

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 2 | April/Mai 2017



H&D-AWARD 2017

„And Desi
goes to...!“

BETTEN-SPECIAL

Ganz schön
ausgeschlafen

FOOD & DESIGN

Heiß auf Fleisch
& coole Drinks

KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857

FEINSTER SEKT
NACH MÉTHODE
TRADITIONNELLE



DER NEUE PREMIUMSEKT VON KATTUS
JETZT AUCH ALS ROSÉ



[f/kattus](#) | www.kattus.at



CR de Cillia fast verliebt in Desi.

Verehrte Leserschaft!

Wir haben ja bereits in der ersten Ausgabe dieses Jahres angekündigt, dass wir viel zu feiern haben. Und dies machen wir auch ausgiebig. Wir feiern diesmal unseren H&D-Award, der schon zum fünften Mal über die Bühne des Hotels Bristol in Wien ging. Zahlreiche nationale wie auch internationale Firmen reichten auch heuer wieder ihre Produkte ein, um diese von einer Jury bewerten zu lassen. Über die Sieger und ihre Produkte lesen Sie im Magazin-innenen. Und auf unserer neuen Homepage unter www.hotel-und-design.at können Sie alle einreichenden Firmen und ihre Produkte nachlesen.

Weiters „hüpfen“ wir durch die Bettenlandschaft, um Ihnen Qualitätsbetten vorzustellen, denn das Bett ist und bleibt in der Hotellerie ein zentrales Thema, stellen Ihnen weiters die neuesten coolen Sommerdrinks vor, die ganz sicher

die Szene wieder stark inspirieren werden und haben dem Thema „Grillen“ einen brutzelnden Raum gegeben, damit Sie wissen, was Sie demnächst Ihren Gästen auf den Rost legen werden.

Naturgemäß waren wir wieder in einigen Hotels unterwegs, um Ihnen Einblicke zu vermitteln, in welchem Umfeld die Branche anderswo arbeitet. Die Sommersaison ist ja bekanntlich in den Startlöchern, wir wollen Ihnen möglichst viele anschauliche Tipps liefern, wie Sie Ihre Gäste mit welchen Qualitätsprodukten begeistern können. Sicher wird das Gästeklientel immer verwöhnter, andersrum wissen die Gäste aber vermehrt auch Einsatz, Qualität und Ideenreichtum der Hoteliers und Gastronomen zu schätzen und sind auch bereit, dafür gutes Geld auszugeben. Schauen Sie deshalb, sooft es Ihre Zeit erlaubt, in unser Magazin – bei uns erfahren Sie, was Trend ist.

In diesem Sinne
viel Lesevergnügen,
Ihr

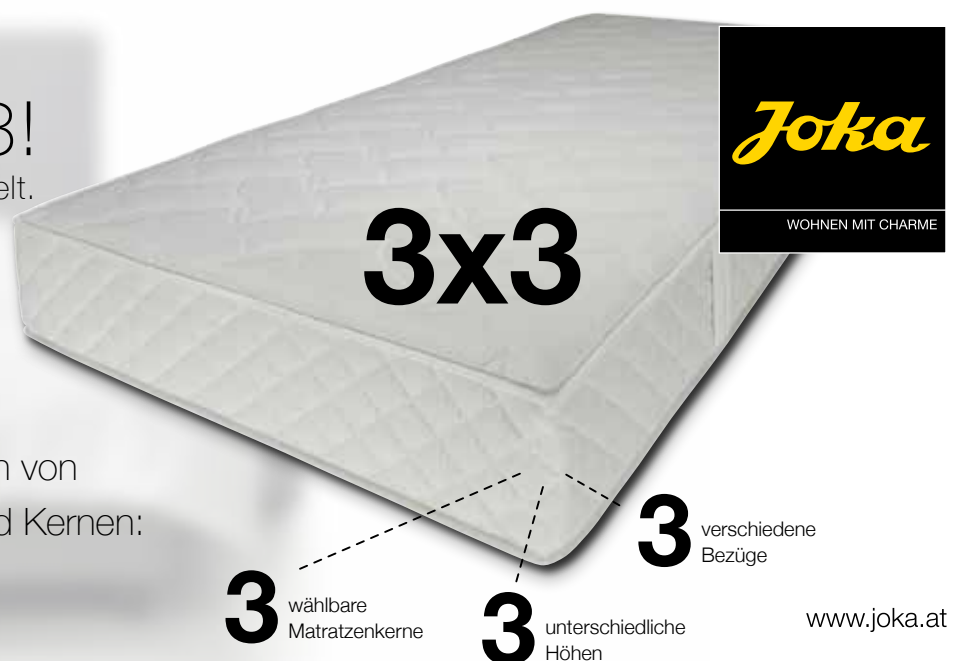
Peter A. de Cillia
Chefredakteur



Das JOKA-3x3!

Speziell für die Hotellerie entwickelt.

Wählen Sie Ihre individuelle Matratze aus einer Kombination von unterschiedlichen Bezügen und Kernen:



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
H&D-Award „And Desi goes to...!“	SEITE	8
Fachkommentar „Betriebsübernahme“	SEITE	34
Kolumne „anonymus“	SEITE	73
Buchtipps	SEITE	77
Vorschau, Impressum	SEITE	78



H&D BETTEN & CO

The big sleep	SEITE	15
Kompetenter Komplettausstatter	SEITE	17
Design-Schlafsofa für die Hotellerie	SEITE	18
Gesunder Schlaf	SEITE	20
Höchster Schlafkomfort für das Hotelzimmer	SEITE	22
Matratzen, Betten und Polstermöbel	SEITE	24

H&D IN- & OUTDOOR

Transparente Gastronomie am Kölner Platz ...	SEITE	28
Licht & Schatten	SEITE	30
Wohnen & Interieur 2017	SEITE	32
Frühlingserwachen	SEITE	70

H&D HOTELS/GASTRONOMIE

Radisson Blu Badischer Hof in Baden Baden ..	SEITE	26
Hotel Moserhof in Seeboden	SEITE	36
Therme Laa	SEITE	38
Seminar-Park-Hotel Hirschwang	SEITE	44
Hotel Pfösl, Südtirol	SEITE	46
Mega Bar im W London	SEITE	64
Hotel am Steinplatz, Berlin	SEITE	72
Relais & Châteaux Villa Meneghetti, Istrien	SEITE	74
Grand Hotel Kronenhof, Pontresina, Schweiz ..	SEITE	75
Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana	SEITE	76

H&D HYGIENE

Smartes Hygiene-Management	SEITE	40
Hygiene-Experte „Back to the Future“ ...	SEITE	41
ISH Frankfurt – Wasser marsch	SEITE	42

H&D F&D/GRILLEN & DRINKS

Grill-Special: Heiß auf Fleisch	SEITE	48
Grillen mit exquisiten Gewürzen	SEITE	52
Brasilianisches BBQ	SEITE	53
Block House – Expansion nach Österreich	SEITE	54
Berkel Schneidemaschinen	SEITE	56
Sommer, Sonne, Drinks	SEITE	57
Spritzige Sommerdrinks	SEITE	59
Traditionsreiche Wiener Sektkellerei	SEITE	60
Partytime ist angesagt	SEITE	62
Nachhaltiger Trinkgenuss	SEITE	63
Transgourmet Vonatur	SEITE	65
F&D-Produkte	SEITE	66
Ambiente 2017	SEITE	67
Tischkultur-Neuigkeiten	SEITE	68



WEIT MEHR ALS EIN EINGANG.



Glas-Faltwände – maximal flexibel

Einladende Geschäftseingänge: Mit einer Glas-Faltwand schaffen Sie großflächige, barrierefreie Raumöffnungen – natürlich Solarlux.

solarlux.at



Angepflanzt & durchgestylt

Die Tendance setzt mit Echtpflanzen und Loungeware auf neueste Outdoor-Trends. Gerade in urbanen Lebensräumen fehlt es oft an Grün. Dabei wirkt das Farbspektrum Lind bis Moos besonders beruhigend auf die menschliche Psyche. Klar also, dass von Dauerstress geplagten Städtern der Ruhepol fehlt. Selbsterklärend ist daher der Trend hin zu naturnahen Strukturen und Kolorit beim Wohnen, Dekorieren und gedeckten Tisch. Die Tendance findet vom 24. bis 27. Juni 2017 in Frankfurt statt.



Digitales Lesen

Mit der brandneuen App „Red by Morawa“ können ab sofort Kaffeehäuser, Restaurants und Hotels in ganz Österreich ihren Gästen ein neues Service bieten: Solange sich der User in der Location aufhält, wird ihm ein breit gefächertes Angebot an Tageszeitungen, Magazinen und sogar Büchern zur Verfügung gestellt, die auf dem Smartphone, Tablet oder Laptop digital gelesen werden können. Der Download der App und das Lesen sind für den Gast kostenlos, für Betriebe steht das Angebot ab € 29,90 pro Monat zur Verfügung.



Bester Arbeitgeber 2017

Das Triest darf sich für seine Vorbildrolle als MitarbeiterInnen-freundlicher Betrieb im Wettbewerb um die Auszeichnung „Österreichs bester Arbeitgeber 2017“ freuen. Das Design Hotel, das den Slogan „A home away from home“ nicht nur auf Gäste, sondern auch auf seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anwendet, wurde aufgrund seiner Arbeitnehmerfreundlichkeit mit dem Great Place to Work Arbeitgeber-Gütesiegel ausgezeichnet.

Direktor Oliver Dzijan, Das Triest

Pay with a Poem

Am 21. März feierte der Wiener Kaffeeröster Julius Meinl mit seiner Initiative „Pay with a Poem“, den internationalen Tag der Poesie. In rund 100 Kaffeehäusern in ganz Österreich und mehr als 1.500 Lokalen weltweit konnte Kaffee und Tee mit Gedichten bezahlt werden. Auf Einladung Julius Meinls und der Chefin der österreichischen Kaffeesieder, Christina Hummel, traf sich zahlreiche Prominenz im gleichnamigen Traditionscafé in der Wiener Josefstädterstraße.



Schauspielerin Barbara Kaudelka und Julius Meinl Marketingleiterin Tanja Falter in der „PoeTram“.

Gefragte Expertise für die Gastro-Branche

Eine gelungene Internorga 2017 liegt hinter dem Team von BWT water+more, international tätiger Spezialist in Sachen Wasseraufbereitung für die Gastronomie. Zu der hohen Frequenz am Stand der Wasseroptimierer in der Messe Hamburg kam die Qualität der Gespräche. Die Sensibilität innerhalb der Branche für die richtige Wasserqualität bzw. Kaffee-wasserqualität werde immer größer, beobachtet Dr. Frank Neuhausen, GF der BWT water+more Deutschland GmbH.





Neue Nespresso Boutique

Ab sofort ist Nespresso mit einer neuen Boutique erstmals im Burgenland vertreten. Im Designer Outlet Parndorf bietet die Nespresso Boutique ein exklusives Sortiment der umfangreichen Nespresso Markenwelt für Kaffeeliebhaber. Der weltweite Pionier im Bereich des portionierten Spitzenkaffees setzt damit in Österreich seinen Expansionskurs fort. Nespresso plant für 2017 weitere Boutique-Eröffnungen ebenso in anderen Bundesländern.



Wein-Kunst

Anfang März fand im Café Landtmann die Präsentation des aktuellen Nitsch-Doppler-Jahrgangs 2016 statt. Schon seit 2006 vinifiziert der Winzer Michael P. Martin (Martinshof) die Reben aus Hermann Nitschs Weingarten bei Prinzenndorf/Zaya (Weinviertel) und produziert einen naturbelassenen Gemischten Satz nach alter Weinbauer-Tradition. Die Etiketten der 2-Liter-Flaschen „Magnum Austriae“ sind von Nitsch künstlerisch gestaltet und handsigniert.

Vienna House Easy kommt nach Leipzig

Vienna House, Österreichs größte Hotelgruppe, eröffnet in Leipzigs Zentrum ein smart-casual Designhotel unter der Marke Vienna House Easy. Der Pachtvertrag ist unterschrieben, die Eröffnung ist für Anfang 2018 geplant. Das neue Vienna House Easy Leipzig verfügt über 206 Zimmer, inklusive elf Suiten und vier Familienzimmer. In der Lobby kommen Bar, Wohnzimmer und kreativer Treffpunkt für Leipziger, Gäste und Stadttouristen zusammen.

GUEST★LINE
Design mit bestem Schlafkomfort

elastica
SCHLAFFSYSTEME



- Betten
- Couchen
- Kleitmöbel
- Fauteuils
- Matratzen
- Betteinsätze
- Bettwaren

Fordern Sie unseren Katalog an und lassen Sie sich von unserer Guestline-Kollektion inspirieren!

Elastica Matratzen-Schaumstoffe-Zubehör Gesellschaft m. b. H. · Kellau 153 · A-5431 Kuchl/Salzburg · Tel. +43(0)6244/33 63-0 · office@elastica.at · www.elastica.at

H&D-Award

„And Desi goes to...!“

2017



Am Montag, dem 3. April 2017, war es wieder soweit. Unser H&D-Award wurde im fashionablen Hotel Bristol in Wien bereits zum fünften Mal verliehen. Rund 80 geladene Gäste aus der Hotel- und Gastro-Branche waren gekommen und verfolgten mit Spannung, an wen die Gewinner-Statue „Desi“ in den einzelnen Kategorien überreicht wurde. Zahlreiche Einreichungen von nationalen wie auch internationalen Firmen zeugten von der Qualität unserer Awards. Lesen Sie anbei über die Sieger des Abends. Alle eingereichten Produkte und deren Produzenten können Sie auch auf unserer neugestalteten Homepage unter www.hotel-und-design.at abfragen.

Fotos: Manfred Kriegleder





Kategorie Schlafkonzepte: Joka
KR DI Johann Kapsamer



Kategorie Bad-Ausstattung: Keuco
Andreas Lohmann, Leitung
Objektmanagement



Kategorie Hotel/Architektur national:
Motel One Wien Staatsoper
Gerhard Zeilinger, Regionalmanager
Motel One Österreich und Dir. Sina
Rutschmann Motel One Wien Staatsoper



Kategorie Wellness/Spa:
Berndorf Bäderbau, Gerold Wimmer
(links) und Mario Giraldo (rechts)



Kategorie Tischkultur: Riess
Julian Riess



Kategorie Hotel/Architektur international:
Hotel Pfösl Südtirol; Werner Mahlkecht
und Birgit Pichler für Hotel Pfösl



Kategorie Bad/Sanitär: Laufen
Michael Bauer



Jurypreis: Supersonic
Dipl. Ing. (FH) Richard Sbüll

Wir danken unseren Sponsoren:



Die Siegerprodukte in den einzelnen Kategorien



Interieur Design: DEDON „Kollektion TIBBO“

TIBBO ist die erste DEDON Kollektion aus Teakholz. Von Barber & Osgerby entworfen, vereinen die Möbel akkurate Handwerkskunst, außergewöhnlichen Komfort und Leichtigkeit mit dem markanten, eleganten und puristischen Design, für welches das international gefeierte Designer-Duo bekannt ist. Der Materialmix aus Teakholz, gewebter Faser und Stoff gibt der Kollektion eine besonders luxuriöse Anmutung. Die TIBBO Möbel werden aus hochwertigem, langsam wachsendem Teakholz aus nachhaltigem Anbau handgefertigt. Die TIBBO Stühle haben runde Armlehnen und Beine. Die dünne Rückenlehne erinnert mit ihrer geschwungenen Form an ein Segel.



Schlafkonzepte: JOKA „Doppelliege Time“

Die neue Doppelliege „Time“ ist für ein zeitlos modernes Zimmer genau die richtige Ergänzung. Dabei besticht die Wohnliege nicht nur durch die einzigartige Optik, die durch die Integration von Sichtholzelementen im Armteil unterstrichen wird, sondern auch aufgrund des perfekten Liegekomforts. Dieser wird durch die JOKA Federkern-Polsterung sowohl in der Liege-

fläche als auch in der Rückenlehne sichergestellt. Profitieren kann man bei der zum Doppelbett verwandelbaren Liege nicht nur vom integrierten Stauraum, sondern auch von ihrem Variantenreichtum: Unterschiedliche Armteile und Möbelfüße in verschiedenen Varianten stehen zur Verfügung. Außerdem überzeugt die Wohnserie „Time“ durch die Verwandlungsmöglichkeit in ein Doppelbett mittels der einzigartigen Hubmatic-Funktion.





Wellness/Spa: Berndorf Bäderbau „Schwimmbecken aus Edelstahl“

Edelstahl besitzt einen intelligenten Mehrwert: multifunktional, wartungsarm, kosteneffizient und hoch belastbar. Edelstahl hat eine lange Tradition im Bauwesen und zeichnet sich durch seine lange Lebensdauer und minimale Unterhaltskosten aus. Er ist ein Werkstoff, der sich durch viele Verarbeitungsmöglichkeiten auszeichnet. Seit 1960 ist Berndorf Bäderbau führender Produzent von Schwimmbadanlagen und hat auf Basis seiner jahrzehntelangen Erfahrungen beim Bau von Edelstahlschwimmbecken eine spezielle Bauweise entwickelt. Diese zeichnet sich durch flexible Anpassung auf unterschiedlichste Gegebenheiten aus.

Bad/Sanitär: LAUFEN „CleanetRiva“

Dusch-WCs liegen im Trend, denn immer mehr Menschen schätzen den hygienischen Komfort, den die Intimreinigung mit purem Wasser bietet. Cleanet Riva überzeugt mit einem integrierten, hochwertigen Design aus Keramik und nutzerfreundlichen wie technisch anspruchsvollen Lösungen. Der wesentliche Nutzen eines Dusch-WCs sind gehobene Hygiene und das Gefühl von Frische, das es dem Anwender bietet. Dabei

soll der Hinzugewinn an Lebensqualität jedoch keinen Verlust an Designqualität bedeuten. Um beiden Ansprüchen auf höchstem Niveau gerecht zu werden, hat LAUFEN gemeinsam mit dem Designer Peter Wirz das Dusch-WC Cleanet Riva entwickelt.



Die Siegerprodukte



Bad-Ausstattung: KEUCO „IXMO SPA“

Wellness auf höchstem Niveau: Dabei steht das Erlebnis Wasser im Fokus jedes SPA-Konzeptes. Zur ganzheitlichen Entspannung für Körper, Geist und Seele ge-



hört aber auch ein atmosphärisches Ambiente mit hochwertigen Materialien und edlem Design. KEUCO bietet hierfür ein umfassendes Armaturen- und Accessoires-Sortiment. Als wahres Multitalent erweisen sich vor allem die IXMO Armaturen, mit denen Gäste von SPA-Hotels ganz nach individuellem Bedürfnis belebende oder entspannende Wasseranwendungen genießen können. So laden unter der Dusche Wasserquellen wie Schwallbrause, große Kopfbrause oder Gusschlauch zum perfekten SPA-Erlebnis ein, so wie es bei IXMO-SPA zelebriert wird.



Tischkultur: Riess „Emaille-Pfanne mit Holz-Servierbrett“

Riess überzeugte in der Kategorie Tischkultur mit seinen neuen Pfannen aus Schwarzemaille mit Servierbrettern aus Holz. Während die rechteckige Bratpfanne z. B. ideal ist zum Servieren von Schweinsbraten samt Beilagen, eignen sich die Schlemmerpfanne (mit zwei Henkeln) und die Holz knechtpfanne (mit Holzstiel) gut für Kasnocken, Eiergerichte und vieles mehr. Die beiden runden Pfannen gibt es mit 20 und 24 cm Durchmesser sowie in verschiedenen Farben (auch rot, blau und grün). Die Bretter passen für beide Pfannengrößen, da sie über zwei unterschiedliche Einkerbungen verfügen.





Küchentechnik: Sub-Zero/Wolf „Wolf Range Cooker“

Der Wolf Range Cooker gilt als All-round-Talent. Allen Geräten liegt das Wolf Kochcredo zugrunde: Die Gerichte, die zubereitet werden, sollen den Vorstellungen und der Kreativität des Kochenden entsprechen und nicht den Grenzen der eingesetzten Kochgeräte. Ein Wolf-Gerät vereint beste Materialeigenschaften mit Hochleistungstechnik: Hitze und Luftströmung sind perfekt aufeinander abgestimmt. Das Gaskochfeld besteht je nach Modell aus 6 bzw. 4 versiegelten Doppelbrennern von 2,7 kW bis 4,8 kW Stärke. Die patentierte Zweikreis-Wolf-Technik schafft die perfekte Verbindung von Kontrolle und Power. Alle Brenner sind mit automatischer Zündfunktion ausgestattet.



Küchen-Ausstattung: hansgrohe „KitchenSinkCombi“



Mit den neuen hansgrohe Einbauspülen und Armaturen wird der Fluss des Wassers in der Küche zum emotionalen Erlebnis. Hochwertige Qualität, puristisches Design und durchdachte Funktionen machen die Küchenarbeit zum Genuss. Die Marke hansgrohe präsentierte auf der Messe LivingKitchen in Köln erstmals hochwertige Edelstahlspülen und innovative Spülenkombinationen. Die Einbauspülen, Spülenkombinationen und Küchenarmaturen bestechen durch ihre minimalistische Form, intuitive Bedienbarkeit und zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten, mit denen sie persönlichen Vorlieben und Anforderungen entgegenkommen.





Jurypreis: Supersonic

Aus Alt wird Neu. Supersonic erhält die Geschichte des Wunschradios und verpasst ihm einen neuen Motor: Die Patina erstrahlt schöner denn je und durch die Integration aktueller Technik kann man das neue, alte Radio bequem z. B. via Smartphone oder Tablet bedienen – das ultimative Klangerlebnis ist jedenfalls vorprogrammiert.

Hotel/Architektur national: Motel One Wien Staatsoper

Das Motel One Wien Staatsoper besticht durch seine sensationelle Lage im Stadtzentrum, direkt im 1. Bezirk und in unmittelbarer Nähe zur weltberühmten Wiener Staatsoper. Die Budget Design Hotelgruppe Motel One setzt in ihren Häusern auch auf individuelle Kunst-Highlights. Angesagte Trends fließen hier in sorgfältig ausgesuchte Design-Elemente über, wobei das Wesentliche nie aus den Augen verloren wird. Wenn Budget die richtigen Akzente setzt, kommt am Ende Luxus heraus, der für jeden bezahlbar ist – Like the price. Love the design.



Hotel/Architektur international: Hotel Pfösl Südtirol, Architekt Bergmeisterwolf, Eröffnung im Juni 2017

Ab Juni 2017 erstrahlt das Hotel Pfösl in reduziertem Design mit 18 neuen Natursuiten, drei exklusiven Chalets am Waldrand sowie der Neugestaltung von bestehenden Hotelbereichen. Die Architekten Bergmeisterwolf in Südtirol zeichnen dafür verantwortlich. (Bericht auf den Seiten 46/47.)



THE BIG SLEEP

Das Hotelbett zählt naturgemäß zur wichtigsten Ausstattung eines Hotelzimmers. Gesunder, erholsamer Schlaf – gewährleistet durch hohe Qualität der Matratzen, Kissen, Auflagen und Bettwäsche – umrahmt von einem zeitgemäßen Design, lässt zufriedene Gäste gerne wieder buchen.



Candia Strom

Mit Olivenöl veredelt

In Spata, Griechenland, stellt Candia Strom seit 1973 händisch gefertigte Betten und Matratzen her – mit dem Ziel, das absolute Schlaferlebnis zu bieten. Heute werden unter dem Motto „inspired by nature, made by hand“ mehr als 20 verschiedene Polsterbetten produziert. Die Baumwoll-Kaliko-Taschenfedern werden in Griechenland selbst hergestellt und mit natürlichen Materialien zu hochwertigen Matratzen verarbeitet. Einzigartig ist dabei, dass Candia Strom die Stoffe mit Olivenöl bearbeitet: Schon die alten Griechen setzten das grüne Gold in der Medizin und Schönheitspflege ein, bei den Matratzen bietet das Olivenöl antibakteriellen Schutz und Pflege für die Haut. Zu beziehen sind die „Bodyfix“ Bio-Hotel-Betten von Candia Strom in Österreich über Prader Interior.



Hästens

Neues Einstiegsmodell

Seit 1852 fertigt Hästens nach Maß handgearbeitete Betten aus reinen Naturmaterialien. Nun stellt der schwedische Premium-Hersteller ein neues Einstiegsmodell vor, das in einer limitierten Auswahl an Größen angeboten wird und in der Ausstattung in einigen Details vereinfacht ist. In gewohnt handwerklicher Perfektion verarbeitet, bietet das Modell „Classic“ somit hohe Qualität, Langlebigkeit und Komfort zu einem vorteilhaften Preis. Als Basis dient das bewährte Bonell-Federsystem mit stabilisierenden Eckfedern, für die Matratze mit 13 cm hohem Taschenfederkern-System wird Leinen, Wolle und Baumwolle verarbeitet. Neben vier Festigkeitsgraden stehen auch 13 Farbvariationen – uni oder mit Karomuster – zur Wahl.

Testsieger

Das Continental-Boxspringbett Aurea mit einer Komforthöhe von fast 60 cm steht in der Betten-Kollektion von Fennobed für maximalen Komfort. Aus hochwertigen, zertifizierten Materialien individuell gefertigt, ist Aurea ein natürliches und nachhaltiges Bett, das höchsten Ansprüchen genügt. Die doppelte Oberfederung (Soft-Touch- und Tonnen-Taschenfedern) in Kombination mit Tonnentaschen und Bonnell-Unterfederung sorgt für eine perfekte Anpassung an Gewicht, Physiognomie und Liegeposition. Die Stiftung Warentest hat 2016 Boxspringbetten unterschiedlicher Hersteller geprüft und „Fennobed Aurea“ als Testsieger gekürt.



Fennobed

Selbst konfigurieren

Das Erfüllen individueller Kundenwünsche wird auch bei Betten immer wichtiger, dies gilt für das Design ebenso wie für den Liegekomfort. Sembella hat deshalb den Boxspring-Generator entwickelt: Unter www.sembella-boxspring.at können Kunden, unabhängig von Öffnungszeiten, die einzelnen Elemente wie Box, Matratze, Kopfteil, Füße, Bezug und Steppung frei zusammenstellen und somit aus mehr als 70.000 Kombinationsmöglichkeiten wählen. In den vier Schauräumen von Sembella wird zusätzlich natürlich persönliche, fachkundige Beratung geboten. In Sachen Materialien setzt der oberösterreichische Betten-Experte unter anderem auf „Bultex“ sowie „Geltex inside“, ein natürliches High-Tech-Material, das für mehr Komfort sorgt.



Sembella

Kompetenter Komplettausstatter

Hochwertige Materialien, geprüfte Qualität und ein innovatives Produktprogramm – FBF bed & more bietet in allen Bereichen der textilen Hotelausstattung ein optimales Rundum-Konzept und zählt zu den führenden Herstellern von Boxspringbetten.

Nicht umsonst vertrauen mehr als 15.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Erfahrung von der Fränkischen Bettwarenfabrik – FBF bed & more – und schätzen das umfangreiche, hochqualitative Produktsortiment des deutschen Komplettanbieters. Neben Boxspringbetten bietet FBF bed & more eine große Auswahl an Matratzen, Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Und auch ein reichhaltiges Angebotsspektrum an Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich sowie Tischwäsche für den Restaurant- und Gastronomiebereich stehen den



Kunden in bester Qualität zur Verfügung. Alle Produkte werden kontinuierlich auf ihre Objektauglichkeit geprüft, viele von ihnen werden zudem in enger Zusammenarbeit mit führenden Hotelketten regelmäßig weiterentwickelt.

Die qualitativ hochwertigen Bett-Systeme und Textilien von FBF bed & more sind, insbesondere was Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit angeht, speziell auf die hohen Anforderungen der Hotellerie abgestimmt und eröffnen durch ihre Vielseitigkeit unzählige Möglichkeiten, passend zu nahezu jedem Einrichtungsstil.

www.fbf-bedandmore.de

designed for your hotel, created for your guests.

überraschende freiräume



- » Boxspringbetten
- » Matratzen
- » Bettwaren
- » Bettwäsche
- » Frottierwaren
- » Tischwäsche





Der Top-Seller von Swiss Plus: das „Bed for Living Doppio“.



Das „Bed for Living Cento-60“ mit speziell entwickeltem Auszugsmechanismus ist die intelligente Doppelbett-Lösung für den kleinen Raum.



Das „Bed for Living Daybed“ ist eine elegante Tagesliege, die spontan für ein kurzes Nickerchen oder durch Drehen der Matratze als Bett genutzt werden kann.



Das Design-Schlafsofa für die Hotellerie

„Traumlösungen verhelfen zu süßen Träumen“ – dieser Grundsatz steht hinter den Design-Bett-Sofas von Swiss Plus, die optische Leichtigkeit und Individualität mit bestem Schlafkomfort verbinden und in der Hotellerie flexibel einsetzbar sind.

Die Swiss Plus AG ist ein Schweizer Designmöbel-Unternehmen mit Sitz in Zürich, das sich bei der Entwicklung der eigenen Kollektionen vor allem auf erstklassige Schlafsofas spezialisiert hat. Design und Funktion sind immer perfekt aufeinander abgestimmt und werden von Grund auf neu konzipiert. So entstand die Produktlinie „Bed for Living“, hinter der eine ganz besondere Funktionalität steht: Denn „Bed for Living“ ist das erste Bett, das zum Design-Sofa wird – und nicht umgekehrt, wie sonst üblich. Ob gut schlafen oder entspannt sitzen – die chicen Möbel sind Bett und Sofa in einem und sind aufgrund ihrer einfachen Wandlungsfähigkeit sowie Langlebigkeit ideal für den Einsatz in der Hotellerie geeignet.

chices Zusatzbett im Doppelzimmer oder als wandelbares Sofa in der Suite bzw. im Chalet, „Bed for Living“ ist vielseitig einsetzbar.

Je nach Bedarf stehen unterschiedliche Modelle zur Verfügung, die hinsichtlich Größe, Ausführung und Bezug variabel zusammengestellt werden können. Eine vielfältige Auswahl an Stoffen und Leder ermöglicht grenzenlose Individualität, um für jeden Kunden das jeweils perfekte Produkt zu bieten. Sogar Rückenteile und Kissen können nach Wunsch ausgewählt werden. Aus wertigen Materialien in der Schweiz gefertigt und mit stabilem Metallrahmen ausgestattet, ist das „Bed for Living“ hochwertig, robust und langlebig.

Bester Schlafkomfort

Bei „Bed for Living“ steht demnach klar der Schlafkomfort im Fokus. Und dieser wird durch die Zusammenarbeit mit der Bico AG, dem führenden Hersteller von Qualitäts-Matratzen in der Schweiz, gewährleistet: Lattenrost und Schaumkern-Matratze mit atmungsaktiver, waschbarer bzw. wechselbarer Schlafauflage garantieren besten Liegekomfort und entspannten Schlaf für süße Träume.

Tagsüber besticht das „Bed for Living“ als bequemes Sofa, das sich mit seiner schlichten, filigranen Optik perfekt in nahezu jedes Raumkonzept einfügt. Dies eröffnet Hoteliers, die auf Stil und Komfort setzen, zahlreiche Möglichkeiten – ob als

Doppio

Das Flaggschiff von Swiss Plus ist das – mit dem „interior innovation award 2007“ prämierte – „Bed for Living Doppio“: Wie kaum ein anderes Produkt am Markt erfüllt das Multitalent gleichzeitig die Anforderungen an ein vollwertiges Doppelbett und ein elegantes Sofa. Seit über zehn Jahren international erfolgreich am Markt, erfreut es sich dank steter Weiterentwicklung und zeitlosem Design großer Nachfrage. Ergänzend zum „Doppio“-Schlafsofa gibt es auch einen kompakten Hocker, der sich bei Bedarf mit wenigen Handgriffen in ein bequemes Einzelbett verwandeln lässt.

www.swissplus.net | www.bettsofa.at

SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



Von Boxspringbetten über Polstermöbel bis hin zu Matratzen und Hygienebezügen bieten wir alles für die Ausstattung Ihres Hotelzimmers. Fordern Sie kostenlos unseren Katalog an!

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



Ganz schön ausgeschlafen!

Gesunder Schlaf ist der Schlüssel zu Gesundheit und Wohlbefinden. Er ist Kraftquelle, Regenerationsgarant, Stress-Reduzierer und die wichtigste Voraussetzung für unsere geistige und körperliche Leistungsfähigkeit.

Neben ausgewogener Ernährung und körperlicher Bewegung ist erholsamer Schlaf einer der wichtigsten Faktoren nachhaltiger Gesundheit. Immerhin verbringt der Mensch ein Drittel seines Lebens schlafend. Die Firmengeschichte von Elastica ist eng verbunden mit gesundem Schlaf. Kurz zusammengefasst könnte man auch sagen: Der Erfolg der Firma kommt aus gesunder Schlafkultur seit 1976.

Das österreichische Unternehmen verbindet Leidenschaft mit Präzision und setzt mit all dem umfangreichen Know-how darauf, außergewöhnliche Produkte für anspruchsvolle Gäste herzustellen. Damit werden echte Mehrwerte in der Hotellerie gesichert, denn gesunder Schlafkomfort ist ein immer bedeutend werdendes Kriterium. Aus Überzeugung werden daher traditionelle Werte wie reine österreichische Handarbeit in Verbindung mit industrieller Fertigung, hochwertige Qualitäten und ausgesuchte internationale Designs mit einem hohen Innovationsgrad verbunden. „Unsere Erfahrung aus über 40 Jahren zeigt uns, dass wir mit unserem Anspruchsdenken absolut richtig liegen und ‚Made in Austria‘-Gäste aus der ganzen Welt gut schlafen lässt“, so Elastica.

Die perfekte Symbiose für gesunden Schlaf

Darauf kommt es an: Matratze, Betteinsatz, Decke, Kissen und nicht zuletzt das Bett selbst sind die Basis für höchsten Schlafkomfort. Elastica Schlafsysteme bieten ein breites, perfekt aufeinander abgestimmtes Spektrum an Komponenten und wertvollen Materialien, das der Anforderung an höchsten Schlafkomfort mehr als gerecht wird. Dies sind die besten Voraussetzungen für die Gesundheit & Zufriedenheit Ihrer Gäste.

Für Sonderwünsche, Exklusivität und spezielle Lösungen bietet das Unternehmen einen kompetenten Raumplanungs-Service an – auch und vor allem bei außergewöhnlichen Raumsituationen wird auf die Besonderheiten Rücksicht genommen

und diese werden selbstverständlich realisiert. Bei den Stoffkollektionen werden die Stärken und Partnerschaften ausgespielt. Mit namhaften Stoff-Produzenten steht ein Spektrum zur Verfügung, welches nahezu jeden Wunsch Wirklichkeit werden lässt.

Qualität aus Österreich

Nur die intelligente Verbindung aus Handarbeits-Know-how und industrieller Fertigung garantieren höchste Qualität mit bestem Preis-/Leistungsverhältnis. Die eigene Produktion erlaubt neben höchster Qualität ein hohes Maß an Flexibilität und Kundenorientierung. Für zufriedene Kunden zählt jedoch nicht allein die Herstellung hochwertiger Produkte. Deshalb wurde für Lieferung, Montage und Endkontrolle ein eigenes Elastica-Logistikteam aufgestellt. Diese bestens geschulten und erfahrenen Montagetechniker liefern, montieren und installieren in Österreich und weiten Teilen Deutschlands alle Produkte fachgerecht, schnell und zuverlässig.

Die geschäftsführenden Gesellschafter
Stefan Flemmich und Philipp Kreutzer





HEFEL WELLNESS ZIRBENBETTWAREN

Das Traditionsunternehmen HEFEL Textil - gegründet 1907 - ist einer der erfolgreichsten und innovativsten Bettwaren-Erzeuger Europas und führend im Bereich Naturbettwaren.

Das gesamte Sortiment (Steppdecken, Kissen, Unterbetten, Bettwäsche) wird in höchster Qualität zu 100% in Österreich gefertigt.

HEFEL ZIRBE - 10 JAHRE JUBILÄUM

Bereits vor zehn Jahren erkannte HEFEL die Kraft der Zirbe für gesunden Schlaf und brachte 2007 die weltweit erste Bettdecke mit Zirbenflocken auf den Markt. Erhältlich als Ganzjahres- und Winterdecke, als Kissen, Unterbett und jetzt auch als:

- **NEU 2017: Zirbe Ganzjahresdecke light und**
- **NEU 2017: Zirben-Dekokissen 40x40 cm**

HEFEL Bettwaren sind über alle führenden österreichischen Hotelausstatter und Bettwarenfachgeschäfte erhältlich.

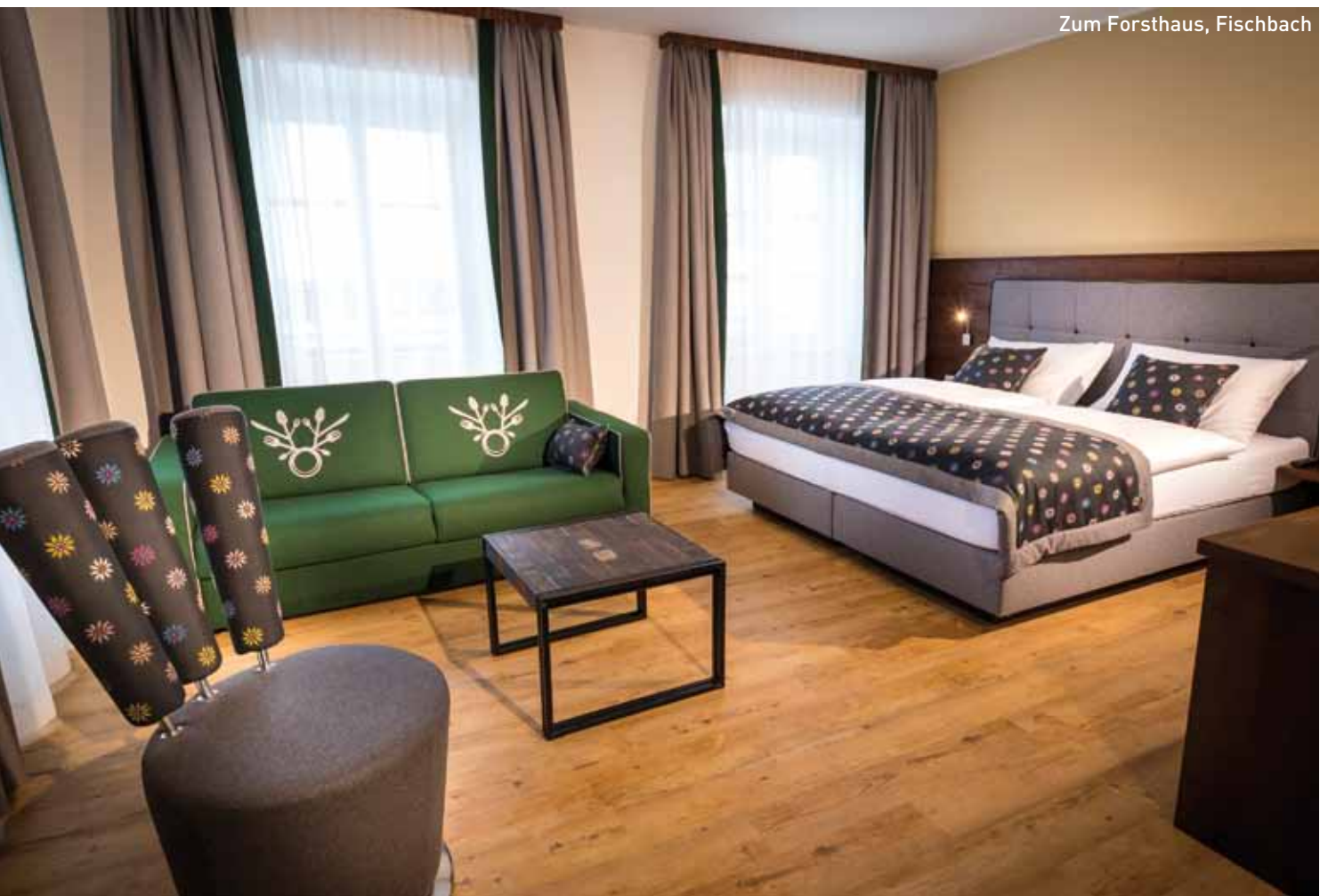


100% MADE  IN AUSTRIA



Brunnerhof Apartments, Döbriach

Höchster Schlafkomfort für das Hotelzimmer



Zum Forsthaus, Fischbach

Ein Hotel ist im Urlaub das zweite Zuhause und genauso soll es sich für den Gast auch anfühlen – eine gemütliche Unterkunft zum Entspannen und Runterfahren. Einrichtung und Ausstattung des Hotels entscheiden dabei über das Wohlgefühl und die Aufenthaltsqualität. Von Betten über Restaurantbänke bis hin zu Polstermöbeln – Möbel von SYMPHONIC sorgen für höchsten Komfort im Objektbereich und machen Hotelzimmer, Restaurant und Lobby zu Ruheoasen mit Persönlichkeit.

Die Tochterfirma des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA agiert als Komplettausstatter und ermöglicht Individualität durch eine hohe Produkt- und Designvielfalt. Mit seinen preisgekrönten Entwürfen schafft der renommierte Premiumausstatter Ruhepole und Lieblingsstücke für Hotel- und Restaurantgäste



Almwellness-Hotel Pierer, Fladnitz



adeo Alpin, St. Johann in Tirol



Wellnesshotel Reischlhof, Wegscheid, Deutschland

und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu. Das Herzstück eines jeden Hotelzimmers ist ein großzügiges Hotelbett, denn wer im Urlaub ausgeruht und mit neuer Energie aufwacht, wird seine Unterkunft stets in guter Erinnerung behalten. Schlafkomfort der Extraklasse bieten die Unterbettenmodelle von SYMPHONIC. Bei dem Komplettausstatter für den Objektbereich wird aus eigener Hand vom ersten Entwurf bis hin zum fertigen Möbel der hohe Qualitätsanspruch garantiert. Sonderanfertigungen sind dabei ebenfalls realisierbar. So entstanden – auf Kundenwunsch – die Unterbetten FAIR und KIT, die mit einer hochgezogenen Seitenwand versehen sind, um das Verrutschen der Matratze zu verhindern.

Exklusive Designvarianten

Die Unterbetten kennzeichnen exquisite Schlafqualität und beispiellosen Liegekomfort durch eine erhöhte Polsterung. Dabei lassen sie sich in Größe und Gestaltung durch eine Vielzahl an exklusiven Designvarianten von Kopfhäuptern und Füßen flexibel an die räumlichen Begebenheiten anpassen. Das Modell FAIR wartet dabei nicht nur, wie auch KIT, mit einem Bonellfedernunterteil auf, sondern wird noch durch einen hochwertigen Latten-

rost unter der Matratze ergänzt. Weil ein gesunder Schlaf immer nur mit einer bequemen Matratze gewährleistet wird, bietet der Komplettausstatter SYMPHONIC zu den Unterbetten auch die passenden Matratzen an.

Perfekte Entlastung des Körpers

So ermöglicht das Modell AKTIVA TFK mit einem 5-Zonen-Tonnentaschenfederkern eine besondere Punktelastizität und somit eine optimale Entlastung des Körpers. Auch die Taschenkernmatratze SY 20/4 überzeugt durch die ideale Körperanpassung. Eine 40 mm hohe atmungsaktive Kaltschaumauflage verfeinert dabei noch einmal die Anpassung des Körpers und sorgt gleichzeitig für die ideale Belüftung. Alle Matratzenmodelle sind in Standardgrößen sowie auf Wunsch optional auch in Sondergrößen erhältlich. Seit Jahren ist die SYMPHONIC Trading GmbH ein kompetenter Partner, der seine Kunden mit individuellen Konzeptlösungen und einem variantenreichen Sortiment darin unterstützt, ihr Traumobjekt zu realisieren. Einen optimalen Eindruck von dem umfangreichen Produktsortiment und den prestigeträchtigen Referenzobjekten erhält man auch auf der Webseite www.symphonic.at.



Mod. Forum



JOKA – der verlässliche Partner für die Hotellerie

Beinahe 100 Jahre Erfahrung in den Bereichen Matratzen, Betten und Polstermöbel haben JOKA zu einem unverzichtbaren Partner in der gehobenen Hotellerie wachsen lassen. Hohe handwerkliche Qualität und umfangreiches Know-how bilden hierfür die perfekte Grundlage.





Mod. Chaiselongue nouvelle



Das Familienunternehmen

Das 1921 gegründete Familienunternehmen produziert nach wie vor ausschließlich in Österreich und kann nicht nur deshalb besonders schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen. Das Matratzen-, Betten- und Polstermöbelprogramm aus dem Hause zeichnen sich durch den konsequenten Anspruch an Funktion, Qualität und Design aus. Ziel ist es, durch den Einsatz von besten Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität Produkte zum Wohlfühlen zu schaffen, ganz nach dem JOKA-Motto: „Wohnen mit Charme.“

Präzise Handarbeit

Die Produkte des Unternehmens zeichnen sich durch eine hohe Fertigungstiefe aus. So wird beispielsweise der berühmte Bonell-Federkern, welcher Garant für eine lange Lebensdauer ist, immer noch in der firmeneigenen Federnproduktion in Schwanenstadt in Oberösterreich hergestellt. Durch die hohe Fertigungstiefe können die Produkte nach individuellen Vorstellungen und Wünschen angepasst werden.

Form, Funktion und Designsprache

Neben der ansprechenden Optik der Möbel ist es für JOKA auch von großer Bedeutung, dass die Zusatzfunktionen der Möbel nicht zu kurz kommen. So wird besonders bei den Polstermöbeln für die Hotellerie darauf Wert gelegt, dass Verwandlungsfunktionen sowie zusätzliche Stauraummöglichkeiten Platz finden.

Besonderes Know-how im Bereich Schlafen

Nicht nur durch die ständigen Forschungen und Weiterentwicklungen in Hinblick auf die bestmögliche Konstruktion einer Matratze, sondern auch in Bezug auf die verwendeten Materialien hat sich das Unternehmen aus Oberösterreich einen Namen gemacht.

Das Umweltbewusstsein

Seit jeher wird großer Wert auf eine umweltbewusste Fertigung gelegt. So ist es für das Unternehmen besonders wichtig, ästhetische und funktionell langlebige Produkte mit umweltfreundlichen Werkstoffen zu erzeugen. Dabei werden heimische Holzarten aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern verwendet und mit wasserlöslichen Beizen und Lacken, lösungsmittelfreien Klebern und FCKW-freien Schäumen produziert. Außerdem tragen viele JOKA-Matratzen für die Hotellerie das Österreichische Umweltzeichen. Das Familienunternehmen ist damit der einzige Matratzenhersteller, der mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurde.

www.joka.at



Boxspringbett Mod. Noblesse



Geschichte neu interpretiert

Das Radisson Blu Badischer Hof in Baden Baden gilt als das erste Grand Hotel Europas. Mit der jüngsten Renovierung 2016 ist es der GCH Hotel Group nun gelungen, die unterschiedlichen Bau-Etappen – aus knapp vierhundert Jahren – innerhalb weniger Monate zu einem stimmigen Ganzen zu vereinen. Federführend daran beteiligt war Voglauer hotel concept.



Ursprünglich 1630 als Kapuzinerkloster erbaut, wurde das Haus 1807 durch den Stuttgarter Verleger Johann Friedrich Cotta zum Hotel um- und in den Folgejahren mehrfach ausgebaut. An den ursprünglichen Klosterbau erinnert heute vor allem der imposante Kreuzgarten, der Anfang des 19. Jahrhunderts überwölbt und als Speisesaal umfunktioniert wurde. Die Klosterbauhalle mit den umlaufenden Galerien und dem abschließenden Tonnengewölbe gilt als Juwel klassizistischer Architektur. Bereits im frühen 19. Jahrhundert bot das Hotel rund hundert Zimmersuiten. Nach einem Brand Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Haus wieder aufgebaut und in den 1980er-Jahren durch einen Anbau mit 75 Zimmern erweitert. Seit 2009 führt die GCH Hotel Group das Vier-Sterne-Haus als Radisson Blu Badischer Hof.

Zwischen Denkmalschutz und Gästekomfort

Die Renovierungsarbeiten fanden von Februar bis September 2016 bei laufendem Betrieb statt. Eine Herausforderung stellte die historische Bausubstanz dar. So fehlten etwa Aufzeichnungen über den Verlauf der Versorgungsleitungen, was deren Tausch



wesentlich erschwerte. Der Denkmalschutz, der besonders in Bezug auf Säulenhalle und Außenansicht des Klosterbaus zu berücksichtigen galt, wurde jedoch keineswegs als Hindernis empfunden. In Zusammenarbeit mit der Denkmalschutzbehörde wurde vielmehr darauf geachtet, wichtige historische Details zu restaurieren und neu gestaltete Bereiche stilgerecht anzupassen.

Historisch, feudal und doch zeitgemäß

Die Außenansicht erhielt einen neuen Anstrich. Empfang, Lobby und Bar zeigen sich in neuem Look. Im gesamten Haus werden weiche und natürliche Beigetöne durch die Akzentfarbe Rot ergänzt. In der Rezeption sorgen schwarzes Glas als Einhausung der Vitrinen und eine Ornamentiktapete hinter der Empfangstheke sowie ein großgemusterter Teppich für zusätzliche Blickpunkte. Der Empfangstresen ist zeitgemäß in abgestufter Form – mit drei Höhen – gestaltet. Im Altbau wurden die Säulenhalle mit neuer Tea Lounge, das Restaurant, die Bankett-räume, Zimmer und Flure einer kompletten Neugestaltung, angelehnt an das Farb- und Materialkonzept, unterzogen. In den Zimmer setzen Chrom gefasste Glastische und Beimöbel überraschende Akzente. Die Teppiche im Altbau sind dezent matt, jedoch mit großformatigen, teils floralen Mustern gestaltet,

die Vorhänge einfarbig glänzend. Die Zimmerböden im Anbau sind in dunkler Eiche aufgeführt. Die Kopfteile der einladenden Boxspringbetten vermitteln, in dunkles Holz eingefasst und teilweise in Chesterfield-Manier abgesteppt, klassischen Luxus. Traditionelle Stuckelemente blieben erhalten, auf zusätzliche Schnörkel oder Verzierungen wurde jedoch zugunsten eines moderneren Erscheinungsbildes verzichtet.

Modern ist auch die technische Ausstattung der Zimmer. Die Minibars, Safes und großen 43" Flatscreens belegen dies ebenso wie die neue Klimaanlage und das ebenfalls neue Key-Card-System. Damit schließt die moderne Hotelausstattung stimmig an die historische Bausubstanz an und bewahrt und modernisiert, wo es jeweils von Vorteil ist. Knapp vierhundert Jahre Bau- und zweihundert Jahre Hotel-Geschichte galt es, im Badischen Hof zu berücksichtigen und damit ein modernes Domizil zu schaffen, das den feudalen Luxus eines Grand Hotels wie selbstverständlich in die Gegenwart zu integrieren weiß.

Generalunternehmer, Planer und Inneneinrichter:
Voglauer hotel concept

www.voglauer.com

DER INNENAUSBAU-GU

Für Renovierungen und Neubau

INNENARCHITEKTUR + AUSFÜHRUNG



voglauer.com

VOGLAUER
hotel concept



Abends leuchtet das Restaurant schon von weitem und sorgt nun für den notwendigen Publikumsverkehr.



Der WDR-Pavillon krönt als neuer Mittelpunkt den Hanns-Hartmann-Platz in Köln. Der Platz selbst wirkte lange Zeit verwaist und war mit kaum einer Funktion bedacht, bis der WDR-Pavillon gebaut wurde und nun mit seinem Restaurant und Freisitz den Platz neu charakterisiert.

Transparente Gastronomie auf dem Kölner Platz



Der hohe Publikumsverkehr ist eigentlich wie geschaffen für ein Café oder ein Restaurant. Der Eingang hin zur Breitestraße ist von Büros umsäumt. Die Türen des westlichen WDR-Gebäudes münden direkt auf die Fläche, die bisher nur als Zugang diente. Doch wirkliche Publikumsmagnete fehlten bisher an dieser Ecke und mit ihnen auch die Vielfalt, die einen sonst so zentralen Raum bespielt. Dem Bauherrn „WDR Gebäudemanagement GmbH“ war klar – das neue Gebäude sollte die Energie der noch brachliegenden Fläche bündeln.

Offene Sichtachsen trotz Bau

Für den Bau des Pavillons wurde das Büro Prof. Ulrich Coersmeier GmbH beauftragt. „Die Öffnung des Platzes sollte durch einen ebenso offenen Pavillon widergespiegelt werden, der an wärmeren Tagen den Platz gleichermaßen als Freifläche für ein Café erschließt“, erläutert der Architekt. „Deshalb entschieden wir uns für ein möglichst harmonisches Konzept, das sich nicht wie ein Fremdkörper zur Umgebung am Hanns-Hartmann-Platz verhält.“ Das bauliche Ergebnis schließt an die anfänglichen Gedanken an und erfüllt den Anspruch durch Details. Der Bau wurde symmetrisch gestaltet und orientiert sich nun an den Außenlinien des Platzes.

Transparentes Zentrum

Die neue Gastronomie ist nicht zu übersehen. Feste Glaswände und faltbare Verglasungen bilden die Außenseiten des Pavillons, der gerade durch die umfassende Aussicht den Mittelpunkt der Freifläche bereichert. So wird der offene und lichte Charakter des Platzes gar nicht in Frage gestellt – ganz im Gegenteil. Der Neubau macht die Freifläche zu einem neuen Aufenthaltsort und fördert den dafür notwendigen Publikumsverkehr. In diesem transparenten Bau befindet sich heute ein Restaurant, das von der Pure Gastronomie GmbH betrieben wird. Dieses lenkt nicht nur mehr Passanten auf den Platz, sondern lädt durch einen bewirtschafteten Außensitz auch zum Verweilen ein.

Komfortable Nutzung im ganzen Jahr

Der Pavillon wirkt durch die Verglasung und bei aufgefalteten Glas-Faltwänden beinahe komplett transparent und ist so ein willkommener Kontrast zu den umliegenden Bürogebäuden. Lediglich die Sanitäreinrichtungen sowie die Haustechnik sind in einem gering dimensionierten Sichtbeton-Kubus versteckt worden. Im Innern des Restaurants sitzen die Gäste ganz so, als befänden sie sich mitten auf dem Platz – doch trotz freier Sicht behält der Ort seinen Raumcharakter bei.

Harmonisch eingebettet

Um diese Offenheit erst zu schaffen, entschied sich der Bauherr für zwei Glas-Faltwände von Solarlux. Sie machen den Pavillon auf der vorderen Seite großzügig begehbar. Jeweils eine Durchgangstür sowie drei wegfaltbare Glaselemente öffnen den transparenten Bau. Mit einem Handgriff werden die Faltwände geöffnet und im Ziehharmonika-Prinzip an der Seite verstaut. Die Glaselemente werden ins Innere gefaltet, so bleibt der Außenbereich gleichmäßig frei – ideal für die Navigation des Personals und der Besucher zwischen Innen und Außen. Die zwei verwendeten Glas-Faltwände mit jeweils vier Flügeln in schwarzgrauer Lackierung besitzen ein wärmegeprägtes Aluminium-Profilsystem und dienen gleichermaßen als Geschäftseingang und transparente Fassade. Geführt werden sie in einem am Boden positionierten Laufwagen. Die dazugehörigen Bodenschienen sind versenkt eingelassen, sodass der Publikumsverkehr oder das schnelle Hin- und Herlaufen des Personals ohne Stolperfalle möglich ist. Die beinahe



Die zwei Glas-Faltwände sind wärmegeprägtes Aluminium-Profilsystem und dienen gleichermaßen als Geschäftseingang und transparente Fassade.

Im Innern des Restaurants sitzt man ganz so, als befände man sich mitten auf dem Platz – trotz freier Sicht behält der Ort seinen Raumcharakter und bleibt ganzjährig nutzbar.

www.solarlux.de

nicht vorhandene Schwelle erfüllt den Anspruch an Barrierefreiheit bei öffentlichen Gebäuden vollends. Eine hohe Stabilität für die alltägliche Verwendung weist die Faltwand durch die mitlaufenden Pfosten zwischen den Faltflügeln auf.

Minimalistische Mixtur

Durch die offene Transparenz erhält der Pavillon die Leichtigkeit, die der Platz durch die umgebenen Bauten bisher vermissen ließ und wird so zum begehrten Aufenthaltsort und zum belebten Treffpunkt. Die Besucher sitzen dort bei Tageslicht, das durch das Dach und die Glas-Faltwände ins Innere geführt wird, um ihn natürlich auszuleuchten. So erscheint der Raum trotz des großen Dachüberstandes nie dunkel. Abends wird der Beton-Kubus mit farbigem Licht angestrahlt, das schon von weitem den Pavillon hell leuchten lässt. 



Licht & Schatten

Mit der „markilux 6000“ bietet markilux eine vielseitige Terrassenmarkise, die tagsüber Schatten spendet und dank variierbarem Lichtsystem den Abend im Freien verlängert.

Fotos: markilux

Wenn der Sommer mit warmen Temperaturen nach draußen lockt, dann möchten die Gäste am liebsten im Freien sein – nicht nur tagsüber bei Sonnenschein, sondern oft auch bis in die späten Abendstunden. Deshalb sollten bei der Gestaltung von Outdoor-Bereichen in Hotels und Gastronomiebetrieben zwei ganz wesentliche Punkte beachtet werden: Zum einen, dass zur Mittags- und Nach-

mittagszeit ausreichend Schattenplätze zur Verfügung stehen und zum anderen, dass abends entsprechende Beleuchtung und bei Bedarf Wärmestrahler vorhanden sind.

Multitalent

Die perfekt Lösung hierfür bietet markilux mit seinen vielseitigen Schattenspendern wie „markilux 6000“: Denn die

Terrassenmarkisen bieten nicht nur komfortablen Sonnenschutz für verschiedene Wohnwelten am Tag, sondern setzen mit einer im Ausfallprofil integrierten Spotbeleuchtung abends auch stimmungsvolle Lichtakzente. Je nach Größenraster der Markise kommen dabei zwischen zwei und sechs energiesparende LED-Spots zum Einsatz. Die schwenkbaren Spots sorgen für eine optimale Ausleuchtung und lassen sich

Nicht nur die BichlAlm in Kitzbühel setzt auf die „markilux 6000“, um mit der flexiblen Markise Wohlfühlatmosphäre zu schaffen.



bequem per Knopfdruck mit einem Handsender ein- und ausschalten. Optional können diese auch gedimmt werden und sorgen somit für eine perfekte Wohlfühlatmosphäre. Durch das Funksystem „io-homecontrol“ lässt sich die „markilux 6000“ auch via Handy und Tablet bedienen. So können Ihre Hotel-, Restaurant- oder Bar-Gäste laue Sommerabende gemütlich – und durch die Markise geschützt – draußen ausklingen lassen.

Nach Bedarf planbar

Die Mittelgelenke der Markisenarme werden über eine von markilux eigens entwickelte Bionic-Sehne bewegt, die ein geräuscharmes und reibungsloses Ein- und Ausfahren ermöglicht und die Lebensdauer der Markisen um ein Vielfaches verlängert. Neben dem flexiblen Lichtsystem stehen weitere Sonderausstattungen für zusätzlichen Komfort zur Verfügung, wie etwa Wärmestrahler oder „markilux Schattenplus“ als zusätzlicher Sonnen- und Sichtschutz. Die Markisen sind in unterschiedlichsten Größen und Designvarianten erhältlich. Die Markisentücher aus „sunsilk“ und „sunvas“ sind in Stil und Farbe passend für jeden Anspruch. Jede Markise ist eine Einzelanfertigung und in Technik und Design einzigartig. Ganz nach dem Motto einer Markisenmanufaktur – keine ist wie meine. Für das herausragende Design wurde die „markilux 6000“ bereits u. a. mit dem renommierten „red dot design award“ ausgezeichnet.

Weitere Informationen: www.markilux-gastro.at



Atmosphäre für laue Sommerabende.

Wählen Sie aus 250 Stoffdessins!

Individuelle Lösungen für Sonnen- und Regenschutz zur Saisonverlängerung: Markisenstoffe in leuchtenden Farben oder Ton in Ton an Ihre Hausfassade abgestimmt, wasserabweisend oder wasserdicht. Schattenplus, dimmbare LED-Beleuchtung und Wärmestrahler, um die Tage zu verlängern. Tagsüber angenehm bis abends stimmig beleuchtet und wohliger warm - schaffen Sie für Ihre Gäste die passende Atmosphäre. Tipp: Mit dem **Amortisationsrechner** sofort den möglichen Mehrumsatz berechnen!

T: +43 662 8502206 und auf www.markilux-gastro.at/rechner

markilux

sicher zeitlos schön

Wohn-Aussichten 2017



Vom 11. bis 19. März fand die Wohnen & Interieur 2017 in der Messe Wien statt. Wie jedes Jahr zeigte die Messe auch heuer wieder alle aktuellen Wohntrends.

Fotos: www.christian-husar.com

Die Farben sprechen es als erstes aus. Wohnen heißt leben, wirken und werken – für 2017 bedeutet das einen Mix aus Vitality, Relaxation und einer gewissen Greatness. Die Farbpalette wird frisch gerührt, als neues Schwarz bringt Kale, ein Kohlgrün, beruhigende Schattierungen von dunkel bis hell und weiter noch bis zu gloriosen Grün, umgeben von Earthiness mit Sand, Beige und Creme bis zum sanften Ton von Haselnussmilch. Dazu werden als kräftige Akzente die immensen Farben aus dem Gemüsegarten geholt: Rote Rübe, Radieschen, dunkle Traube, Ringelblume, Primelgelb und obendrüber noch ein zartes Schmetterlingsgelb – derlei Blattwerk- und Beet-Farbigkeit durchzieht die Lebensräume, von Couch und Polstersessel bis zur Bettwäsche, die in Boxspring- oder metallfreien Naturholzbetten den nächtlichen Gast erwartet.

Grenzenlos zu Hause

Solchermaßen eingebettet in die Natur verwischen die Grenzen zwischen Drinnen und Draußen, so wie die Grenzen zwischen Wohnraum und Küche und Homeoffice längst schon aufgehoben sind. Die Kochzone wurde zum Meetingpoint des Hauses oder der Wohnung.

Meetingpoint Küche

Gerade in diesem Bereich zeigt sich das Qualitätsbewusstsein der Österreicher, orientiert an moderner Zeitlosigkeit. Hier gilt die handwerkliche Ausfertigung, am liebsten von der Idee über die Planung bis zur Produktion und Montage durch einen Spezialisten des Vertrauens. Es zählen der Nachweis „Made in Austria“ sowie der Einsatz heimischer Hölzer und sonstiger strapazierfähiger Materialien. Denn eine Küche steht für Langlebigkeit! Und Funktion, nicht zu vergessen – vom Stauraum bis zur Beleuchtung, von vollflächigen Glasfronten mit integrierten Gerätedisplays bis zum Dampfgerar mit Backofenfunktion und Backöfen mit Mikrowelle, Wärme- und Vakuumierschublade sowie bis zur neuzeitigen Ablufttechnik, die Kochdünste und Gerüche erst gar nicht aufsteigen lässt. Ein Muss in der offenen Küche.

Materialqualität kommt in der Küche ohne Schnörkel zur Geltung. Design und Funktion bringen die sachliche Reduktion auf den Punkt.

Authentische Natürlichkeit

Der Übergang zum Wohnbereich soll fließend und ebenfalls harmonisch erfolgen. Hier drückt sich die neue Farbigkeit aus, in Gegensätzen und Abstufungen, unterstützt von hochaktuellen Samtqualitäten für Bezug-





stoffe, Kissen und Decken, weichen Wollstoffen, naturentlehnten Strukturen. Auffallend: Kale bis Petrol, Wassergrün bis Wüstensand sowie Ombré- und Ondé-Schattierungen in Blau-tönen, von Ice über Niagara bis Lapislazuli.

Witzige Stilelemente: haardünne Beinchen bei kleineren Tischen, Nachttischchen oder Schminktischchen mit Spiegel oder auch bei Metalllampen. Diese Beinchen sind oft schwarz im Kontrast zu Möbelstoffen in pastelligem Pfirsich und dem aus dem Vorjahr fortgeführten Zartrosa (auch Pale Dogwood genannt). Wem filigrane Möbelfüße zu zierlich sind, der findet Kufenbeine, etwa bei Sideboards. Nach dem vielen Weiß der Vorjahre sehnen sich manche nach Shadow, was sich in warmen bis coolen „Shades of Grey“ und neuerdings in satten Wandfarben äußert, von mittleren bis dunklen Tönen. Tapeten in Metallic- oder Marmor-Look heben Einzelwände hervor.

Wellnessoase

Wer sein Wohnen so genießt, gestaltet sein Bad zur Wellnesszone: interessante Hölzer, geräumige Wannen, Whirlpools und Superwasserstrahler und als optische Highlights Fliesen, die überraschen. Holzoptik-Fliesen mit Gebrauchsspuren, großformatige Steinplatten, Betonoptik jetzt in Creme und Beige, Ton-in-Ton-Marmorierungen oder grafische 3D-Dessins. Und immer wieder wird das Licht als Designelement eingesetzt. Die Lichtgestaltung wird immer wichtiger.



Der erste Controller, der in jedem Raum willkommen ist.

Integrale Gebäudeautomationslösungen:
z. B. mit dem BC9191.



www.beckhoff.at/building

Der Raum-Controller BC9191 bündelt die Standardfunktionalitäten zur Einzelraumsteuerung in einer kompakten Bauform. Zentrale Informationen werden per Ethernet mit der übergeordneten PC-Ebene ausgetauscht. Damit ist der BC9191 ein exzellentes Beispiel für die integrale Gebäudeautomation von Beckhoff auf der Grundlage der offenen, PC-basierten Steuerungstechnik: Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert, bestehend aus skalierbaren Steuerungen, passgenauen I/O-Lösungen und der Automatisierungssoftware TwinCAT. Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Die Systemintegration erfolgt über die gängigen Kommunikationsstandards Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible
Visualisierung/
Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik,
modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-
Bibliotheken



7 Kardinalfehler bei der Betriebsübernahme

Dr. Alois Kronbichler, Kohl & Partner GmbH, www.kohl.at

„Die Betriebsnachfolge ist wohl die schwierigste Phase im Lebenszyklus eines Unternehmens und gerade in

den nächsten Jahren stehen viele familiengeführte Privatzimmer-Betriebe vor einer Nachfolge“, stellt Berater Helmut List fest. Die Erfahrung von Kohl & Partner aus der Begleitung von vielen Betriebsübergaben zeigt leider, dass immer wieder gleiche oder ähnliche Fehler gemacht werden.

Kardinalfehler 1: Konzeptloses Vorgehen führt zur Zerreißprobe

- Gerade in kleineren und mittleren Betrieben herrscht oft eine Abneigung gegen strukturierte Planungen und Festlegungen. Der Prozess-Charakter der Betriebsübergabe wird fast generell unterschätzt – aber Reinwachsen und Rauswachsen braucht eben Zeit und Plan. Irgendwann muss dann alles schnell gehen und Meinungsverschiedenheiten in vielen wichtigen Entscheidungspunkten erhitzen die Gemüter.

Tipp: Idealerweise fünf Jahre Planungszeit vorsehen, jedenfalls aber zwei Jahre vorher mit einem professionellen Nachfolgeprozess beginnen.

Kardinalfehler 2: Wenig Klarheit. Viele Vermutungen. Viel Unausgesprochenes.

- Falsche oder unausgesprochene Erwartungen und viele Vermutungen auf beiden Seiten sind beim Generationswechsel leider vorherrschend. Dazu kommt eine regelrechte Sprachlosigkeit, die zu irrtümlichen Annahmen führt. Um eine „heile Welt“ aufrechtzuhalten, wird vieles nicht angesprochen.

Tipp: Klarheit schaffen! Klarheit über die Wirtschaftlichkeit, Klarheit über die Erbteilung, Klarheit über den Übergabezeitpunkt, Klarheit über das Ausscheiden der Geschwister, Klarheit über die Mitarbeit der Eltern, ...

Kardinalfehler 3: Nicht loslassen können wird zur Belastung

- So manche Betriebsübergabe geht glatt, ohne Konflikte über die Bühne, weil die Selbstreflexion immer schon zur Tugend der Familie gehört hat. Das ist aber selten der Fall. Verdrängte Konflikte und Widerstände „explodieren“ gerade in Situationen der Betriebsübergabe – besonders dann, wenn die Abgebenden nicht loslassen können und sich ständig einmischen und die Nachfolger kritisieren. Dann drohen eine „Scheinübergabe“ und emotional geführte gegenseitige Schuldzuweisungen.

Tipp: Lassen Sie sich von einem erfahrenen Berater bei diesem emotional schwierigen Prozess in Einzelgesprächen und bei Familienkonferenzen begleiten.

Kardinalfehler 4: Zu enges Korsett für die Nachfolger

- Je enger das wirtschaftliche Korsett, das die Vorgänger den Nachfolgern aufbürden, desto größer die Wahrscheinlichkeit des Scheiterns. Auszahlungen an Geschwister, Rentenverpflichtungen an die Eltern, „Investitionsschulden“ und Bankkredite führen oft dazu, dass die Nachfolger mit dem Rücken

an der Wand starten müssen und keinen finanziellen Spielraum mehr haben. Viele Nachfolger erben zu viele Schulden.

Tipp: Analysieren Sie die betriebswirtschaftliche Situation des Betriebes genau und realistisch mit einem neutralen Fachmann. Vergessen Sie keinesfalls den notwendigen Investitionsbedarf.

Kardinalfehler 5: Der Wert des Betriebes wird bei der Erbteilung überschätzt

- Bei den Gedanken zur Erbteilung werden der Wert des Betriebes und seine Ertragskraft, besonders von weichenden Geschwistern, überschätzt. Viele Betriebe lassen sich nicht teilen und nur gesunde Betriebe können übergeben werden. Die Betriebsübergabe ist kein Sanierungskonzept! Und Erbstreitereien sind die größten Betriebsvernichtungsmaschinen.

Tipp: Regeln Sie die Erbteilung als Voraussetzung für die Betriebsnachfolge. Eine „mathematische Gerechtigkeit“ ist dabei kaum erreichbar – eine „emotionale Gerechtigkeit“ hingegen schon.

Kardinalfehler 6: Keine klaren Vereinbarungen für den Umgang nach erfolgter Übergabe

- Nach der Betriebsübergabe kann es bezüglich familiärer Regelungen nicht so weitergehen wie vorher. Es braucht klare Regelungen dafür, welche privaten Dienste Eltern und weichende Geschwister nach der Abtretung im Betrieb in Anspruch nehmen können und welche Aufgaben die Vorgänger noch übernehmen. Viele scheuen ein klärendes Gewitter und riskieren einen lebenslangen Familienzwist.

Tipp: Regeln Sie die privaten Nutzungen von betrieblichen Leistungen (Wohnung, Auto, Essen etc.) und die gewünschte Mitarbeit der Übergeber schriftlich in einer „Familienverfassung“.

Kardinalfehler 7: Zu viele Betriebe werden zu spät übergeben

- Den „richtigen Zeitpunkt“ zu finden, das ist keine leichte Aufgabe. Die Praxis zeigt aber deutlich: „Rechtzeitig“ ist meist früher, als es die meisten Übergeber wahrhaben wollen. Talentierte Nachfolger, die „ausgebremst“ werden, verlieren sich in der Rolle des „ewigen Kronprinzen“, werden frustriert und entscheidungsschwach. Verzögerte Übergaben können einen Betrieb über Jahre lähmen.

Tipp: Eine „frühe“ Betriebsübergabe ist besser als eine „verspätete“. Im Zweifelsfall also eher – bei aller Unsicherheit – wenn die Nachfolger zwischen 25 und 30 sind. Mit 40 haben sie gelernt, „unselbständig“ zu sein.

Gut geplant – oder mit Vollgas im Nebel? Das ist die Schlüsselfrage einer erfolgreichen Betriebsnachfolge. Denn Betriebsnachfolge ist keine Aktion des Zeitpunkts, sondern des Ablaufs, in dem die Interessen der Familie und jene des Betriebes aufeinanderprallen. „Sich vom mit viel Herzblut und Leidenschaft aufgebauten Lebenswerk zu trennen, ist vielleicht die schwierigste Aufgabe im Leben eines Unternehmers. Die rechtlichen Fragen sind dabei meist weniger problematisch. Schwierigkeiten gibt es hingegen bei persönlichen, unternehmerischen und betriebswirtschaftlichen Themen“, berichtet List aus seiner Beratungserfahrung. ■



Für die perfekte Inszenierung

Der Laichinger Hotelwäsche-Spezialist Wäschekrone erweitert sein Tischwäsche-Sortiment um neue Dessins. Hoteliers und Gastronomen, die ihren Gastraum oder Biergarten im Landhaus-Stil eindecken möchten, können ihre Gestaltungsideen optimal mit einem traditionellen Karomuster in verschiedenen Farben umsetzen. Hingegen zaubern die neuen glänzenden Platzsets und Tischläufer aus 100 Prozent Polyester modernes Flair ins Szenerestaurant, in den Frühstücksraum oder ins Bistro und sind darüber hinaus extrem pflegeleicht, da feucht abwischbar.

Und es werde Licht

Die neue Philips LED-Laterne Abelia macht Abende im Freien noch schöner. Mit der neuen Laterne präsentiert Philips Lighting eine tragbare und besonders flexibel nutzbare Außenleuchte, deren warm-weißes Licht sich stufenlos dimmen lässt und wie Kerzenlicht flackern kann.



Klassik wird zum Kult

Klassiker stehen für Werte, die wir kennen, vermitteln ein Gefühl der Geborgenheit, Wärme und Ruhe. INKU hat für die neue Deluxe-Dekostoffkollektion das Thema Klassik aufgegriffen, klassische Dessins und Farben wie Rot, Blau und Creme wieder entdeckt, aufgefrischt und in die Moderne transportiert. Ein zweiter Schwerpunkt sind Stoffe, die in die dritte Dimension gehen – mit plastischen Strukturen und Relief-Oberflächen.

Moderne Hingucker für die Bar

Nicht nur die richtige Mixtur der Zutaten ist für den perfekten Cocktail entscheidend, auch das Glas spielt dabei eine wichtige Rolle, findet André Pintz, Inhaber und Manager der Imperii Bar in Leipzig. Sein Know-how hat der junge Profi-Bartender, der bereits mehrere Preise der Branche abgeräumt hat, nun bei der Entwicklung der Spiritii Bar-Serie von Leonardo mit einfließen lassen.



Vintage style

Über den Antikleder-Charakter und die typischen Lederfarben hinaus bietet Englisch Dekor mit „vintage style“ auch plastische Variationen für die Kreation attraktiver Rückenlehnen und Betthäupter. Benäht oder wattiert und gesteppt, sorgen die schwer brennbaren Möbelsstoffe für ausgefallenen Chic. Aber nicht nur das Auge wird mit „vintage style“ verwöhnt, die verführerische Haptik versichert Bequemlichkeit und Entspannung.



Gerhard & Franziska Moser-Winkler

Das neue Genuss-Reich

Stilvolle Neuigkeiten gibt es im 4-Sterne-Hotel Moserhof in Seeboden am Millstätter See.

Fotos: Martin Assam, KRM

Die umfangreichen Modernisierungsarbeiten, die 2014 mit dem Wellnessbereich, den Zimmern und dem Eingangsbereich begonnen haben, fanden nun ihren gelungenen Abschluss in der Rundum-Erneuerung des Restaurants und der Adaption der Seminarräumlichkeiten. Im Zuge des Umbaus erhielt das Restaurant – ganz dem Hotel-Motto „LebeGENUSS“ folgend – auch den neuen Namen „GenussREICH“. „Für uns war schon

2014, bei den letzten Umbauarbeiten, klar, dass wir auch den Restaurantbereich und die Seminarräumlichkeiten neu gestalten möchten. Alle Bereiche des Hotels sollten dem damals entwickelten Stil und neuen Image der Marke Moserhof entsprechen. 2016 realisierten wir dieses Projekt und freuen uns nun über das Ergebnis“, so Franziska Moser-Winkler, Geschäftsführerin. In Rekordzeit wurde der gesamte Restaurantbereich des ehemaligen



- 39 Doppelzimmer
- 5 Einzelzimmer
- 6 Suiten
- 280 m² großer Wellnessbereich
- 3 Seminarräume

www.moserhof.com

Sonnenreichs umgebaut und damit nahtlos in das gestalterische Gesamtkonzept des Hotels mit modernem Design, klaren Linien, eleganter Einrichtung und traditionellen Details eingefügt. Das Motto des Hauses spiegelt sich durch die Umbenennung in „GenussREICH“ künftig auch im Namen des neuen Restaurants wider. Um den Komfort für Tagungsteilnehmer zu erhöhen, wurde im Zuge der Umbauarbeiten auch im Seminarraum einiges erneuert. Familie Moser-Winkler investierte insgesamt 360.000 Euro in die Erneuerung. „Im Vordergrund stand für uns das Wohlbefinden des Gastes. Wir wollten eine Atmosphäre schaffen, die zum Genießen und Verweilen einlädt. Viel Wert legten wir

deshalb auch auf die richtige Akustik und kreative Details. Ein weiteres Anliegen war uns die Vergrößerung des Buffetbereiches – der Gast kann jetzt eine kleine Genussreise bei uns erleben“, erklärt Gerhard Winkler, Geschäftsführer.

Natürlichkeit auf hohem Niveau

Das GenussREICH bietet ab sofort für bis zu 100 Personen in stilvoll-elegantem Ambiente Platz und ist damit der Ort für Feierlichkeiten jeder Art. Der Buffetbereich wurde stark vergrößert und besteht nun aus mehreren Stationen. Hier findet sich auch ein besonderes Highlight: Glänzende Kupfertöpfe, die an einer von der Decke hängenden Leiter angebracht sind. Die Leiter ist ein Erbstück der Familie, die Kupfertöpfe stammen zum Teil aus der eigenen Hotelküche. Für die Inneneinrichtung wurden ausschließlich hochwertigste Materialien verwendet wie Steiner-Loden in Schladminger Optik, Hirschleder aus Oberkärnten sowie Kärntner Eichenholz. In den Seminarräumen wurde das Verdunkelungssystem erneuert, um für jeden Einsatz die perfekten Lichtverhältnisse schaffen zu können. Außerdem wurde zur Schalldämpfung ein neuer Ziegenhaar-Teppichboden verlegt. Für alle Arbeiten wurde auch hier heimisches Holz verwendet. Familie Moser-Winkler hat bei der Planung der Umbauarbeiten darauf geachtet, hauptsächlich regionale Unternehmen zu involvieren. Mit Ausnahme von Innenarchitektur und Planung, die von der Firma Nopp aus Alkoven in Oberösterreich ausgeführt wurde, sind alle beteiligten Firmen in der näheren Umgebung des Hotels angesiedelt.

Die Marke

Das Motto „LebeGENUSS“ ist der rote Faden, der sich durch alle Bereiche des Hotels zieht, das sich seit 1968 in Familienbesitz befindet und seit 2010 von Franziska und Gerhard Moser-Winkler gemeinsam geführt wird. In den letzten Jahren hat die Familie viel Zeit, Geld und Liebe investiert, um die Marke „Moserhof“ zu festigen. Als erster Betrieb Österreichs hat sich das Hotel Moserhof zudem vor einigen Jahren dazu entschieden, völlig glutamatafrei zu kochen. Das kreative Küchenteam unter der Führung von Küchenchef Lee Wielstra arbeitet ausschließlich mit natürlichen Aromen und Produkten aus der Region.

Moserhof-Küchenteam mit Küchenchef Lee Wielstra.





In der Ruhe liegt die Kraft

Wie schön wäre es, einfach nichts tun zu müssen und sich mehr als einen Moment der Ruhe zu gönnen. Das neue Silent Spa der Therme Laa möchte sich seinen Gästen als Ort präsentieren, wo dies machbar ist.

Zeit und Ruhe gehören zu den wertvollsten Gütern. Ruhe suchen wir an besonderen Orten, die uns den Alltag für eine Weile vergessen lassen. Das „SILENT SPA“ der Weinviertler Therme Laa ist ein solcher Ort. Seit Dezember 2016 ergänzt nun diese neue Oase der Ruhe als eigenständiger Spa-Bereich die bestehende Thermen- und Hotelanlage. Und die Verantwortlichen schaffen es gekonnt, das Versprechen von Ruhe und Müßiggang perfekt zu inszenieren.

Das SILENT SPA entdecken

Das SILENT SPA ist als modern interpretierter Ort der Ruhe konzipiert und lädt, vergleichbar mit ursprünglichen Kraftplätzen, zum „Loslassen“ und Entspannen ein. Ein besonderer Ort bedarf auch einer einzigartigen Architektur. Aus diesem Grund wurden Elemente der traditionellen, sakralen Bauweise eingesetzt. Jeder Gast kann seine eigene Liege bereits vorab im Internet buchen und erhält mit dem Eintritt eine Badetasche mit Handtüchern, Bademantel und Badeschuhen. Das zeitgemäße Gesamtraumkonzept präsentiert sich als ein Zusammenspiel von Raumgestaltung, dem Einsatz von hochwertigen Materialien und deren harmonischer Inszenierung.

Architekt Wolfgang Vanek über den Bau

Im Zuge des Positionierungsprozesses wurden die Themen „Rückzug in der Stille“ und „Der Weg zur inneren Stille“ aufgegriffen und damit die architektonische Umsetzung der „Kraft der Stille“ forciert. Die Beschäftigung mit diesen Themengebieten führte zur sakralen Architektur, insbesondere dem Kirchen- und Klosterbau und zugrunde liegendem Thema der „Kontemplation“. Kontemplation (lat. *contemplari*: „anschauen“, „betrachten“) bedeutet allgemein Beschaulichkeit oder auch beschauliche Betrachtung. Das Silent Spa bietet dem Gast mit seiner Architektur, seinen Ritualen und Möglichkeiten die Chance, wieder zu sich selbst zu finden, seine innere Balance, seine Mitte zu gewinnen und damit Kraft zu tanken.

Aufgebaut auf dem Grundmaß einer Elle (54 cm) – werden um das zentrale, oktagonale Zentrum mit dem signethaften Turm vier Ellipsen symmetrisch als eingeschossiger Baukörper angeordnet. Bewusst wurde der Baukörper tief in das Grundstück eingebettet, um das Thema des Rückzugs für den Gast noch zu verstärken. Die Vorhalle führt die verschiedenen Gäste des Silent Spa zusammen, bevor dieser betreten wird.

Über die Vorhalle, das Tor zur Säulenhalle und die Säulenhalle selbst gelangt man in den oktagonalen Zentralbau mit dem übergeordneten, ebenfalls achteckigen Turm (Oktagon: Acht ist die Zahl der Ruhe, der ruhenden Harmonie und des Heiles.) Im zentralen Sockel des Turmes, abgeschottet durch die mittels des Maßwerkes perforierten Turmwände vom restlichen Zentralbau, ist der dreistöckige Brunnen angeordnet. (Brunnenhaus: Wasser ist Quelle des Lebens, Symbol des Heiles. Das Spiel des Wassers über mehrere Ebenen ist Teil der Kontemplation.) Das Glasdach über dem Brunnenhaus, ausgebildet wie eine Glasrosette, gibt den Blick frei in den aufragenden Turm.

Ein wesentliches Gestaltungselement des Silent Spas ist das Maßwerk. Es findet sich in allen Bereichen des Hauses wieder. Die Transparenz einer durchbrochenen Wand symbolisiert den Bereich eines Rückzugsortes in einem räumlichen Verband. Die mit einem regelmäßigen Muster durchbrochenen Wände finden sich auch in der arabischen und der asiatischen Architektur wieder. Außer dem Eingangsbereich mit der Säulenhalle sind beim Oktagon das oktagonale Zentralbecken und das Zisternenbecken sowie der „Raum der Stille“ ähnlich einer Krypta als eigener Besinnungs- und Bewegungsort sowie die Barlounge mit dem chorähnlichen Sitzbereich angeordnet. Ebenfalls über dem Zentralraum begeht man den Klostergarten mit den Outdoor-saunen und einem Kaltwasserbecken, angelegt als Kreuzgang. An den Zentralraum schließen sternförmig die Eingangsellipse sowie die drei Liegeellipsen an. Zwei der drei Liegeellipsen enthalten je eine Halle mit Liegesituationen, als Rückzugsnischen – ähnlich der Zellenstruktur in einem Kloster – und offene Liegebereiche angeordnet. Im Mittelbereich befindet sich in den beiden Ellipsen je eine Insel mit Lese- und Sitzmöglichkeiten. Reflectingpools strukturieren den Raum und grenzen die Liegebereiche vom Inselbereich ab. Über eine Verglasung gelangt man zum umliegenden Grünraum. Die dritte Ellipse enthält ebenfalls Liegebereiche. Diese sind jedoch im Gegensatz zu den beiden anderen Liegeellipsen um einen Innenhof, eine Art Kreuzgang mit dem Kreuzgangbecken, als Outdoor-Solebecken angeordnet. 





Smartes Hygiene-Management

Die Digitalisierung hat inzwischen auch im Bereich der betrieblichen Hygiene Einzug gehalten: Innovative Systeme sowie Services unterstützen Hoteliers und Gastronomen, die täglichen Reinigungsprozesse effizienter zu gestalten.



Bedarfsgerecht

hollu etwa bietet mit dem Brix-Modulsystem die Möglichkeit, per Online-Konfigurator einen Systemwagen entsprechend der eigenen Bedürfnisse zusammenzustellen. Mittels professioneller, ergonomischer Reinigung lassen sich so die täglichen Reinigungsprozesse im gesamten Haus optimieren. Aus 82 Modulen ergeben sich dabei über 1.000 Kombinationsmöglichkeiten für maximale Arbeitserleichterung. Und so geht's: Gemeinsam mit einem hollu-Fachberater wird eines der vordefinierten „Brix“-Grundgestelle ausgewählt und das Zubehör nach individuellen Anforderungen zusammengestellt. Entsprechend der 3D-Ansicht des konfigurierten Systemwagens wird dieser bereits wenige Tage nach der Bestellung geliefert und ist sofort einsatzbereit.

In Echtzeit

Mit „EasyCube“ offeriert auch Tork innovative Produkte und Services, um die Reinigungsprozesse in Waschräumen zu optimieren. Das IT-basierte Waschraum-service ermöglicht ein digitales Reinigungsmanagement nach Bedarf, indem das Tool via Sensortechnologie in den verknüpften Papier- und Seifenspendern Echtzeit-Daten zu Besucherzahlen und Füllständen sammelt. Über eine intuitive Web-Anwendung erhält das Reinigungspersonal detaillierte Informationen darüber, wie hoch der Materialverbrauch ist.



Nie mehr leere Spender

Hagleitner bietet für die betriebliche Hygiene ein breites Komplettsortiment an, von Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bis hin zur umfassenden Waschausstattung. Dank Hagleitners „senseManagement“ lassen sich die Füllstände und Nutzungsdaten der „Xibu“ Waschraum- und Desinfektionsspender jetzt zentral via Tablet, PC oder Smartphone abrufen und verwalten. Detaillierte Daten zu Besucherfrequenzen und Abgabemengen ermöglichen eine optimierte Lagerhaltung, Kostensicherheit sowie eine effiziente Tourenplanung des Reinigungspersonals. Der Verbrauch wird exakt berechnet, damit Gäste garantiert keine leeren Spender mehr vorfinden.



Neuer Player

Metsä Tissue ist einer der größten Hersteller von Tissue-Produkten in Europa und vertreibt seine Produkte und Dienstleistungen international an Gebäudedienstleister, Kommunen, Gewerbetreibende sowie die Hotellerie und Gastronomie. Künftig will der finnische Sanitärraum-Ausstatter mit seiner Marke „Katrin“ verstärkt auch hierzulande tätig werden und arbeitet dafür mit dem Verein Hygiene-Menschen-Umwelt (kurz HMU) als kompetentem Handelspartner für den österreichischen Markt zusammen. Der 2013 gegründete HMU ist ein Verein zur Förderung von Hygieneprodukten, die hinsichtlich Ökonomie, Ökologie und sozialer Verantwortung im Einklang stehen – was perfekt zur Unternehmensphilosophie von Metsä Tissue passt.

Die (R)Evolution in der Reinigung

Im Rahmen unserer Serie „Back to the Future“ haben wir gemeinsam mit Hygiene-Experte Diversey die letzten zehn Jahre Revue passieren lassen und uns die technologischen wie technischen Entwicklungen in der professionellen Reinigung näher angesehen.

Obwohl die Rezepturen heute wesentlich konzentrierter und effizienter sind als noch vor zehn Jahren, ist gerade bei Reinigungsprodukten auch deren Nachhaltigkeit heute ein zentrales Thema. Wurde vor einigen Jahren der Umweltschutz im engeren Sinn thematisiert, ist dieser für viele Unternehmen in jüngerer Zeit zu einem Teil der Firmenphilosophie geworden. Auch Hygiene-Experte Diversey hat vor zwei Jahren ein umfassendes Reiniger-Sortiment aus pflanzlichen Rohstoffen entwickelt, das den hohen Ansprüchen der heutigen Zeit rundum entspricht. Ob Sanitärreiniger, Oberflächenreiniger oder Spülmittel – das „SURE“-Programm garantiert beste Reinigungs- und Hygieneleistung in allen Bereichen und ist gleichzeitig zu 100 % biologisch abbaubar.

Gut dosiert

Und während damals in der hauseigenen Wäscherei für die Textilreinigung noch die Verwendung von Waschmittel in Kanistern üblich war, stehen heute ergonomische Dosier-Systeme für eine einfache und sichere Anwendung zur Verfügung. Bei



Diversey's „RevoFlow“-System beispielsweise kommt das Reinigungspersonal mit dem Inhalt der Produktflasche gar nicht mehr in Berührung, zudem ist sie mit 4 kg so leicht, dass jedermann – und vor allem jede Frau – sie gut heben kann. Das an der Wand montierbare Steck-System mit klarer Farbkodierung verhindert Anwendungsfehler und stellt die optimale Dosierung der Pulver- bzw. Flüssigprodukte für eine konstant hygienische Reinigung des Geschirrs bzw. der Wäsche sicher.

Zukunftsweisend

Wenn es um technologischen Fortschritt geht, ist ein Jahrzehnt ja inzwischen nahezu eine Ewigkeit. Dies merkt man sehr stark auch im Bereich der Reinigung, die seit einigen Jahren zunehmend vereinfacht und digitalisiert wird. Musste vor zehn Jahren für jeden Reinigungsschritt noch menschliche Arbeitskraft eingesetzt werden, so können heutzutage Roboter zeitintensive Aufgaben übernehmen, sodass sich das Personal anderen Tätigkeiten zuwenden kann. Die moderne Reinigung revolutioniert hat Diversey kürzlich mit „Internet of Clean“ (IoC): Neben dem selbstfahrenden Roboter „IntelliBot“ für die Bodenreinigung lassen sich dank „IntelliDish“ und „IntelliLinen“ auch das Geschirrspülen und Wäschewaschen digital steuern. Mittels intelligenter Datennutzung lassen sich Prozesse überwachen und Dosierungen festlegen und auch Serviceeinsätze können dadurch proaktiv und vorausschauend erfolgen. Durch diese Datentransparenz sind Kostensenkungen möglich, Abläufe gewinnen an Kontinuität und Ressourcen können optimal eingesetzt werden. „Diversey's 'Internet of Clean' revolutioniert die Reinigungsbranche in beeindruckender Weise und ist unsere Zukunft“, so Diversey Sales Manager Thomas Niklas.

Wasser marsch!

Als Weltleitmesse für den Verbund von Wasser und Energie zeigte die ISH im März wieder die neuesten Trends und Innovationen der Branche.

Die ISH 2017 war so international wie noch nie: 2.482 Aussteller aus 61 Ländern, darunter alle Weltmarktführer, stellten in Frankfurt am Main ihre Neuheiten vor und zeigten, welche Technologien und Designs derzeit weltweit en vogue sind. Vor allem bei der Badgestaltung sind mehr denn je Individualität und Komfort gefragt: Dusch-WCs, großzügige Wellness-Duschen und multifunktionale Wannen machen das Bad zum Erlebnisbereich. Bei Waschbecken und Armaturen beweisen die Hersteller Mut zur Farbe, wobei bei Letzteren insbesondere Roségold derzeit stark im Trend liegt.



Hansgrohe

Chice Schaltzentrale

Großflächige Kopfbrausen mit unterschiedlichen Strahlarten sorgen für ein abwechslungsreiches Duserlebnis. Nun kann die neue „RainSelect“-Duschsteuerung von Hansgrohe als komfortable Schaltzentrale unter anderem mit den „Rainmaker Select“-Kopfbrausen kombiniert werden und vereint alle Funktionen in einem horizontalen Element mit ästhetischem, geradlinigem Design. Mittels Select-Technologie können bis zu vier Duschfunktionen über 7 x 7 cm große Bedientasten (optisch vergleichbar mit Lichtschaltern) mechanisch gesteuert werden, Wassermenge und -temperatur werden über zwei

elegante Drehgriffe reguliert. Drei Oberflächen-Varianten – weiß oder schwarz hinterlegtes Glas bzw. chromfarbenes Metall – ermöglichen eine individuelle Badgestaltung.

Jungbrunnen

Neben neuen Formen und Farben bei den Waschtischen sowie der freistehenden „Meisterstück Classic Duo Oval“ Badewanne präsentierte Kaldewei auf der ISH die Innovation „Skin Touch“. Die Weltneuheit bietet ein vollkommen neues Baderlebnis mit kosmetischer, verjüngender Wirkung und vereint dabei auf einzigartige Weise Entspannung mit luxuriöser Tiefenpflege: Ins Wasser einströmende mikrofeine Luftbläschen, die bis zu 100-mal kleiner sind als die Luftblasen eines konventionellen Whirl-Systems, stimulieren die Hautzellen und wirken wie zarte Bademilch (auch optisch). Durch die natürliche Kraft des Sauerstoffs im Wasser fühlt sich die Haut – ganz ohne Badezusatz – geschmeidig und samtweich an.



Kaldewei



Villeroy & Boch

Puristisch

Villeroy & Boch setzt mit „ViClean-I 100“ neue Design-Maßstäbe in Sachen Dusch-WC. Denn die gesamte Technik ist erstmals nicht im Sitz, sondern in der Keramik integriert, deshalb wirkt das wandhängende, spülrandlose WC keineswegs globig, sondern überzeugt durch eine klare Linienführung und minimalistische Optik mit ultraflachem Sitz. „ViClean-I 100“ punktet durch komfortable Duschfunktionen – u. a. den „HarmonicWave“-Duschstrahl, der oszillierende und rotierende Bewegungen miteinander kombiniert und so für eine gründliche, vitalisierende Reinigung sorgt.

Wasserstrahlstärke, -temperatur und Duschdüsenposition können einfach via Fernbedienung oder Smartphone-App eingestellt werden. Das neue Dusch-WC passt übrigens perfekt zu den „ViConnect“-Vorwandelementen von Villeroy & Boch, die eine exklusive Auswahl an hochwertigen Betätigungsplatten bieten, wahlweise auch mit dezenter Beleuchtung.



VitrA Bad

Das Zelebrieren von Wasser

Aufbauend auf Grohes Slogan „Pure Freude an Wasser“ präsentierte das Unternehmen auf der ISH seine neuesten Produkte, darunter das exklusive Duschsystem „AquaSymphony“: Die Dusche bietet unter anderem ein integriertes Dampfbad sowie ein spezielles In-TRI-Cate-Licht. Für das ultimative Duschserlebnis sorgt der eigens von DJ Moguai komponierte

Gutes Fußgefühl

Eine Vielzahl an Neuheiten präsentierte auch Geberit auf der diesjährigen ISH. Unter anderem komplettiert der Sanitärtechnik-Hersteller sein Produktportfolio für bodenebene Duschen mit „Geberit Setaplano“, bestehend aus einem hochwertigen Mineralwerkstoff, dessen rutschhemmende Oberfläche sich sanft und warm



Geberit

anfühlt. Erhältlich in elf verschiedenen Baugrößen (rechteckig und quadratisch), fügt sich die Duschfläche problemlos in nahezu jede räumliche Situation ein und garantiert dauerhafte Abdichtung sowie einfache Installation. Während die meisten konventionellen Montagesets für bodenebene Duschen bis zu 90 Einzelteile umfassen, ist die Anzahl bei „Setaplano“ – dank Einbaurahmen und intelligenter Systemtechnik – auf ein Minimum reduziert.

Klare Designsprache

Gestalterische Harmonie entsteht im Bad durch eine verbindende Farben- oder Formensprache, vor allem aber durch Mobiliar, das frei im Raum steht und somit den Zugriff von allen Seiten ermöglicht. Diesen Anspruch erfüllen die neuen Komplementärmöbel „Memoria Elements“ als drittes Teamprojekt von Stardesigner Christophe Pillet und VitrA Bad: Mit dem drehbaren Schrank, den Regalen und den Sitzgelegenheiten lässt sich das Badezimmer explizit wohnlich gestalten. Zudem bieten die Elemente durchdachte Details und Funktionen sowie ausreichend Stauraum. Die Massivhölzer (Wood Oak oder American Oak) werden teils von einem geradlinigen Rahmen in Schwarz umfasst, LEDs sorgen für ein angenehmes Licht und schaffen Ambiente.

Glasklar

Mit der Duschwand „Air 2“ erreicht Duscholux eine neue Dimension der Transparenz: Durch ein Unterputz-Wandprofil mit minimaler Tiefe sowie ein zartes Bodenprofil entsteht eine pure, sehr edle Glasoptik ohne Überstände oder sichtbare Profile. Schmale Silikonfugen verdecken das Bodenprofil und sorgen mit diesem zusammen für Dichtigkeit und Stabilität in allen Verbau-Situationen. Dabei ist „Air 2“ vielseitig einsetzbar und kann auch bei Duschwannen am Rand positioniert werden. Die unterschiedlichen Glasarten bieten individuellen Gestaltungsspielraum und lassen sich gut reinigen.



Grohe

Song „Rain by AquaSymphony“, der auf der Frankfurter Messe live seine Weltpremiere feierte. Als Top-Innovation wurde zudem „Grohe Blue Home“ vorgestellt: Dahinter steht eine intelligente Wasserlösung für die Küche und „unbottled water“ als perfekte Erfrischung direkt aus der eigenen Armatur. „Grohe Blue Home“ ist frisches Trinkwasser, gefiltert, mit exzellentem Geschmack – auf Wunsch still oder mit Kohlensäure versetzt.



Duscholux



Beste Lage für Geist und Seele

Seit 1995 wird das ehemalige Erholungsheim als Seminar-Park-Hotel Hirschwang geführt. Am Fuße der Rax, inmitten eines Parks mit uralten Bäumen gelegen, kann man hier Natur genießen, Energie tanken und den Geist schulen.

Fotos: missionINGE.com, Salesianer Miettex



Der letzte Umbau erfolgte 2016 und das Hotel bietet erholungssuchenden Menschen und wissbegierigen Seminarbesuchern gleichermaßen perfekte Voraussetzungen. Das Seminar-Park-Hotel Hirschwang liegt mitten in einem der attraktivsten Erholungsgebiete Österreichs, direkt am Fuße der Rax. Das Hotel verfügt über modernste Infrastruktur, einen herrlichen Park, einen hervorragenden Wellnessbereich und eine ausgezeichnete Küche. Die naturbelassene Umgebung lädt zu Wandertouren und Spaziergängen ein. Das Hotel bietet 75 Zimmer – davon 45 Doppelzimmer und 30 Einbettzimmer. Alle Zimmer verfügen über Dusche, WC, einen Flachbildschirm, Radio, Safe, Haarföhn, Telefon sowie kostenloses W-Lan.

Die Seminarräume

Die neun im Haus verfügbaren Seminarräume verfügen jeweils über moderne Infrastruktur und Technik. Das Raumangebot reicht vom Besprechungsraum mit 35 m² bis hin zum Konferenz- und Veranstaltungssaal mit 250 m². Auch in unmittelbarer Nähe dienen Besprechunginseln und Pausenzonen für einen optimalen Ablauf der jeweiligen Veranstaltung.





Die Gastronomie

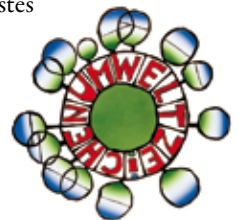
Im Rahmen der Tagungspauschale werden Frühstücks- sowie Mittags- und Abendbuffet im Hotelrestaurant serviert. Ein kreatives Küchenteam, das sowohl regionale als auch mediterrane Küche kombiniert, sorgt für eine zeitgemäße Kulinarik.

Der Wellness-Bereich

Abschalten und entspannen nach einem anstrengenden Seminartag können die Gäste am besten im Wellnessbereich. Dieser verfügt über eine finnische Sauna, ein Dampfbad, eine Wärmekabine und einen großzügigen Ruhebereich. Ein Fitnessraum rundet das Freizeitangebot im Haus ab.

Das 4-Sterne-Hotel im südlichen Niederösterreich liegt inmitten eines wunderschönen drei Hektar großen Parks am Fuße der Rax.

lichen des Hauses auf eine schon jahrelange Zusammenarbeit mit dem österreichischen Marktführer Salesianer Mieltex. Das Hotel bekommt vom Wäscheprofi die gesamte Bettwäsche, Frottee-ware und Tischwäsche sowie die Berufsbekleidung geliefert. Professionelles Textilmanagement schafft Arbeitserleichterung, gepflegte Atmosphäre und wirtschaftliche Vorteile. Garantien für Hygiene, Nachhaltigkeit, Versorgung und Qualität geben den Kunden Sicherheit. Und nicht zu vergessen, das Familienunternehmen Salesianer Mieltex ist Österreichs erstes Wäschereiunternehmen, das für mehrere Betriebe mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurde.



UW 1145

www.seminarparkhotel.at | www.salesianer.com

Die Teambildung

Im großzügig angelegten Park befindet sich ein Hochseilgarten, der in Zusammenarbeit mit dem Team von „moveyourmind“ genutzt wird. Weiters wird mit den Firmen JTS Events – Segway Tour und Tag8 kooperiert, damit bietet das Hotel den Seminarteilnehmern auch zahlreiche Teambuildingsprogramme an.

Das Wäschemanagement vom Profi

So man solch ein beliebtes und anerkanntes Seminarhotel wie das Park-Hotel Hirschwang ist, muss sich naturgemäß die Qualität überall im Hotel finden lassen. So auch ganz wichtig im Hinblick auf immer sauber verfügbare Wäsche. Und in dieser Hinsicht vertrauen die Verantwort-





Zurück zum Ursprung

Ein Urlaub im Hotel Pfösl in den Dolomiten
verspricht Unverfälschtes und Echtes hautnah.





„Natürlich, authentisch und ehrlich ...
ein ganzheitlicher Wohlfühlurlaub in
einem ganz besonderen Ambiente.“

Gastgeberinnen Eva und Brigitte Zelger

- 2.000 m² großes „NaturaSpa“ mit neuem 25 m langem Infinitypool
- Individuelles Natur- und Spa-Hotel auf Südtirols sonnigstem Hochplateau Deutschnofen, umgeben von 35 ha Wiesen und Wäldern
- Insgesamt 66 Zimmer und Suiten in heimischem Holz mit Weitblick
- Familiengeführt von den Gastgeberinnen Eva und Brigitte Zelger und David Mahlke
- Nachhaltigkeit, Regionalität und Naturerleben als zentrale Elemente
- Nachhaltige und saisonale Naturküche mit eigenen Kräutergärten
- Umfangreiches Aktivangebot

Mitglied bei den Kooperationen „Vitalpina Hotels Südtirol“, „Wanderhotels“, „Bikehotels“ und „Golf in Südtirol“.

Die einzigartige Landschaft versprüht Gelassenheit und Ruhe. Nah an der Natur sein, das ist eine der Philosophien der beiden Gastgeberinnen Eva und Brigitte Zelger. Inmitten von 35 ha Wald und Wiesen sind die Ausblicke, die man auf die Gipfel von Latemar und Rosengarten hat, schier unglaublich. In beeindruckender Panoramalage auf einem sonnigen Hochplateau mitten im UNESCO Welterbe Dolomiten gebaut, verleiht die ökologische Bauweise mit ausgesuchten Materialien und heimischen Hölzern dem Hotel sein unvergleichliches Ambiente. Im 4-Sterne Hotel ist die Natur stetige Weggefährtin. Natürliche Materialien treffen hier ganz bewusst auf modernes Design. Heimische Zirbe, Lärche und Fichte, viel Glas, natürliche Stoffe, lichtdurchflutete Räume und Dekorationen aus der Natur verleihen dem Haus eine ganz besonders kuschelige Atmosphäre.

Natürlich warm

Aus Respekt und Liebe zur Natur achten die Gastgeber auf eine natürliche und umweltfreundliche Energienutzung durch das nahegelegene Biomasse-Fernheizwerk. Das Panoramahallenbad wird durch eine Salz-Elektrolyse auf natürliche Weise gereinigt. Es wird auf Zusatz von Chlor verzichtet und die gesamte Reinigung im Haus erfolgt mit umweltfreundlichen Produkten. So wurde das Hotel Pfösl auch als eines der wenigen Hotels in ganz Europa als KLIMAHOTEL vorzertifiziert. Und demnächst gibt es eine weitere nachhaltige Auszeichnung – für die Umwelt-

maßnahmen im gesamten Hotel wird das Haus mit dem Umweltsiegel „ECO Label“ ausgezeichnet.

Die Verbundenheit mit der Natur und mit dem Boden spiegelt sich auch in der Natur-Genießerküche wider. Eine innovativ bodenständige und natürliche Feinschmeckerküche aus den Händen von Markus Thurner lässt keine Wünsche offen.

Exklusiv und ökologisch wohnen

Das verspricht Pfösl's Wohnwelt mit seinen großzügigen Zimmern und Suiten. Die ökologische Bauweise und die naturbelassenen Materialien in den Wohnräumen schaffen eine ganz besondere Wohlfühlatmosphäre. Der Gast ist ganz im Hier und Jetzt. Der Kopf ist frei. Hier darf und soll man loslassen.

Im 1.000 m² großen Vitalpina Wellnessbereich kann man sich der Natur ganz besonders nah fühlen. Etwa bei einem wärmenden Saunagang mit handgepflückten heimischen Bergkräutern in einer der sechs Saunen, im erfrischenden Wasser der Pools, in der Stille der Ruheräume, in der alpinen Gartenlandschaft oder bei anregenden Spa-Anwendungen mit natürlichen Pflegeprodukten aus Südtirol. Ab Juni 2017 erstrahlt das Hotel in einem ganz speziell reduzierten Design mit 18 neuen Natursuiten, drei exklusiven Chalets am Waldrand sowie der Neugestaltung von bestehenden Hotelbereichen und setzt damit wieder Akzente für die Zukunft. Dafür zeichneten die Architekten Bergmeisterwolf in Südtirol verantwortlich.



Foto: W. Berg

Heiß auf Fleisch

Grillfeste sind en vogue. Gesellige Atmosphäre rund um den Griller, beste Produktqualität am Rost und coole Drinks – Gäste werden schnell auf den Geschmack kommen.

Ob ganz bodenständig, aber dennoch raffiniert, ob Blutwurst oder gediegenes „Outdoor Fine Dining“, ob Gas- oder Elektrogrill. Die Grill-Trends gehen weit auseinander, aber eines ist sicher: Der Trend geht immer mehr zu feinem Fleisch. Statt Wurst wird immer häufiger ein Flanksteak oder Lammfilet gegrillt. Dabei wird viel Wert auf die richtige Marinade gelegt. Gern gegessen wird zudem alles, was aus dem Meer gefischt wird: Lachs, Thunfisch oder auch Jakobsmuscheln, Garnelen und Krabben.



Foto: AMA



Grill-Opening

Feierlich eröffnet wird die Grillsaison auch heuer wieder am letzten Donnerstag im April (diesmal am 27.4.) mit dem – von Radatz ins Leben gerufenen – Welttag der Käsekrainer. Passend dazu hat Radatz zahlreiche Aktivitäten rund um Österreichs beliebteste Grillwurst geplant, darüber hinaus wird es auch wieder eine kreative Sondersorte geben, die während der Sommermonate ergänzend zur klassischen Käsekrainer angeboten wird. Grillaffine Köche finden in den zehn Radatz-Märkten sowie im Großhandel aber noch eine weitaus größere Auswahl an schmackhaften Grillprodukten, von Bratwurst bis Spareribs.



Bunte Vielfalt

Neben dem klassischen „Heinz Tomato Ketchup“ und dem „Curry Gewürz Ketchup“ sind natürlich vor allem die diversen Saucen von Heinz unverzichtbare Begleiter zu allerlei Gegrilltem, wobei in dieser Saison die würzige „American Burger Sauce“ die

Geschmacksauswahl erweitert. Vielseitig verwendbar, ob als Topping oder als Basis für selbstgemachte Saucen, sind zudem die leichte „Heinz Salatcreme“ und die „Heinz Mayonnaise“ mit 70 % Fett, die zusätzlich

zur Squeeze-Flasche jetzt auch in der 184-ml-Kopfsteher-tube zur Verfügung steht.



Hochleistungs-Grill

Holzkohle oder Gas? Diese grundlegende Frage entfällt mit dem „Block D“-Grill von Flammkraft, denn hier kommt eine innovative Infrarot-Technologie zum Einsatz, die das Beste beider Welten vereint. Die drei leistungsstarken Infrarotbrenner werden mit Gas betrieben, das die Keramikplatten mithilfe tausender gleichmäßig angeordneter Flammenauslässe zum Glühen bringt. Wie beim Holzkohlegrill wird hier also mit der Glut gegrillt und nicht mit der Flamme. Mit direkter Strahlungshitze erreicht der „Block D“ Temperaturen bis zu 900 °C, die 90 x 40 cm große Grillfläche bietet ausreichend Platz, um viele Gäste zu verköstigen oder unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Optisch besticht der „Block D“ mit einer vollständig geschlossenen Front, wahlweise mit Edelstahl-Verkleidung in sieben unterschiedlichen Farbtönen oder mit chicer Beton-Verkleidung.

Vegetarische Allrounder

Ob als Beilage, als vegetarisches Hauptgericht oder im Salat – die „Brat- und Grillkäse“ von Gmundner Milch stellen eine willkommene Abwechslung am Rost dar. Auf kleiner Flamme goldbraun gebraten, sind sie – in Form von Laibchen oder Röllchen – in der kreativen Küche vielseitig einsetzbar, wobei neben einer „Natur“-Variante jeweils auch die pikante Sorte „Chili“ zur Verfügung steht. Hergestellt werden die Käsezubereitungen zu 100 % aus heimischer, gentechnikfreier Milch.



Scharfmacher

Mautner Markhof ist seit Jahrzehnten ein kompetenter Partner der heimischen Gastronomie und steht für verlässliche Markenqualität in den Bereichen Fruchtsirup, Essig, Dressings, Kren sowie Senf, Ketchup und Mayonnaise. Neu im Portfolio ist der geriebene Kren aus dem steirischen Vulkanland unter der Marke „Krenkönig“: Die extrascharfen, frischen Raspeln sind mit dem Herkunftssiegel „Steirischer Kren g.g.A.“ ausgezeichnet und werden direkt in der Südoststeiermark verarbeitet. Der Kren eignet sich ideal als Garnierung und ist im 1-kg-Gebinde erhältlich.



Foto: Stefanie Funguspie

Knusprige Begleiter

Weil beim Grillen natürlich auch frisches Brot und Gebäck nicht fehlen darf, bietet Haubis diesbezüglich ein abwechslungsreiches Sortiment an. Die Auswahl reicht von Baguette in verschiedenen Variationen über „Olivenfladen“ und „Toskanabrot“ bis hin zu Ciabatta. Darüber hinaus hat Haubis das vielseitige „Zupfbrot“ kreiert: Der Sandwich wird rautenförmig bis zum Boden eingeschnitten, nach Wunsch zum Beispiel mit Pesto, Knoblauch(-butter) und/oder Oliven-Stückchen aufgepeppt bzw. mit Käse bestreut und danach für kurze Zeit im Ofen überbacken.



Flexibel einsetzbar

In Zusammenarbeit mit der Sansibar (Sylt) hat Rösle eine „Grill and Chill“-Linie entwickelt, die sowohl Griller als auch Zubehör und Accessoires umfasst. Für die Gastronomie gut geeignet sind u.a. die BBQ-Stationen „Sansibar G3“ bzw. „G4“ in Edelstahl-Ausführung: Steak, Wokgemüse, Pizza oder Meeresfrüchte – dank Vario-System mit unterschiedlichen Einsätzen lassen sich die Grillroste flexibel umrüsten. Das Jet-Flame-Zündsystem und je 3,5 Kilowatt Leistung bieten ordentlich Power. Dank Glasfenster im Deckel und Deckelthermometer lässt sich der Garprozess optimal überwachen, während Warmhalteflächen die fertigen Speisen bis zum Servieren heiß halten.



Grillen mit Stil

Für stilvollen Grillgenuss erweitert Villeroy & Boch 2017 das „BBQ Passion“-Sortiment um je einen Teller speziell für Burger, Grillspieß und Antipasti bzw. Desserts. Der neue Burger-Teller hat eine optimale Auflagefläche für selbstgemachte Hacksteaks und verfügt dazu über zwei Dip-Kompartments sowie einen Beilagenbereich. Der Grillspieß-Teller punktet neben Saucen- und Beilagen-Kompartments durch eine praktische Mulde, die verhindert, dass man beim Abstreifen des Grillguts abrutscht. Und mit dem ergonomisch geformten Antipasti-/Dessertteller mit Ablage für eine kleine Gabel lassen sich Häppchen wunderbar auch im Stehen genießen.

TRAMONTINA

CHURRASCO



Tramontina macht die Grillparty
zum brasilianischen Churrasco!



Partner von:

Fissler

Fissler GmbH
Kefergasse 2, 1140 Wien
sales@fissler.at



Echtholz



Spülmaschinenfest



Jahre Garantie





Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

Grillen mit exquisiten Gewürzen

Mit den feinsten und edelsten Gewürzen aus aller Welt wird der (Grill-)Sommer dieses Jahr zur wahren Genuss-Saison! Leidenschaft, Temperament und der bedingungslos erlesene Geschmack kennzeichnen die Kost vom Rost. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration nimmt Sie an der Hand und führt Sie durch die abenteuerliche Genussreise rund um den Globus und durch die Welt der Exquisite-Gewürze:

Newcomer aus dem WIBERG (Grill-)Sortiment

Brandneu und bestens geeignet für Grillspezialitäten ist die Würzmischung Cuba Nueva: Ihre fruchtige, karibische Schärfe, ergänzt um fein herbe Aromen von Kaffee, Rum und Tabak sowie die Frische von Minze und Limette, ergeben alles, wofür Cuba steht: Feuer, Leidenschaft und Hoffnung, auf dem Weg in Richtung (Genuss-)Zukunft. Diese exquisite Mischung verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren sowie Gemüse den authentischen Geschmack der Karibik-Küche. Allerdings plädieren wir bei Cuba Nueva für das Würzen danach, da ansonsten die Gefahr besteht, die edlen Aromen zu verbrennen.

Born to Grill

Das Black BBQ Barbacoa Gewürzsalz trägt seine Bestimmung bereits im Namen. Verrucht, verraucht, mystisch, schwarz und geheimnisvoll wie die Nacht ist sein tiefgründiges Aromaprofil. In seiner Ursprünglichkeit vereint es das Temperament von Cajun und Asado mit dem „Spirit“ des afrikanischen Braai und der starken Männlichkeit eines Harbour-Steakhouses. So offenbart sich die schwarze Seele dieses Barbacoa Gewürzsalzes zwischen genussvollem Wagemut und purer Eleganz. Folgt man der magischen Anziehungskraft, gelangt man zum Rauch des Apfelholzes, der ein Bündnis mit den dezent-herben Nelken und gemahlenden Akaziensamen eingeht. Die betörende Wirkung fügt das seltene, südamerikanische Potenzholz hinzu und Guajillo Chillies, Ingwer, Orange sowie Kardamom versprühen ihr gleichermaßen charakteristisches wie imponantes Aroma.

Übrigens, schon probiert: Verwenden Sie das Black BBQ doch für ein Filet vom Salzwiesenkalt, auf Zimtholz gespießt und saftig gegrillt.

Grillgenuss aus 1001 Nacht

Emotion, Provokation und Faszination – all das ist so rot wie die arabische Gewürzzubereitung Red Dhofar. Die Inspiration für diesen kulinarischen Gefühlsausbruch entspringt der prickelnden Leidenschaft, die einst entlang der ältesten Gewürzhandelsstraßen der Welt zu spüren war. Schon vor vielen von Jahren bekundeten portugiesische Seefahrer und Entdecker die Exklusivität des geheimnisvollen roten Masalas, das kostbar wie Rubine und so betörend wie der Duft einer Rose war.

Verschmolzen in tiefster Sinnlichkeit schmiegen sich sanfte Noten von Safran und rosa Beere an die feurigen Akzente verboten scharfer Chillies. Impulsive Paprika-Akzente und das zarte Säurespiel von Sumach und Zitrone machen Red Dhofar in seiner Gesamtheit unendlich genussvoll, vor allem für Geflügel, Fisch und Krustentiere.

www.wiberg.eu





Brasilianisches BBQ

Nicht umsonst schätzen Profis weltweit die Schneide- und Grillwerkzeuge des brasilianischen Experten Tramontina, denn die Produkte überzeugen durch Qualität und Funktionalität. Und sie sind unverzichtbar für das traditionelle Churrasco.

„Churrasco“ ist in Brasilien der Inbegriff für über Feuer gebratenes Fleisch und steht für das typisch lateinamerikanische Barbecue in geselliger Runde mit Familie und Freunden. Traditionell wird beim Churrasco frisches Fleisch (meist Rind) am Spieß gegrillt: Handgroße Fleischstücke werden vorab mit grobem Salz



eingerieben oder mariniert und auf Spießen über Holzkohle oder offenem Feuer gebraten. Danach wird das Fleisch in kleine Stücke geschnitten und meist auf einem großen Teller in die Mitte des Tisches gestellt, sodass jeder zugreifen kann.

Churrasco-Experte

Mit engem Bezug zu dieser Tradition bietet Tramontina unter dem Namen „Churrasco“ ein umfangreiches Grill-Zubehör-Sortiment an, das neben Schneidwerkzeugen und Steakmessern auch verschiedenste Grill-Accessoires umfasst. Unter anderem natürlich auch das nötige Equipment für das namensgebende BBQ wie beispielsweise einen speziellen Spießgrill-Aufsatz, der auf jeden handelsüblichen Kugelgriller (57/60 cm-Durchmesser) passt. Je nach Grillgut steht natürlich auch eine Auswahl an Spießen zur Verfügung. Gastronomen können ihre Griller also ganz leicht „ausrüsten“ und ihre Gäste mit einem authentischen Churrasco überraschen.

Messerscharf

Ein Top-Produkt von Tramontina sind auch die Steakmesser und Gabeln – für dieses Besteck wird das Holz für die Griffe in einem aufwändigen Verfahren speziell präpariert. Im Werk werden dafür mehrere Schichten Holz (ausschließlich FSC-zertifiziert) mit Harz imprägniert und unter Hitze einfluss gepresst. Danach werden die Griffe zugeschnitten und poliert. Dadurch werden die Holzschichten und Poren fest verschlossen, sodass keine Feuchtigkeit eindringen kann und der Holzgriff sogar spülmaschinenfest ist. Dieses Verfahren wurde über 30 Jahre lang entwickelt und immer wieder optimiert. Die Klingen der Messer sind aus gehärtetem Spezial-Klingenstahl nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt und garantieren hohe Schnitthaltigkeit und Langlebigkeit.

Perfekte Sortimentsergänzung

Das Familienunternehmen Tramontina mit Hauptsitz im Süden Brasiliens fertigt seit 1911 Schneide- und Grillwerkzeuge und zählt heute zu den international führenden Anbietern von Premium-Schneidwaren, Küchen-Utensilien, Elektrogeräten u. v. m. Die Unternehmensgruppe mit insgesamt zehn Werken und mehr als 6.800 Mitarbeitern ist auf allen fünf Kontinenten vertreten und exportiert ihre hochwertigen Produkte in mehr als 120 Länder. In Österreich werden die „Churrasco“ Grill-Artikel seit kurzem von Fissler vertrieben. Damit macht Fissler den Schritt hinaus aus der Küche zur Outdoor-Zubereitung – ein immer stärker werdender Trend auch für heimische Gourmets. „Grillen ist mittlerweile in Österreich ein fixer Bestandteil des sommerlichen Lebensgefühls. Wir freuen uns sehr, mit Tramontina einen Partner gefunden zu haben, der nicht nur Qualitätsprodukte anbietet, sondern auch in der Heimat des Churrasco zu Hause ist und nun in Österreich neue Outdoor-Trends setzen wird“, so Herbert Emberger, Country Manager Fissler Österreich.

www.fissler.at



Expansion nach Österreich



Mitte März eröffnete am Wiener Naschmarkt, direkt neben dem Theater an der Wien, das erste Block House Restaurant in Österreich.

Mit europaweit knapp 50 Restaurants und mehr als sechs Millionen Gästen jährlich zählt Block House zu den Spitzenreitern der Marken-Gastronomie in Deutschland. Seit seiner Gründung 1968 in Hamburg steht das Unternehmen für außergewöhnliche Fleisch-Kompetenz und erstklassige Steaks aus der hauseigenen Fleischerei. Neben dem Import besten Rindfleisches aus Uruguay betreibt Block House seit drei Jahren ein eigenes Rinderaufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern. 19 Vertragslandwirte ziehen für das Unternehmen rund 2.500 Uckermärker-Rinder und -Kreuzungen in artgerechter Haltung auf.

Flagship-Restaurant

Rund ein Jahr suchte Block House nach einer passenden Lokalität und einem Franchise-Partner in Österreich und wurde in prominenter Lage am Wiener Naschmarkt fündig: Nach acht Monaten Umbauzeit und Investitionen von 2,3 Millionen Euro eröffnete Mitte März neben dem Theater an der Wien das 49. Steakhouse des Hamburger Unternehmens. Das neue Block House Restaurant verfügt über 103 Sitzplätze sowie einen zusätzlichen Clubraum mit 30 Sitzplätzen. Bei Schönwetter stehen außerdem weitere 24 Plätze auf der Terrasse im Innenhof zur Verfügung. „Block House steht für Standorte mit Frequenz, Qualität und oftmals einem besonderen Alleinstellungsmerkmal. Die Entscheidung, an den Naschmarkt zu ziehen, ist daher schnell getroffen worden“, erklärt Stephan von Bülow, Vorsit-

zender der Geschäftsführung der Block House Gruppe. „Die Eröffnung in Wien ist ein großartiger Anfang. Ziel ist es, die Expansion in weiteren Städten Österreichs in den kommenden Jahren fortzuführen.“

Für Fleischtiger werden im Block House Restaurant saftige Filet-, Hüft-, Rib-Eye- und Rump-Steaks, aber auch Burger geboten. Zu den Steak-Favoriten zählen das Rib-Eye „Mastercut“ (350 g) und das „Mrs. Rumpsteak“ (180 g) aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken. Dazu gibt es – neben Kräuterbutter und Saucen – eine gute Auswahl an Beilagen wie das ofenfrische Block House Knoblauch-Brot, Baked Potatoes oder Coleslaw (hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln) sowie täglich frisch geschnittene Salate, die nach Wunsch mit unterschiedlichen Dressings mariniert werden.

Von Profis für Profis

Die Spezialitäten von Block House gibt es aber nicht nur in den eigenen Restaurants, sondern auch im Gastronomie-Großhandel – so kann jeder Küchenchef in Österreich seine Gäste mit den originalen Steaks und Burgern von Block House verwöhnen. Neben bestem Rindfleisch und tiefgeköhlten Burger-Patties im „homemade style“ werden auch das original Knoblauch-Brot, die Baked Potatoes sowie eine breite Auswahl an Saucen und Gewürzen im Handel angeboten, von der American Burger Sauce bis hin zum Steak Pfeffer.

www.block-house.de



WIBERG®
EXQUISITE

Edles
Grillvergnügen



BLACK BBQ

Barbacoa Würzmischung
mit Potenzholz



CUBA NUEVA

Würzmischung mit Turquino
Kaffee, Limetten- und Tabakaroma



PFEFFER-CUVÉE

Gewürzmischung geschrotet mit
Kubeben- und Tasmanischem Bergpfeffer



Auf den Schnitt kommt es an

Nach einer mehr als 100-jährigen Geschichte steht der Name Berkel noch immer für Perfektion, Zuverlässigkeit, Innovation und eine lange Lebensdauer.

Das markante Design macht die Berkel Schneidemaschinen unverwechselbar und zu regelrechten Design-Ikonen. Der Mythos entstand 1898 aus dem Erfindergeist des Rotterdamer Fleischermeisters Wilhelmus Andrianus van Berkel, der einen perfekten Schnitt, den nur die Hand eines Profis erreichen kann, mechanisch nachahmen wollte, um Wurst, Schinken und auch Fleisch präziser und schneller schneiden zu können. Die Aufschnittmaschine war geboren.

Alles in Handarbeit

Die Anwendungsbereiche reichen vom Aufschneiden erlesener Wurstspezialitäten bis hin zur Zubereitung von Obst- und Fisch-Carpaccios, die zu fantasievollem Finger Food aufgerollt werden können. Oder man erhält mit nur einem einzigen Handgriff hauchdünne Gemüsescheiben, die eine besonders raffiniert gedeckte Tafel schmücken. Berkel bietet neben manuellen Schneidemaschinen auch elektrische Modelle an. Klassisch sind die Modelle mit Schwungrad: Sie garantieren perfekte Schneidergebnisse und begeistern mit ihrem klassischen Design und einer besonders hochwertigen Verarbeitung. Die Messer aus Stahl 100cr6 sind mit einer

Vorrichtung zur Regulierung der Scheibenstärke ausgestattet. Die konkave Form des Messers berührt das Schneidgut einzig an der Schneidstelle, wodurch Veränderungen von Geschmack und Geruch absolut vermieden werden. Die manuellen Aufschnittmaschinen verfügen alle über einen integrierten Schleifapparat für ein korrektes Schleifen des Messers sowie über eine kleine Schale zum Auffangen der Abfälle, die während des Schneidvorgangs entstehen. Dabei handelt es sich um eine Vorrichtung, welche die korrekte Reinigung und Hygiene der Maschine gewährleistet. Weite, offene Flächen machen die Reinigung der Aufschnittmaschine einfach und schnell und erlauben so eine große Einsparung von Zeit und Energie.

Rot mit Qualitätsanspruch

Berkel schreibt seine Geschichte in einem unverwechselbaren Rot, das aus dem Bereich der Metzgerei stammt und an die lebendige Farbe von Fleisch erinnert – dem Inbegriff eines frischen und unverfälschten Produktes. Das Berkel-Rot steht für Profi-Qualität, aber auch gemeinhin für perfekte Aufschnittmaschinen mit Schwungrad. In Restaurants schlüpft Berkel auch in ein elegantes schwarzes Gewand. Die kleinen



Schwungradmodelle in sanftem Creme erinnern hingegen an das warme und Vertrauen erweckende Ambiente von Milchgeschäften – Vintage in seiner schönsten Form. Ganz gleich, welche Farbe, sie alle haben etwas gemeinsam – italienische Handwerksqualität in höchster Form und das gleichbleibend seit Jahrzehnten. Geschaffen von Profis für Profis, die keinerlei Kompromisse eingehen wollen.

Starker Partner

Die Generalvertretung für Berkel hat seit Kurzem Fissler Österreich inne. „Die Marke Berkel ist für uns die perfekte Ergänzung zum Sortiment und rundet unseren Anspruch als Anbieter von hochwertigen Lösungen für die Küche ab“, erklärt Herbert Emberger, Country Manager von Fissler Österreich. Beide Firmen haben viele Gemeinsamkeiten, weshalb die Zusammenarbeit ein logischer Schritt war. ▀

SOMMER, SONNE, DRINKS

Während an heißen Sommertagen der Appetit der Gäste bekanntlich eher zurückhaltend ist, ist deren Durst dafür umso größer. Abkühlung verschaffen leichte, spritzige Getränke – ohne oder mit Alkohol: Ob Limonade zur Erfrischung, ein Aperitivo zum Start eines Lunch bzw. Dinners oder Longdrinks, um laue Sommerabende ausklingen zu lassen – gefragt sind kreative Drinks, die geschmackliche Abwechslung bieten.



Pure Erfrischung

Almdudler startet mit einer Vielzahl an Innovationen in die heurige Sommersaison und löscht den Durst der Gäste unter anderem mit einer brandneuen „Organic“-Linie in der schicken Glasflasche. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Inhaltsstoffen, ist „Almdudler Organic“ 100 % bio und 100 % vegan. Für die spezielle, leicht herbe Note verbinden die drei Sorten den beliebten Almdudler-Kräuter-Geschmack mit spritzig-saurem Bio-Zitronensaft, Bio-Ingwerextrakt bzw. Bio-Rhabarbersaft.

Die letzte Nacht in Paris

Als Marriage verschiedener Crus ist der „Courvoisier V.S.O.P“ vielschichtig und aromareich und überrascht mit dem vollen geschmacklichen Potential eines Cognacs. Und auch edler Cognac darf ab und an mal gemischt werden wie etwa Lukas Hochmuth, Barchef der D-Bar im The Ritz-Carlton Vienna, zeigt: Sein Drink „Die letzte Nacht in Paris“ verbindet 3 cl „Courvoisier V.S.O.P“ mit je 1 cl „Grand Marnier“, Spiced Orangensirup und Zitronensaft. Aufgefüllt wird das Glas mit Champagner.





Bella Italia

„Ramazzotti Aperitivo Rosato“ vermittelt italienischen Lifestyle: Der rosafarbene Likör besticht durch blumig-fruchtige Hibiskus- und Orangen-Aromen sowie einen geringen Alkoholgehalt von 15 Vol. %. Am besten eignet sich der „Aperitivo Rosato“ als Basis sommerlicher Drinks, zum Beispiel aufgespritzt mit Tonic und mit Eiswürfeln sowie Limetten-Scheiben im Weinglas serviert. Oder auch ganz klassisch als „Rosato Mio“ mit Prosecco.

Ohne Promille

Der Trend geht nicht nur am Biermarkt eindeutig in Richtung „alkoholfrei“, auch bei Schaumweinen wird immer häufiger zu Produkten ohne Promille gegriffen. Die Sektkellerei Henkell hat dies bereits 2015 erkannt und bietet mit „Henkell Alkoholfrei“, „Söhnlein Brillant Alkoholfrei“ und „Kupferberg Alkoholfrei“ diesbezüglich eine breite Auswahl an. Bei der Produktion kommt ein physikalisches Prinzip zum Einsatz, das den Alkohol bei Erhitzung verdampfen lässt, wobei der typische Charakter des Sekts bewahrt bleibt.



Hopfenlimo

Pure Erfrischung ohne Alkohol bietet die Brauerei Zipf mit der Hopfenlimonade „Hops“. Kreiert aus drei Viertel extra gehopfter Limonade und einem Viertel alkoholfreiem Zipfer-Bier schmeckt „Hops“ fruchtig-herb und bewusst nicht zu süß. Dabei kommen sechs unterschiedliche Hopfensorten zum Einsatz, um den unvergleichlich komplexen Geschmack zu erzielen. Die feinen Nuancen des Hopfens kombiniert mit dezenten Zitrusnoten machen das Getränk in der 0,33-Liter-Glasflasche zum idealen Durstlöcher.



Spritzige Wassermelone

Mit „Paloma Pink Watermelon“ bietet Borco Marken-Import einen neuen Easy-to-Mix-Filler in der 355-ml-Dose an, der wie „Paloma Pink Grapefruit“ den farbintensiven Mexican-Style versprüht. Gemixt mit Tequila, Gin oder Wodka eröffnet der 100 % natürliche Drink einen großen Spielraum, Gäste im Handumdrehen mit erfrischenden Sommer-Cocktails zu begeistern. Aber auch pur auf Eis macht die erfrischende Limonade mit Wassermelonen-Geschmack Lust auf mehr – und Meer.



Revival im Kupferbecher

Die originelle Präsentation im Kupferbecher und die Verbindung mit dem leicht scharfen, würzigen Geschmack des Ginger Beers machen den Moscow Mule zu einem der bekanntesten Wodka-Longdrinks weltweit. „Stolichnaya“, Österreichs beliebtester Premium-Wodka, brachte den Trend mit „Stoli Mule“ auch in die heimischen Bars und präsentiert nun ergänzend eine beerige Variation basierend auf „Stoli Blueberi“.

Klassiker neu interpretiert

Als einer der ältesten Spirituosen-Hersteller Österreichs feiert Stroh Austria heuer sein 185-jähriges Jubiläum und zeigt mit kreativen Rezeptideen, wie vielseitig und modern der „Stroh Original Inländer Rum“ einsetzbar ist. Für kühle Erfrischung an heißen Sommertagen sorgt etwa der „Stroh Cola Slush“: Dazu wird „Stroh 40“ mit Cola und Zitronensaft sowie Crushed Ice in einer Schüssel vermischt und für mindestens sechs Stunden kaltgestellt. Nach dem Entnehmen aus dem Eisfach nochmal kurz durchrühren und sofort mit Zitronen- oder Limettenscheiben garniert servieren.



Spritzige Sommerdrinks

Der erfrischende „Spritz“ ist gerade im Sommer von den Getränkekarten nicht wegzudenken – er ist nicht nur überaus vielseitig, sondern vermittelt ein eigenes Lebensgefühl und italienisches Flair.

Bestehend aus trockenem Weißwein und Soda, hat der „Spritz“ seinen Ursprung in Norditalien, wo er aufgrund seiner Leichtigkeit seit jeher geschätzt wird. Später schaffte das erfrischende Getränk den Durchbruch in Deutschland und Österreich und etablierte sich hierzulande als „G'Spritzter“. Dass sich der „Spritz“ in Italien verankert hat, ist somit auch auf den Einfluss der k.u.k.-Monarchie zurückzuführen. Campari hat dann auf Basis seiner Produkte trendige Variationen kreiert und damit den einfachen Sommerdrink zum Inbegriff des italienischen Dolce Vita gemacht.

www.campari-austria.at

Aperol Spritz

Eine überaus beliebte Cocktail-Variante des Spritzers ist etwa der „Aperol Spritz“, der sich weltweit großer Beliebtheit erfreut. Traditionell wird „Aperol Spritz“ in Italien mit viel Eis und einer Orangenscheibe als Aperitivo – zusammen mit kleinen Häppchen wie Antipasti, Oliven oder Kartoffelchips – serviert.

- 3 Teile Prosecco oder Weißwein
- 2 Teile Aperol
- 1 Teil prickelndes Soda- oder Mineralwasser



Crodino Spritz

Noch recht neu im österreichischen Aperitif-Segment ist der „Crodino Spritz“, dem es zwar an Alkohol, aber keineswegs an Geschmack fehlt. Basierend auf Extrakten aus 30 Kräutern und Wurzeln sowie fruchtiger Orange, ist das Trendgetränk, das bereits fertig gemixt im Glas-Fläschchen angeboten wird, eine willkommene alkoholfreie Alternative. Einfach eisgekühlt genießen!



Campari Milano

Dass sich Campari auch super mit Fruchtsaft mixen lässt, beweist die Spritzer-Kreation „Campari Milano“ mit fruchtig-herbem Cranberry-Saft. Mit viel Eis und frischer Minze im Glas ist „Campari Milano“ ideal, um stilvoll „la dolce vita“ zu zelebrieren.

- 1 Teil Campari
- 1 Teil Cranberry-Saft
- 3 Teile Prosecco



Campari Spritz

Ein unverzichtbarer Klassiker ist natürlich auch Campari Spritz. Der fein-bittere Drink ist die perfekte Wahl, um laue Sommerabende wie in Bella Italia zu genießen und Urlaubsfeeling aufkommen zu lassen. Die sprudelnden Perlen lockern die bittere Note auf und bereiten ein einzigartiges Genusserlebnis.

- 1 Teil Campari
- 2 Teile Prosecco
- 1 Teil prickelndes Soda- oder Mineralwasser





Kattus lässt die Korken knallen

Dieser Sommer bietet für das Familienunternehmen Kattus mindestens 160 gute Gründe, um mit einem Glas Sekt anzustoßen. Die traditionsreiche Wiener Sektkellerei feiert ihr 160-jähriges Jubiläum.



Das Meisterwerk

Zu den Klassikern aus dem Hause Kattus zählt Kattus Cuvée No. 1 – der erste Sekt in der langen Geschichte des Hauses, der den Namen der Familie trägt, die wahren Werte von Kattus verkörpert und stets den allerhöchsten Ansprüchen verwöhnter Gaumen entspricht. Diese Glorie aus österreichischen Rebsorten in Rosé und Weiß lässt das Unternehmen im Jubiläumsjahr in einer neuen Größe (3l) und einer modernen Geschenkverpackung erstrahlen. Im neuen Design lässt das Familienunternehmen auch den 1992 eingeführten Frizzante neu aufleben. Dieses Jahr gibt es dieses beliebte Sommergetränk nicht nur im neuen Design, sondern auch in den Geschmacksrichtungen Gurke-Gartenminze, Ingwer Melisse und Gemischter Satz.

Regionalität

Kattus bekennt sich seit Anbeginn der eigenen Produktion zu Regionalität und österreichischer Wertschöpfung, den immer wiederkehrenden erschwerten Marktwirtschaftsbedingungen zum Trotz. Mehrere hundert Winzer stehen seit Generationen mit dem Haus Kattus in Geschäftsbeziehungen und garantieren einen gleichbleibend hohen österreichischen Qualitätsstandard. „Der Konsument schätzt mehr denn je hochwertige Produkte aus Österreich. Für Kattus gilt es auch nach 160 Jahren, jene Werte, die zum Erfolg beigetragen haben, konstant weiterzuentwickeln und zur Optimierung und Erweiterung des heimischen Marktes beizutragen“, so Ernst Polsterer-Kattus. Das Haus Kattus inspiriert von Jahr zu Jahr die heimische Gastronomie aufs Neue – mit spannenden neuen Trends, abenteuerlichen Drink-Rezepten und Produktinnovationen aus der ganzen Welt.

Ein Auszug aus den Kattus Empfehlungen für Sommerdrinks 2017

Blue Gin „Gin Tonic“

4 cl Blue Gin und Tonic



„Southside“

- 5 cl Blue Gin
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 8 Minzblätter

Minze, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit etwas Eis und Gin ergänzen, kräftig shaken, mit frischer Minze dekorieren.

Axberg „Bloody Mary“

- 5 cl Axberg Vodka
- 15 cl Tomatensaft
- 0,1 cl frischer Zitronensaft

Tabasco, Lea & Perrins Worcestershiresauce, Celery Bitters Selleriestange, schwarzer Pfeffer. In einem Longdrink Glas mit Eiswürfel servieren und mit Chili und Selleriestange garnieren.



Kattus Frizzante

Der Kattus Frizzante Gemischter Satz – eine herrlich prickelnde Cuvée aus erlesenen Weißweinen, in erster Linie Premium-Trauben aus dem Weinviertel, überzeugt mit einer weinigen Nase und harmonisch seidigem Abgang. Für diesen Sommer stehen auch der Kattus Frizzante Gurke-Gartenminze und der Kattus Frizzante Ingwer-Melisse hoch im Kurs. Getrunken werden die neuen Sorten am besten gut gekühlt oder auf Eis im Longdrink-Glas.

Die Kernkompetenzen des Hauses liegen in der Sektherstellung und dem Vertrieb von ausgesuchten Getränken. Das Familienunternehmen vertreibt heute 15 Eigenmarken und über 30 Vertriebsmarken aus den Bereichen Schaumwein, Bier, Liköre und Spirituosen. Ins Sortiment werden nur Premium-Marken aufgenommen – dazu zählen unter anderem die Wermuts Punt e Mes und Antica Formula, der Kräuterbitter Amaro Montenegro, der Weinbrand Vecchia Romagna, der Wodka Finlandia sowie die Produkte von Luxardo. Mit Laurent-Perrier zählt Kattus eine der prestigeträchtigsten Champagner-Marken überhaupt zum Sortiment.

www.kattus.at

Partytime ist angesagt

Schlumberger ON ICE ist der Sekt für die warme Jahreszeit. Er wird in großen Weingläsern auf Eis serviert. Schlumberger ON ICE eignet sich auch hervorragend als Basis für erfrischende Sommerdrinks.

Einer der ultimativen Trend-Cocktails dieses Sommers, der den fruchtigen Schlumberger-Sekt mit aromatischem Gin vermählt, ist der French 75.

French 75

• 3 cl Gin • 1,5 cl Zitronensaft • 1 cl Zuckersirup (2:1)

Auffüllen mit Schlumberger ON ICE Classic. Deko: Lemon Twist

Der fruchtige Sekt, der auf Eis serviert wird

Schlumberger ON ICE Classic ist der Sekt für die lifestylebewusste Gesellschaft. Als Trendsetter setzt Schlumberger auf mehr Frucht, eine höhere Dosage und kommt dem Wunsch nach eiskalter Erfrischung an heißen Sommertagen nach. ON ICE Classic ist eine Cuvée aus Welschriesling-, Chardonnay- und Pinot Blanc-Trauben. Der halbtrockene, fruchtig-elegante Geschmack macht ihn zum Trendsetter. Er wird ganz einfach in großen Weingläsern auf viel Eis serviert. Dazu passt besonders frisches Obst wie Ananas oder Melone. Auch in fruchtigen Sommerdrinks macht Schlumberger ON ICE Classic eine gute Figur. Schlumberger ON ICE gibt es übrigens auch als Rosé-Variante.

Über Schlumberger

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck – der Veltliner Sekt und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet.

www.schlumberger.at



Nachhaltiger Trinkgenuss erobert die Hotellerie

Das innovative Getränkekonzept „Brooklyn – Homemade Style“ konnte in den letzten beiden Jahren mit dem Slogan „Design your drink“ punkten. Ursprünglich für eine junge urbane, umweltbewusste Zielgruppe konzipiert, konnte das Konzept die gehobene Hotellerie erobern.

Besonders die beiden Frühstücks- und Seminargeräte „Brooklyn Breakfast and Vitaminbar“ und „Booklyn Bio and Vitaminbar“ sind bei den Gästen besonders beliebt. Sie sind kleiner und flexibler als die klassischen Brooklyn-Ausschankgeräte und finden auf jedem Frühstücksbuffet Platz.



Mehr Gewinn mit mehr Genuss

Die individuell für den Betrieb maßgeschneiderten und in Größe sowie Design für jeden Stil adaptierbaren Ausschankgeräte peppen den Betrieb nicht nur auf, sondern bieten alle Vorteile des Offenausschankes gegenüber Flaschengetränken: Sie sind besonders günstig, da in Bag-in-Boxen angeliefert und mit wenig Platzaufwand ungekühlt lagerbar. Die Kosten für Lagerung und Entsorgung von Leergebinden entfällt. Die Getränke sind immer frisch und in Topqualität, eisgekühlt und durch die Beigabe von Kräutern und frischen Früchten nicht nur ein besonders fruchtiges Geschmackserlebnis, sondern auch ein besonderer Augenschmaus. Für den Gastronomen ein Gewinn auf ganzer Linie. Er hebt sich vom Mitbewerb ab und bietet seinen Gästen das spezielle „Etwas“.

Sortenvielfalt und BIO-Qualität

Die „Brooklyn“-Getränke sind vegan, sehr fruchtig und sie frei von Allergenen. Die Ausschankgeräte – ob für den Frühstücks-/Wellnessbereich oder in Bedienung – sind ein absoluter Hingucker für jedes Lokal und bieten jede Menge Spielraum für Phantasie für den Gast. Kleine Behälter für Kräuter, Gurken, Früchtescheiben und Eis zur Selbstentnahme sorgen für eine ansprechende einfache Handhabung. Ganz nach Lust und Laune können so die alkoholfreien Drinks individuell gemischt und selbst kreiert werden. Das ist es, was das „Brooklyn“-Konzept so einzigartig macht: Einerseits bekommt der Gast ein Feeling von „Cocktail in der Hand“ und andererseits genießt er ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk in höchster Qualität. Selbstverständlich immer frisch, gekühlt und das bei minimalem Aufwand für den Wirt.

Umweltbewusst und nachhaltig

Die neue Produktlinie „Brooklyn – Homemade Style“ ist nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Es fallen 90 Prozent weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an, wie sie in der Gastronomie immer noch üblich sind. Bestätigt wird dies durch eine Studie der Technischen Universität Graz.

Der Sommer im Glas

Die Geschmacksrichtung „Wassermelone“ speziell für die Sommersaison 2017 ist völlig neu. Fruchtig, erfrischend und wie bei allen Brooklyn-Getränken sowohl als stille wie auch als prickelnde Variante verfügbar. Dass sich Brooklyn Wassermelone auch mit Prosecco oder Weißwein zu einem erfrischenden Sommercocktail mixen lässt, versteht sich von selbst.

www.grapos.com





E-Wow Suite Party-Package

Im W London dreht sich alles um die Mega Bar



Auf Wiedersehen Minibar. Auf die Suiten-Gäste des W London-Leicester Square wartet ein einzigartiges Cocktail-Erlebnis, das begeistern soll – die Mega Bar.

Fotos: W London

Mit einer Größe von 2,4 x 1,6 Meter wird die imposante Mega Bar direkt in die Suite gerollt, mit allem, was dazugehört: persönlichem Barkeeper, Soundanlage und Diskokugel. Egal, ob die Gäste eine ausgelassene Warm-up-Party feiern möchten, bevor sie sich ins Nachtleben stürzen, oder einen ruhigeren Abend im Hotel verbringen möchten – das W London ist mit der Mega

Bar für alle Anlässe gewappnet. Die Mega Bar wurde individuell für das W London angefertigt. Ihr Äußeres erinnert an einen überdimensionalen Instrumentenkoffer, der sich bei Öffnung in eine opulente Bar in luxuriösem Design verwandelt. Dazu gehören eine Arbeitsfläche aus Onyx, luxuriöse Lederverkleidung und ein handgefertigtes goldenes Spülbecken. Damit die Party

so richtig in Schwung kommt, verfügt die Mega Bar über eine stilechte Diskokugel und eingebaute UE Mega Boom Lautsprecher sowie eine umfangreiche Auswahl an Spirituosen. Suiten-Gäste können die Mega Bar 48 Stunden vor ihrer Ankunft vorbestellen. Die Bar wird dann zum gewünschten Zeitpunkt in die Suite gerollt.

Mega Bar Suiten-Service

Für die Gäste der Screening-, WOW- und E-WOW-Suiten ist die Mega Bar im Übernachtungspreis inbegriffen – einschließlich eines Cocktails aus der speziellen Mega-Bar-Karte pro Person und Aufenthalt. Gäste können die Mega Bar mindestens 48 Stunden vor ihrer Ankunft vorbestellen.

Die Cocktailkarte der Mega Bar sorgt für ein ultimatives Cocktail-Erlebnis und echte Wow-Momente für Suiten-Gäste. Das Angebot reicht vom tropischen „Here Comes The Sun“ bis hin zum Fruchtcocktail „Cool Britannia“: Wer etwas ganz Besonderes sucht, bucht das E-WOW Suite Party-Package mit persönlichem Barkeeper für zehn Personen ab 700 £.

Das W London ist bekannt dafür, seinen Gästen ganz besondere und unerwartete Roomservices anzubieten. Die Einführung der Mega Bar schließt sich an eine Reihe erfolgreicher, kreativer Angebote an – darunter „Walk Out Wardrobe“, der äußerst erfolgreiche Leihservice für Designer-Abendgarderobe in Zusammenarbeit mit „Girl Meets Dress“, sowie „The Vinyl Collection“, Schallplattensammlungen, zusammengestellt von den DJs Annie Mac und Lauren Laverne, die auf Wunsch auf das Zimmer geliefert werden. Martijn Mulder, General Manager des W London, sagt dazu: „Das W London ist bestrebt, ein führender Brancheninnovator im Luxusbereich zu sein, der innovative und zukunftsorientierte Zimmer-Services entwickelt. Mit der Mega Bar wollen wir ein neuartiges Erlebnis anbieten, damit der Aufenthalt für die Gäste wirklich unvergesslich wird.“

Cocktail „Wet, Wet, Wet“



Nachhaltigkeitsmarke Transgourmet Vonatur

Das Thema Nachhaltigkeit ist
in der Gastronomie angekommen.

Mit dem innovativen Weg einer Eigenmarke für Nachhaltigkeit bringt Transgourmet mit Vonatur eine Novität nach Österreich. Authentische Produktgeschichten und nachhaltiges Wirtschaften nach klar definierten, transparenten Nachhaltigkeitskriterien werden damit umgesetzt. Die Produkte stehen für klar benannte Herkunftsregionen und eine Herstellung, bei der Tradition und die Philosophie der Produzenten – die auch im Mittelpunkt der Kommunikation stehen – einfließen. Wesentlich bei jedem Produkt ist auch die Geschichte, die dahinter steht – und die den Gastronomen als Asset für ihre Restaurantbesucher mitgegeben wird. Gestartet wird mit hundert außergewöhnlichen Produkten aus den Kategorien Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch, Molkereiprodukte und Getränke – bis Ende des Jahres sollen 80 bis 100 weitere Produkte im Sortiment dazu kommen. Dabei freuen sich Thomas Panholzer und Manfred Hayböck, die beiden Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, „als Zulieferer für die Gastronomie die Vorreiterrolle inne zu haben und den Gastronomen entsprechende Produkte und Services anbieten zu können“. Neben herausragenden Produkten bietet Transgourmet Vonatur den Gastronomen auch authentische und emotionale Produktgeschichten in Texten, Bildern und Videos, die den Mehrwert der Produkte „bis zum Gast tragen“, an.

Transgourmet v.l.n.r.: Otto Bauer (TOP TEAM Zentraleinkauf); Thomas Panholzer, Alexandra Kleindessner, Alexander Quester, Edith Heinzl, Rudi Obauer





Bio Kaffee-Genuss

Mit Alteo Organic Premium Blend erweitert Lavazza sein Produktportfolio für die Gastronomie und Hotellerie um ein nachhaltiges Bio-Produkt für anspruchsvolle Kaffeegenießer. Alteo erfüllt hohe ökologische Standards und trägt gleich zwei Gütesiegel: das EU-Bio-Logo und die UTZ-Zertifizierung.



Hendrick's – a most unusual gin

In einer Welt, die von unzähligen mittelmäßigen, alltäglichen und nicht weiter bemerkenswerten Dingen geprägt ist, erstrahlt Hendrick's Gin wie ein Leuchtfeuer des Ungewöhnlichen. Hendrick's Gin wird von Hand in geringen Mengen hergestellt und in kleinen Gin-Stillen aus dem 19. Jahrhundert vierfach destilliert. Nur Hendrick's Gin enthält Gurken- und Rosenblütenessenzen, die für einen wunderbar erfrischenden Gin mit einem herrlich blumigen Aroma sorgen.



Gutes zum und nach dem Grillen

Grillen liegt im Trend wie nie. Gemeinsames Essen und Genießen bei einem Barbecue gewinnt immer mehr an Beliebtheit. Doch zum kulinarischen Genuss im Freien gehören neben dem Griller hochwertiges Grillgut, viel Abwechslung beim Dippen, leichte Beilagen und passende Getränke als Ergänzung dazu. Underberg gehört zu diesem Trend: sei es mit der würzigen Underberg Grill-Marinade zum Dippen oder mit dem guten Schluck nach dem Essen.



Sacher to go

Für die großen kleinen Momente zwischendurch gibt es ab sofort Sacher to go: ein Stück Original Sacher-Torte in der praktischen Verpackung mit Gabel. Das ganz persönliche Stück Original Sacher-Torte für unterwegs – ob für ein spontanes Picknick oder Lunch im Office – wird ab sofort täglich frisch im Café Sacher Wien angeboten. Das Original schmeckt überall.



Schokoladig

Bei der neuen Produkt-Linie von Staud's vereinen sich im 130g-Glas fruchtige Bananen, Himbeeren, Weichseln oder aber Kaffee mit zarter Schokolade. Die Grand-Cru-Couverturen des Schweizer Produzenten Felchlin werden aus den Edelkakao-Sorten Criollo und Trinitario hergestellt, die perfekt mit dem Geschmack der Früchte harmonisieren. Die schokoladigen Aufstriche eignen sich auch wunderbar für kreative Desserts: Josef Haslinger, Chef Pâtissier bei Julius Meinl am Graben, hat eigens für Staud's Rezeptideen entwickelt wie beispielsweise Schoko-Kaffee-Mousse oder schokoladige Himbeer-Makronen.

Trends von der Ambiente

So unterschiedlich die einzelnen Trends sein mögen, so zeigen sie doch einen gemeinsamen Nenner. Das Essentielle des Lebens – wie etwa mehr Zeit für die Familie, die Freunde und sich selbst zu haben – gewinnt weiter an Bedeutung. Damit einher geht auch die Wertschätzung für das Ursprüngliche, Handwerkliche und Heimische.

Skulpturale und geometrische Formen bestimmen im Großen wie im Detail die Stimmung im Bereich Living. So setzen geschwungene Sessel mit übergroßen Lehnen oder Vasen, die wirken wie aus Papier gefaltet, prominente Akzente im Wohnbereich. Aber auch multifacettierte Leuchten erinnern – oft als Drahtskulptur – an die Form von Brillanten. Schwarz-Weiß-Kontraste halten Einzug im Gastrobereich. Zu einer klaren, fast linearen Formensprache passt – als Kontrast oder in Kombination – das Zarte, das feine Detail, das Lichte. Glas liegt daher erkennbar im Trend. Gefäße, Vasen und Schalen mit Rissen und Einschließungen, aufwändig geschliffen, teils gefärbt oder sorgsam mit der Hand bemalt, verdeutlichen den Wunsch nach Wertigkeit und Qualität. Die Freude am Detail zeigt sich auf Gefäßen, Geschirr, Servietten und Geschirrhandtüchern. 2017 steht im Zeichen der Illustration. Unterstrichen wird damit der Wunsch nach individuellen, von Hand gefertigten Produkten.

Dining-Trends

Im Bereich Dining steht Funktionales im Vordergrund. Vor allem dann, wenn es um Genuss geht. Zahlreiche Materialien zielen deshalb darauf ab, Aromen und Nährstoffe länger zu erhalten oder Essen schonend zuzubereiten. Bei Töpfen und Pfannen entwickelt Emaille einen starken Einfluss – gerne in Vintageoptik, die Erinnerungen an früher weckt. Gleiches gilt für pulverbeschichtetes Stahlblech, das oft bei Dosen, Brotboxen und anderen Behältnissen ins Auge fällt. In der Küche bleibt Glas unverzichtbar, aus hygienischen, aber auch aus praktischen wie ästhetischen Gründen. Zudem setzt sich Doppelwandiges bei Tassen, Gläsern oder Kaffeefiltern durch. Also überall dort, wo Wärme oder Kälte gehalten werden sollen. Außerdem bringt die Kombination aus Holz und Gusseisen, Schneidebretter in ungewöhnlichen Maßen, Holzlöffel in Vintageoptik und Lederdetails



einen rustikalen Touch. Pastelltöne zieren vermehrt Töpfe, Backformen und Elektrokleingeräte – vor allem dort, wo Designer eine Retro-Formensprache zitieren. Parallel steht die Natur selbst Vorbild für gestalterische Ableitungen. Vasen sind hügeligen Landschaften nachempfunden, Wiesen oder Flussläufe reflektieren regionale Besonderheiten. Andere Objekte wirken in ihrer Gesamtheit wie natürlich gewachsen – als seien sie selbst Teil der Natur – und kaschieren gekonnt ihre industrielle Herkunft.



Ambiente 2017

Die neue Saison lockt mit vielen Neuigkeiten.

Schaum-Traum

Schott Zwiesel präsentierte auf der Ambiente 2017 eine Vielzahl innovativer Neuheiten sowie Ergänzungen zu bestehenden Kollektionen. So komplettieren etwa drei neue Glasformen – für Pils, Kölsch (German Lager) und Alt/Pale Ale – das „Beer Basic“-Angebot. Die dezent taillierten Gläser sind nach oben hin leicht ausgestellt, sodass sich der Bierschaum optimal entfalten kann. Zudem verfügen sie über einen Moussierpunkt, wie man ihn sonst nur von Sekt- und Champagner-Gläsern kennt: Ein für das Auge kaum sichtbarer Punkt im Glasboden löst die im Bier gebundene Kohlensäure und sorgt für mehr Perlage und besseren Schaum.



Bunte Gewürzwelt

Bei Le Creuset stand auf der Ambiente u. a. die bunte Vielfalt der Gewürze im Fokus, die das Unternehmen zu Kochgeschirr und Accessoires in neuen Farben inspiriert hat. Passend zur mexikanischen und asiatischen Aromaküche und den hier oft eingesetzten Chilis zeigt sich die „Hot & Spicy“-Welt in Ofenrot, Kirschrot und Schwarz. In diesen und noch vielen weiteren Farbtönen setzen z. B. die „Mini-Cocottes“ von Le Creuset (0,2l) farbige Akzente bei Tisch oder am Buffet, in den kleinen Gusseisen-Töpfchen lassen sich allerlei Gerichte stilvoll servieren.



Pure Eleganz

Ob großes Bankett oder gehobenes Fine Dining – „Stella Vogue“ von Villeroy & Boch setzt in der Spitzengastronomie feine Gourmet-Kreationen perfekt in Szene. Bestehend aus hochfeinem Premium Bone Porcelain, verschmilzt das weiße Reliefdekor mit der filigranen, runden Form des Geschirrs. Dezent Highlights in warmem Mattgold verleihen jeder Tisch-Inszenierung zusätzlich Anmut und Eleganz. Die Serie umfasst flache Teller in unterschiedlichen Größen und Dekorvarianten sowie tiefe Teller, Unter- und Platzteller.



Farbtupfer

„Fatto a Mano“ – „von Hand gemacht“ – heißt die neue Weinglas-Linie von Riedel: Denn von der venezianischen Glastradition inspiriert, schweben die maschinell hochwertig produzierten Kelche (Cupa) auf kunstvoll handgefertigten Bodenplatten und Stielen, die – schlank und in bunten Farben – für besondere Ästhetik sorgen. Die Gläser sind leicht im Gewicht, elegant in der Form und in sechs Farbvariationen zu haben. Zusätzlich wird eine Special Edition mit gedrehtem, zweifarbigem Stiel in Schwarz-Weiß angeboten.



Kochhilfe

Ausgestattet mit einer thermo-sensitiven Antihaftversiegelung, zeigt die neue „SensoRed“-Pfanne von Fissler durch Farbänderung die ideale Brat-Temperatur an. Während die Bratfläche zunächst hellrot mit kaminroten Sprenkeln ist, nimmt sie beim Erhitzen auf der gesamten Fläche den dunkleren Farbton an und zeigt damit, dass der Bratvorgang beginnen kann. Beim Abkühlen ändert sich die Farbe wieder zurück in ihren ursprünglichen Ton. Die „SensoRed“-Pfanne ist auch für Induktion geeignet und in unterschiedlichen Größen mit gut greifbarem, schmalem Griff erhältlich.



Blütezeit

Seit ihrer Gründung im Jahr 1710 steht die Porzellan-Manufaktur Meissen für einzigartiges Kunsthandwerk. Die über 300-jährige Geschichte der Manufaktur mit ihrem reichen Fundus an Formen und Farben diente als Inspiration für die neuen Dekore. So besinnt sich Meissener Porzellan etwa mit der Serie „Royal Blossom“ auf die Blütezeit der Manufaktur, als sie im Jahr 1736 im Auftrag von König August III. eine Schneeballblüte aus Porzellan fertigte, die dieser seiner großen Liebe Maria Josepha von Österreich schenkte. Die feinen Blütenornamente zieren nun das filigran und edel anmutende Speise- und Kaffeegeschirr aus strahlend weißem Porzellan.



Von Profis für Profis

Unter dem Namen „Castel'Pro“ bietet Cristel jetzt erstmals eine Kochgeschirr-Serie für die professionelle Nutzung an. Das hochwertige Edelstahlgeschirr des französischen Herstellers wurde von Profis für Profis entwickelt: In enger Zusammenarbeit mit renommierten Meisterköchen wie Michel und Sébastien Bras wurden Design, Ergonomie und Funktionalität der Serie speziell auf die Bedürfnisse der gehobenen Gastronomie abgestimmt. Ein fünfschichtiger Bodenaufbau, bestehend aus drei Schichten Aluminium und einer Hülle aus Edelstahl, sorgt für eine effiziente, gleichmäßige Hitzeverteilung. Der abgerundete Innenraum mit integrierter Mess-Skala ist ideal zum Anrühren von Saucen, während der breite Schüttrand ein tropffreies Ausgießen garantiert.



Kombinationsgabe

Mit den eleganten, eckigen „Purity Square“ Couptellern und -platten von Bauscher lassen sich exquisite Tisch- oder Buffetinszenierungen jetzt noch freier gestalten. Das Noble China Porzellan im Farbton „BoneWhite“ lässt sich – nach dem Mix & Match Prinzip – flexibel zusammenstellen und außerdem mit den im Maß perfekt abgestimmten Einsätzen und Menagen des „Playground“-Programms kombinieren. Durch das Zusammenspiel von „Purity Square“ und „Playground Ananti Menage“ – in edlem Holz – lassen sich reizvolle Materialkontraste schaffen.





Stuhl Forest von Fast

Frühlingserwachen

Endlich ist die Zeit gekommen – im Freien verweilen, interessante Gespräche führen, der Kulinarik frönen, einen coolen Drink genießen oder einfach nur sitzen, schauen und abschalten. Die Gartensaison ist eröffnet.

Text: Daniela de Cillia, **Fotos:** Solero, Camira, Zebra, Fast



Zebra

Wir wollen ja nicht gleich übertreiben. Wir leben nun einmal in den Alpen und da können auch laue und heiße Nächte etwas ungemütlicher werden. Für Hotels ist der Umstand eines kleinen Wetterumschwunges immer mit viel Organisation verbunden. Gäste wollen schnell ins Innere. Ein neues Heizkissen könnte da unter Umständen schnell Abhilfe schaffen. Die Stoov Heizkissen sind effizient und so entwickelt, dass sie nur 12 Watt pro Stunde verbrauchen. Hierdurch ist das Heizkissen bis zu 100 mal sparsamer als ein Heizpilz und die durchschnittliche Amortisationszeit beträgt nur wenige Monate. Das weiche Stoffkissen, das immer behaglich warm ist und ohne Kabel auskommt, bietet eine Heizleistung zwischen 2 und 6 Stunden. Sobald die Stoov Heizkissen weggeräumt werden, erfolgt an einer Dockstation automatisch die Wiederaufladung. Alle Heizkissen haben waschbare Bezüge, die Farben sind wählbar aus Ashe, Granite und Charcoal und sie sind zu 95 % mit allen gängigen Stühlen kompatibel.



Patina by Camira, habitat styled



Stoov Heizkissen

Mit Patina

Mit Patina verbindet der innovative britische Textilhersteller Camira in einem neuen Stoff das Beste, was Mensch und Natur zu bieten haben. Der Stoff basiert auf einer starken Verbindung von Wolle und Flachs. Komposition und Konstruktion sind so aufeinander abgestimmt, dass ein schönes und gleichzeitig leistungsfähiges Gewebe entsteht. Patina verkörpert Design im Einklang mit der Natur. So erinnern weiße Tupfen auf der Oberfläche, entstanden durch den im Gewebe enthaltenen Flachs, an verstreute Blumen in den Feldern. In dem neuen Gewebe verbinden sich Farben, Muster und Texturen, die den Facettenreichtum der Natur nachempfinden, mit Design und handwerklichen Fähigkeiten des Menschen.

Von der Natur inspiriert

„Nur dann, wenn wir tief durchatmen und Ruhe einkehren lassen, nehmen wir unsere Umwelt wirklich wahr und können so die Muster der Natur entdecken“, sagt Hayley Barrett, Designer bei Camira. „Bei der Entwicklung dieses Stoffes wollten wir unbedingt die natürliche Schönheit von Flachs betonen. Der enthaltene Flachs beeinflusst nicht nur die Optik des Gewebes, sondern sorgt auch ohne chemische Nachbehandlung dafür, dass das Gewebe grundsätzlich schwer entflammbar ist,“ so Barrett.

Genuss im Freien

Sowohl die ausziehbaren Tische Kubex und Catax, aber auch das neue Modell Flix und der beliebte Klassiker Quadux von Zebra eignen sich hervorragend für viele Gäste und setzen darüber hinaus einen besonderen Akzent auf der Terrasse. Dabei vereinen die Produkte des deutsch-schweizerischen Herstellers zeitloses Design mit einzigartiger Funktionalität und Nachhaltigkeit. Der ausziehbare Gartentisch Kubex ist in drei Größen erhältlich und lässt sich mit wenigen Handgriffen auf 3,40 Meter verlängern. Die Tischplatte ist in recyceltem Teak erhältlich. Alternativ bietet Zebra diesen Klassiker der greenline-Serie jetzt auch als Version mit einer pflegeleichten HPL-Oberfläche an. Der Tisch mit HPL-Platte ist auf 3 Meter ausziehbar und bietet Platz für zehn Personen. Ebenfalls ausziehbar ist der runde Gartentisch Catax. Er lässt sich dank des Synchronauszuges schnell und mit nur wenigen Handgriffen von einem Durchmesser von 1,35 m auf

ein Oval mit einer Länge von 1,85 m vergrößern, sodass bis zu acht Personen an der Tafel Platz nehmen können. Sein markantes Design verdankt das Modell den 30 Millimeter starken Planken aus recyceltem Teakholz, die strahlenförmig um die Tischmitte angeordnet sind. Die hochwertigen und exklusiven Outdoor-Tische der Serie greenline bilden mit ihren lebendigen Designs und raffinierten Details den idealen Mittelpunkt für Feste und Feierlichkeiten unter freiem Himmel. Darüber hinaus werden sie höchsten Ansprüchen an Qualität und Funktionalität gerecht und stehen zugleich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, da sie aus 100 % recyceltem Teakholz bestehen.

Italien grüßt

Der italienische Möbelhersteller Fast ist auf Outdoormöbel aus Aluminium spezialisiert und zählt zu den bedeutendsten Outdoormöbelherstellern Italiens. Hauptdarsteller der Fast-Kollektionen ist Aluminium. Das aufgrund seiner geringen Toxizität und hohen Recyclingfähigkeit besonders umweltfreundliche Material ist leicht, langlebig, witterungsbeständig und vor allem pflegeleicht – also geradezu ideal für Außenbereiche. Das Angebot reicht von weichen, traditionellen Formen bis hin zu reduziertem, innovativem Design. Darunter einer der Bestseller von Fast – der Stuhl Forest – mit dem sich das Unternehmen in der internationalen Designszene einen Namen gemacht hat.



Zebra



Starkes Zeichen für die City

Berliner Geschichte wird gekonnt mit Boutique-Charme erzählt.

Fotos: Hotel am Steinplatz

Seit der Wiedereröffnung des legendären Hotels im Dezember 2013 konnte sich das erste Hotel der Autograph Collection in Deutschland, einer Gruppe individueller Boutique-Hotels weltweit, nicht nur auf dem Berliner Hotelmarkt etablieren, sondern auch das Comeback des Berliner Westen mitgestalten. Zahlreiche Awards, u. a. Hotelbar des Jahres in Deutschland, Österreich und der Schweiz, bestätigen das Konzept. TripAdvisor kürte das Hotel am Steinplatz gar zum besten Hotel der Stadt und zum zweitbesten in ganz Deutschland.

Tradition trifft Moderne

Kein Wunder also, dass das Hotel am Steinplatz an alte Zeiten, in denen bereits Zarah Leander, Brigitte Bardot, Luciano Pavarotti, Romy Schneider oder Alain Delon logierten, anknüpfen kann und auch heute wieder nationale und internationale Prominenz willkommen heißt. Die Zeiten, in denen der einzigartige Eck-Bau leer stand, sind so vergessen. Gehört das Jugendstil-Haus doch mit seinen Muschel-, Farn- und Fledermaus-Motiven neben den Hackeschen Höfen zu den letzten erhaltenen Werken





des Architekten August Endell. Im Restaurant am Steinplatz werden mit regionalen Produkten Berliner Klassiker und deutsche Küche neu interpretiert. Die Bar am Steinplatz führt diesen Ansatz weiter und bietet neben klassischen Cocktails auch Kreationen mit Berliner Spirituosen an. Unter dem Dach befindet sich das Spa am Steinplatz mit einzigartigem Blick über Berlin.

Ein Künstler am Küchenpass

Kunst auf dem Teller können Gäste des Restaurant am Steinplatz seit dem 4. März während ihres Besuches erleben. Der Künstler ist Küchenchef Nicholas Hahn. Der 33-Jährige tritt ab sofort die Nachfolge von Marcus Zimmer an, der während der ersten drei erfolgreichen Jahre des Hotels die Küchenleitung innehatte. Hahn stellt zudem sein neues Küchenkonzept für das prämierte Hotel vor, das die Restaurantgäste künftig mit auf eine kulinarische Weltreise nimmt, bei der die Geschmackswelten von Deutschland und anderen Ländern erkundet werden. Der junge Küchenchef verwendet dabei vergessene und seltene Produkte wie die süßliche Yakon-Wurzel, auf der neuen Speisekarte mit Skrei und Lauch kombiniert. Seine Leidenschaft spürt man, ob am Küchenpass, in seiner Anrichteweise oder im Gespräch mit Gästen und seinen Kollegen.

www.hotelsteinplatz.com



Transparenz durch Kontrolle

Die Wirte haben es schwer, viele Stolpersteine und unnötige bürokratische Hürden werden ihnen auferlegt. Die meisten davon scheinen laut Aussagen der Betroffenen sehr weltfremd zu sein und nur Zeit und Geld kosten. Sicher eine Wahrheit, die gehört werden muss, aber wo bleibt da die Standesvertretung? Die sollte sich doch für ihre zwangsverpflichtenden Mitglieder ins Zeug legen und alles daran setzen, dass nicht unnötige Bürokratie den Wirten das Leben schwer macht. Aber – und nun komme ich zum Kern der Sache – es gibt es auch in anderen Branchen fehlerhafte Entwicklungen, die den jeweiligen Berufsgruppen ordentlich zusetzen. Die haben dann aber anscheinend starke Standesvertreter hinter sich und neue Gesetze werden entschärft oder sogar zurückgenommen. Zweitens bin ich der Meinung, dass das große plakatierte Wirtesterben so nicht stattfindet. Untersucht man nämlich einzelne Fälle, so muss der Wirt jetzt zusperren, weil er zum Beispiel sehr oft keinen Nachfolger gefunden hat oder nicht mehr will und nicht, weil eine Registrierkasse eingeführt wurde. Denn wenn er deshalb zusperren muss, wegen dieser Transparenz dem Gesetz gegenüber, dann hat er vorher über Jahre hinweg etwas falsch gemacht, sorry. Wir alle müssen für das Finanzamt transparent unseren Verdienst sichtbar machen. In allen europäischen Ländern ist das seit Jahrzehnten üblich und wird dort von den Wirten nicht so bekämpft wie bei uns.

Ich als Gast finde es richtig und normal, wenn ich etwas konsumiere, dass ich eine Kassarechnung bekomme, was ist so falsch daran? Beim Bäcker, beim Friseur, beim Mechaniker bekomme ich das ja auch. Ich habe zu diesem Thema auch von wirklich erfolgreichen Wirten kein Murren gehört, die sehen das ziemlich entspannt, weil sie immer so gearbeitet haben und für ein Unternehmen dadurch auch eine Kostenwahrheit entsteht, die wichtig ist, um nachzuvollziehen, ob man wirtschaftlich arbeitet. Ich sage damit nicht, dass diejenigen, die gegen die Registrierkasse sind, nicht erfolgreich sind, aber ihren Beweggrund haben sie noch nicht wirklich der Mehrheit deutlich verständlich machen können. Und wenn ich mir die vielen Neueröffnungen gerade in letzter Zeit anschau, dann kann von einem Wirtesterben nicht die Rede sein. Da gibt es viele sehr junge und ambitionierte Menschen, die gerne in dieser Branche arbeiten, Risiko auf sich nehmen und gerne Gastgeber sein wollen und die werden auch in Zukunft viele Gäste haben,

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 zu unserer Kolumne: anonymus@hotel-und-design.at



Istriens erstes Weinhotel



Das Relais & Châteaux-Anwesen Villa Meneghetti samt Spitzenweingut, Olivenölmanufaktur und Gourmetrestaurant präsentiert sich nach seiner Erweiterung um luxuriöse Landhaus-Zimmer und Chalets als Hideaway der Extraklasse im grünen Hinterland Istriens.

Mit großartigen Weinen und Olivenölen hat sich das 25 ha große Gut im stillen Hinterland zwischen Bale (10 km), Rovinj und der Küste (3 km) schon lange als internationales Aushängeschild der neuen istrischen Gourmetszene etabliert. Dazu zählt die mit zwei Gault Millau-Hauben ausgezeichnete Küche der Villa Meneghetti zu den Besten der kroatischen Adria-Halbinsel. Nun wurde das in mediterraner Naturstein-Architektur gehaltene Anwesen von Advokat Miroslav Plišo und seiner Frau Romana um zehn Zimmer sowie 16 Maisonette-Residenzen (75 m²) mit Wohn-, Schlaf- und Ankleidezimmer, schönen Bädern und eigener Gartenterrasse in edel-ländlichem Chalet-Stil erweitert. Das inmitten von Weingärten wunderschön in die Naturlandschaft eingebettete Landgut, das als erstes istrisches Hotel Aufnahme in den elitären Kreis von Relais & Châteaux fand, verfügt außerdem über zwei Outdoor-Pools, Hallenbad, Beauty- und Relaxbereich sowie Fitness-Studio.

Kulinarisches Refugium

Das vielfach ausgezeichnete Restaurant bietet auch auswärtigen Feinschmeckern Gelegenheit, dieses außergewöhnliche Refugium zum Lunch oder Abenddinner zu erleben. Jahrhundertalte Eichenbäume spenden rund um die auf der Loggia gedeckten Tische ihren Schatten, während der würzige Duft des Südens in der Luft liegt. Modernes Landhaus-Design prägt den behaglichen inneren Restaurantbereich, der wohltuende Privatsphäre mit Wohnzimmer-Charakter ausstrahlt. Dieses Ambiente ist der perfekte Rahmen für eine moderne istrische Küche, in der Danijela Pifar und Bojan Vuković mit regionalen Spitzenprodukten istrische Tradition kreativ neu interpretieren. Kombiniert werden die Gerichte mit hauseigenen Olivenölen, die ebenso wie die Weine der Villa Meneghetti zu den besten Istriens zählen und jährlich internationale Auszeichnungen erhalten.



Respekt vor der Geschichte

Das Grand Hotel Kronenhof stylt 13 Zimmer und Suiten neu. Star-Architekt Pierre-Yves Rochon bringt frischen Wind ins Engadin.

So schaut „Schöner Wohnen“ in der Schweiz aus. Im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina freuen sich Gäste über 13 neu gestaltete Zimmer und Suiten im Stil des weltweit bekannten französischen Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon. Nach dem gelungenen Umbau von 26 Zimmern im Schwesterhotel Kulm Hotel St. Moritz legte Rochon erneut Hand an. Die entstandenen Räumlichkeiten begeistern mit einer durchdachten Einteilung sowie einem eleganten und zeitlosen Design. Dank des praktisch angelegten Eingangsbereichs, der großzügigen Ankleide und dem komfortablen Bad fühlen sich Gäste wie in einer eigenen kleinen Wohnung. Das Mobiliar in weiß lasierter Eiche, hell lackierte Holzwände, Stoffe in sanftem Moosgrün, warmen Goldtönen und Nuancen von Beige, Grau und Elfenbein sowie ein aufwendiges Beleuchtungskonzept lassen alles hell und leicht wirken. Weiche Teppichböden, flauschige Samststoffe und gemütliche Sessel und Sofas sorgen für eine behagliche Atmosphäre.

Im Zentrum einer jeden Neugestaltung steht für Pierre-Yves Rochon der Respekt gegenüber der Geschichte und der

Charakteristik des Hotels. Der auf Grand Hotels spezialisierte Star-Architekt rückt dabei stets die vorhandene Architektur sowie die traditionell verwendeten Materialien in den Mittelpunkt. Ergänzt durch moderne Details lässt er Tradition und

Neuzeit verschmelzen. So tritt beim Design der neuen Zimmer im Kronenhof eine klassisch elegante Gestaltung in den Vordergrund, bei der helle Farben dominieren. Denn das gesamte Gebäude im Neobarock wirkt in seiner architektonischen Sprache hell und zeitlos. Zudem begeistert Rochon mit einer geschickten Raumaufteilung, praktischen Details, feinsten Materialien und Qualität auf höchstem Niveau. Zusammen mit der grandiosen Aussicht auf die umliegende Bergkulisse wird jeder Raum zu einem luxuriösen Hideaway in den Schweizer Bergen. Das unter Denkmalschutz stehende Grand Hotel Kronenhof befindet sich im Herzen des Schweizer Bergdorfs Pontresina und blickt auf eine über 165-jährige Geschichte zurück. Auf 1.800 Höhenmetern kommen die Gäste in den Genuss von 112 elegant gestalteten Zimmern und Suiten sowie einer der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen. Als einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Ort verbindet es eine großartige Lage mit imposanter Architektur, atemberaubenden Ausblicken und ausgezeichnete Kulinarik. Das Gourmetrestaurant Kronenstübli wurde im Oktober 2016 mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet und Adriana Novotná als Sommelier des Jahres 2017 geehrt.

www.kronenhof.com





Havanna reloaded

Legendäre Chevrolets, Musik, Tanz, Rum, herzliche Menschen und Inbegriff karibischer Lebensfreude – das ist Kuba. Und bald wird dort ein neues Kempinski Luxushotel eröffnet.

Inmitten der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörenden Altstadt von Kubas Hauptstadt Havanna eröffnet Kempinski im zweiten Quartal 2017 sein erstes Hotel auf der Karibikinsel. Das Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana mit 246 Zimmern und Suiten im historischen Manzana de Gómez. Ein entsprechender Managementvertrag wurde jetzt zwischen Kempinski Hotels und der Grupo de Turismo Gaviota SA unterzeichnet.

„Wir freuen uns sehr, schon im Frühjahr dieses herausragende Hotel in Havanna zu eröffnen“, sagt Markus Semer, Vorstandsvorsitzender von Kempinski Hotels. „Damit sind wir auch in Kuba wegweisend unterwegs, denn mit dem Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana entsteht das erste moderne 5-Sterne-Luxushotel des Karibikstaates. Das Hotel befindet sich in einem berühmten, historischen Gebäude – das aktuell exklusivste Hotelprojekt in Old Havanna.“

„Für uns ist es wichtig, neue Partner zu gewinnen, die über internationales Renommee verfügen. Daher haben wir uns für Kempinski entschieden, um unser neues Haus in Havanna zu managen“, ergänzt Carlos M. Latuff, Executive President Grupo de Turismo Gaviota SA. „Mit seiner 120 Jahre alten Geschichte, dem europäischen Luxusgedanken und der außerordentlichen Qualität passt die älteste Luxushotelgruppe Europas perfekt zum

Manzana de Gómez, das Anfang des 20. Jahrhunderts als erste Shopping-Arkade im europäischen Stil hier in Havanna errichtet wurde. Gemeinsam mit Kempinski werden wir dieses Juwel zum führenden Luxushotel der Stadt machen.“

Place to be

Schon heute, noch vor der Eröffnung, ist das Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana nicht nur in Kuba in aller Munde. Das Luxushotel im Herzen des historischen Zentrums von Havanna, in unmittelbarer Nähe der interessantesten Sehenswürdigkeiten, wird der „Place to be“ in Kubas Hauptstadt: 246 luxuriöse Zimmer und Suiten stehen den Gästen zur Verfügung – von 40 bis 150 Quadratmetern in der Präsidenten Suite und mit einer beeindruckenden Deckenhöhe von vier bis fünf Metern. Besonderes Highlight: die Dachterrasse mit Pool und Blick über die Altstadt. Über 1.000 Quadratmeter Spa, der von Resense betrieben wird, bieten Entspannung pur. Darüber hinaus sorgen insgesamt drei Restaurants, darunter das Panaroma-Restaurant mit Blick über Alt-Havanna, und die Lobbybar für das leibliche Wohl der Gäste. Eine Cigar-Lounge und ein Business-Center runden das Angebot ab. D

Junges Gartendesign – Terrassen und Sitzplätze

Text Manuel Sauer, Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker

Gärten entwickeln sich immer mehr zum verlängerten Wohnraum unter freiem Himmel: Entspanntes Zusammensein, ein Platz zum Feiern oder auch nur zum Träumen. Im Mittelpunkt einer Gartenplanung stehen deshalb Sitzplätze und Terrassen. Starre Stilgesetze überzeugen hier schon lange nicht mehr, kluge Gestaltungsregeln schon. Der renommierte Landschaftsarchitekt und Bestsellerautor Manuel Sauer zeigt, wie es geht. Unkonventionelle Konzepte kombiniert er mit Informationen zur Machbarkeit und liefert Inspiration pur für Laien und Profis. Gebunden mit Schutzumschlag, 24,5 x 24,5 cm, 192 Seiten, 120 Fotos, 28,80 €, ISBN 978-3-95453-125-7, Becker Joest Volk Verlag



Blüenträume – Mit Blumen leben und gestalten

Ngoc Minh Ngo

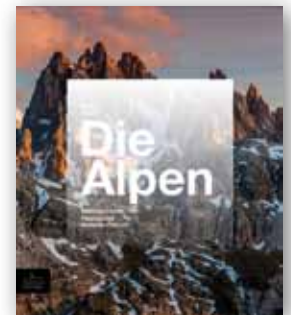
Mit welchen kreativen Ideen Blüten und Pflanzen unser Leben und unsere eigenen vier Wände bereichern können, zeigen die passionierten Blumenliebhaber in diesem Buch. Ngoc Minh Ngo hat Menschen in den USA, England, Marokko, Italien und Frankreich besucht, die mit Blumen leben und arbeiten. Sie schlagen ganz neue Wege ein, Blumen zu präsentieren oder nie gesehene ästhetische Effekte zu erzielen und zeigen eine unglaubliche Bandbreite Blumen inspirierter Designideen. Gebunden mit Schutzumschlag, 224 Seiten, 200 farbigen Abbildungen, 36,- €, ISBN 978-3-95728-057-2, Knesebeck Verlag



Die Alpen – Naturerlebnis, Kulturgut, Sehnsuchtsort

Detlev Arens

Die Alpen liegen mit grandioser Kulisse und atemberaubender Vielfalt in der Mitte unseres Kontinents. Acht Staaten haben heute an ihnen Anteil. Neben Österreich, der Schweiz, Italien, Frankreich und Deutschland gehören Slowenien sowie die Fürstentümer Liechtenstein und Monaco dazu. Sie sind eine alte Kulturlandschaft. Hier begegnen und durchdringen sich Ost und West, Nord und Süd, davon zeugen die Bauwerke und Kunstschätze aller Epochen. Detlev Arens unternimmt eine Bergtour der besonderen Art. Fakten und Fantastisches, Geschichten und Geschichtliches werden lebendig. Hardcover mit Schutzumschlag, 24 x 28 cm, 320 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen, 40,- €, ISBN 978-3-7716-4679-0, Verlag Fackelträger



Sichtschutz und Raumteiler im Garten

Text: Marion Lagoda, Fotografie: Jürgen Becker, Marianne Majerus, Marion Brenner

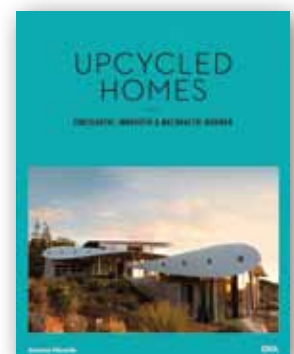
Sichtschutz wird im Garten immer wichtiger. In Zeiten des verdichteten Raums will man sich auch im grünen Bereich ein Stück Privatheit schaffen. Doch erfüllt Sichtschutz im modernen Gartendesign längst nicht mehr ausschließlich den Zweck, die Privatsphäre vor fremden Blicken zu bewahren. Hecken, Zäune und Mauern schaffen Räume, gliedern den Garten, geben ihm Struktur und sind oft genug grandiose Blickfänge. Dieses Buch bietet einen Überblick, wie genial moderne Gartenarchitektur mit Sichtschutzelementen und Raumteilern gestalten und wie Materialien wie Glas, Kunststoff oder Beton das Gartendesign bereichern. Die Beispiele aus aller Welt sollen inspirieren, auch im eigenen Grün kreativ mit Sichtschutz und Raumteilern umzugehen. Gebunden mit Schutzumschlag, 23,5 x 28 cm, 168 Seiten, 73 Fotos, 41,10 €, ISBN 978-3-95453-124-0, Becker Joest Volk Verlag



Upcycled Homes – Einzigartig, innovativ & nachhaltig wohnen

Antonia Edwards

Ausrangierte Werkstoffe lassen sich durch Umformung erstaunlich aufwerten. Dass dies selbst bei Wohnhäusern möglich ist, zeigt Antonia Edwards, preisgekrönte Londoner Bloggerin. Sie präsentiert eine internationale Auswahl innovativer Häuser und Wohnungen. Alle bestehen aus wiederverwerteten Materialien oder nutzen bestehende Gebäude auf eine überraschende Art neu. Ferienhäuser, Baumhäuser, ehemalige Kirchen, Fabrikbauten, Hausboote, Wohnwagen aus Upcycling-Materialien: Alle Projekte begeistern durch ihre einzigartige, fantasievolle und zeitgemäße Gestaltung. Gebundenes Buch, Pappband, 41,10 €, ISBN: 978-3-421-04052-7, DVA



Vorschau auf H&D Nr. 3 | Juni/Juli 2017



Bad-Erlebnisse

Ob auf exklusiv, rustikal oder modern reduziert – das Bad im Hotel wird immer mehr zum Wohlfühlort. H&D ging duschen und baden und serviert Ihnen die neuesten Trends.



FOOD&DESIGN

Frühstückserwachen

Der erste Gästekontakt am Morgen beginnt mit dem Frühstück. Wir genossen die neuesten Angebote für verwöhnte Gäste.

Luxus mit Herz

Herzlich-familiäre Atmosphäre inklusive erstklassigem Service. Ein Gespür für Luxus, das auf Exklusivität, aber auch auf Harmonie beruht. Das Allgäuer 5-Sterne-Resort Sonnenalp in Ofterschwang erfüllt Urlaubssehnsüchte mit einem Verständnis für Tradition und Moderne.



Oasen der Sehnsüchte

Wellness- und Spa-Geschichten rund um die Welt. Wir zeigen, was demnächst angesagt sein wird.



Erscheinungstermin: 19. Juni, Redaktionsschluss: 22. Mai 2017

H&D-AKTUELL • PRODUKTVORSTELLUNG • H&D-AKTUELL • PRODUKTVORSTELLUNG



Sanfte Farbtöne

Duravit präsentierte auf der ISH zahlreiche Neuheiten, unter anderem die neue Bad-Serie „Luv“, gestaltet von der dänischen Designerin Cecilie Manz. „Luv“ besticht durch eleganten Purismus, kombiniert nordisches Design mit neuen Technologien und vermittelt die Emotionalität und Wärme, für die Cecilie Manz steht. Die exklusive Serie ist die Erste von Duravit in sanften Mattlack- und Glasurtonen.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. Bezahlte PR-Beiträge und Werbeeinschaltungen in Textform sind in der Fußzeile mit einem [P] (Promotion) gekennzeichnet und damit vom redaktionellen Teil zu unterscheiden.

Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayr

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Chefredakteur:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Claudia Brameshuber, Daniela de Cillia
Peter A. de Cillia, Mag. Nicole Hoffmann,
Dr. Alois Kronbichler, Fritz Strohmayr

Grafik und Redaktionsleitung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at

Fotos:

Daniela de Cillia, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos:
Von den Hotels und Herstellern/Firmen
kostenlos zur Verfügung gestellt.

Coverbild:

INKU

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Münchendorf
UID-Nr. ATU62346866

Abo:

Inland: € 36,- inkl. Ust.; 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 2017.

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.

Kontakte

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

Druckunterlagen:
Brigitte Strohmayr
bst@hotel-und-design.at

Anzeigen:

Mag. Nicole Hoffmann
+43 664/545 29 11
n.hoffmann@hotel-und-design.at
Anna Wagner
+43 664/141 12 13
a.wagner@hotel-und-design.at

Roman Alexander Buttura
+43 664/736 220 99
r.buttura@hotel-und-design.at

Mag. Roland Holstein
+43 664/12 12 995
r.holstein@hotel-und-design.at

NEU! BIO ✓
JETZT AUCH FÜR'S
FRÜHSTÜCK



ZEITGEIST AUF KNOPFDRUCK

Exklusivität + Nachhaltigkeit

100 % VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG*

90%
kleinerer
CO₂-Fußabdruck
als vergleichbare
Flaschengetränke.*
REDUCE PLASTIC +
SAVE THE PLANET.



BROOKLYN -
HOMEMADE STYLE
BY GRAPOS
IST SO INDIVIDUELL
WIE IHR HAUS.

WIR
UNTERSÜTZEN
SIE GERNE BEI
PLANUNG UND
UMSETZUNG.

KONTAKTIEREN
SIE UNS.



* alle Grapös-Getränke
haben einen um 90% kleineren
CO₂-Fußabdruck als vergleichbare
Flaschengetränke (Glas oder PET).
Verglichen wurde die Menge 0,2
Liter. Studie der TU-Graz.

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com





Diesen Sommer sind Ihre Umsätze garantiert nicht für den Hugo.

Zumindest nicht nur. Denn hier kommt Preiselpeter, der neue Drink für heiße Tage.