

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2019



BEST OF  
Heiraten  
im Hotel

WOHNTRÄUME  
Möbel für  
innen & außen

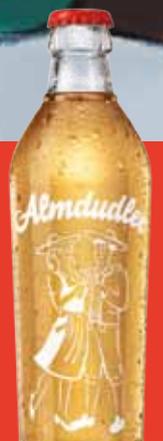
FOOD-TRENDS  
Neues und  
Altbewährtes

Wenn die kan  
**Almdudler**<sup>®</sup>  
hab'n, geh'  
i wieder ham!



Almdudler ist die **Nr.1 Limonade\*** in Österreich und wurde mit dem „**Quality Award Gesamtsieger 2018**“ ausgezeichnet. Höchste Sympathie- und Bekanntheitswerte auch weit über die Grenzen hinaus verdeutlichen: **Almdudler gehört in Österreich einfach dazu!** Das Original vom österreichischen Familienunternehmen der Familie Klein – seit 1957.

\*Quelle: market institut; Markentest Limonaden in Österreich 2018, repräsentativ für die österr. Bevölkerung.





Beim Bad-Special ist CR de Cillia immer mit vollem Einsatz dabei.

Liebe Leserin,  
lieber Leser!

Das neue Jahr ist noch ziemlich jung, und dennoch kommt es einem schon sehr alt vor, denn die Meldungen aus Politik und Wirtschaft des vorigen Jahres setzen sich auch heuer wieder fort. Themen wie Brexit, Trump, EU-Wahl, Flüchtlinge, Jobrotationen womöglich nach politischer Gesinnung und nicht nach Qualifikation, Auffassungsunterschiede zwischen Recht, Gesetz und Politik, Mindestsicherung und die leidliche Debatte über den 12-Stunden-Arbeitstag – all das schon gehört, und zwar mittlerweile zu oft.

„Und täglich grüßt das Murmeltier“, nach dieser Metapher spielt sich anscheinend das Leben ab. Parallelen dazu gibt es naturgemäß auch in der Hotel- und Gastrobranche. Sie müssen noch immer um geeignete Arbeitskräfte kämpfen, haben einmal zu wenig Schnee, einmal zu viel, ärgern sich über unnötige Stolpersteine seitens der Behörden und müssen immer wieder daran denken, wie Sie den Gast neu motivieren, bei Ihnen einzukehren und nicht beim Mitbewerber. Das bedeutet Kreativität, Weitblick und finanzielle Risiken. Die Branche muss sich zwar nicht immer neu erfinden, aber zumindest immer wieder positiv überraschen. Das gelingt mit Top-Qualität aus Küche und Keller und mit einem Ambiente, das den Gästen gefällt. Bei uns finden Sie wie immer Anregungen aus all diesen Themenwelten, damit Ihre Gäste zufrieden sind und wieder buchen – wie die Murmeltiere.

Und doch haben wir ab dieser Ausgabe etwas Neues: In unserer Serie BEST OF berichten wir über Hotels, die sich mit einem zusätzlichen Nischenprodukt einen Namen gemacht haben. Diesmal geht es um das Thema „Heiraten im Hotel“.

Herzlichst, Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur

# H&D AWARD 2019

## An alle Hoteliers

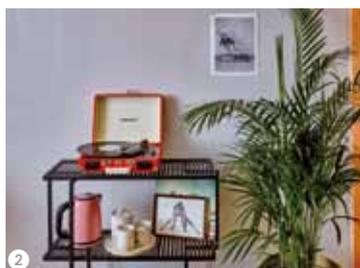
### „And Desi goes to ...!“

Bereits zum 8. Mal in Folge findet heuer wieder der begehrte H&D-Award statt – der einzige Award in Österreich für die Hotellerie und gehobene Gastronomie in Verbindung mit Architektur und Design. Sie können heuer als Hotelier ein Produkt, das Sie in Zusammenhang mit einer Neugestaltung in Ihrem Haus verwendet haben, in einer der sieben Kategorien einreichen: Schlafkonzepte, Badezimmer, Wellness/Spa, Großküche, Interieur, Architektur oder Sonderpreis. Wir wollen sowohl die produzierende Firma als auch den Bauherren/Auftraggeber auf die Bühne bitten. Sie nennen uns das jeweilige Produkt und senden Unterlagen über Ihr Haus in Form von Text und Fotos per Email an:

Peter de Cillia  
p.decillia@hotel-und-design.at

**Einreichungsfrist: 29. März 2019**

Die Einreichung ist mit keinerlei Kosten verbunden.



## H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Fachartikel: Ein Fenster in die (nahe) Zukunft		40
Buchtipps	SEITE	56
Kolumne anonymus	SEITE	63
Vorschau, Impressum	SEITE	66

## H&D BEST OF

Hotels für die perfekte Vermählung	SEITE	8
------------------------------------	-------	---

## H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Kitzhof Mountain Design Resort	SEITE	22
Apartments etagerie in Linz <sup>1</sup>	SEITE	24
Max Brown Hotel 7th District <sup>2</sup>	SEITE	26
Seehotel Niedernberg, Frankfurt	SEITE	36
Ferienhäuser PURESLeben, Steiermark <sup>3</sup>	SEITE	42
Sporthotel Wagrain, Salzburg <sup>4</sup>	SEITE	44
Le Burger, Wien	SEITE	54
Moon Bar, Bangkok	SEITE	57
11 Mirrors Rooftop Restaurant & Bar	SEITE	58
Courtyard by Marriott Paris Gare de Lyon <sup>5</sup>	SEITE	60
Meliá Hotels, Dominikanischen Republik <sup>6</sup>	SEITE	62
Vienna House Mokotow Warsaw <sup>7</sup>	SEITE	64
Steigenberger Pure Lifestyle, Ägypten <sup>8</sup>	SEITE	65

## H&D BAD & WELLNESS

Darling, ich bin im Bad	SEITE	12
Individuelle Dampfduschen	SEITE	14
Waschtischlösungen nach Maß	SEITE	15
Formschöne Dusch-WCs	SEITE	16
Trends im Bad	SEITE	18
Klares Design und optimale Funktion	SEITE	20
Design-Revolution in Sachen Dusch-WC	SEITE	21

## H&D INTERIEUR & DESIGN

Wohnräume	SEITE	28
Die Designtrends auf der imm	SEITE	29
Heimtextil in Frankfurt	SEITE	32
Österreichische Möbelindustrie	SEITE	34
Der nächste Sommer kommt bestimmt	SEITE	37
Outdoor-Produkte	SEITE	41

## H&D FOOD & DESIGN

Food-Trends	SEITE	46
Proteine für die Gesundheit	SEITE	47
Wiberg Genusswelt	SEITE	48
Food-Produkte		49 + 55
Thekenzapfsystem Blade	SEITE	50
Almdudler forciert das Gastro-Geschäft	SEITE	51
Top Spirit Premium-Spirituosen	SEITE	52





© Plain / Catharina Thünling

## Gesunde Sportler-Küche

„Plain“ (übersetzt „einfach“ bzw. „schlicht“) heißt der neue kulinarische Hotspot im Wiener Servitenviertel, den Fußball-Nationalspieler Rubin Okotie mit seiner Frau Vanessa eröffnete. Getreu dem Namen ist das Restaurant auf gesunde und frische Küche fokussiert. Neben biologischen Fisch- und Fleischgerichten finden sich viele vegane Speisen auf der Karte, und morgens erwarten die Gäste variantenreiche Bowls, Bagels und Frühstücksgерichte mit Superfood. Die Speisekarte wurde gemeinsam mit Haubenkoch Sebastian Müller kreiert. Alle Speisen können im gemütlichen Lokal genossen oder – in plastikfreier bzw. 100 % recyclebarer Verpackung – mitgenommen werden.



© Brau Union Österreich

*Magne Setnes, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich, richtet die Innovationen auf alkoholreduzierte bzw. alkoholfreie Biere und Biermischgetränke aus.*

## Bierstudie

Mehr als die Hälfte der Österreicher (57 %) trinkt regelmäßig Bier, zumindest mehrmals pro Monat. Für den Großteil der Haushalte (78 %) wird Bier gekauft. Knapp ein Drittel der österreichischen Bevölkerung (29 %) sorgt mit einem monatlichen Einkauf für Nachschub. Nur 8 % der Österreicher trinken (fast) täglich Bier, 20 % mehrmals pro Woche. Knapp ein Drittel der Bevölkerung (29 %) kauft einmal pro Monat Bier und konsumiert es mehrmals in diesem Zeitraum. Dies geht aus dem aktuellen Bierkulturbericht der Brau Union Österreich hervor. Den gesamten Bierkulturbericht 2018 gibt es online unter [www.brauunion.at/bierkulturbericht](http://www.brauunion.at/bierkulturbericht) zum Durchblättern.

# Der Grundstein für die Architektur der Zukunft.

Building Automation von Beckhoff.



### Skalierbare Steuerungstechnik

Das modulare Steuerungssystem von Beckhoff bietet Lösungen vom leistungsstarken Industrie-PC oder Embedded-PC als Gebäudeleitrechner bis zum dezentralen Ethernet-Controller.

### Der Automatisierungsbaukasten

Das Beckhoff-Busklemmensystem für die Anbindung der Datenpunkte unterstützt mit 400 verschiedenen I/O-Klemmen alle gängigen Sensoren und Aktoren.

**POWER-DAYS.**

Österreich, Salzburg  
Halle 10, Stand 0201

[www.beckhoff.at/building](http://www.beckhoff.at/building)

Mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff lassen sich alle Gebäudefunktionen softwarebasiert realisieren. Das durchgängige Automatisierungskonzept mit Hard- und Softwarebausteinen für alle Gewerke bietet maximale Flexibilität bei geringen Engineeringkosten. Die Automatisierungssoftware TwinCAT beinhaltet alle wesentlichen Gebäudefunktionen sowie eine standardisierte Systemintegration über Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP. Der Beckhoff Baukasten erfüllt eine Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A.



© Nikolaus Frastauer/Hagleitner Hygiene

Firmeninhaber und Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner sieht in Deutschland noch viel Potenzial.

## Hagleitner übernimmt Glessdox

Mit 1. Jänner 2019 hat Hagleitner die Glessdox GmbH & Co. KG mit Sitz in Deutschland übernommen. „Glessdox bei uns aufzunehmen, lohnt sich aus mehreren Gründen“, erklärt Firmeninhaber und GF Hans Georg Hagleitner: „Zunächst sehe ich für Hagleitner in Deutschland noch viel Potenzial, die Nachfrage steigt kontinuierlich. Dann ist Glessdox in Italien erfolgreich; auch wir sind ideal vor Ort aufgestellt – mit je einer Niederlassung in Mailand und Südtirol.“ Da Glessdox (bislang Teil der Würth-Gruppe) einen Großteil des Umsatzes mit Produkten von Hagleitner gemacht hat, kann diese Synergie künftig perfekt genutzt werden.

## Gut essen am Wagram

Der Winzer Josef Fritz erfüllt sich den Traum vom eigenen Restaurant in einem alten Bauernhaus in Zaußenberg. Gekocht wird ab März, Pächter und Küchenchef ist der sechszwanzig Jahre alte Josef Kellner mit Jungsommelière Jasmin Wieland. Es ist ein 300 Jahre alter Ausgedingehof, der mit viel Respekt vor den alten Mauern renoviert und zu einem kleinen Restaurant umgebaut wurde. Im Gastraum von „Josefs Himmereich“, der gerade einmal 24 Sitzplätze fasst, wird ein kulinarisches Erlebnis garantiert.



© Andreas Jakuorlb

Winzer Josef Fritz & Jungwirt Josef Kellner



## Seriensieger

Die Fachzeitschrift auto motor und sport kürt seit über 40 Jahren die Sieger ihrer internationalen Leserwahl mit der Auszeichnung „Best Cars“. Insgesamt standen 385 Modelle in elf Kategorien zur Wahl, um auch 2019 die besten Autos zu küren. Erneut eindeutiges Votum in der Kategorie „Van“: Der Multivan von Volkswagen Nutzfahrzeuge ist der Beste seiner Klasse.



## Die exklusivste Suite der Welt

Sie ist die größte Suite, die jemals auf einem Luxus-Kreuzfahrtschiff gebaut wurde: Die Regent Suite auf dem gleichnamigen Schiff steht für perfektionierte Eleganz und trumpft mit einem handgefertigten Bett im Wert von 200.000 US-Dollar, einem eigenen Spa-Bereich sowie Schönheit und Komfort auf 413 Quadratmetern auf.

## Wohlfühl-Location

Die familiengeführte Rainer-Gruppe eröffnete kürzlich am Campus 21 ein weiteres Hotel, das Business- und Seminarhotel Rainers 21. Gäste profitieren von den Vorzügen des „smart stay-Prinzips“ (Zimmerschlüssel am Handy, mobiler Check-out ohne Warteschlangen, smart Check-in u. v. m.) und kommen in den Genuss einer authentischen italienischen Showküche im hauseigenen Restaurant „Venturo“.



## Digitales Hotelzimmer zum Anfassen

Das Münchner Technologieunternehmen hotelbird hat zusammen mit Häfele, dem Marktführer für Beschlagtechnik und elektronische Schließsysteme, auf der Weltleitmesse BAU 2019 gezeigt, welche Vorteile vernetzte Technologien und digitale Services für Hoteliers und ihre Gäste bieten. In einem Hotel Mock-up des Start-ups ALLYN Hotels (All you need) konnten Besucher am Häfele Messestand in eine innovative Hotel-Erlebniswelt eintauchen und unter anderem den Self-Check-in an einem Kiosk sowie die Öffnung des Zimmers mit einem digitalen Schlüssel selbst testen.



© Häfele

## Bäder perfekt inszeniert

Ende 2018 eröffnete die neue Bad-Ausstellung von Holter im 17. Bezirk in Wien. Auf 950 m<sup>2</sup> sind im Erdgeschoss 30 verschiedene Musterbäder ausgestellt. Ein offener Bereich führt ins Untergeschoss zur Materialbibliothek, wo verschiedenste Oberflächen, Griffe etc. „befühlt“ werden können. Außerdem finden sich hier ein Armatur-Brunnen, der diverse Kopfbrausen, Waschtischmischer und Wellnessduschen in Funktion zeigt, sowie funktionsfähige Dusch-WCs. Bei der Inszenierung der Räume zeichnete Peckal Agency mit dem italienischen Lichthersteller Flos für das außergewöhnliche Lichtkonzept verantwortlich.



## Spektakuläre Eröffnung

Mit Feuerwerk und klassischen Live-Auftritten fand Mitte Jänner 2019 das Grand Opening im Emerald Palace Kempinski Dubai statt. An der herausragenden Veranstaltung nahmen Mitglieder kaiserlicher und königlicher Dynastien aus Europa, Adelige, Prominenz und Persönlichkeiten aus der Geschäftswelt der Vereinigten Arabischen Emirate teil.

## Royale Luxussuite

Im 160. Jahr seines Bestehens, zehn Jahre nach dem Bau von Münchens aufsehenerregendster Suite, der Ludwig Suite, hat das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München einen royalen Flügel geschaffen, mit dem sich das Grand Hotel seit vielen Jahren seine gehobene Stellung im Luxusmarkt sichert. Die dritte Präsidientensuite, die Maximilian Suite, steht dabei im Mittelpunkt.



## Maximaler Komfort in Wien

Direkt am Margaretengürtel im fünften Bezirk Wiens eröffnete am 1. Februar 2019 das erste MAXX by Steigenberger in Österreich. Die Falkensteiner Hotelgruppe, die das Haus 2013 eröffnet und bis zum Verkauf betrieben hat, trennt sich von dem Hotel in Wien, um sich im Zuge einer stärkeren Fokussierung auf die Leisure-Hotellerie neuen Expansionsprojekten in Italien zuzuwenden. Betrieben wird das neue Hotel von der Feuring-Gruppe.



## Kreativität made in Germany

Ein Jahrhundert nach der Gründung des Bauhausstils beeinflusst dieser auch heute noch Architekten und Designer. So findet sich der einst revolutionäre Designgedanke auch in der ehemaligen Residenz des deutschen Schriftstellers Thomas Mann in Los Angeles wieder. Nach behutsamer Restaurierung wurde das Anwesen von deutschen Designern, darunter auch dem Leuchtenhersteller Occhio, ausgestattet und steht für den Inbegriff deutscher Kreativarbeit.

## Handelhaus Wedl

Mit einem Umsatzwachstum von 4 % in den Märkten Deutschland, Österreich und Italien konnte das Handelshaus Wedl, das einzig österreichweit distribuierende Familienunternehmen, sein Kerngeschäftsfeld weiter ausbauen. Mit einem Plus von 5,7 % wuchs die Zustellung weiter überproportional an. Auch der Relaunch des Online-Shops machte sich mit 17 % Umsatzsteigerung zum Vorjahr deutlich bemerkbar. Mit einer erfolgreichen Bilanz 2018 blickt die Geschäftsführung positiv ins neue Jahr.

## Pures Relaxen

Endlich mal ausspannen und die guten Vorsätze fürs neue Jahr frisch und entspannt angehen. Das Hotel Mohr life resort und der neue Wellnessbereich, das Mohr escape, sind perfekt, um ganz entspannt das neue Jahr zu beginnen und Kraft zu tanken. Kürzlich wurde das Hotel um eine optisch und technisch moderne Außenpoolanlage reicher. Fast 800 m<sup>2</sup> Erholungsfläche bietet das neue Gebäude, das neben Pool und Umkleiden eine private Lounge, gediegene Ruheräume und eine große Sauna umfasst.





# Trau dich

Unsere neue Serie BEST OF beschäftigt sich mit Hotels, die sich unter anderem auch durch ein Nischenprodukt einen Namen gemacht haben. In der ersten Folge stellen wir einige „Hochzeitshotels“ vor. Wohlgemerkt Hotels, in denen man nicht nur zur Hochzeitsfeier einladen, sondern – und das ist das Besondere daran – sich auch offiziell trauen lassen kann.



Foto: Claude Mackee

# Hotels für die perfekte Vermählung



Heiraten in Weiß und Reis werfen war gestern, viele Hochzeiten laufen nicht mehr nach dem gleichen Schema ab. Das Ja-Wort im Freien, coole Party oder lässiges Hipp, Hipp, Hurra – Unkonventionelles liegt voll im Trend.

Der für viele Paare „Schönste Tag im Leben“ will professionell geplant sein. Alleine die Feierlichkeiten sind schon eine Herausforderung für die zu Vermählenden. Der Ort der offiziellen, standesamtlichen Trauung findet üblicherweise im Standesamt statt, und hier beginnt das eigentliche Problem: Optisch sind diese nämlich nicht wirklich eine Augenweide. Sie spiegeln in den meisten Fällen eher ein nüchtern erscheinendes Amtsgebäude mit ebenso nüchternem Ambiente wider. Da nützt auch kein kleiner Saal, der mit Allerweltsblumen geschmückt ist. So richtig romantische Stimmung kommt da eher selten auf.

Nun gibt es seit einigen Jahren die Möglichkeit, aus dieser „Nüchternheit“ auszubrechen und an anderen Orten „standesamtlich“ zu heiraten. Immer mehr Hotels haben diese Marktlücke entdeckt und bieten sich als „Trauungshotel“ an. Die Standesbeamten kommen ins Hotel und erledigen dort den förmlichen staatlichen Akt, und man braucht nicht allzu viel Fantasie, um davon auszugehen, dass ein Hotelambiente genau die richtige Stimmung zu erzeugen vermag, die man als Brautpaar an diesem Tag von Anfang an genießen kann.

Hotel-Beispiele aus Wien, Kärnten, der Steiermark und Salzburg beweisen dies eindrucksvoll.

## Luxus über den Dächern Salzburgs

Mitten auf dem Mönchsberg, über den Dächern der Stadt Salzburg, liegt das 5-Sterne-Superior-Hotel Schloss Mönchstein, welches zu den bezauberndsten Schlosshotels in Europa zählt. Neben der ruhigen Lage in einem 14.000 Quadratmeter großen Schlosspark bietet das Luxushotel einen einzigartigen Blick auf

die Stadt, 24 individuelle Zimmer und Suiten im klassischen Design, ein prämiertes Drei-Hauben-Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht auf die Salzburger Altstadt, einen umfangreichen Wellness-Bereich mit beheiztem Außen-Infinity-Pool und eine Vielfalt an Möglichkeiten, um traumhafte Hochzeiten im angemessenen Rahmen zu feiern. Hochzeiten unterschiedlichen Umfangs können professionell geplant werden. Von der Trauung im kleinen Rahmen im historischen „Gotischen Salon“ bis zur großen Feier unter freiem Himmel ist alles möglich. Wer all diese Pracht nicht teilen möchte, der reserviert im „Rent-your-castle“-Paket exklusiv das ganze Schlosshotel für sich alleine.

[www.monchstein.at](http://www.monchstein.at)



© Hotel Schloss Mönchstein, Salzburg



bzw. Verpartnerung im intimen Rahmen entscheidet oder sich ein elegantes, großes Fest wünscht – das Sans Souci lässt keine Wünsche offen. Sans Souci Weddingplaner Daniel Wimmer kümmert sich um die gesamte Koordination, Organisation und hilft bei der Realisierung. Vom passenden Blumenarrangement bis zur Band sorgt ein professionelles Team für einen reibungslosen Ablauf am schönsten Tag des Lebens.

Mit dem „Le Salon“, dem „Rooftop Apartment“ und dem Restaurant „Veranda“ findet man garantiert die perfekte Hochzeitslocation mitten in Wien.

[www.sanssouci-wien.com](http://www.sanssouci-wien.com)

## Exklusives Setting

Das 5-Sterne Luxushotel Sans Souci in Wien präsentiert sich auch für Hochzeiten als perfekter Ort. Beginnend mit der standesamlichen Trauung, gefolgt von einem wundervollen Dinner bis zur romantischen Hochzeitsnacht in einer der Suiten und Zimmer. Egal ob man sich für eine standesamtliche Hochzeit



Fotos: Sans Souci / Michael Meyer by Tony Gigov

## Heiraten im Weltunikat

„Die Frage aller Fragen gestellt zu bekommen“ – damit beginnt ein ganz besonderer Lebensabschnitt. Den „schönsten Tag im Leben“ zu planen, ist eine besonders schöne Herausforderung. Es bedarf einer genauen Organisation mit viel Liebe zum Detail. Das Rogner Bad Blumau vereint alle Möglichkeiten, um einen unvergesslichen Traungstag zu bereiten. Alles kommt aus einer Organisation. Das Team rund um Kristina Perl und Patrick Nunner (Hochzeitsarchitekten) blickt auf jahrelange professionelle Erfahrung zurück und ist bei der Planung der Traumhochzeit gerne behilflich. Von Friedensreich Hundertwasser architektonisch in naturnaher Bauweise gestaltet, ist das Rogner Bad Blumau in ungleichen Vierteln angelegt. Das Zentrum bildet



© soojaspitzer.com / Rogner Bad Blumau



die ringförmige Innen- und weitläufige Außentherme. Unterschiedlichste Wohn-, Bade- und Restaurantbereiche verzweigen sich von der Mitte aus hin in die offene Landschaft und verwöhnen mit unzähligen Rückzugsmöglichkeiten. In so einem außergewöhnlichen Ambiente eine Hochzeit zu zelebrieren, hat schon etwas Besonderes an sich.

[www.blumau.com](http://www.blumau.com)

## Traumhochzeit im Schloss

Ein Hochzeitstraum im stilvollen Ambiente vor märchenhafter Kulisse kann in Kärnten wahr werden. Direkt am See gelegen, bietet das Seefels einen fantastischen Rahmen für Hochzeitsfotos, die in Erinnerung bleiben. Vom Erstgespräch bis zur Verabschiedung, die Hotel-Verantwortlichen wollen die persönlichen Erwartungen der Brautpaare noch übertreffen. Das Hotel Schloss Seefels bietet während der vier Jahreszeiten eine Vielzahl von Räumlichkeiten für das große Fest an: Je nach Größe der Gesellschaft ist die Durchführung einer Hochzeit nur in Kombination



© Daniel W. Neubrigg / Schloss Seefels

mit der Buchung von Zimmern möglich. Für Hochzeitsfeiern bis 60 Gäste ist eine Zimmerbuchung nicht erforderlich. Alle 71 Zimmer und Suiten sind hochwertig und stilvoll ausgestattet, haben großteils Seeblick und verlängern das Fest auf entspannte Art mit dem Luxus von viel Raum und Zeit. Die standesamtliche Trauung auf den Seefels-Terrassen „Schlossbar“ und „La Terrasse“ mit der fantastischen Naturkulisse vom türkisgrünen Wörthersee ist ein besonderes Erlebnis. Auch eine kirchliche Segnung mit dem Pfarrer des Vertrauens ist im Seefels möglich.

[www.seefels.at](http://www.seefels.at)

Darling,  
ich bin im Bad ...





### Raffinierte Leichtigkeit

Entworfen von Benedini Associati, sind die Badewanne und das Waschbecken der neuen Linie „Agape Neb“ ein reduziertes, kohärentes Ensemble speziell auch für den Objektbereich. Das technisch ausgereifte Material Cristalplant ermöglicht es, Produkte mit geringer Wandstärke und ästhetisch abgerundeten Kanten zu fertigen. Dank der geringen Wandstärke und des dadurch reduzierten Gewichts eignet sich „Agape Neb“ sehr gut für den Einbau in bestehende Gebäude: ohne Aushub der Bodenfläche und optional mit höhenverstellbarem Sockel.



### Klare Konturen



Mit der „Edge“-Kollektion von Ideal Standard steht Architekten und Planern eine prägnante Armaturenserie für hochfrequentierte Bäder, Waschräume und WCs im gehobenen Objektbereich zur Verfügung. Die Gussarmaturen überzeugen durch authentische Materialität und eine wertige Anmutung, dabei verzichtet die Geometrie bewusst auf sanfte Übergänge und setzt stattdessen auf klare Konturen. Das puristische „Edge“-Design überzeugte kürzlich auch die Jury des „German Design Awards 2019“.



### Stilprägend

Die „Kaldewei Iconic Bathroom Solutions“ stehen für stilprägende Innovationen und unvergängliche Eleganz. Schon seit jeher setzt Kaldewei bei seinen Badewannen, Duschflächen und Waschtischen auf Design und erfüllt sowohl hinsichtlich Material und Funktionalität als auch in der Formensprache die exklusiven Ansprüche von Projektentscheidern und Bauherren. Dies spiegelt sich in jeder der über 600 Badlösungen von Kaldewei wider – von der Stilikone „Saniform“ bis zur mit über 20 nationalen und internationalen Designpreisen ausgezeichneten Produktfamilie „Cono“.



### Rundumschutz



Da bei der Badgestaltung in puncto Hygiene und Gesundheit keine Kompromisse gemacht werden sollten, hat der österreichische Duschen-Hersteller Palme mit „Palm.isi-clean“ ein ganzheitliches Hygiene-Konzept entwickelt, das einen Rundumschutz vor Verschmutzungen, Bakterien und Keimen gewährleistet. So sorgen zum einen die Nano-Beschichtung des Glases und zum anderen Silber-Ionen als permanenter Materialbestandteil von Beschlägen und Profilen für eine Verringerung der Keimbelastung auf den Oberflächen. Darüber hinaus umfasst das Palme-Hygieneprinzip Maßnahmen wie flächenbündige Beschläge oder den weitgehenden Verzicht auf unnötige Fugen und andere Schmutzfänger.





Das Dampfbad-Paneel Atlanta und das Infrarot-Paneel Lissabon sind die perfekte Kombination, um in der sog. „Thermoneutralzone“ (32 bis 38 °C) Gesundheit und Wohlbefinden gleichermaßen zu steigern.



Infrarot im Dampfbad: Die Infrarot-Therapie arbeitet mit Tiefenwärme, wodurch aktiv der Stoffwechsel angeregt wird.

## Individuelle Dampfduschen

Als Spezialist für maßgeschneiderte Wellness-Lösungen macht Repabad aus jeder Dusche eine Wohlfühl-Oase.

„Wir schaffen Dampfduschen, so individuell wie Ihr Hotel“, bringt es Gunther Stolz, geschäftsführender Gesellschafter der Repabad GmbH, auf den Punkt. „Unsere Dampfbäder lassen sich sowohl planerisch der Raumsituation als auch gestalterisch den persönlichen Bedürfnissen der Bauherren anpassen.“

Ein Dampfbad, angepasst an das gesamtheitliche Entwurfskonzept des Architekten, ausgestattet mit gefliester Sitzbank, Sole-Funktion, Farblicht- und Aromatherapie, Kopf- und Schwallbrause sowie Nebeldüsen.



### Private Spa

Für ein Dampfbad im Hotelbadezimmer sprechen viele schlagende Argumente – denn es ermöglicht dem Gast sieben Tage die Woche rund um die Uhr ein privates Wellnesserlebnis. Die Dampfbad-Lösungen von Repabad bieten auch bei wenig Platz viel Flexibilität und Individualität: Auf der Fläche der bisherigen Dusche entsteht ohne viel Aufwand ein kompletter Wellness-Bereich. In einem Produkt werden alle Funktionen – Dusche, Dampfbad, Infrarot, Sole, Farblicht- und Aroma-Therapie – kompakt vereint. Nach dem Einschalten hat die Dampfdusche innerhalb kürzester Zeit die gewünschte Temperatur erreicht. Der Gast kann bequem die wohltuende Wärme in seiner ganz privaten, intimen Wohlfühloase genießen.

### Individuell geplant

Repabad verfügt über jahrzehntelange Erfahrung im Bau von Dampfbädern und Infrarot-Paneelen und ist international als Spezialist für maßgefertigte Produkte im Badezimmer bekannt – mit einem Mehr an Funktionen und somit einem Plus für die Gesundheit. Unterschiedliche Ausstattungsoptionen werten die Dusche auf: Je nach Raumsituation stehen verschiedene Infrarot- und Dampfbad-Paneele oder externe Dampfbadtechnik zum Einbau in bzw. zur Montage auf der Wand zur Verfügung. Material, Größe, Farbe und Ausstattungskomponenten können dabei individuell gewählt werden, somit fließen persönliche Wünsche und Vorgaben bis ins Detail in die Planung mit ein. Die Profis aus dem Repabad Dampfbad-Team unterstützen jeden Kunden von der ersten Ideenskizze, über die Planung bis hin zum Einbau vor Ort. Dadurch ist bei Repabad jedem Hotelier die bestmögliche Betreuung bei der Aufwertung seiner Hotelbäder garantiert.

[www.repabad.com](http://www.repabad.com)



## Waschtischlösungen nach Maß

Das Boutique-Label Vallone präsentiert mit der Kollektionsneuheit Murale by Vallone seine maßgefertigten Waschtischlösungen.

Die Waschtische, die aus durchgängigem Velvet Stone™-Mineralwerkstoff hergestellt werden, sind als Einzel- und Doppelwaschtischlösungen in verschiedenen Dimensionen und Designs erhältlich. Damit bieten sie einen maximalen Individualisierungsspielraum. Mit der Einführung der jüngsten Waschtischkollektion erweitert die junge Baddesign-Marke ihr Angebot an hochwertigen Waschbecken. Die neue Design-Kollektion basiert auf individueller Maßfertigung und wird unter hohen Qualitätsstandards in Italien handgefertigt. Durch den direkten Vertriebsweg bietet die Firma zudem ein sehr attraktives Preis-Leistungsverhältnis im Premium-Segment.

### 12 verschiedene Beckendesigns

Murale entstammt der wachsenden Kundennachfrage nach individualisierbaren Waschtischen: So haben Kunden die Auswahl zwischen 12 verschiedenen Designbecken-Varianten. Neben der Konfiguration als Einzel- oder Doppelwaschtischlösung können Kunden aus Gesamtlängen zwischen 70 und 300 Zentimetern und verschiedenen Beckentiefen wählen. Weitere Individualisierungsmöglichkeiten bieten optionale Aussparungen für Handtücher und verschiedene Überläufe.

### Als Wand- und Aufsatzbecken

Der Waschtisch bildet als direkt an die Wand montierte Version einen edlen, puristischen Kontrast auf charakterstarken Wänden. Die Kollektion lässt sich dank ihres modularen Charakters aber auch ideal mit zahlreichen Vallone-Badmöbeln als Aufsatzlösung kombinieren. Die Waschtische sind werkseitig zudem wahlweise mit oder ohne Lochbohrung für Aufsatzarmaturen erhältlich.

Die Vallone GmbH mit Sitz in dem UNESCO-Welterbe Zollverein in Essen versteht sich selbst als Boutique für avantgardistisches Bad-Design. Alle Produkte sind handveredelt und versprühen gemäß dem Marken-Credo „Home Sweet Home“ den Charme von internationalen Hotel-Suites. Durch moderne Vertriebswege stellt Vallone die Weichen dafür, dass modernes Bad-Design kein elitärer Luxus mehr bleiben muss.

[www.vallone.de](http://www.vallone.de)



Mit seinem eleganten Design passt das neue Geberit AquaClean Sela in nahezu jedes Badambiente. Einbau und Service leicht gemacht – alle technischen Komponenten sind in eine kompakte Funktionseinheit integriert, die von oben in die Keramik eingesetzt wird und auch im Servicefall einfachste Zugänglichkeit erlaubt.

# Ganz schön aufgewertet

Geberit baut sein Dusch-WC-Angebot weiter aus und bringt mit dem überarbeiteten AquaClean Sela ein Modell mit vielen zusätzlichen Features und optimierten Funktionen auf den Markt. Dank einfacher und wenn nötig sogar problemlos reversibler Installation lässt sich das formschöne Dusch-WC in praktisch jede Raumsituation integrieren.

Das neue Geberit AquaClean Sela überzeugt nicht nur mit zeitlos-puristischer Formensprache, sondern bietet jetzt noch mehr Komfort und – dank der neuerdings spülrandlosen WC-Keramik und der integrierten Entkalkungsfunktion – perfekte hygienische Voraussetzungen. Wie alle Dusch-WCs von Geberit verfügt auch AquaClean Sela über die einzigartige patentierte WhirlSpray-Duschtechnologie. Der Duschstrahl wird dabei durch eine dynamische Luftbeimischung verfeinert und ermöglicht eine angenehme und gründliche Reinigung bei geringem Wasserverbrauch. Neu ist, dass auch die besonders schonende Lady-Dusche serienmäßig integriert ist. Darüber hinaus bietet die Neuauflage des bewährten Modells weitere nützliche Features, wie etwa das Orientierungslicht für mehr Komfort in der Nacht sowie die sensorgesteuerte Benutzererkennung, die das versehentliche Auslösen des Duschstrahls verhindert.

## Geräuscharm und gründlich

Als besonders leise und effizient erweist sich die Ausspülung. Die innovative TurboFlush-Spültechnik, über die nun auch das neue AquaClean Sela verfügt, basiert auf der strömungsoptimierten, spülrandlosen WC-Keramik. So lässt sich das Dusch-WC jederzeit ohne störende Geräusche spülen, was besonders in der Nacht von Vorteil ist. Und da die TurboFlush-Spültechnik intensiver spült als eine normale Spülung, wird die WC-Bürste kaum mehr gebraucht.

## AquaClean Sela ist jetzt smart

Schon bisher konnte das komfortable Dusch-WC mittels praktischer Fernbedienung gesteuert und abgerufen werden – dank der intuitiven Bedienbarkeit kinderleicht mit einer Hand. Neu ist, dass sich alle Funktionen von AquaClean Sela – so wie bisher nur beim Modell AquaClean Mera – bequem mit der innovativen Geberit Smartphone-App bedienen lassen. Das Smartphone wird so zur Fernbedienung, mit dem sich individuelle Einstellungen speichern und sogar mit auf Reisen nehmen lassen.

## Für nahezu jede Raumsituation

Es gibt kaum eine Badezimmersituation, in der sich das neue AquaClean Sela nicht installieren lässt. Alles, was gebraucht wird, sind ein Strom- und ein Wasseranschluss. Bei vorhandenem Aufputzspülkasten – oder wenn Zeit, Budget oder Bausubstanz es nicht zulassen, den Spülkasten unsichtbar in die Wand zu integrieren – bietet das Geberit Monolith Sanitärmodul eine innovative Alternative. Unter einer eleganten Oberfläche aus Glas befinden sich ein extraschlanker Spülkasten sowie die gesamte Sanitärtechnik. Der Monolith ist so konstruiert, dass er rasch und ohne große Umtriebe montiert und an die bestehenden Wasserleitungen und Abflussrohre angeschlossen werden kann. Die Komfortausführung Monolith Plus bietet zusätzlich eine effektive Geruchsabsaugung für noch mehr Wohlgefühl am stillen Örtchen.



Das dezente Orientierungslicht weist in der Nacht den Weg und lässt den Benutzer nachher leichter weiter-schlafen. Über einen Helligkeitssensor gesteuert, strahlt es in sieben wählbaren Farbtönen.

## Einfache Montage – wenn nötig reversibel

Als weitere Alternative kann AquaClean Sela auch mit der schlichten AquaClean Designplatte montiert werden. Diese ermöglicht es, den Wasseranschluss ohne Eingriff in vorhandenen Fliesenbelag verdeckt zu verlegen. Die schlanke Platte wird auf der glatten Oberfläche verklebt und lässt sich jederzeit wieder spurlos entfernen. Damit ist höchstmögliche Flexibilität bei der Realisierung gegeben.

Das neue Geberit AquaClean Sela kann ab 1. April 2019 über den Sanitär-Fachhandel bezogen werden. 



# Pimp me up

Was für das Wohn- oder Schlafzimmer gilt, ist auch für das Bad en vogue. Die Möglichkeiten, seinen persönlichen Stil in der Gestaltung des Raums auszudrücken, sind nahezu unendlich.



Text: Peter A. de Cillia

Fotos: Messe Frankfurt GmbH / Pietro Sutera

## Farbenfrohe Nostalgie

Ein Trend in Sachen Bad ist klar erkennbar. Das Zimmer soll wohnlicher werden, wird nicht mehr als bloßer Zweckraum gesehen. Mit Fliesen, die ein farbenfreudiges Mosaik bilden, geht es in Richtung Jugendstil.

Ein Handtuchschrank aus Holz, die freistehende Badewanne oder schöne Kerzenständer – die neue Freude an Nostalgie ist gegeben. Farben werden wärmer gewählt, der Boden etwa mit Dielen bestückt. Das Badezimmer verwandelt sich so in einen Bereich, in dem man sich gerne für längere Zeit aufhält und Körper und Seele Gutes tut.

## Hygienefaktor spülrandloses WC und berührungslose Armaturen

Die spülrandlose Toilette gehört sicher zu den Trendthemen für das Badezimmer. Durch den Verzicht auf den Spülrand entfallen die Stellen in der Toilette, die kaum einzusehen sind und wo sich deshalb häufig Schmutz und Bakterien ansammeln. Der Spülrand hat eigentlich die Aufgabe, das Wasser bei der Spülung über die ganze Toilettenschüssel zu verteilen. Bei spülrandlosen WCs wird dies durch innovative Spülsysteme gewährleistet. Toiletten ohne Spülrand sind einfacher zu reinigen als klassische Modelle.

Ähnlich wie bei den spülrandlosen WCs verhält es sich mit berührungslosen Armaturen. Eine Bewegung in Richtung der Armatur von Waschbecken, Dusche oder Badewanne reicht dann aus, um den Wasserfluss auszulösen. Einfache Gesten regeln sogar die Temperatur. Diese Funktionsweise berührungsloser Armaturen bedeuten Komfort und ein Plus an Hygiene im Bad. Übrigens gibt es solche Lösungen zudem für Toiletten und Seifenspender.

## Freistehende Badewannen

Das Badezimmer mit einer freistehenden Badewanne auszustatten, hat nicht nur ästhetische Gründe. Sicher, eine freistehende Badewanne moderner Art ist durch elegantes Design schon für sich ein Hingucker. Doch ein weiterer großer Vorteil ist erneut die bessere Hygiene, die solche Modelle garantieren. Hier gibt es keine versteckten, zugebauten oder schwer zugänglichen Ecken unter der Badewanne, wo sich Schmutz und Staub sammeln.

## Farbige Keramik

Das Waschbecken muss wirklich nicht immer nur weiß sein, Gleiches gilt auch für die Außenflächen der Toilette, Duschwannen und Badewannen. Farbe transportiert Emotionen, symbolisiert Kreativität und unterscheidet das moderne Badezimmer von Lösungen der Vergangenheit. Kreative Badplaner raten deshalb häufig zu mehr Mut zur Farbe.

## XXL-Formate

Fliesen im Großformat lassen nicht nur das Bad größer wirken, sondern bieten einen minimierten Reinigungsaufwand. Der geringe Fugenanteil macht großformatige Fliesen zum pflegeleichten Bodenbelag. Das Bad gestaltet sich ab 2019 bunter. War in den letzten Dekaden minimalistische Zurückhaltung im Bad gerade in der Farbgebung ein Signal für Eleganz und Designbewusstsein, so ist es heute der Mut zur Farbe. Dabei bedeutet Farbe im Bad nicht unbedingt Buntheit – schon der Austausch der weißen Dominanz gegen ein neutrales Spektrum an Braun- und Grautönen, an Mischönen oder auch kräftigeren Ton-in-Ton-Farbkonzepten bedeutet für das Badezimmer einen Evolutionschritt in Richtung Lifestyle-Bad. 

# HOTEL LIFESTYLES

Eine neue Kultur der Gastfreundschaft,  
deren modische Gästelösungen und  
inspirierende Designs ein luxuriöses,  
funktionales Refugium für den Gast schaffen.



MOON DANCE  
product concept + design: sieger design

## Aliseo GmbH Eine neue Kultur der Gastlichkeit

Aliseo kombiniert Moderne mit Tradition, versteht es, unterschiedliche Materialien zu einer Einheit von klarem Design und optimaler Funktion zu verschmelzen.

Aliseos Produktpalette mit seinem zeitlosen klassischen Design, gepaart mit Liebe zum Detail ist ausgerichtet auf die Bedürfnisse einer „globalen Klientel“. Sie wurde entwickelt, die gestiegenen Ansprüche des Hoteliers zu befriedigen und die Erwartungen seiner Gäste zu übertreffen.

Aliseo bietet technische Innovation und stilistische Lösungen. Aufgrund ihrer geometrischen Vielfalt, ihrer Ästhetik wird der Raum zum Ausdruck des persönlichen Designempfindens des Gastgebers.



Aliseos Generalvertretung in Österreich: HORN Vertrieb Österreich | [info@horn-vertrieb.at](mailto:info@horn-vertrieb.at) | [www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)

# Design-Revolution in Sachen Dusch-WC

Mit ViClean-I 100 hat Villeroy & Boch ein einzigartiges Dusch-WC mit revolutionärem Design erschaffen.

Da die gesamte Technik nicht im Sitz, sondern in der Keramik integriert ist, weicht die Optik des ViClean-I 100 nicht von der eines herkömmlichen WCs ab. Hinzu kommen eine einfache Bedienung und komfortable Duschfunktionen, die das neue ViClean-I 100 zum perfekten Highlight im Hotelbad machen. Vollständig in Europa entwickelt und produziert, werden nur beste Materialien miteinander kombiniert. ViClean-I 100 wurde 2018 von der Messe Wels in Kooperation mit der Bundesinnung der Installateure mit dem Blue Innovation Award in der Kategorie Design ausgezeichnet.

## Innovative Duschfunktionen

Zur Wahl stehen unterschiedliche Duschfunktionen, die für angenehme Reinheit sorgen. Highlight ist der HarmonicWave-Duschstrahl, der auf intelligente Weise oszillierende und erstmals auch rotierende Bewegungen miteinander kombiniert und so für eine besonders gründliche, vitalisierende Reinigung sorgt. Das Warmwassersystem mit Durchlauferhitzer stellt sofort und anhaltend körperwarmes Wasser bereit

## Hygiene & Reinigung

Clevere Technologien sorgen für hygienische Sauberkeit des ViClean-I 100. Die Duschdüse wird vor und nach jeder Anwendung automatisch gereinigt. Der flächenbündige Einbau der Duschdüse in das Panel sorgt für den Schutz vor Unreinheiten, und die glatte Fläche ist dank der spülrandlosen DirectFlush-WC-Ausführung einfach zu reinigen. Statt eines herkömmlichen Wasserrands verfügt das WC über einen speziellen Spritzschutz am Beckenoberrand und eine intelligente

Wasserführung, die eine flächendeckende Spülung des Innenbeckens sicherstellen – ohne dass es zu Überspritzungen kommt. Für besondere Hygiene sorgt auch die vollständig glasierte spülrandlose Keramik, die mit der bewährten, schmutzabweisenden Oberfläche CeramicPlus veredelt ist. Der WC-Sitz verfügt über einen QuickRelease-Mechanismus und lässt sich für die Reinigung einfach und komplett abnehmen.

## Langlebigkeit & Installation

ViClean-I 100 besitzt aufgrund seiner hohen Qualität und präzisen Verarbeitung eine lange Lebensdauer. Die durchdachte Konstruktion erlaubt zudem eine einfache Wartung und Instandsetzung. Da die wichtigsten Module der Dusch-WC-Technik bequem über eine spezielle Serviceklappe hinter dem WC-Deckel zugänglich sind, ist eine komfortable Instandsetzung ohne Demontage des WCs möglich.

[www.villeroy-boch.com](http://www.villeroy-boch.com)





## Wellness at its best

Das Hotel Kitzhof Mountain Design Resort, jährlicher Hotspot für Alpinsportler und Quartier der ÖSV-Stars, bietet für Ruhesuchende einen 700 m<sup>2</sup> großen Spa-Bereich, der nun erweitert wurde.

Neben Indoor-Pool, Dampfbad und Sanarium lockt die neue Wellness-Landschaft nun auch mit Zirbensauna und Sole-Dampfbad. Der Ruhebereich mit Blick auf den spektakulären Wasserfall wurde ebenfalls vergrößert. Die friedlich verschneite Bergwelt betrachten, ein Wohlfühlbad genießen und sich beim Dinner kulinarisch verwöhnen lassen – das ist wahrer Wohlfühlurlaub im Winter. Im Hotel Kitzhof Mountain Design Resort, das nur wenige Gehminuten vom male- rischen Zentrum Kitzbühels entfernt liegt, entspannen Gäste auf höchstem Niveau.

### Relaxen ist angesagt

Nach einem ausgiebigen Skitag ist die Wellness-Oase im 4-Sterne-Superior-Hotel genau das Richtige, um die Seele baumeln zu lassen und Kraft für die nächste Ski-



Fotos: Hotel Kitzhof

Runde zu sammeln. Nun bietet der erweiterte Spa-Bereich dafür mehr Raum. „Die Zeit abseits der Piste sollte für entspannte Stunden genutzt werden. Daher bemühen wir uns stets darum, unser Wohlfühl-Angebot zu erweitern“, so Hoteldirektor Johannes Mitterer. Der 700 m<sup>2</sup> umfassende Kitz-Spa-Bereich bietet natürlich auch abseits des Weltcups Urlaubsgästen viele Möglichkeiten der Regeneration nach einem anstrengenden Sporttag: Der große Indoorpool mit Erlebnisduschen, Liegeflächen und Wintergarten, die um Zirbensauna und Sole-Dampfbad erweiterte Saunalandschaft mit angrenzendem Ruhebereich sowie eine breit gefächerte Auswahl an Massagen und Kosmetikbehandlungen runden den perfekten Ski- und Wohlfühlurlaub ab. ▮

# NEXXUS

A NEW BEGINNING



NEXXUS  
bath life accessories

Horn Vertrieb Österreich  
Orleansplatz 3, D-81667 München  
Tel.: +49-89-448 0000  
Fax: +49-89-448 9890  
info@horn-vertrieb.at

<sup>☆☆☆☆</sup>  
**HORN**

Vertrieb Österreich Kitzbühel

*Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH*

[www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)





## The Place to be

Gemütlichkeit trifft auf modernen Komfort in der Kreativstadt Linz.

Die Erfolgsgeschichte der etagerie geht weiter. Ein Jahr nach der Eröffnung in Wien ist nun Linz an der Reihe, eine Stadt, in der sich Moderne und Tradition in entspannter Atmosphäre begegnen.

Kürzlich eröffnete die etagerie in den ehemaligen Arbeiterquartieren der Tabakfabrik in Linz. 33 Apartments werden dort authentisch im Stil der 1950er-Jahre neu adaptiert und können auch für einen längeren Zeitraum gemietet werden. Die etagerie steht für authentisches temporäres Wohnen. Linz ist nicht nur die drittgrößte Stadt Österreichs, sondern auch der Hoffnungs-

träger der österreichischen Kreativwirtschaft. Neben der umfunktionierten Tabakfabrik tragen auch die Linzer Kunstuniversität und ein breites kulturelles Angebot zu diesem kreativen Klima bei. Geschichtlich hat die Stadt an der Donau ebenfalls so einiges zu bieten. Von der etagerie aus kann man angenehm über die Donaupromenade hinüber zum Hauptplatz von Linz mit seinen barocken Gebäuden spazieren und von dort aus die kleinen Gassen der Stadt und ihre besonderen Ecken erkunden.

### Die etagerie

Die Tabakfabrik Linz – in Linz auch liebevoll „Tschickbude“ genannt – ist eine denkmalgeschützte Industrieanlage im Stil der Neuen Sachlichkeit und auch architekturgeschichtlich von Bedeutung. Die ehemalige Fabrik hat sich mittlerweile als Veranstaltungs- und Ausstellungsort mit einer Reihe netter Cafés und einem Coworking Space etabliert. 2017 wurde dort auch das VALIE EXPORT Center eröffnet, ein Forschungszentrum für Medien- und Performancekunst. In den Apartments der URBANAUTS Hospitality GmbH lebt man Tür an Tür mit echten Linzern, während man den Komfort einer voll ausgestatteten Wohnung unweit vom Lentos, dem Brucknerhaus oder dem Ars Electronica Center genießen kann. Die Apartments der etagerie befinden sich in der für die ehemaligen Mitarbeiter direkt angrenzenden und in den 1950ern errichteten Wohnanlage.





## Das Design

Das Designkonzept der Räume stammt vom Designbüro KLK, die Gesellschafter der URBANAUTS Hospitality GmbH sind. Das Design ist an die Geschichte des Hauses angelehnt und referenziert die 50er-Jahre durch klassische Designmerkmale, Fotos und Vintage-Möbel. Charakteristische Farben wie Altrosa und Hellblau kommen hier zum Einsatz und werden mit den Annehmlichkeiten einer modernen Wohnung kombiniert.

## Über Urbanauts

Die URBANAUTS Hospitality Group steht für eine neue Art des Reisens und engagiert sich für Aufenthalte jenseits typischer touristischer Pfade. Neben den Apartments der etagerie sind auch die Suiten der grätzlhoteles in ehemaligen Geschäftslokalen eine willkommene Abwechslung im Nächtigungssegment.

## Zahlen und Fakten

etagerie Linz

Untere Donaulände 62, 4020 Linz

Betreiber: URBANAUTS Hospitality GmbH

15 Apartments Medium (45 m<sup>2</sup>)

15 Apartments Large (65 m<sup>2</sup>)

3 Apartments X-Large (75 m<sup>2</sup>)

[www.etagerie.com](http://www.etagerie.com)



## Das Bad als Ort der Geselligkeit

Designerin Terri Pecora gelingt es mit ihrer jüngsten Badkollektion „Plural“, speziell für Vitra Bad entworfen, das Bad neu zu definieren: Das Badezimmer wird zu einem Ort der Geselligkeit, in dem man gerne Zeit verbringen möchte. Die Kollektion „Plural“ nimmt die Gewohnheiten und Rituale ihrer Benutzer auf und schafft neue Lösungen für Designer-Installationskomponenten. Die Serie inspiriert zu einem neuen Erleben geteilter Privatsphäre.



Leonardo Living Pelipal Leo

## Minimalistische Eleganz

Das Bad wird ein Raum der Entschleunigung, ein Ort, um die Seele baumeln zu lassen und zum Kraft tanken. Ästhetik und Funktionalität der Badmöbelreihe Leonardo 116, die in Zusammenarbeit mit dem Badezimmer-spezialisten Pelipal und dem Unternehmen Glaskoch entstanden ist, unterstreichen Harmonie und Wohlbefinden. Besonderes Highlight bildet die unaufdringliche Optik der Glaswaschtische. Mit einer hauchdünnen Stärke von nur zwölf Millimetern werden die Waschtische in klassischem Weiß und Metallic-Grau angeboten.



# Hotel-Neuzugang mitten in Wien

Max Brown Hotels eröffnen im Frühling im 7. Wiener Bezirk ihr erstes Hotel in Österreich.



Im Herzen des hippen Kreativbezirks Neubau wird die junge Hotelmarke „Max Brown Hotels“ ihr bereits fünftes Hotel eröffnen und damit ihre internationalen Standorte um Wien erweitern. Mitten im Herzen des Kreativzentrums der Stadt soll das Hotel zur einladenden Adresse für ein temporäres Zuhause werden. Das Hotel wird über 140 Zimmer und Suiten verfügen sowie multifunktionale öffentliche Bereiche und ein Restaurant beherbergen, das von einem international renommierten Koch geleitet werden wird.

## Kunstaffin

Im Wiener Bezirk Neubau gelegen, bietet das Hotel eine fast unübertreffbare Nähe zur Kunstszene der Stadt. Nur wenige Schritte trennen die Gäste von gemütlichen Restaurants, alternativen Shops sowie dem MuseumsQuartier, in dem neben regelmäßigen Ausstellungen auch jährlich große Events stattfinden, darunter die Vienna Design Week. „Max Brown wird in einer der schönsten Städte Europas die Max-Brown-Gastfreundschaft einführen. Unsere Idee ist es, durch spielerisches Design und durchdachten Service eine einladende Atmosphäre zu schaffen. Max Brown achtet auf Details, wie gemütlichste Betten und hervorragendes Essen“, erklärt Liran Wizman, Gründer und Inhaber von Max Brown Hotels. Das neue „Max Brown 7th District“, wie das Hotel ganz genau heißen wird, ist Teil der Standorte am

## Über Max Brown Hotels

Max Brown steht für charmante Hotels in den lebhaftesten Stadtvierteln Europas und basiert auf der Idee, dass ein großartiges Hotel Service auf höchstem Niveau bieten sollte. Max Brown sorgt dafür, dass Betten, Kaffee und Service erstklassig sind, sodass Gäste relaxed die Stadt erkunden können. Die Hotelgruppe wurde 2014 mit der Eröffnung des Max Brown Canal District in Amsterdam gegründet, welches sich in einem Grachtenhaus mit einer 300 Jahre alten Fassade befindet. Im Jahr 2015 folgte der zweite Standort, als das Max Brown Museum Square in vier miteinander verbundenen historischen Stadthäusern im Zentrum von Amsterdam seine Türen öffnete. 2016 eröffnete Max Brown Midtown in Düsseldorf, gefolgt von einem zweiten deutschen Standort, Max Brown Ku'damm im Herzen des Berliner Bezirks Charlottenburg.

Max Brown Hotels wurden von der preisgekrönten Hotelentwicklungs- und Managementgesellschaft Europe Hotels Private Collection (EHPC) mit Sitz in Amsterdam gegründet und von ihr bis heute verwaltet.

[www.maxbrownhotels.com](http://www.maxbrownhotels.com)

Amsterdamer Museumsplatz, im Amsterdamer Canal District, im Berliner Ku'damm und im japanischen Viertel Düsseldorfs. Es bietet einen herzlichen Service und kombiniert die No-Frills-Philosophie der Marke mit der Verpflichtung, örtlich nachhaltig zu sein.



# Wohnträume



# Die Designtrends auf der imm

Wo zeigen sich die Einrichtungstrends von morgen als Erstes? Zu der internationalen Einrichtungsmesse imm cologne in Köln präsentierten Trendsetter und kreative Newcomer die Innovationen des kommenden Jahres.

**Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Koelnmesse GmbH**

Besuchern der imm cologne 2019 könnten viele der neuen Möbel merkwürdig bekannt vorgekommen sein, denn Retro ist kein eigener Stil mehr, sondern durchgehendes Stilelement. Nicht nur, dass Klassiker der Moderne, des Mid Century-Style und der Popkultur Kult sind – auch ihre Formen tauchen überall wieder auf, allerdings in neuen Interpretationen, mit neuem Anstrich oder neuem Kleid. Altbewährtes ist im vom Wandel geprägten Leben begehrt und erscheint im neuen Mix und im neuen Umfeld überraschend frisch. Ob poppig, im Industrial Look oder im dunkel-elegantem Art-déco-Ambiente inszeniert, bewohnen Möbel-Solisten die Wohnzimmer, während es in Küche oder Schlafzimmer eher systematisch aufgeräumt zugeht. In-



Gedanken für eine Wohnwelt von Freifrau mit dem Model Janua.

samt erfordert die zunehmende Flexibilisierung des Lebens auch neue Möbel: kleiner, modularer, multifunktionaler. Muster, vom Sofa verbannt und auf der Tapete kultiviert, kehren vorsichtig – teils in gedruckter Form, teils in 3D – auf Highlight-Möbeln wie dem Sideboard zurück.

## Die Trendfarben

Neben dem weiterhin tragenden Trend einer von Natur- oder auch Pastelltönen begleiteten hellen Graupalette, die aber weniger skandinavisch inspiriert erscheint als von Natur und Ethno-Motiven, gibt es zwei wichtige Richtungen: bunt sowie dunkel-elegant. Die Avantgarde kombiniert Varianten der Primärfarben wie in einem Mondrian-Bild, während die Lifestyle-



Die neue Bettenkollektion von Birkenstock in Zusammenarbeit mit ADA.

Fraktion es eher poppig-frech mag und Orangetöne nicht nur mit dunklem Grün, sondern auch mal mit Gelb, Türkis, Petrol oder sogar Mint zusammenstellt. Voll im Trend sind warme, ins Dunkle tendierende Farben, die mit rötlichem Holz harmonieren und deren dunkle Blau- und Grüntöne durch die Kombination mit Gold und Messing ein Art-déco-Feeling aufkommen lassen. ➤

Die bunte Einrichtungswelt auf der imm bei Innovation Living in der Themenwelt „Smart“.





Das Badezimmer als Wohlfühloase von Joop.

## Die Trendmaterialien

Holz ist nicht totzukriegen. Kein Wunder, ist es doch nicht nur nachhaltig, sondern auch wohnlich, gesund und vielseitig. Aktuell wird es gerne möglichst roh inszeniert. Daneben ist vor allem Metall angesagt, meist in warmen, wertigen Farben und Oberflächen wie Gold und Messing – und zwar nicht nur als



Bunte Möbel gesichtet in der Halle „Comfort“.

Sofa- oder Tischfuß, sondern auch als Schmuckelement, etwa bei Leuchten, Tischen und Wandelementen. Glas ist dabei, sich als dritte Kraft bei den Materialien zu etablieren. Auch Korb und Flechtwerk sind angesagt, und Naturstein taucht hier und da als exklusiver Begleiter auf. Leder wird gerne weich und üppig eingesetzt, und bei Textilien macht neben Bezugstoffen in puristischer

## Metall und Chrom in der Küche von Studio Truly Truly.



Qualität vor allem ein klassischer Stoff das Rennen: Samt. Meist unifarben verwendet, verbreitet er zuverlässig Wärme, eine weiche Haptik und ein Gefühl von Luxus.

## Und sonst noch ...

Die Grenzen zwischen den einzelnen Wohnbereichen werden immer fließender. Daher ist es umso schöner, dass mit der parallel zur imm cologne stattfindenden Messe LivingKitchen 2019 auch



Funktionale Möbel in der Themenwelt „Trend Atmospheres“.

die Küche wieder eine Hauptrolle spielte. Aus der Küche und sogar aus dem auch auf der imm cologne vertretenen Bad gibt es Impulse in die übrigen Wohnbereiche. Während das Bedürfnis nach dem „Clean Desk“ in den privaten vier Wänden durch möglichst integrierte Stauraummöbel befriedigt wird, stehen ihnen überall sonst Solisten die Show: als Designerstücke, Vintage-



Originale und Erbstücke, als kleine Sofas, Sessel, Sideboards, Konsolen und Vitrinen. Minimalismus wird als Trend hofiert, und gleichzeitig sehnen wir uns alle nach Behaglichkeit, nach einer Wohlfühl-Atmosphäre. Es werden Möbel gesucht, die Emotionen ausstrahlen, die Qualität aufweisen, die Geborgenheit schaffen. Es wird nach einem zeitlosen Design gesucht, ohne beliebig oder austauschbar zu sein, das aber mit hoher handwerklicher Präzision versehen ist.

Die nächste imm cologne findet vom 13. – 19.1.2020 statt. ▮

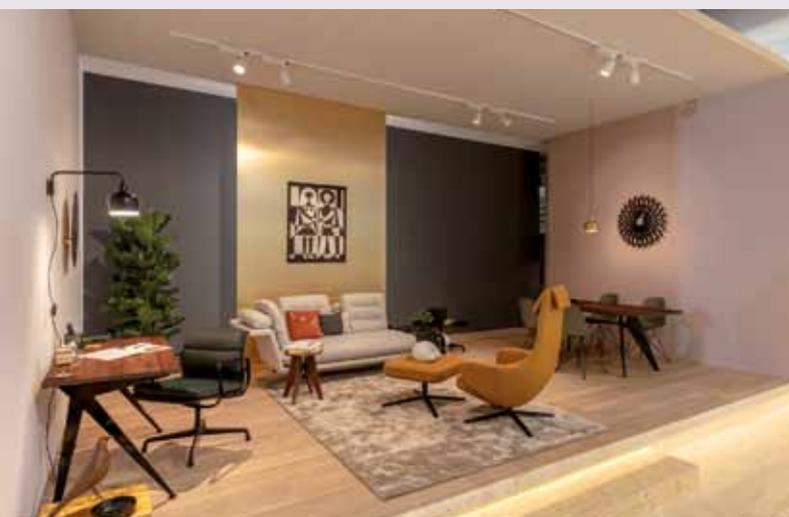
## Flexibel kombinierbar

Mit „Drop City“ präsentierte Bretz auf der Kölner Möbelmesse eine neue Sofa-Kollektion, die sich perfekt für die moderne Hotel-Lobby eignet. Denn „Drop City“ ist so vielfältig und bunt wie das Leben: Unterschiedliche Elemente in jeweils drei Breiten, Höhen und Sitztiefen sowie verschiedene Stoffe, Muster und Farben bieten unendliche Kombinationsmöglichkeiten für bequeme Sitzgelegenheiten. Die einzelnen Module können flexibel zusammengestellt und miteinander verbunden werden, die Bezüge sind abziehbar und lassen sich somit leicht reinigen und austauschen.



## Small Living

Vitra widmete den Messeauftritt bei der imm dem Leben in der Großstadt und zeigte – angelehnt an die Metropolen Tokio, Paris und New York – drei exemplarische Wohnraumkonzepte für kleine Räume. Die Vitra Home Collection mit ihren Sofas, Esstischen und Stühlen bis hin zu platzsparenden Arbeitsbereichen und Accessoires verwandelt nicht nur jede Wohnung, sondern auch Hotelzimmer in ein gemütliches Zuhause. Dabei sind viele Klassiker von Vitra 2019 im neuen Look verfügbar.



## Besondere Aura

Am imm-Messestand von Voglauer war die besondere Ausstrahlung, die Aura, die das neue Wohn- und Dielenprogramm „V-Aura“ versprüht, zu spüren: Das Herzstück der Wohnwand bildet ein handwerklich verarbeiteter, magisch wirkender Lärchenkubus mit gefrästen Kreuzlinien, der – beobachtet aus der Natur – die Verästelung des Baumes abstrakt darstellt und durch integrierte Streiflichter raffiniert in Szene gesetzt wird. Die Feingliedrigkeit der Korpusmöbel findet sich auch bei den Regalen, Wandelementen, Beistelltischen und Leuchten sowie bei der neuen „V-Aura“-Essgruppe wieder. Die Stühle (optional mit Sprossen, Gestrick oder geschlossenem Polsterrücken) wurden bereits mit dem Preis „Ionic Award Winner 2019“ prämiert.



## Exklusive Schlafsofas

In den 20 Jahren ihres Bestehens hat sich die Firma Swiss Plus durch elegantes Design, langlebige Qualität und eigens entwickelte Mechanismen einen Namen als Schweizer Premium-Hersteller von Bettsofas gemacht. Gleich vier Produkte wurden in dieser Zeit mit internationalen Design-Preisen ausgezeichnet: das „Bed for Living Doppio“, „das Bed for Living Cento-60“ sowie die beiden Kollektionen „Deluxe“ und „Duetto-Deluxe“. Allesamt werden im Jahr 2019 mit exklusiven Stoffen erhältlich sein, wobei man mit JAB Anstoetz und Osborne & Little zwei renommierte Textilhersteller für eine Zusammenarbeit gewinnen konnte.



## Auftakt in die neue Einrichtungssaison

Die internationale Wohntextilmesse Heimtextil in Frankfurt ist vielversprechend in das neue Jahr gestartet.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Messe Frankfurt; Pietro Sutera

3.025 Aussteller aus 65 Ländern hoben die internationale Fachmesse für Wohn- und Objekttextilien auf ein 15-Jahreshoch: „Aussteller und Besucher nahmen das neue Messekonzept hervorragend an und bestätigten die Stellung als weltweit wichtigsten Branchentreffpunkt. Die Qualität der Entscheider überzeugte die

Aussteller ebenso wie die Zahl neuer, vor allem internationaler Geschäftskontakte aus 156 Ländern – womit die Heimtextil eine neue Benchmark setzt“, sagt Detlef Braun, Geschäftsführer der Messe Frankfurt. „Rund 67.500 Besucher sorgten für eine geschäftige Stimmung in den Hallen.

### Naturmaterialien, PET und Ozeanplastik

Ein Ausrufezeichen setzte die Messe in puncto Nachhaltigkeit: Nachdem auf der Weltklimakonferenz in Kattowitz im Dezember letzten Jahres das erste weltweite Klimaschutzabkommen der Textilbranche von 40 führenden Modeunternehmen, Organisationen und Verbänden unterzeichnet wurde, stand auch in Frankfurt der ökologische Fortschritt in der Textilindustrie im Fokus. Zahlreiche Aussteller zeigten hierzu progressive Lösungsansätze, beispielsweise im Recycling von PET-Flaschen und Ozeanplastik sowie im Einsatz von zertifizierten Naturmaterialien. „Nachhaltigkeit war für uns das Thema auf der diesjährigen Heimtextil. Große Medien haben uns besucht, und der Messerundgang ‚Green Tour‘ machte bei uns Station. Wir haben u. a. unsere erste vegane Bettdecke und faire Seidenprodukte vorgestellt – alles zu 100 Prozent in Österreich produziert“, erzählte Denise Hartmann, Marketing-Verantwortliche bei





Hefel Textil. Auch die Themen Wasserverbrauch in der Textilindustrie sowie Mikroplastik traten verstärkt in den Vordergrund. Alleine im Ausstellerverzeichnis „Green Directory“ waren rund 150 fortschrittlich arbeitende Unternehmen mit nachhaltig produzierten Textilien gelistet.

### Großes Lifestyle-Thema „Schlaf“

Mit einem attraktiven Experten-Programm griff die Heimtextil das Lifestyle-Thema „Schlaf“ auf: Unter dem Titel „Sleep! The Future Forum“ beleuchtete ein neues Informationsareal während der vier Messtage die Themen Wissenschaft & Digitales, Sport, Hotellerie und Nachhaltigkeit. Internationale Marktführer präsentierten Neuheiten aus dem Produktsegment „Smart Bedding“. Matratzen, Bettwaren und Schlafsysteme waren ebenso zu sehen wie die dazugehörige Techno-

logie. Inzwischen geraten selbst klassische Hotelübernachtungen in den Forschungsfokus. Vanessa Borkmann vom Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO sprach über die Bedeutung des Schlafes im Hotel. „Gerade im Hotel kommt gesundem Schlaf eine besondere Bedeutung zu“, sagte Borkmann und demonstrierte, wie sich die Wirkung der Ruhe im Hotelbett verbessern lässt, etwa durch die Gestaltung des Schlafumfeldes, das Verhalten des Reisenden selbst oder technische Innovationen.

### Alles für die textile Objektausstattung

Im Rahmen der „Interior.Architecture. Hospitality Expo“ präsentierte die Messe Lösungen für die textile Objektausstattung – individuell, nachhaltig und funktional –, von Textilien mit Akustikfunktion oder speziellen Abrieb-Eigenschaften bis hin zu modularen Teppichen, Sonnenschutz oder innovativen Wandbelägen. Flankiert wurde das Angebot von der Präsentation „Carpet by Heimtex“, einer Gemeinschaftsaktion des Verbandes der deutschen Heimtextilienindustrie. Hier erlebten die Besucher hochwertige textile Bodenbeläge führender Anbieter – speziell für den Objektbereich. Damit war die Halle 4.2 die erste Anlaufstation für die Zielgruppe Innenarchitekten und Experten für Hospitality. Insgesamt halten auf der Heimtextil rund 500 Aussteller Produkte speziell für das Contract Business bereit.

Die nächste Heimtextil in Frankfurt am Main – die 50. Ausgabe – findet vom 7. bis 10. Jänner 2020 statt. 

### Vielseitig einsetzbar

Das unverwechselbar natürliche Design der keramischen Fliesenserie Kiano aus einer Mischung von Stein und Zement steht für Ursprünglichkeit und handwerkliche Kunst, aber auch für Sinnlichkeit. Eine äußerst vielseitige Kollektion von Agrobuchtal, die Freiheit schafft für Individualität und authentische Inszenierungen im gesamten Wohnbereich.



### Unsichtbar

Die französische Schalter-Manufaktur Meljac setzt mit Plexiglas auf Transparenz: Durch das farblose Material verschmelzen die Rahmen der Schalter und Steckdosen mit der Wand und sind somit nahezu unsichtbar. Alle Schalter der Meljac-Kollektionen können an dieses Material mit 3 mm Stärke angepasst werden, dabei sind auch personalisierte Gravuren und Siebdrucke möglich. Erhältlich sind die Plexiglas-Schalter online auf [www.home-co.de](http://www.home-co.de).





Joka: Sofa, Stauraum und Schlafplatz in einem.

## My home is my castle

Schnee von gestern? Nein, ganz und gar nicht. Denn je unpersönlicher und hektischer die Umwelt und der Alltag sind, desto mehr sehnt sich der Mensch nach einem Zuhause oder einem Hotel, in dem er zur Ruhe kommt, die Seele baumeln lassen kann und seinen persönlichen Traum leben darf.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie



Einen Rückzugsort, der sicher ist und in dem die ständige Erreichbarkeit des modernen und schnellen Lebens an der Haustür aufhört. Da aber Wohnraum immer knapper wird, müssen Räume heutzutage viele Aufgaben erfüllen. Sie sollen gemütlich und gleichzeitig multifunktional sein, sich der jeweiligen aktuellen Lebenssituation und den Platzverhältnissen flexibel anpassen. Deshalb werden sich hochkarätige Einrichtungskonzepte zukünftig durch den Grad der Wandelbarkeit und Funktionalität ihrer Möbel auszeichnen. Dafür braucht es Hersteller, die in Systemen denken, konzeptionelle Ideen entwickeln können und bereit sind, in dieses Thema zu investieren.

Sedda: Sofa mit elektrischen Vorziehfunktionen, Powerstation und quick-Bettfunktion.

## Die österreichische Möbelindustrie

Sie ist von mittelständischen Unternehmen geprägt, die noch mit dem Tischler gemeinsam Pläne entwickeln, Funktionen erörtern und auch Sondermaße fertigen können. Denn hier stehen hohe Qualität und erstklassiger Komfort für den guten Namen. So punkten die Manufakturen auch in kleinen Räumen mit hoher Möbelkompetenz. Für die aktuellen Modelle made in Austria verknüpfen sie raffinierte Technik mit feiner Formensprache und verwöhnen mit handwerklicher Meisterleistung ebenso wie mit ausgeklügeltem Mehrwert und vielen Extras. Ein Beispiel sind die multifunktionalen Polster. Sie lassen sich per Knopfdruck zum Wellness-Relaxer oder gemütlichen Bett verwandeln. Auf Wunsch sind sie sogar mit Infrarot-Tiefenwärmesystem oder einer Sofa-Powerstation zum Aufladen von mobilen Endgeräten lieferbar.

## Pures Entertainment

Und wenn das Sofa sich erst einmal im Entspannungsmodus befindet, wird es Zeit für hochkarätiges Entertainment. Ob als Teil einer Wohnwand, Einzelmöbel oder Raumteiler – die flexiblen Möbel passen sich jedem Grundriss an und geben als schicke Media-Lösungen modernen TV-Geräten den passenden Rahmen. Inklusiv drehbaren TV-Säulen, Lautsprechern, unsichtbarer Verkabelung, professioneller Belüftung und individuellen Regallösungen. Hier zeigt sich die ausgefeilte Kompetenz der Möbelindustrie aus dem Alpenland: Sie schafft mit handwerklichem Geschick und technischem Know-how vielseitige



ADA: Boxspringbett in eleganter Lederausführung.

Möbel-Arrangements, die in Funktion und Komfort überzeugen. Das gilt auch für Stauraumkonzepte, Vitrinen, Sideboards sowie Lösungen, die in allen Wohnbereichen eine gute Figur machen und zum Wohlfühlen einladen.

## Hochwertige Bettsysteme

Parallel dazu bestechen trendige Boxspring-Varianten mit aufregenden Materialmischen, wie z. B. edlen Lederausführungen in Kombination mit duftendem Massivholz und feinen Textilien. Ausgestattet mit elektrischen Verstellfunktionen können sie ganz nach Lust und Laune in verschiedenen Maßen und Einstieghöhen geordert werden. Mit gepolsterten Leder- und Stoffkopfteilen oder als Bettsystem mit massivem Haupt avancieren die Premiumbetten zudem schnell zum natürlichen Blickfang im Schlafzimmer. Auch Modelle ohne Metall sind möglich: Intelligente Holzsteckkonstruktionen schaffen Stabilität und bieten beste Voraussetzungen für einen gesunden Schlaf. Denn Möbel aus Österreich stehen auch für Nachhaltigkeit und Natur.

[www.moebel.at](http://www.moebel.at)

Haapo: Sitzbank mit Stauraum



Wittmann: Sofa mit integrierter Ablage, je nach Wunsch auch mit IT-Box in der Armlehne.





## Neuer Wellness-Hotspot

Das Seehotel Niedernberg vor den Toren der Banken-Metropole Frankfurt am Main geht neue Wege im Wellness- und Beauty-Bereich.

Investiert wird im ersten Bauabschnitt in die neue Wellness-Ausrichtung des 4-Sterne-Hotels: Whirlpool, Salzgrotte und der Bau des Wellness-Wohnzimmers mit gemütlichen Ecken zum Chillen sind nur einige der angedachten Maßnahmen. „Besonders die neue Salzgrotte wird fantastisch und dürfte sich schnell zum neuen Highlight des ganzen Bereichs entwickeln“, verrät Karina Kull, Direktorin im „Dorf am See“. „Im zweiten Bauabschnitt wird die Spa-Area erweitert, sodass ein breiteres Angebot an Wellness- und Beauty-Anwendungen angeboten werden kann. Ende 2019 sind alle Umbauarbeiten dann abgeschlossen und die neu gestalteten Ruheräume, Pools und Saunen stehen umfassend zur Verfügung“, erklärt Kull weiter.

### Die „vitalOase“

Die Modernisierungs- und Umbaumaßnahmen der „vitalOase“ sind bereits abgeschlossen. Neben der Neugestaltung des Innenbereichs bietet der Wellnessbereich auch einen Außenpool mit Massagedüsen, Blockhaussauna und Liegeflächen am Teich – „immer alles mit Seeblick“, betont Karina Kull. Ein wenig Ibiza-Feeling, wohlgernekt mitten in Franken, findet der Wellnessgast auf der hoteleigenen Insel mit langem Sandstrand, Beach-Club und privaten Lounge-Flächen sowie Tagesbetten.

### „Wellnessliebling“ für zwischendurch

Mit Fertigstellung des ersten Bauabschnittes bietet das Seehotel Niedernberg seinen Wellnessgästen ein ganz besonderes Tagesarrangement an. Der „Wellnessliebling“, ein Wellnessstag mit Verpflegung und Anwendungen für Gesicht, Körper und Füße. Das Arrangement „Die süße Verführung“ vereint Wellnessstag und Übernachtung im Seehotel Niedernberg – Das Dorf am See.

[www.WellnessDorfAmSee.de](http://www.WellnessDorfAmSee.de)



Outdoor-  
Möbel mit Design  
ohne Grenzen.  
Intergalaktisch schöne  
und markante  
Kreationen von  
Vondom.

## Der nächste Sommer kommt bestimmt

Auch wenn der Sommer noch in weiter Ferne scheint, sollten wir uns schön langsam auf die nächste Outdoor-Saison vorbereiten.

Wir liefern wieder einige Anregungen für die Gestaltung gemütlicher, schattiger Sitzbereiche im Freien.

Wenn es alle mit den ersten Frühlingsstrahlen schon bald wieder nach draußen zieht, sollten die Gastgärten und Sonnenterrassen aufgehübscht bereitstehen, um die sonnenhungrigen Gäste zu empfangen. „Individualisierung“ lautet dabei das Schlagwort der kommenden Outdoor-Saison: Angesagt sind vor allem Möbel, die sich nach Wunsch (und Platz) individuell zusammenstellen lassen, sowie maßgeschneiderte Beschattungen und Accessoires, die für Gemütlichkeit und Urlaubsfeeling sorgen. Kombinationsfreude und Stilbrüche sind dabei nicht nur erlaubt, sondern sogar ausdrücklich gewünscht. Natürliche Farben wie Grau- und Brauntöne liegen weiterhin im Trend, werden aber wieder gerne verstärkt mit knallig bunten Farben kombiniert.



## Mehr als Sonnenschutz

Glatz hat seine Großschirm-Familie mit den Modellen „Palazzo Style“, „Palazzo Noblesse“ und „Palazzo Royal“ zum Saisonauftakt 2019 mit neuen Extras versehen. Unabhängig von Format und Größe bietet der Schweizer Schirm-Hersteller jetzt jedes der drei Modelle auf Wunsch mit integrierter Heizung sowie LED-Beleuchtung in der mehrfarbigen RGBW-Variante an. Die Bedienung lässt sich einfach via BUS-Verbindung steuern. ▽



## Extravagant



Außergewöhnlich stilvolle Outdoor-Möbel haben wir auf der imm cologne am Messestand des spanischen Herstellers Vondom entdeckt. Ob formschöne Liegen, stylische Loungemöbel oder extravagante Stühle und Tische für Restaurants und Bars, bis hin zu passenden Pflanzgefäßen und Teppichen – Vondom bietet speziell auch für den Objektbereich ein sehr vielseitiges, modernes Outdoor-Programm, entworfen von namhaften internationalen Designern. [www.vondom.com](http://www.vondom.com)



## Graziler Schattenspender

Als kleinere Variante des „markilux pergola“-Systems eignet sich die neue „pergola compact“ aufgrund ihrer Maße ideal als graziler Schattenspender für kleine Außenflächen. Die smarte Markise, basierend auf einem Schienensystem mit zwei stützenden Säulen, ist für Gebäude konzipiert, die sich baulich nicht für eine Gelenkarm-Markise eignen. Die „markilux pergola compact“ schenkt mit maximal 4,5 x 4 m Schattenwurf reichlich Schutz vor Sonne und besticht dank ihrer schlanken Machart durch eine moderne sowie zeitlose Optik. ▽

## Anpassungsfähig



Die Weishäupl Werkstätten feiern 2019 ihr 50-jähriges Bestehen und präsentieren neben einer „Jubiläums Edition“ der „Classic“-Linie viele weitere Neuheiten für die kommende Outdoor-Saison. Wie das individuelle Sofa-Programm „Minu“: Die Einzel-, Zweier- und Dreier-Polsterelemente (mit od. ohne Seitenlehne) lassen sich beliebig kombinieren, die Anzahl der Rückenpolster ist ebenfalls frei wählbar. Die Gestelle bestehen aus pulverbeschichtetem Aluminium. Ergänzend gibt es ein Tablett zum Einhängen sowie Tische in unterschiedlicher Ausführung.



## Unbeschwerte Eleganz

Erstmals stellte im Jänner Dedon auf der imm cologne aus und präsentierte auf der Kölner Messe seine aktuellen Neuheiten. Eines der Highlights war dabei die brandneue Kollektion „Bellmonde“, die inspiriert ist von der entspannten Atmosphäre einer eleganten Cocktailstunde. Der „Bellmonde“-Sessel, entworfen von Henrik Pedersen, verbindet einen markanten Aluminiumrahmen mit einem harmonischen Geflecht aus Dedon-Faser. Dabei kann wahlweise dunkles Basalt Gray oder helles Silver Gray mit einer Vielzahl an Stoffen aus der Dedon-Kollektion für die Sitz- und Rückenkissen kombiniert werden. ▽



## Formschön & standhaft

Auch Tuuci, der renommierte Sonnenschirm-Hersteller aus Miami, präsentierte auf der imm cologne seine designorientierten Produkte. Gezeigt wurden neue Ausführungen der Kollektionen „Ocean Master Max“ und „Plantation Max“ sowie der minimalistische Sonnenschirm „Zero Horizon“. Dank des Verzichts auf ein vertikales Bespannungsprofil schützt dieser formschöne Mittelmastschirm vor Sonne, ohne die Sicht auf die Umgebung zu verdecken. Der standhafte Mast ist in poliertem bzw. pulverbeschichtetem Aluminium oder in Holz-Optik erhältlich. ▲

## Naturstein-Look

Lechuza erweitert diese Saison die beliebte „Stone Collection“ um zwei Pflanzgefäße. Ab sofort gibt es auch den Balkonkasten „Balconera Stone“ und den Kräuterwürfel „Canto Stone 14“ in der angesagten Naturstein-Optik. Die Pflanzgefäße in den Farbtönen Steingrau, Sandbeige und Graphitschwarz sind in vielen verschiedenen Größen und Formen erhältlich und fügen sich – ob auf der Terrasse, im Garten oder als einladende Begrüßung am Hauseingang – in jede Umgebung ein. Die Gefäße sind aus wetterfestem, leichtem Kunststoff gefertigt und mit dem Lechuza-Bewässerungssystem ausgestattet. ▶



# Ein Fenster in die (nahe) Zukunft

Wie Menschen denken und leben, so verreisen sie auch in den Urlaub!

Was auf die Hotellerie in den nächsten Jahren zukommt.

Von „Selbstoptimierung“ und „Individualisierung“ über neue Formen der Sharing Economy bis hin zum Bedürfnis nach Entschleunigung als attraktive Angebotsidee: So richtig vielfältig sind die neuen Herausforderungen, denen sich die heimische Hotellerie zu stellen hat. Dabei zeichnen sich durchaus vielversprechende Geschäftsfelder ab.

## Individualisierung und Selbstoptimierung

Yoga, Chia, Laser-Therapien für die Blutbahn, Elektromagnetische Wellen für eine positive Bewusstseinsveränderung – das Geschäft mit der Selbstoptimierung brummt, und ein Ende dieses Booms ist nicht abzusehen. Neben Gesundheit, Ernährung und Wellness profitiert auch der Tourismus zunehmend vom Trend zur Selbstdarstellung. Als Folge einer starken Individualisierung, die sich dem Wohlstandszuwachs verdankt, gibt es kaum mehr „Normalbiografien“. Selbstbestimmung und -verwirklichung sind die Werte, die in der Gesellschaft hochgehalten werden. Aus diesem Grund richtet sich ein immer größerer Teil des Marktgeschehens nicht mehr an herkömmlichen Standards aus, sondern muss auf individuelle Gästebedürfnisse zugeschnitten werden.

## Gegentrend zur Digitalisierung

Die Digitalisierung und die ständigen Diskussionen rund um Künstliche Intelligenz führen bei vielen Leuten zu Reizüberflutung und Stress. Diese Entwicklung erreicht heute schon einen Sättigungspunkt, an dem entgegengesetzte Tendenzen spürbar werden. Der vorübergehende Verzicht auf permanente Erreichbarkeit und Verfügbarkeit wird zu einem neuen Wunsch, die „Entschleunigung“ damit zur attraktiven Angebotsidee. Die bewussten „Offliner“ – von den Retro-Klapphandy-Telefonierern bis zu den Käufern von Vinyl-Platten – sind Vorboten einer Sehnsucht nach dem „Analogen“.

## „Ja“ zum Älterwerden

Die „neuen Alten“ bejahen das Älterwerden. Die arbeitsfreie Phase, in der die Menschen gesundheitlich gut beisammen sind, wird immer länger. Dies bietet Raum für Selbstentfaltung und Lebensstile, die der Hotellerie neue Kunden zuführen können. Bei den Reisen selbst wächst aber auch die Sensibilität dafür, wie



Autor:  
Thomas Reisenzahn

man reist. E-Mobilität und Zugreisen werden an Bedeutung gewinnen. Die Sharing Economy führt zu neuen Formen des Miteinander-Agierens, wie beispielsweise im „Co-working Space“ für den Urlaub.

Im Vormarsch sind „Mixed Use-Konzeptionen“, die auch für Ferienhotels von Interesse sind. Hotels haben meist teure Flächen und können diese auch anderen Nutzern (Pop-up Stores etc.) überlassen, was sich günstig auf die „sonstigen Erträge“ auswirkt.

## Digitale Fehleinschätzung

„Die derzeitige Diskussion über Digitalisierung in der Hotellerie erfasst den Kern der Thematik nicht.“ Seit 2017 überschlagen sich Veranstaltungen zu diesem Thema geradezu ... Doch wie soll man ein weitgehend jobloses Hotel in der Zukunft argumentieren, wenn zwei Drittel der Staatseinnahmen aus dem Faktor Arbeit stammen? Sollen da wirklich Roboter das Ruder übernehmen? Chatbots, virtuelle Sprachassistenten und smarte Hotels werden zur Hilfestellung, aber nicht zum Ersatz. Über Digitalisierung zu sprechen, ist höchstens in der Vermarktung, im Revenue Management und in Betriebsabläufen mit einem hohen Standardisierungsgrad gut und wichtig.

## Die wichtigsten Triebkräfte der Veränderung im Tourismus

- Der Markt für Reisen wird dynamischer und komplexer. Gäste verhalten sich zunehmend unberechenbarer, obwohl (oder gerade weil) die Reiseplanung so einfach ist wie noch nie. Digitalisierung, künstliche Intelligenz und disruptive Modelle wie Airbnb verändern das Urlaubsverhalten massiv.
- Der Einsatz von Künstlicher Intelligenz wird zunehmen. Allerdings müssen in Zukunft durch den Einsatz dieser nicht nur Sehnsüchtige geweckt, sondern vielmehr auch die individuellen Beziehungen und Handlungen des Gastes zum jeweiligen Hotel berücksichtigt werden.

## Soziale Triebkräfte

- Anhaltender Zuzug der Menschen vom Land in die Stadt.
- Das Ländliche wird zu einem Teil der Städte, und die Stadt rückt näher zum Land. Das Landleben wird in die Stadt hereingeholt.
- In wenigen Jahren bilden „die neuen Alten“ in Westeuropa die Mehrheit. Die neuen Alten hadern nicht mit dem Leben, sondern sind deutlich vitaler, fortschrittlicher und innovativer und erfreuen sich sehr guter Gesundheit.
- Super You. Aus einem medizinischen Reparaturbetrieb wird in Zukunft eine dynamische Lebensmedizin werden, bei der es um körperliche Optimierung und Tuning geht.
- Nach dem Tauschen von Waren, Gebrauchsgegenständen und Betten wird durch die Sharing Economy eine neue Form des Miteinander-Agierens auf uns zukommen. In Zukunft werden das Wissen und das Know-how gegen Arbeitsleistung getauscht. Es geht um Nutzen und Mehrwert.
- Menschen haben sich sehr oft in der materiellen Digitalisierungswelt verlaufen, der Tourismus kann eine neue Offline-Oase werden.
- Europa und das eigene Land sind weiterhin hoch im Kurs bei der Wahl der Urlaubsziele.
- Immaterieller Luxus löst opulenten Überfluss und Statusdenken ab. Werte wie Selbstfindung, persönliche Erlebnisse, Authentizität und Zeit treten für immer mehr Gäste bei ihren Reisen in den Vordergrund.

Prodingler Tourismusberatung  
Thomas Reiszahn,  
t.reiszahn@prodingler.at



## Einladende Schattenplätze

Die „Multicube Gabionen“ von Caravita wurden speziell für die Gastronomie entwickelt. Sie dienen als stabile, flexible Ständer für Großschirme – wie den „Caravita Big Ben“, der mit bis zu 7 m Spannweite jede Menge Schatten spendet. Die robusten Stahlkörbe können nach Wunsch mit Steinen, Holz, Weinflaschen u.v.m. befüllt werden und sind eine praktische Alternative zu herkömmlichen Schirmständern, denn mit ihrer bequemen Holzauflage laden sie als Sitzgelegenheit oder (Steh-)Tisch zum Verweilen ein. Ergänzende Features wie LED-Licht, Bluetooth-Lautsprecher, WLAN-Hotspot und Steckdosen als Ladestationen machen die „Multicube Gabionen“ zu einem atmosphärischen Element der Außengastronomie.



© Catherine-Roider

## Essvergnügen im Freien

Über 150.000 Besucher ließen sich von den Einrichtungs- und Küchenwelten auf der imm in Köln inspirieren. Auch Steinger war mit der Serie „ROCK.AIR“ bei der Sonderausstellung Living Kitchen vertreten. Die modulare Outdoor-Küche für Garten und Terrasse sorgte bei den zahlreichen Fachbesuchern aus aller Welt für Furore. Einerseits durch die variierbaren Kuben, andererseits durch die schlichte minimalistische Ausrichtung mit höchstem Qualitätsanspruch.

# Das pure Leben

Die aktuell neun exklusiven Ferienhäuser von PURESLeben befinden sich in Tunauberg, Altenbach und Sausal in der südlichen Steiermark. Jedes Haus für sich ist ein Schmuckstück, das sich in Architektur, Design und Lage komplett von den anderen unterscheidet.

**Text: Peter A. de Cillia, Fotos: PURESLeben**

Die Region vereint bekanntlich Österreichs Kostbarkeiten aus Natur und Keller und wirkt dadurch auf Gourmets sehr inspirierend. In regelmäßigen Abständen passiert zudem etwas sehr Positives in dieser Gegend. Dietmar Silly, dem Kopf hinter dem Erfolg von „PURESLeben“, fallen immer wieder neue Wohnideen ein: „Wir wollen unsere Gäste verwöhnen, aber mehr als nur Urlaub auf Zeit anbieten. Unsere Ferienhäuser sollen den Rahmen für einen unvergesslichen Aufenthalt darstellen. Sie sollen Platz machen, um ein neues Lebensgefühl zu erwecken.“ Und Mastermind Silly weiter: „Wir leben alle im Überfluss. Der wahre Luxus liegt heute aber in den einfachen Dingen des Lebens wie Schlafen, Essen und Trinken. Bei PURESLeben definieren wir den Begriff „Luxus“ komplett neu und erfüllen damit die ureigensten Bedürfnisse unserer Gäste.“ Luxuschalets gibt es mittlerweile schon einige, man könnte fast von einem Hype sprechen. Dennoch – die Häuser und die Philosophie von Silly unterscheiden sich von den anderen, durchaus auch attraktiven Angeboten.

## Geschichte und Philosophie

Schon lange hatte Dietmar Silly den tiefen Wunsch, Besuchern die Unberührtheit seiner Heimat, die Schönheit und Unbeschwertheit der Region näherzubringen. Zudem gilt seine Leidenschaft seit jeher dem Bauen und Wohnen. Im hauseigenen Weingut Silly und der eigenen Landwirtschaft bringt er gemeinsam

mit seinem Bruder Gerald hochwertige regionale Produkte hervor. Und vereint nun diese zusammen zu PURESLeben. Herausragend sind die außergewöhnlichen Ferienhäuser in besten Lagen, umgeben von unberührter Natur in unverfälschter Landschaft.

## Architektur und Ausstattung

Das Portfolio der derzeit neun PURESLeben-Ferienhäuser setzt sich aus den zwei Kategorien „Premiumhäuser“ und „Lagenhäuser“ zusammen. Der eigene private Spa-Bereich, eine Panorama-sauna und ein Privatpool sowie die einzigartige Architektur machen die Premiumhäuser zu einem wahren Wohlfühlort. Hier schwimmen, saunieren und relaxen Gäste in absoluter Privatsphäre. Die Besonderheit der Lagenhäuser liegt vor allem in deren speziellen Lagen mitten im Weinberg oder umgeben von duftenden Obstbäumen und üppiger Natur. Vorwiegend heimische Materialien wie Massivhölzer und Stein wurden beim Bau verwendet. Große Glasfronten holen die sanfte Landschaft ins Innere und vermitteln das Gefühl, mitten in der Natur zu sein. Großzügige Terrassen, gemütliche Hängematten und bequeme Liegen schaffen auch draußen einen perfekten Ort zum Wohlfühlen. Allen gemeinsam sind technische Raffinesse mit höchstem Standard. Die teilverglaste Sauna sowie eine Dusche im Freien sind so „Nebensächlichkeiten“, die aber nicht nur auf das Auge, sondern auch auf das Gemüt positiv wirken. Offene



Kamine, eine Hängematte zwischen den Bäumen, hochwertige Massivholzmöbel aus Eiche und viele durchdachte Details tragen zum exquisiten Wohnkomfort bei. Und auch für die neueste technische Ausstattung ist mit den üblichen Raffinessen gesorgt.



## Die Kulinarik

„Morgens sollst du speisen wie ein Kaiser ...“ – Nach diesem Motto stellt PURESLeben für den Gast einen Frühstückskorb mit frischen Bio-Produkten zusammen. Ob deftig oder leicht, in diesen Korb kommen nur beste Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und von regionalen Partnern. Wer darüber hinaus noch kulinarische Verwöhnleistungen genießen möchte, bucht die drei PURESLeben-Genussmomente oder die Genusspension.



## Nachhaltigkeit

Für Dietmar Silly ist es unverzichtbar, soweit wie möglich nachhaltig zu bauen. Dazu gehört die angewandte Niedrig-Energie-Bauweise beim Premiumhaus Stadl, die besonders ökologisch und zugleich ökonomisch ist. Priorität bei der Rohstoffwahl haben die Naturbelassenheit und regionale Herkunft der verwendeten Materialien. Baupartner und Handwerker stammen ebenfalls aus der Region. Mit Massivholzmöbeln und maßgefertigten Einbauten in den Ferienhäusern setzt Silly einen Gegen-trend zur Wegwerfmentalität. Für die Ausstattung wird mehrheitlich Eichenholz, das Holz der Südsteiermark, verwendet. Der regionale Bezug ist damit auch in den Häusern deutlich sichtbar. Gäste kommen in den Genuss der „PURESLeben[s]mittel“ wie Wein, Apfelsaft, Marmelade, Wurst, Speck und vielem mehr. Deren Rohstoffe stammen allesamt aus der eigenen Landwirtschaft sowie der direkten Umgebung der Häuser. Die Veredelung erfolgt in heimischen Betrieben. Somit bleibt die Wertschöpfung zu 100 Prozent in der Region.



## Fazit

Ein bis ins kleinste Detail durchdachtes Konzept mit hohem Qualitätsanspruch. Diejenigen, die nicht in einem Hotel nächtigen wollen, trotzdem ein Rundum-Service lieben, für diese Zielgruppe bilden die Häuser eine ideale Urlaubswelt.



[www.puresleben.at](http://www.puresleben.at)

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





## Feinster Sport- und Genussurlaub

Das Sporthotel Wagrain ist ein familiengeführtes 4-Sterne-Wellnesshotel. Ein Vorzeigebetrieb der Region, der ganz bewusst die Themen Sport und Genuss bestens miteinander verbindet.

In bester Lage, direkt gegenüber der Grafenberg-Gondelbahn gelegen, mitten in den Salzburger Alpen. So präsentiert sich das Sporthotel Wagrain seinen Gästen. Der erfolgreiche Ganzjahresbetrieb mit über 100 MitarbeiterInnen bietet im Sommer, speziell für Familien, den idealen Ausgangspunkt für Wandertouren in den Alpen, und im Winter liegen die Pisten und Loipen der Ski Amadé direkt vor der Haustür. Den besonderen Reiz des Hotels macht, neben der wunderbaren Lage, die gelungene Mischung aus familiärer Atmosphäre gepaart mit perfekter Infrastruktur, dem gut geschulten Personal und dem hohen Anspruch an Qualität in allen Bereichen aus.



---

Bei der nicht-alkoholischen Getränkeauswahl verlässt sich Familie Berger auf das österreichische Unternehmen Grapos.

---



## Voller Genuss

Dem Thema Genuss wird im Sporthotel Wagrain breiter Raum gegeben. Die Küche verwöhnt mit internationalen sowie traditionellen österreichischen Gerichten. Der hohe Anspruch an die Qualität der Produkte ist für den Familienbetrieb auch einer der Gründe für die erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Firma Grapos. „Von der Qualität der Getränke habe ich mich bei einer Blindverkostung überzeugt – und last, but not least ist mir und meinen Gästen die Nachhaltigkeit der Produkte, die wir in unserem Hotel anbieten, sehr wichtig. Bei 160.000 Übernachtungen



für das Hotel, sich schlussendlich für Grapos zu entscheiden. „Für mich gab es mehrere ausschlaggebende Punkte für den Wechsel zu Grapos. Einerseits hat es mich beeindruckt, dass mich der Chef persönlich beraten hat. Dann, dass Grapos ein österreichischer Familienbetrieb ist, so wie wir. Es ist nicht nur praktisch, sondern für uns optimal, dass sowohl die Schankanlagen als auch die passenden Sirupe aus einer Hand geliefert werden. Und seit wir umgestiegen sind, sparen wir uns nicht nur Geld, sondern auch viel Platz. Sie sollten meinen Keller sehen, so aufgeräumt und auf kleinem Raum konnten unsere Getränke vorher nie gelagert werden. Keine aufwendige Kühlanlage mehr – eine große Erleichterung für uns alle im Betrieb“, so der Hotelchef überzeugt.

seit der Einführung von Grapos gab es ausschließlich positives Feedback unserer Gäste. Mit den Grapos-Produkten können wir unseren Gästen in allen Bereichen mit ruhigem Gewissen Getränke in Topqualität anbieten“, freut sich Hotelchef Berger.

## Das Rundum-Paket

Grapos bietet das „Rundum-Paket“ an. Schankanlage und Postmix-Sirup – alles aus einer Hand. So erspart man sich speziell in den Spitzenzeiten viel Zeit und Energie. Die Nachhaltigkeit und das Einsparpotenzial der Produkte war mit ein wichtiger Faktor



Im Sporthotel Wagrain finden sich die Grapos-Produkte im gesamten Restaurant- und Barbereich. Im großzügigen und wunderschönen Fitness- und Wellnessbereich werden die Gäste mit den GrapiVit-Produkten, angereichert mit Vitaminen und zuckerfrei, verwöhnt und die wohlschmeckenden Frühstücksgetränke finden sich am köstlichen und umfangreichen Frühstücksbuffet. Gefragt nach seinem abschließenden Fazit zur Zusammenarbeit mit Grapos, meinte Hotelier Berger: „Kurz und bündig: perfektes Produkt – perfekter Service.“

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

[www.sporthotel.at](http://www.sporthotel.at)

# FOOD- TRENDS





## Proteine für die Gesundheit

Im vergangenen Jahr fand bereits die kulinarische Aufwertung von Gemüse statt, jetzt überzeugen pflanzliche Rohstoffe auch immer mehr als Ausgangspunkt für neue Lebensmittel.

Laut Food Report 2019, erarbeitet von Hanni Rützler, österreichische Ernährungswissenschaftlerin und Foodtrendforscherin, sind Proteine die neuen „Superhelden“. Neben Soja, Getreide, Hülsenfrüchten und Nüssen spielen bei vielen neuen Lebensmitteln auch Algen und Pilze eine wichtige Rolle als Proteinquelle. Unter den Hülsenfrüchten sind es derzeit vor allem Erbsen, die vermehrt in der Produktion von Plant Based Food eingesetzt werden. Pilz-Proteine eignen sich geschmacklich ideal für die Herstellung von Fleischersatzprodukten. Algen werden wegen ihres „fischigen“ Eigengeschmacks primär für Fischersatzprodukte verwendet.

schaffen haben, stehen im Fokus. Gerade im Bereich Fleischersatz gibt es Neuheiten: Ein absoluter Newcomer in Österreich ist die Jackfruit. Diese tropische Frucht eignet sich perfekt als Fleischersatz, ähnelt doch ihre fasrige Konsistenz der von Fleisch. Jackfruit wird für pulled-Gerichte, Eintöpfe und zum scharf Anbraten eingesetzt. Geschmacksgebend sind dann letztlich wie auch bei Fleisch die verwendeten Gewürze. Dementsprechend bietet Transgourmet Jackfruit-Produkte naturbelassen oder vorgewürzt an.

Kressen sind heuer ebenfalls nicht wegzudenken. Transgourmet bezieht seine Produkte von Herbeus Greens Kressen, der

ersten vertikalen Indoor-Farm-Österreichs. Diese Pflanzenart garantiert perfekte Verfügbarkeit rund um das Jahr, alle Kressen sind frei von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden und natürlich frei von Gentechnik. Die Produkte sind dabei besonders nachhaltig: Dezimiert sich doch durch den vertikalen Anbau der Wasserverbrauch um 80 Prozent.

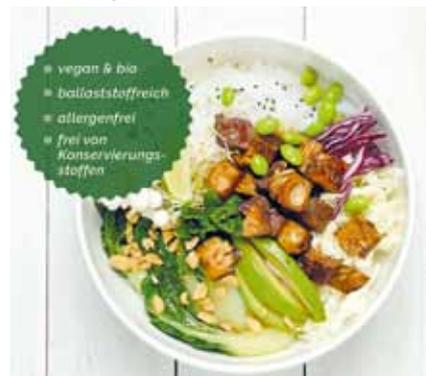
Produkte auf Kokos-Basis boomen ebenfalls. Kokosmilch und Kokosöl sind auch in der heimischen Küche immer beliebtere Zutaten. Transgourmet Vonatur bietet seit Kurzem Bio-Kokosspezialitäten aus Sri Lanka wie Kokosöl extra virgin und Kokosmilch an.

### Plant Based Food

Vor allem proteinreiche Bestandteile machen als gesunde Alternative zu tierischen Produkten Karriere. Die Gäste wollen zudem genauer wissen, was sie essen und wo die Produkte herkommen.

Entsprechend gestaltet auch der heimische Marktführer Transgourmet sein Sortiment. Grob gesprochen steht das aktuelle Jahr ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit: Qualität, Tierwohl und pflanzliche Alternativen, die es von der Beilage zum Hauptbestandteil von Gerichten ge-

Pflanzliche Ernährung und Nachhaltigkeit liegen im Trend: Die Kokos-Produkte von Transgourmet stammen aus biologischem bzw. biodynamischem sowie Fairtrade-Anbau.



# VON NATUR AUS GUT

Mit Sorgfalt angebaut und geerntet stehen Bio-Produkte, durch die schonende Nutzung von Landschaft und Rohstoffen, für höchste Lebensmittelqualität. Dabei kommt auch der kulinarische Genuss nicht zu kurz, denn die Produkte des WIBERG Bio-Flüssigsortiments schmecken einfach von Natur aus gut! Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration kennt die Vorzüge dieser Bio-Klassiker:

Das ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis macht ihn zum idealen Begleiter für warme Gerichte sowie für klassische Salatkreationen. Er ist zudem frei von Farbstoffen und Antioxidationsmitteln. Durch seine besonders hohe Viskosität lässt er sich perfekt zur Herstellung von Emulsionen verwenden. Eben ein echter italienischer Klassiker!



## DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM BIO-BAUM

Intensiv und fruchtig-süß sind die Charakteristika des BIO Apfel-Essigs. Die Früchte für diesen edlen Genussbringer kommen zu 100 % von Streuobstwiesen aus der Steiermark, der österreichischen „Toskana“. Unfiltriert, naturtrüb und rein biologisch hergestellt, hat er das Zeug zum idealen Begleiter für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sülzen.

## DAS BIO-GOLD VOM MITTELMEER

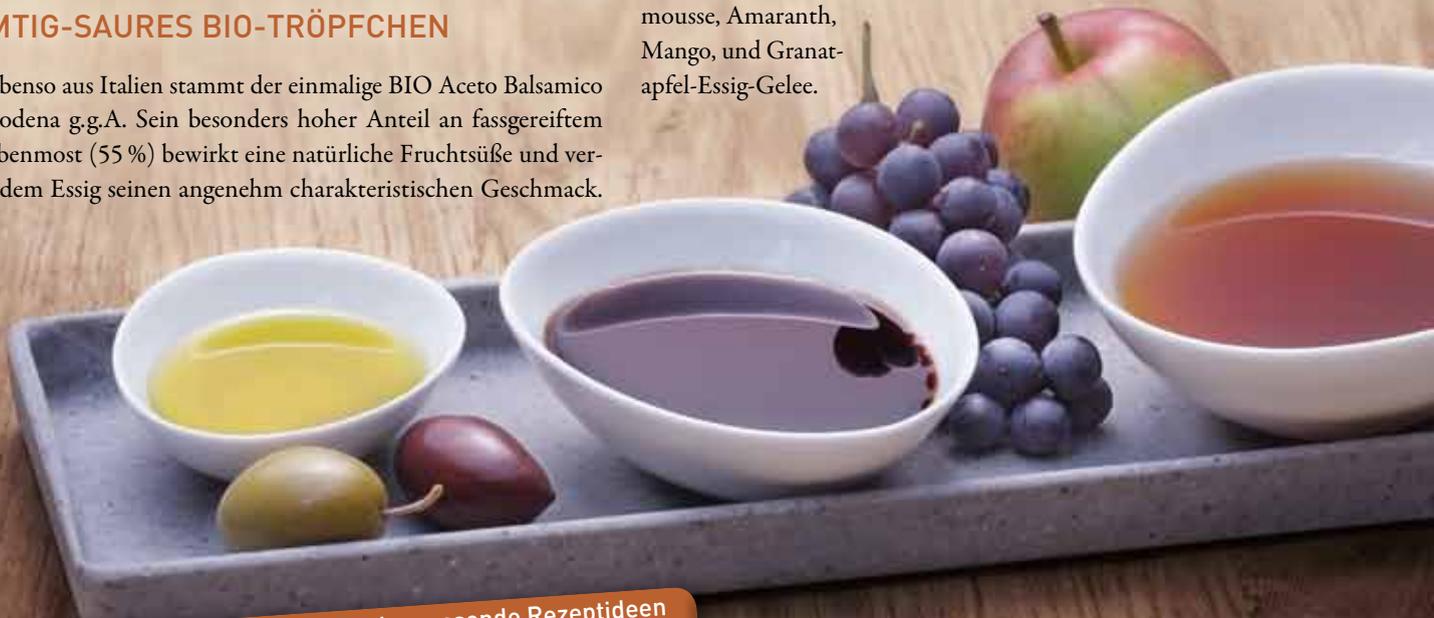
Auf den bergigen Kalksteinböden der größten Mittelmeerinsel wachsen die aromatischen Früchte für das BIO Native Oliven-Öl Extra Sizilien. Sie werden von Hand geerntet, selektiert und innerhalb eines einzigen Tages verarbeitet. So bleiben ihnen die ganze Kraft der sizilianischen Sonne und die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Der klingende Name dieser 100 % sortenreinen Oliven lautet Tonda Iblea. Aus ihnen wird ein angenehm fruchtiges BIO Oliven-Öl gewonnen. Es eignet sich hervorragend für die mediterrane Küche, insbesondere für Nudelgerichte und Pizza. Seine natürliche Farbe macht es zum grünen Gold Siziliens.

## GÖTTLICHER GENUSS GARANTIERT

Der Granatapfel gilt als Frucht mit hohem Symbolcharakter: Könige demonstrieren durch ihn die Macht über ihr Reich, griechische Göttinnen streiten sich um ihn und im Paradies ist er die verbotene Frucht. Als Superfood ist er reich an Antioxidantien und präbiotisch, also gut für das Immunsystem. Grund genug, den Saft reifer Granatäpfel zu einem naturtrüben Bio-Essig mit 5 % Säure zu verarbeiten. Sein fruchtig-frisches Aroma eignet sich dabei hervorragend für orientalische und mediterrane Salatkreationen, wie Taboulé mit süß-sauren Feigen und mariniertem Schafskäse oder Antipasti, wie einem Vital-Cocktail aus Salatmousse, Amaranth, Mango, und Granatapfel-Essig-Gelee.

## SAMTIG-SAURES BIO-TRÖPFCHEN

Ebenso aus Italien stammt der einmalige BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A. Sein besonders hoher Anteil an fassgereiftem Traubenmost (55 %) bewirkt eine natürliche Fruchtsüße und verleiht dem Essig seinen angenehm charakteristischen Geschmack.



Weitere Produktinformationen sowie zahlreiche passende Rezeptideen finden Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu) oder auf dem WIBERG YouTube-Kanal!



### Premium-Beef

Selektiertes Kalbinnen-Fleisch der Premiumklasse – das verspricht Frische-Lieferant Kröswang mit der neuen Marke „Salon Beef“. Dabei verleihen nicht nur regionales Futter und die frische Landluft dem Fleisch seinen aromatischen Geschmack: Die Tiere werden auf kleinen bäuerlichen Betrieben, größtenteils im Innviertel, aufgezogen und werden bis zu 30 Monate alt. Dadurch – sowie durch die mindestens dreiwöchige Reifung – entwickelt das „Salon Beef“ seinen intensiven Rindfleischgeschmack. Für den gelungenen Markenauftritt zeichnet die Agentur koepfel/verantwortlich.

### Aus biologischem Anbau

Auf die anhaltende Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln antwortet Efko mit neuen veredelten Obst- und Gemüsespezialitäten in Bio-Qualität. Zum neuen Sortiment für die Profiküche zählen essfertige Bio-Salate in den Sorten Karotte, Sellerie und Rote Rübe sowie Zuckermais, mildes Sauerkraut und fein-fruchtiges Apfelmus ohne Zuckerzusatz. Die veredelten Gemüse- und Obstsorten (ausgenommen Sellerie) stammen zu 100 % aus Österreich.



### Mid-size

Neben dem Wunsch nach reinen, natürlichen Produkten ortet Vandemoortele in der Gastronomie und Hotellerie einen Trend zu neuen Formaten bei Gebäck und Patisserie. Immer stärker werden „Zwischengrößen“ zwischen Mini und Maxi nachgefragt, in dieser Größe sind zum Beispiel Weckerl oder süße Plunder auch ideal für Buffets. Nach wie vor beliebt sind natürlich auch die Kleinformaten von Vandemoortele wie die „Mini-Donuts“ oder der neue „Mini-Kanadier“ mit Ahornsirupcreme im zartblättrigen Plundersteig.

### Fingerfood

Am Buffet, zum Empfang, als Amuse-Gueule oder zu einem Getränk an der Bar – herzhaftes Fingerfood ist zu vielen Anlässen bei den Gästen willkommen. Aрызta Food Solutions bietet mit „Coup de pates“ trendiges Fingerfood in verschiedenen Variationen an, auch mit vegetarischen Füllungen wie „Süßkartoffel Feta“ oder „Caprese rustikal“. Das weiche Weizenbrot ist tiefgekühlt erhältlich und muss nur 8 bis 10 Minuten bei 200 °C gebacken werden.





# Das erfolgreiche Thekenzapfsystem BLADE

Weil Bierkultur auch Zapfkultur ist, bietet die Brau Union Österreich für jedes Bedürfnis die richtige Schanktechnik an. Ganz neu – das Heineken 0.0 – typisch Heineken, aber ohne Alkohol.

BLADE – ein revolutionäres, flexibles Theken-Zapfsystem, das durch einfache Bedienung überzeugt und dank seiner handlichen Größe in nahezu jeden Gastronomiebetrieb passt. Mit Blade lassen sich unterschiedliche Sorten flexibel probieren. Daher wird das BLADE-Sortiment stetig erweitert und ergänzt. Mit Heineken 0.0 gibt es nun erstmals auch ein alkoholfreies Bier aus dem BLADE-Fass.

Heineken 0.0 besticht durch 0,0 % Alkohol sowie wenig Kalorien und wenig Zucker. Gut balancierter, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Malznoten sowie erfrischend und leicht im Nachgeschmack. Heineken 0.0 bietet zu jeder Gelegenheit und jederzeit eine qualitativ hochwertige alkoholfreie Alternative. Dadurch werden gesundheitsbewusste Menschen, Sportler und Berufstätige gleichermaßen angesprochen. Heineken 0.0 liefert somit die Antwort auf die verstärkte Nachfrage nach trendigen alkoholfreien Getränken am österreichischen Getränkemarkt.

## Auf jeden Fall frisch gezapft

Mit BLADE gezapfte Biere und Cider stehen für beste Qualität. Das einzigartige System sorgt dafür, dass 30 Tage lang frisch gezapftes Bier bzw. Cider genossen werden kann, sogar wenn nur ein paar Gläser pro Tag oder Woche serviert werden.

Die Zapfleitung muss nicht extra gereinigt werden und es ist keine Wartung nötig. Außerdem ist das Gerät durch das Marken-Fass und die beleuchtete, durchsichtige Kuppel ein echter Hingucker für jedes Lokal. Im Sinne der Nachhaltigkeit sind die BLADE-Fässer (Easy KEGs) recycelbar und werden von der Brau Union Österreich zurückgenommen. Empfohlen wird der Einsatz des Gerätes bei einem Jahresverbrauch der jeweiligen Sorte zwischen zwei und zwanzig Hektolitern. Begeisterte Gastronomen bestätigen die überzeugenden Vorteile des innovativen Blade-Thekenzapfsystems:

- Vielfalt für Ihre Gäste – Sorten flexibel probieren
- Fassqualität für alle: auch bei geringem Volumen eine gute Option
- Hohe Benutzerfreundlichkeit: einfache Bedienung, keine Wartung, handliche Größe
- Ein Schmuckstück für jeden Gasträum

Neben Heineken 0.0 umfasst das BLADE-Sortiment auch die Sorten Heineken Lager, Gösser Märzen, Zipfer Urtyp, Puntigamer, die Bierspezialitäten Gösser Brauschätze Stifts-Zwickl und Schwechater Wiener Lager, das Weizenbier Edelweiss Hefetrüb, die italienische Marke Birra Moretti sowie den Cider Strongbow Gold Apple.

[www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)



# Almdudler forciert das Gastro-Geschäft

Per Jahresende 2018 beendete Almdudler die Vertriebskooperation mit Coca-Cola in der Gastronomie: Das heißt, alle Partner werden ab sofort direkt beliefert und betreut.

Damit hat Almdudler seit Jänner 2019 „die Hoheit über alle Vertriebskanäle“, wie Almdudler-Miteigentümer Thomas Klein erklärt. Im Lebensmittelhandel zeichnet Almdudler ja bereits seit zehn Jahren erfolgreich selbst für den Vertrieb seiner Produkte verantwortlich, nun wird auch das Gastro-Geschäft auf neue Beine gestellt: Mit einem vergrößerten Außendienst-Team setzt das Traditionsunternehmen ab sofort auf eine stärkere Markeninszenierung und will durch emotionale Erlebnisse für die Gäste Mehrwerte für seine Partner schaffen. Denn egal ob bei Wirten, im Gastgarten oder auf der Skihütte – Almdudler steht seit jeher für österreichisches Lebensgefühl und wird vor allem überall dort gerne getrunken, wo Menschen zusammenkommen.

Entsprechend will Almdudler-Geschäftsführer Gerhard Schilling „künftig auch in der Gastronomie die Positionierung als eigenständiges, heimisches Familienunternehmen stärken“ und stellt in der Kommunikation deshalb klar die österreichische Herkunft und Qualität der Marke in den Mittelpunkt. Neben dem kultigen Original betrifft dies auch die Zuckerfrei- und die brandneue Leicht-Variante, „Almdudler Organic“ (in den Sorten „Ingwer“ und „Lemon“) sowie die Fruchtarten „Himbeere“, „Holunder“ und (ebenfalls neu) „Grapefruit“. Und natürlich die beiden Functional Drinks „Mate & Guarana“ und „Ingwer & Matcha“ in der Dose. Um Österreichs Nationalgetränk gebührend in Szene zu setzen und eine spannende Erlebniswelt zu schaffen, stellt Almdudler seinen Gastronomiepartnern vielseitige Werbematerialien zur Verfügung.

## Sympathischste Getränkemarkte Österreichs

Das Marktforschungsinstitut market bestätigte kürzlich in einer repräsentativen Studie: Almdudler ist die beliebteste Marke am heimischen Getränke-Markt. Im unabhängigen Markttest wurde aus Sicht der österreichischen Bevölkerung (ab 15 Jahren) eine Vielzahl von relevanten Kriterien bewertet. Unter insgesamt 21 Limonaden-Marken verwies Almdudler auch internationale Konzerne wie Coca-Cola auf die hinteren Plätze und konnte sich für die Auszeichnung mit dem „market Quality Award“ ganz klar durchsetzen. Almdudler hat eine Bekanntheit von 94 % und ist mit 68 % die bindungsstärkste Limonaden-Marke des Landes.



## Comeback von Spezi Cola-Mix

Das Engagement umfasst aber nicht nur die Kernmarke Almdudler, sondern auch die Kult-Limo Spezi, für die man im Vorjahr die Markenrechte für Österreich erworben hat. „Spezi Cola-Mix“ kommt in den Geschmacksrichtungen „Orange“ und „Zitrone“ in der trendigen Longneck-Mehrweg-Glasflasche und wurde in der Rezeptur zeitgemäß adaptiert: Beide Sorten sind mit echtem Orangen- bzw. Zitronenfruchtsaft gemischt, enthalten 30% weniger Zucker als herkömmliche Cola- und Cola-Mix-Getränke und kommen gänzlich ohne Süßstoffe, ohne Phosphorsäure oder andere Zusatzstoffe aus.

[www.spezi.at](http://www.spezi.at)

[www.almdudler.com](http://www.almdudler.com)



Almdudler-Geschäftsführer Gerhard Schilling nimmt den Gastronomie-Vertrieb ab sofort selbst in die Hand.



Kirsten Grant,  
US Commercial Strategy Director



Dort, wo der Whisky-Genuss begann: die Glenfiddich Destillery William Grant & Sons.

Fotos: Glenfiddich Fire & Cane © William Grant & Sons Group

## Ein Feuerwerk an unerwarteten Aromen

Ab März launcht Glenfiddich mit Fire & Cane eine auf 600 Flaschen limitierte Edition für die heimische Gastronomie. Damit aber nicht genug – mit Mamont Vodka präsentiert Top Spirit eine weitere Premium-Spirituose der ganz besonderen Art.

Glenfiddich, der meistprämierte Single Malt Scotch Whisky der Welt, präsentiert mit Fire & Cane die vierte Abfüllung seiner Experimental Series. Die neueste Abfüllung kombiniert dabei Süße und Rauch in einem perfekten Mix. Das sensationelle Ergebnis, das sicher alle Herzen von Whisky-Aficionados höherschlagen lässt, ist ein getorfte Whisky mit einem Finishing in Rumfässern.

Fire & Cane ist inspiriert von einer der frühen Innovationen von Glenfiddich Malt-Master Brian Kinsman, der bereits 2003 getorfte Gerstenmalz in Glenfiddichs Brennblasen destillierte und damit das Konzept ins Leben rief. Fire & Cane ist eine gewagte Verbindung aus rauchigem Whisky und nicht getorften Malts, die

Seite an Seite in Bourbon-Fässern reifen und Glenfiddichs charakteristischen, von süßen Fruchtnoten geprägten Stil betonen. Kinsman ging nun einen Schritt weiter und ließ dem Whisky ein Finishing in Rumfässern aus Lateinamerika angedeihen, um der Spirituose eine überraschende und unerwartete aromatische Dimension zu verleihen.

### Spiel mit dem Feuer

Die neue Abfüllung spielt mit dem Feuer und lässt prasselnden Lagerfeuerrauch mit Eiche- und Torfnoten aufsteigen, die mit einem anhaltenden Holzaroma ausklingen. Cane (Zuckerrohr) sorgt durch die Verbindung von intensiv

„Wir verkaufen nicht Whisky, sondern Träume.“

*William Grant & Sons*

süßem Toffee mit den charakteristischen Noten grüner Früchte, von Bratäpfeln und geröstetem Marshmallow mit dezenter Würze für anhaltende Süße.

Die Glenfiddich Experimental Series zeugt von der Leidenschaft der Marke, die Grenzen des Scotch Whisky zu erweitern und gleichzeitig neue Möglichkeiten im Sinne echter Experimentierfreudigkeit auszuloten.

Fire & Cane wird in einer getönten Flasche präsentiert, dessen schwarzbraune



Grundfarbe Richtung Flaschenhals allmählich in helleres Glas übergeht, das den beliebtesten Single Malt Scotch Whisky der Welt optimal zur Geltung bringt. Das Flaschendesign spiegelt durch den Farbverlauf die Schichtung der Aromen wider.

### Für wahre Abenteurer

Mamont Vodka ist ebenfalls eine Premium-Spirituose, die von Top Spirit in der Spitzengastronomie vertrieben wird. Der Vodka verdankt seine Entstehung keiner Marktstudie, sondern zwei spektakulären Abenteuerreisen in die Kälte des ewigen Eises. Zwölf Männer mussten 2001 auf dem Südpol notlanden – sie entkamen dem eisigen Gefängnis nur dank

ihres unbändigen Willens zu überleben und weil sie sich mit Vodka aufwärmen konnten. Bereits 2002 erregten sie mit ihrem nächsten Abenteuer erneut weltweites Aufsehen. Das Eis der sibirischen Tundra gab einen gewaltigen Mammutstoßzahn frei. Sofort starteten sie eine Expedition und konnten gemeinsam mit Wissenschaftlern ein 18.000 Jahre altes komplettes Mammut – das berühmte Yukagir-Mammut – bergen. Als Hommage an Sibirien und sein Symbol, das Mammut, beschlossen sie, einen Vodka herzustellen, der mit seiner Klarheit an die eisige Kälte und die Schönheit dieses Landes und die magischen Momente im Leben erinnern soll. Ein besseres Storytelling für die langen Nächte an der Bar kann es wohl nicht geben.

### Klar wie Eis

Nicht nur die gebogene Form der Vodka-Flasche ist einzigartig – sie ist einem Mammutstoßzahn nachempfunden – auch die Qualitätsstandards suchen ihresgleichen. Mamont Vodka wird in der ältesten Destillerie Russlands hergestellt, sie wurde 1868 gegründet. Die Anlage ist die letzte Destillerie in Russland, die ausschließlich gemälztes Getreide zur Alko-

holproduktion einsetzt. Mamont Vodka wird aus weißem Winterweizen gebrannt und sechsfach destilliert. Vermählt mit reinem Gletscherwasser und gefiltert durch Holzkohle aus heimischer Silberbirke erreicht er eine außergewöhnlich seidige Textur und besondere Klarheit.

### Foodpairing at its best

Sashimi heißt in Sibirien „stroganina“ und wird meist aus Weißlachs oder Sibirischem Lachs hergestellt. Frisch gefangen und in der Kälte der Arktis sofort zu Eis erstarrt, isst man das feingeschnittene sibirische Sashimi stets in gefrorenem Zustand. Dazu einen Mamont Vodka – der perfekte arktische Appetithappen. Der eben noch gefrorene Fisch schmilzt auf der Zunge und bildet mit dem Vodka eine perfekte Harmonie der reinen und unverfälschten Aromen Sibiriens.

[www.mamontvodka.com](http://www.mamontvodka.com)

[www.glenfiddich.com](http://www.glenfiddich.com)

[www.topspirit.at](http://www.topspirit.at)



Eine besondere Herausforderung beim Umbau war die Showküche im ersten Stock. „Da wir Platz für 120 Gäste bieten, musste auch die Showküche möglichst kompakt und effizient gestaltet werden. Das war eine echte Herausforderung, aber der wunderbare Ausblick aus dem ersten Stock, verbunden mit dem Erlebnis, dass unsere Gäste direkt bei der Entstehung ihrer handgemachten Burger zusehen können, rechtfertigen diesen Aufwand aber auf jeden Fall.“

### Industrial Chic trifft auf Vintage-Style

Nicht gespart wurde auch beim Design, entworfen vom Wiener Architekturbüro Gärtner<sup>2</sup>. Eine lebende Pflanzenwand über zwei Stockwerke schafft die spezielle Le Burger-Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt. Wenn im Frühjahr die Temperaturen wieder steigen, kann man vom neuen Gastgarten das bunte Treiben auf der Rotenturmstraße verfolgen. Insgesamt wurde eine sechsstellige Summe in das neue Lokal investiert.

Ingo Faust, COO von Le Burger: „Die Erwartungen an uns sind zwar hoch, wir werden aber trotzdem versuchen, diese zu übertreffen. Hier auf der Rotenturmstraße bietet sich die Gelegenheit, in diesem Gastronomiesegment wieder neue Maßstäbe zu setzen. Nicht nur, dass sich hier jeder sein Burger-Unikat aus 20 Zutaten ohne Mehrkosten individuell zusammenstellen lassen kann, sondern es gibt auch mehr als 1.000 fleischlose Varianten. Zusätzlich werden wir auch exklusive Burger-Kreationen nur für den ersten Bezirk anbieten.“

Bei all dem Luxus vergessen die Macher von Le Burger aber nicht auf das soziale Engagement. Neben dem neuen Licht-ins-Dunkel-Burger zugunsten von Kindern in Not fördert der Verkauf der Getränke Lemonaid & ChariTea weitere soziale Projekte in Entwicklungsländern.

[www.leburger.at](http://www.leburger.at)

## Handgemachte Burger

Im Dezember eröffnete in der Rotenturmstraße in der Wiener City die heimische Burger-Manufaktur Le Burger das exklusivste Burger-Restaurant der Stadt.

Mit dem neuen Restaurant soll der hohe Standard der bestehenden Le Burger-Restaurants nochmals übertroffen werden. Das 350 Quadratmeter große, zweistöckige Lokal mit 50 Mitarbeitern beheimatet eine Showküche samt Burger-Lift, eine lebende Wand über zwei Stockwerke, eine Cocktailbar sowie einen Gastgarten.

In den Räumlichkeiten der ehemaligen Café Bar BLOOM blieb kein Stein auf dem anderen. „Das ganze Lokal wurde entkernt, ein neuer Estrich verlegt und die elektrischen Leitungen für das neue Lichtdesign erneuert. Nur die herrlichen Panoramafenster blieben unangetastet“, so Le Burger-Eigentümer Lukas Tauber.





## Neues für Ostern

Ostern steht vor der Tür und damit auch der Frühling in all seiner Blütenpracht. Das Design „Streublumen“ aus dem Hause Gmundner Keramik mit seinen blauen Glockenblumen, rotem Lungenkraut und gelben Sumpfdotterblumen lädt ein, in eine bunte Blumenwiese zu tauchen und zu verweilen. Dazu ein paar frische Pflanzen und kupferfarbenes Besteck – fertig ist der mit Liebe gedeckte Ostertisch.



## Eiskalte Trends

Mövenpick Eierlikör Cookies und Mövenpick Coconut Crisp – die coolen Trendsetter in der Gastronomie. Bei diesen neuen Sorten treffen erlesene Zutaten auf knackige Stückchen. Ein Spiel der Texturen, wie gemacht für außergewöhnliche Dessert-Ideen. Das neue Mövenpick Coconut Crisp z. B. verführt mit seinem Mix. Cremiges Kokosnusseis trifft auf knusprige Waffel-Crispies mit weißer Schoko-Kokos-Glasur.



## Multitalent

Mit „Nexus Steam“ präsentiert Falcon eine echte Weltneuheit – denn der innovative Rangecooker vereint Multifunktionsofen und Dampfgarer in einem Gerät. Während der Gas-Ofen mit 10 unterschiedlichen Funktionen ausgestattet ist, verfügt der Einspritzdampfgarer zusätzlich über einen integrierten Grill und ist somit perfekt zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Aber auch Süßspeisen lassen sich bestens zubereiten. Durch die sog. „Dampf-Injektionsmethode“ ist nicht nur eine schnelle Aufheizzeit garantiert, auch Geschmack und Nährstoffe bleiben bei der Zubereitung optimal erhalten.

## Erfolgsfaktor Außengastronomie

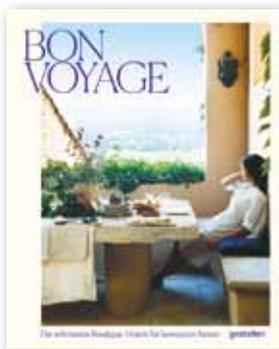
Tische und Stühle für außen werden in der Gastronomie viel häufiger benutzt als im heimischen Garten. Hochwertige Materialien und eine solide Verarbeitung sind deshalb wichtig. Qualitätshersteller wie acamp setzen daher schon in der Entwicklung auf umfangreiche Produkttests. Profis erkennen stabile Outdoor-Möbel daran, dass sie dem höchsten Standard der europäischen Norm 581 entsprechen, wie beispielsweise die Serie urban von acamp. Kissen und Auflagen sorgen zusätzlich für Komfort und Optik.



## Glutenfrei auf natürliche Weise

Nach fast einem Jahr intensiven Tüftelns ist es Stiegl-Chef-braumeister Christian Pöpperl (Foto) gelungen, ein glutenfreies Bio-Bier mit Urgetreide ohne Zusatz von technischen Enzymen zu brauen. Den Grundstock liefert das Urkorn der Bio-Braunhirse, das zu 100 Prozent in Österreich angebaut wird. Am Stiegl-Gut Wildshut wird diese von Natur aus glutenfreie Urgetreideform in der eigenen Mälzerei mit einem besonderen Verfahren vermälzt. Dieses Bio-Braunhirse-Malz bildet die Basis des Stiegl-Paracelsus Glutenfrei.





## Bon Voyage Boutique-Hotels für bewusstes Reisen

Herausgeber: gestalten & Clara Le Fort

Bon Voyage stellt außergewöhnliche Boutique-Hotels vor, die mit nachhaltigen Konzepten grüne Alternativen zum traditionellen Tourismus bieten. Verantwortungsvoll unterstützt eine neue Generation von Hoteliers regionale Traditionen, kooperiert mit Schulen und Gemeinden, baut Lebensmittel selbst an, schützt die Natur vor Ort und versteht sich als Mittler zwischen Lokalkultur und Besucher.

Hardcover, fadengebunden, 21 x 26 cm, 288 Seiten, vollfarbig, € 39,90 (D), Deutsche Ausgabe ISBN 978-3-89955-509-7, Englische Ausgabe ISBN: 978-3-89955-963-7, Verlag gestalten

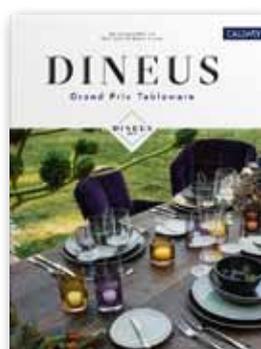


## Izakaya – Japanisches Barfood für Zuhause Das Kultbuch zum Kultlokal Mochi

Mochi, Vanessa Maas, Christian Nilson

Izakaya, die japanische Kneipe, steht für ein fröhliches Miteinander, Gastfreundschaft pur und einen genussvollen Abend unter Freunden und Familie. Anstelle einer klassischen Menüfolge werden viele kleine Köstlichkeiten serviert – einzige Voraussetzung dabei ist das Sharing-Prinzip. Alles, was auf den Tisch kommt, wird geteilt und so auf ganz besondere Weise miteinander erlebt.

Hardcover, 20 x 27 cm, 208 Seiten, 30 €, ISBN 978-3-7106-0279-5, Brandstätter Verlag

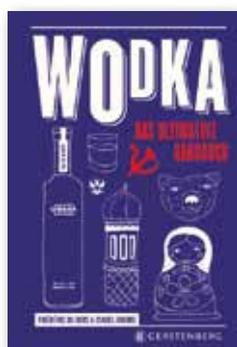


## DINEUS

Björn Kroner & Olaf Salié (Hrsg.)

Ab 2019 verleiht der Callwey Verlag den DINEUS-AWARD. Als publizistische Verlängerung „Der große Preis der Tischkultur“ gibt es nun das passende Jahrbuch, das alle Preisträger vorstellt. In detaillierten Produktinformationen werden Material, Herstellung und das Unternehmen präsentiert. Inspirierende Tischdekorationsideen mit allen Produkten der DINEUS-Preisträger runden das Buch ab. Gespickt ist das Jahrbuch mit redaktionellen Beiträgen zu Trends und Innovationen der Tableware-Branche.

gebunden, 136 Seiten, Zweisprachig: Deutsch / Englisch, 39,95 €, ISBN 978-3-7667-2373-4, Callwey



## Wodka Das ultimative Handbuch

Frédéric Du Bois, Isabel Boons

Wer glaubt, Wodka sei nur das Nationalgetränk Russlands und Polens, wird hier entschieden eines Besseren belehrt. Das klare Wässerchen zählt inzwischen zu den weltweit meistverkauften Spirituosen. Barkeeper lieben seinen reinen Geschmack, mit dem sich köstliche Cocktails wie Bloody Mary, Caipiroska und Cosmopolitan mixen lassen. In diesem Buch erfahren Sie alles über die Geschichte und Herstellung des Wodka, außerdem werden 85 Wodka-Sorten vorgestellt, die berühmtesten Wodka-Drinks und die schönsten Bars, in denen er kredenzt wird.

gebunden, 13 x 19,5 cm, 256 Seiten, 26,80 €, ISBN 978-3-8369-2153-4, Gerstenberg



## Mit Naturmaterialien wohnen

Marion Hellweg

Laut aktueller Trendforschung geht es beim Wohnen in den nächsten Jahren noch mehr in Richtung Nachhaltigkeit und Natürlichkeit, denn wir haben genug von Kunststoff, Plastik und Chemie! Ob Holz, Leder, Naturstein, Beton, Ziegel, Keramik, Wolle, Textilien, Glas, Metall, Korb, Papier oder alternative Materialien wie Kalkputz, Tadelakt oder Lehm: In diesem praktischen Guide wird jedes Material vorgestellt. Eine Inspirationsquelle für alle, die natürlich und gesund wohnen möchten.

gebunden, 26,6 x 20 cm, 208 Seiten, mit ca. 250 Farbabbildungen, farbigen Illustrationen, 36 €, ISBN 978-3-421-04112-8, Verlag DVA

# Über den Dächern

Die legendäre Moon Bar auf der Dachterrasse des Banyan Tree Bangkok zeigt sich nach Abschluss umfangreicher Renovierungsarbeiten in neuem Design.



Highlights der Erneuerung sind die diamantförmige Bartheke und der gläserne Aussichtspunkt „Moon Walk“. Seit Jahren gehört die Bar des Banyan Tree Bangkok zu den angesagtesten Adressen der thailändischen Hauptstadt. Nun wurde die Rooftop-Bar im 61. Stock des Luxushotels umfassend renoviert und modernisiert. Neuer Mittelpunkt des Geschehens ist die blau beleuchtete Theke in Diamantenform, die zentral auf der Dachterrasse platziert von allen Seiten zugänglich ist. Eine weitere Novität ist der gläserne „Moon Walk“. Auf dem mit Glas vertäfelten Aussichtspunkt läuft man der Nacht regelrecht entgegen und schwebt über den glitzernden Lichtern der Stadt.

## Die Moon Bar

Die Runderneuerung der Bar soll nicht nur ihre internationale, sondern auch ihre branchenspezifische Reputation im Hotel- und Gastronomiebereich stärken. „Die Moon Bar ist zu einer Ikone des Bangkokker Nachtlebens gereift“, erklärt General Managerin

Nopparat Aumpa. „Es war an der Zeit, das Ambiente neu zu definieren und die Bar für Gäste, Locals und Expats noch ansprechender zu gestalten.“ Die Moon Bar teilt sich nun gemeinsam mit dem Restaurant Vertigo die Dachterrasse des Banyan Tree Bangkok. Diente diese ursprünglich als Helikopterlandeplatz, genießen Gäste heute in knapp 200 Metern Höhe unter freiem Himmel einen atemberaubenden Blick auf die Skyline von Bangkok. 2018 wurde die Moon Bar vom Magazin Condé Nast Traveller unter die Top 10 der weltweit besten Rooftop-Bars gewählt.

Die Banyan Tree-Gruppe besitzt oder betreibt insgesamt mehr als 48 Hotels und Resorts, 61 Spas, 73 Shop-Galerien sowie drei Golfplätze in 25 Ländern.

[www.banyantree.com](http://www.banyantree.com)



Fotos: Banyan Tree Hotels & Resorts, Moon Bar





## Weitreichendes Panorama

Kürzlich fand die Eröffnung der neuen 11 Mirrors Rooftop Restaurant & a World Class Bar statt. Eine panoramische Ergänzung zum Kulinarik-Erlebnis des ersten Designhotels der Ukraine.

Erhöht über dem schillernden Stadtbild von Kiew im 11. Stock des Designhotels wurde die neue Rooftop-Bar feierlich eröffnet. Gastgeber der Eröffnungsveranstaltung waren die beiden Gründer Wladimir Klitschko und Ruslan Oleksenko. Das Dach des 11 Mirrors ist ein Zeugnis von Eleganz und serviert nur die besten Spirituosen und Cocktails – jeder einzelne entspricht der Philosophie der Marke 11 Mirrors. Der neu geschaffene Hotspot ist ein Ort, an dem das traditionelle Reich der Barkeeper- und der Gourmetkunst auf innovatives Design trifft, begleitet von einem faszinierenden Blick auf das historische Zentrum von Kiew. Die Bar wurde mit dem Partner World Class geschaffen – einer globale Initiative, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, dem Verbraucher den Genuss von High-End-Spirituosen in Form von einzigartigen Kreationen zu ermöglichen. Gegründet wurde World Class von Diageo Reserve. World Class hat in den letzten zehn Jahren über 300.000 Barkeeper auf der ganzen Welt unterstützt, geschult und inspiriert und ist dabei Partner der besten Spirituosen der Welt – der Diageo Reserve Collection.

### Beste Mixologie

Unter der Leitung von Sergei Alekseev, einem prominenten Bar-Manager mit einer Reihe internationaler und nationaler Auszeichnungen, wurde jeder der Cocktails aus Liebe zum Handwerk der Mixologie und der Gastronomie für die anspruchsvollsten Gourmets kreiert und hilft Gästen, die Ideologie der Marke 11 Mirrors und die Traditionen der Stadt Kiew zu verstehen. Das Menü bietet auch eine Reihe altmodischer Klassiker mit einer riesigen Auswahl an Premium-Whisk(e)ys. Das Dining präsentiert eine Reihe von Markengerichten, die von den besten Köchen der Ukraine nahtlos miteinander verflochten wurden und sowohl zeitgenössische europäische als auch ukrainische Küchen mit einem Hauch zarter panasiatischer Fusion bieten.



„Einen wesentlichen Teil meines Leben bin ich unterwegs. Hotels sind ein wichtiger Bestandteil meiner Lebensweise.“

*Wladimir Klitscho*

## Lichtspiele

Inspiziert vom Konzept von AvroKo, einem weltweit bekannten Design- und Konzeptunternehmen, wurde eine Location geschaffen, bei der besonderes Augenmerk auf die Beleuchtungselemente gelegt wurde. Reflektierende Oberflächen, die speziell für die Marke 11 Mirrors von PlusObject handgefertigt wurden, und sorgfältig ausgewählte italienische Möbel geben Zeugnis davon.

Das Restaurant und die Bar bieten den Gästen ein allumfassendes Ambiente. Mit jedem neuen Tag verwandelt sich das Dach in einen kleinen Laufsteg, wobei jeder der Mitarbeiter in die modische Kleidung von DZHUS gekleidet ist, einer konzeptionellen ukrainischen Modemarke, die international für die innovativen, komplexen Schnitt- und Mehrzweckumwandlungen ihrer Kleidung bekannt ist.

## Design im Zentrum

Das 11 Mirrors Design Hotel ist ein hochmodernes und stilvolles Stadthotel inmitten des kulturellen und historischen Zentrums von Kiew, nur wenige Minuten vom Opernhaus, den ausgezeichneten Restaurants, trendigen Boutiquen und angesagten Nachtclubs der Stadt entfernt.

Die 49 Zimmer und Suiten bieten mit modernen Trends und Designs sowie schlichter Eleganz den idealen Raum für Inspiration, Kreativität und Entspannung. Diese ermöglichen einen herrlichen Blick auf die historische Altstadt von Kiew oder die Skyline und wurde für diejenigen gestaltet, die Privatsphäre schätzen und sich gerne vom städtischen Geschäftsleben auf höchstem Komfort erholen.

[www.11mirrors-hotel.com](http://www.11mirrors-hotel.com)





Fotos: Marriott International

## Très chic

Die internationale Hotelkette Marriott präsentierte ihr neues Design „Next Generation“ bei der Eröffnung des Courtyard by Marriott Paris Gare de Lyon im Herzen von Paris.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Marriott

Marriott wird in Europa in erster Linie als Business-Hotel wahrgenommen. Funktional, mit vielen Zimmern und Konferenzräumen und einer Designlinie, die in jede Stadt der Welt passt – spricht austauschbar ist. Die Verantwortlichen gehen nun einen anderen Weg, und der macht sich bei der Linie Courtyard by Marriott schon sichtlich und sehr positiv bemerkbar.

Das kürzlich eröffnete Marriott Hotel im Herzen von Paris befindet sich in zentraler Lage, gegenüber dem Bahnhof Gare de Lyon, der jährlich Millionen von Reisenden als nationaler und internationaler Verkehrsknotenpunkt dient. Umringt von zahlreichen Coworking Spaces und Gründerzentren richtet sich das Haus mit seinen 249 Zimmern insbesondere an Geschäftsreisende.

### Über den Dächern von Paris

Untergebracht ist das neue Hotel in einem 19-stöckigen Gebäude und bietet so einen freien Blick auf die Stadt und ihre Wahrzeichen. Das schon bestehende Gebäude wurde umfangreich und komplett neu renoviert und erhielt nun ein modernes Äußeres. Dieses neue Bild zieht sich auch im Inneren wie ein roter Faden durch das gesamte Gebäude.

### Next Generation

Das Design der Gästezimmer – entstanden unter der Leitung von Studios Architecture – prägen glatte Holzoberflächen sowie Details aus Metall in Anlehnung an die industrielle Vergangenheit des Viertels.

Mit seinem zeitgenössischen Look und Feel präsentiert das Hotel das neue Design der Marke, welches ambitionierte Gäste mit Unternehmergeist ansprechen soll. Leuchtend gelbe Farbakzente



in den öffentlichen Bereichen spiegeln die bunten Fassaden in der nahe gelegenen Fußgängerzone Rue Crémieux wider, während bepflanzte Wände an den örtlichen Parkwanderweg La Coulée Verte erinnern. Die Räumlichkeiten, Ausstattung und Technologien greifen aktuelle Trends auf, schaffen Raum für gemeinsames Arbeiten und Entdecken und gehen in einem einladenden Umfeld auf die Bedürfnisse der nächsten Generation von Reisenden ein. Das Innere wirkt modern, aufgeräumt, man fühlt sich wohl, findet sich aber nicht in einem anfänglich aufregenden Design-Wirrwarr wieder, das ja meistens sehr schnell an Bedeutung verliert. Hier passt alles, wirkt durchdacht und kommt einfach bei allen verschiedenlichen Geschmacksrichtungen der Gäste gut an.

An Tagungs- und Veranstaltungsflächen stehen insgesamt 650 Quadratmeter zur Verfügung, unterteilt in neun multifunktionale, hochmodern ausgestattete Konferenzräume. Darüber hinaus gibt es einen eigenen Coworking-Raum, der stunden- oder tageweise gebucht werden kann. Ein internationaler Trend, dem sich Marriott auch nicht verschließen möchte.

### Lokalkolorit inbegriffen

In der ganztägig geöffneten Kitchen & Bar serviert Chefköchin Melissa Ravel unter dem Motto „Fresh, French and Friendly“ saisonale Spezialitäten, welche die Qualität und Vielfalt lokaler Produkte in den Mittelpunkt stellen. Morgens serviert das Restaurant traditionelles französisches Frühstück aus Baguette, Gebäck, hausgemachten Marmeladen und frisch gepresstem Orangensaft. Tagsüber werden kleine Bar-Snacks, warme Speisen sowie Desserts serviert. Die umfangreiche Barkarte hält eine breite Auswahl an Getränken für jeden Geschmack parat, angefangen bei lokalen



Craft-Bieren bis hin zu einer großen Auswahl regionaler Weine. Hier merkt man auch essenstechnisch, in welcher Stadt man sich befindet, und das wird von den meisten Gästen sehr positiv aufgenommen.

Weitere Angebote umfassen unter anderem ein rund um die Uhr nutzbares, 52 Quadratmeter großes Fitnessstudio sowie abgesicherte Parkmöglichkeiten mit Elektro-Ladestationen.

„Wir freuen uns sehr, dass die Marke Courtyard nun auch im Herzen der französischen Hauptstadt vertreten ist und dies in herausragender Lage“, erklärt John Licence, Vice President Premium and Select Brands Europe bei Marriott International. „Die Nähe des Hotels zum weltweit größten Gründerzentrum ist ideal für den typischen Courtyard-Gast, der sich auch auf Reisen seinen persönlichen und beruflichen Zielen widmet.“

### Fazit

Ein gelungenes, modern und frisch wirkendes Design, das ganz sicher ankommen wird. Funktionale Möbel und eine trendige Farbgestaltung schaffen ein Wohlfühlambiente auch für ein junges designverliehtes Klientel.

[www.courtyard.marriott.com](http://www.courtyard.marriott.com)



Courtyard by Marriott verfügt derzeit über 1.100 Hotels weltweit, darunter 60 in Europa, wo die Marke bis 2020 an die 30 weitere Hoteleröffnungen plant. Das Courtyard by Marriott Paris Gare de Lyon ist das sechste Hotel der Marke in Paris.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	



## Adults-only versus Kinder erwünscht

Die spanische Hotelgruppe Meliá Hotels International (MHI), die weltweit über 380 Hotels und Resorts auf vier Kontinenten betreibt, gibt Veränderungen beim Meliá Caribe Tropical Beach Resort in der Dominikanischen Republik bekannt.





Das Meliá Punta Cana Beach ist nun ein Adults-only-Hotel, während sich das Meliá Caribe Beach Resort an Familien richtet. Im Dezember 2018, pünktlich zur Weihnachtszeit, eröffneten beide Hotels mit einer Vielzahl neu ausgerichteter Programme, Angebote und Services.

### Nur für Erwachsene

Als reines Adults-only-Hotel bietet die 5-Sterne-Anlage zahlreiche Leistungen für besonders anspruchsvolle Gäste und zusätzliche Upgrade-Services im exklusiven „The Level“-Bereich. Hier profitieren die Gäste von Annehmlichkeiten wie einer VIP-Lounge zum privaten Check-in/out, einem separaten Pool-Bereich, Restaurants, kostenlosem Internetzugang und Getränke-Service. Zusätzlich steht den ganzen Tag über eine Auswahl an kleinen Vorspeisen, Tee und Kaffee bereit. Ein individueller Concierge-Service übernimmt Reservierungen für Restaurants, Spa-Behandlungen, Golfplatz und vieles mehr. Das Meliá Punta Cana Beach Resort verfügt über 538 Zimmer und 136 „The Level“-Suiten. Es bietet einen großzügigen Pool, einen eigenen Strandabschnitt und fünf neue Restaurant-Konzepte: Mosaico, kulinarisches Herzstück des Hotels, verbindet unkomplizierte mediterrane Küche mit lokalen Einflüssen und Art-déco-Ästhetik. Muoi serviert orientalische Küche mit vietnamesischen Gerichten, Dim Sums, Sushi und japanischen Robata-Grill-Spezialitäten. Casa Nostra bietet italienische Küche und Gerichte vom Holzfeuergrill in eleganter Atmosphäre.

### Für Familien

Das Meliá Caribe Beach Resort spezialisiert sich auf familienfreundliche Aktivitäten und Services und bietet mit insgesamt 609 Zimmern eine breite Palette an Optionen, die auf die Bedürfnisse mehrerer Generationen zugeschnitten sind. Ein interaktiver Wasserpark und eine Spielzone mit beliebten Spiel- und Virtual-Reality-Konsolen sorgen für umfassende Unterhaltung. Im Gastronomie-Bereich stehen sieben neue Restaurants zur Auswahl. 2019 sollen weitere Restaurants eröffnen: Tartufo mit italienisch-mediterraner Küche und Bazaar, ein Food-Truck-Bereich mit internationalem Angebot. **►**

## Probieren kann man's ja

So wie Experten aus pädagogischen und Eltern aus organisatorischen Gründen regelmäßig einen einheitlichen Herbstferien-Block fordern, unterstützt auch die Hotellerie die Pläne der Bundesregierung: „Das Wegfallen der sogenannten Anreisetage nach Ostern und Pfingsten würde durch einen Herbstferien-Block mehr als ausgeglichen“, hält Michaela Reitterer, Präsidentin der ÖHV, fest. „Eine buchungsstarke Woche im Herbst wäre ein weiterer Anreiz, die Saison zu verlängern. Ich gehe von merklichen positiven Auswirkungen auf die Beschäftigungsdauer aus“, so Reitterer.

Klingt recht vernünftig, ich glaube aber, dass sowohl die Regierung als auch der ÖHV leider buchstäblich die Rechnung ohne den Wirt gemacht haben werden. Ich denke dabei sowohl an die starke Lehrgewerkschaft als auch an die mächtigen Landesfürsten. Beide haben ureigene Interessen, die meistens den Status quo nicht verändern wollen, ja es nicht einmal möchten, dass man darüber diskutiert. Die Föderalismuskeule schlägt da halt wieder zu, denn der eine Fürst möchte dies und der andere das und der nächste hat vielleicht gar keine Meinung, artikuliert dies aber naturgemäß nicht. Ja, und die Beamten-gewerkschaft hat das Wort „Veränderung“ ja immer schon aus ihrem Wortschatz gestrichen. Zudem ist der Vorschlag des Ministers, die „schulautonomen Tage“ dadurch zu streichen, für die LehrerInnen so ein „No-go“, dass ich überzeugt bin, dass die Vereinheitlichung von Ferien leider auf wenig Gegenliebe stoßen wird. Der Berufsstand „LehrerInnen“ gehört in Österreich im Vergleich zu allen anderen europäischen Ländern zu den mit zig Privilegien ausgestatteten und mit den meisten Ferientagen begünstigten. Womöglich würde die Rechnung – neue Herbstferien und Streichung der schulautonomen Tage – nicht zu Gunsten der Beamten ausgehen ... „Na so was Unvorstellbares!“

meint

Ihr anonymus

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

Leserbriefe:

[anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)



Im Geschäftsviertel der polnischen Hauptstadt wird im Februar 2019 das Vienna House Mokotow Warsaw eröffnet.

## Unkonventionelles Hotel in Warschau

Polen wird für internationale Unternehmen und den Konferenzmarkt immer attraktiver. Das Hotel befindet sich in Flughafennähe und richtet sich vor allem an Geschäftsreisende, aber auch an Besucher, die Industriedesign, eine lebendige Lobbykultur, kreative Meetingmöglichkeiten und erstklassiges Essen schätzen. „Das Hotel in Warschau zu eröffnen, war für uns naheliegend. Die Entscheidung für Mokotow haben wir dabei ganz bewusst getroffen. Hier befindet sich das Herz des Geschäftslebens der polnischen Hauptstadt, und dennoch herrscht ein Mangel an zeitgeistigen Hotels und lässigen Restaurants“, unterstreicht Rupert Simoner, CEO von Vienna House. „Vienna House Mokotow Warsaw wird kein konventionelles Hotel. Es wird ein Ort, an dem Geschäftsreisende – neben ihrer Arbeit – eine tolle Zeit erleben können. Sei es in der lässigen Lobby-Bar, dem Fitnessbereich mit Blick über die Stadt, im Greenhouse Restaurant, der Piazza oder in einem kreativen Meeting Set-up. Die Ausstattung ist hochwertig und der Fokus liegt auf nachhaltiger Entwicklung, smarterer Technik, kostenfreiem Highspeed-WLAN und einem Design, das die industrielle Vergangenheit des Viertels aufgreift. Für Designbewusste vereint das Hotel den industriellen Charakter des Viertels mit modernen Designtrends und angesagtem Zeitgeist. Beton und Stahl treffen auf üppiges Grün, und deckenhohe Fenster vermitteln Gästen das Gefühl, draußen in der Natur zu sein.“

### Kreative Meetings

„Wer einmal den kreativen Meetingbereich erlebt hat, wird nie wieder einen traditionellen Meetingraum betreten wollen“, sagt Marta Karteczka. „Das Konzept, das wir in allen Vienna Houses anbieten, ist eine großartige Abwechslung im alltäglichen Konferenzalltag. Wir möchten unsere Gäste rundum zufriedenstellen. Deshalb schaffen wir mit klug und kreativ durchdachten Einrichtungen und besonderen Pausen eine einzigartige, unkomplizierte und entspannte Atmosphäre.“

### Zimmer

Gäste können aus verschiedenen Frühstücksoptionen wählen. Wer in aller Frühe einen Flug erreichen muss, kann sich für die Option „grab & go“ entscheiden. Gäste, die mehr Zeit haben, genießen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit gesunden, frischen Säften und Smoothies, hausgemachten Marmeladen und regionalen Produkten. Das Greenhouse Restaurant bietet erstklassige Steaks sowie vegetarische Gerichte aus frischen regionalen Zutaten.



### Gastronomie

Alle 164 Zimmer verfügen über 2,10 m lange Betten sowie einen Schreibtisch in einem separaten Bereich. Superior Zimmer sind außerdem mit einer Chaiselongue und einem Kaffeetisch oder einem Schlafsofa und einer Designer-Kaffeemaschine ausgestattet. Sechs Zimmer wurden speziell für Allergiker entworfen und 19 Zimmer können mit dem angrenzenden Zimmer verbunden werden. Die Inneneinrichtung kombiniert Beton und Stahl mit natürlichen Materialien wie Holz und Wolle in warmen Farben. Das Designerbad präsentiert sich als kleiner Spabereich. ▀

# All White, All Suite & All Adults



## Das Portfolio der Steigenberger Hotels and Resorts in Ägypten wächst.

Nur fünf Kilometer vom internationalen Flughafen Hurghada entfernt, bietet das brandneue 5-Sterne-Boutique-Hotel Steigenberger Pure Lifestyle mit seinem Konzept „All-White, All-Suite und All Adults“ Luxus der Extraklasse. Das Hotel verfügt über 132 exquisite Suiten von jeweils mindestens 55 m<sup>2</sup> Größe – unterteilt in Jacuzzi-, Swim-up- und Penthouse-Suiten – mehrheitlich mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des Roten Meeres.

Thomas Willms, CEO Deutsche Hospitality: „Mit dem Steigenberger Pure Lifestyle in Hurghada ist unser Portfolio um ein Luxushotel der Spitzenklasse reicher, das für unsere Hotelgäste aus aller Welt ab sofort erlebbar ist. Das Resort verspricht entspannte Strandurlaube in exklusiver Atmosphäre.“

### Verwöhnkultur

Alle Suiten sind mit Jacuzzi, 49-Zoll-Smart-TV, Espresso-Maschine, Schminkspiegel, unbegrenzt kostenlosem Highspeed-WLAN sowie einer großen Terrasse oder einem Balkon mit Swinging Chair ausgestattet. Für maximalen Schlafkomfort sorgen Matratzen des norwegischen Luxusdesigners Jensen.

Das Steigenberger Pure Lifestyle überzeugt mit einem exklusiven F&B-Angebot: Gäste können zwischen acht Restaurants und zehn Bars wählen und das All-Inclusive-Angebot rund um die Uhr in Anspruch nehmen. Im sogenannten „Gourmet Market“ bleiben keine kulinarischen Wünsche offen: An acht

Life-Cooking-Stationen bereiten Köche Köstlichkeiten aus unterschiedlichen Ländern frisch zu. Im „Alex Beach Club & Restaurant“ finden wöchentliche Strandpartys in schickem Ambiente statt.

Das Angebot umfasst ebenso einen „Party Pool“ mit DJ-Pult, einen „Play Pool“ mit eingebauten Billardtischen und 180-Grad-Pool-Duschen sowie die Möglichkeit zu mobilem Check-in. Gäste des Steigenberger Pure Lifestyle erhalten zudem Zugang zu Einrichtungen des Steigenberger ALDAU Resort, dem Algoterm Thalasso & Spa, dem ALDAU Golfplatz und dem Ilios Dive Club & Aqua Center.



## Vorschau auf H&D Nr. 2 | April/Mai 2019



### Quellenhof Luxury Resort am Gardasee

Mit viel Hingabe haben die erfahrenen Hotel-pioniere, die Familie Dorfer aus Südtirol, das Resort im Passeiertal geschaffen. Doch ihre Liebe zum Gardasee ließ sie nicht los. Ende Februar öffnet daher nun mit dem Quellenhof Luxury Resort Lazise das erste 5-Sterne-Hotel am Ostufer des Sees seine Pforten. Die ersten Eindrücke sehen Sie bei uns.

### Neue Serie: BEST OF „Golf“

Diesmal dreht sich alles rund um das Trend-Thema Golf. Wir stellen wieder einige Hotels vor, die sich diesem Thema gewidmet und sich dadurch ein spezielles „USP“ erarbeitet haben.



### Bester Komfort für den perfekten Schlaf

Das richtige Bett mit solider Matratze, die kuschelige Bettwäsche mit dazu passenden Decken und Polstern sind die Grundlage für perfekten Schlaf. Hotelgäste sollen und wollen entspannt und ausgeschlafen zum Frühstück erscheinen. Wir zeigen mit welchen Produkten dies auf jeden Fall gelingt.

## FOOD&DESIGN

### Der Grill ist angefeuert

Es brutzelt wieder. Die Griller werden angeworfen und der Outdoor-Party steht nichts mehr im Wege. Nicht nur die richtige Gerätschaft, sondern auch das Grillgut sollten mit bester Qualität überzeugen.



### Sommerliche Durstlöcher

It's party time – und da dürfen sie nicht fehlen: die sommerlichen Durstlöcher. Wir stellen Ihnen die angesagtesten Drinks der Saison vor – Barkeeper mit neuesten Kreationen inklusive.



## IMPRESSUM

### Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

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

**Medieninhaber und Herausgeber:**  
Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

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

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

**Verlags- und Produktionsleitung:**  
Brigitte Strohmayer, +43 664/110 43 54  
bst@hotel-und-design.at

**Redakteure dieser Ausgabe:**  
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,  
Nicole Hoffmann, Fritz Strohmayer,  
Thomas Reizenzahn

**Lektorat:** Jorghi Poll, Edition Atelier

**Fotos:** Daniela de Cillia, unsplash.com, pixabay, Archiv. Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

**Coverfoto:**  
Bobby Jameidar / Christoph und Melanie Buttura

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

**Erscheinungsweise:** 6 x jährlich

**Auflage:** 12.000 Exemplare

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

**Aboservice:** Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto  
Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt.  
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2019.

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:**  
Peter de Cillia, +43 676/93 83 202  
p.decillia@hotel-und-design.at  
Grafik und Druckunterlagen:  
Brigitte Strohmayer, bst@hotel-und-design.at  
PR- und Anzeigenabteilung:  
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  
Mag. Stefanie Weinrauch, +43 664/115 99 03  
s.weinrauch@hotel-und-design.at

Erscheinungstermin: 19. April, Redaktionsschluss: 22. März 2019

## HOTEL & DESIGN IM TOP-FORMAT

**1 Seite**  
abfallend:  
214 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
U2 und U3  
208 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
**€ 4.600,-**

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

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

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

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

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

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

The image features two white ceramic figures, possibly representing a man and a woman, standing side-by-side. They are holding golden spoons. The figure on the left is holding a long-handled spoon, while the figure on the right is holding a shorter, more rounded spoon. The background is a dark, solid color.

# H & D AWARD 2019

**H&D-Award 2019**

**16. Mai 2019, VIENNA Ballhaus**

# WELLNESS FÜR IHRE GÄSTE

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN  
MEETS  
FUNCTION

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



WHIRLSPRAY-  
DUSCH-  
TECHNOLOGIE



GERUCHS-  
ABSAUGUNG



SPÜLRANDLOSE  
KERAMIK MIT  
TURBOFLUSH



WC-SITZ-  
HEIZUNG