HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 3 | Juni/Juli 2021

Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,– | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 20Z042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien

BAD & WELLNESS

Das Bad als Wohnraum

FOOD & DESIGN

Frühstück und noch viel mehr

HOTEL INTERNATIONAL

Hotel EALA am Gardasee

GEBERIT

SO SIEHT EINE **ECHTE ERFOLGS-GESCHICHTE AUS.**

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

JETZT MITSPIELEN & GEWINNEN

Wanderwochenende in der Ramsau mit Felix Gottwald*

www.geberit-aquaclean.at/wandern

DESIGN MEETS FUNCTION

Als Österreichs erfolgreichster Olympiasportler hat Felix Gottwald Geschichte geschrieben. So wie Geberit mit AquaClean. Das WC mit Duschfunktion sorgt für ein völlig neues Gefühl von Frische und Sauberkeit. Werden auch Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte! Weitere Informationen zu den vielfältigen Dusch-WC-Modellen auf **www.geberit-aquaclean.at**.

*Einsendeschluss: 25. August 2021, Details und Teilnahmebedingungen: geberit-aquaclean.at/wandern

Verehrte Leserschaft!

Endlich überstanden – hoffen wir es. Das Covid-Monster ist jetzt hoffentlich in seine natürlichen Schranken verwiesen. Restanten davon werden uns aber sicher noch einige Zeit begleiten. Die Freizeitwirtschaft hat nun guten Grund ein wenig auf- und durchzuatmen. Sind die Lokale, die Hotels offen, kommen die Gäste zum Genießen. Die Stadthotellerie hat da naturgemäß noch einige Zeit zu kämpfen, zumal der begehrte ausländische Gast nur vereinzelt den Weg schnell zu uns finden wird. Topleader der Branche wie das Hotel Sacher oder das Restaurant Steirereck in Wien haben es trotzdem verstanden, das Beste aus der Krise zu machen. Das Sacher hat unter anderem Lehrlinge dazu animiert, hervorragende „Take-Away-Kost" zu kreieren, das Steirereck hat es verstanden, wahrhaft ausgezeichnete Küche ins Glas zu transferieren. Ich meine, die eine oder andere Art des zusätzlichen Serviceangebotes hat viele Genießer auf den Geschmack gebracht und birgt durchaus Potential auf Verlängerung. Das „Schnitzel to go" lieferte in bekannter Perfektion das Figlmüller in Wien und Plachutta hat das Rindfleisch in die Tragtasche gegeben. In den Bundesländern waren ebenfalls viele kreative Wirte am Werk. Conclusio – wo ein Wille, auch ein Weg. Das sei ins Stammbuch derjenigen geschrieben, die nur gejammert, aber keinen einzigen Gedanken daran verschwendet haben, zumindest ihre Küche auf Sparflamme zu halten, um so wenigstens ein paar Einahmen zu lukrieren. Viele Hoteliers haben sogar die Zeit „genützt", um ihr Angebot zu erweitern, oder zu erneuern. Sie haben Millionen investiert – alleine für diesen Mut ein großes Dankeschön an dieser Stelle. Wer nichts macht, kann auch keine Fehler machen, wer viel tut, dem verzeiht man auch gerne einiges. Ein Motto, dem wir uns alle in dieser Branche vermehrt widmen sollten.

In dieser Ausgabe lesen Sie nicht nur über neues Investment bei Hotels und Restaurants, wir präsentieren wieder gelungene Beispiele, wie man das Gästebad perfektionieren und dabei auch auf Nachhaltigkeit ein großes Augenmerk legen kann. Ebenfalls berichten wir darüber, wie Nachhaltigkeit auch beim Frühstücksbuffet in Form von Biodrinks mit kaum einer Verpackung zufriedene Gäste hinterlässt. Welche Drinks auf jeden Fall auch auf Ihrer Karte stehen sollten, lesen Sie ebenso, wie auch eine ganz neue Sichtweise junger Studentinnen der St. Pölten Design School, die sich dem Thema „Alpenvereinshütten" annahmen und ziemlich coole Ideen dazu ablieferten.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen,
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

new

PRODUKTE
&WEBSEITE

NU finishes

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

Seien Sie unser Gast

ALISEO GmbH
GERMANY

JETZT DIREKT BEI UNS BESTELLEN

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

H&D INFORMIERT

Editorial ..... SEITE 3
News ..... SEITE 6
Buchtipps ..... SEITE 54
Vorschau, Impressum ..... SEITE 66

HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Almesberger, Oberösterreich ① ... SEITE 9
Leni Mountain Chalet, Sölden ② ..... SEITE 12
Wellnesshotel Schalber, Tirol ③ ..... SEITE 24
Das Genussräumchen, Perwang ④ ..... SEITE 30
Hotel EALA My Lakeside Dream ⑤ ..... SEITE 32
Das KRAUS in Wien ⑥ ..... SEITE 40
Portos neueste Erlebniswelt ⑦ ..... SEITE 58
Hollerhöfe: Zu Gast im Dorf ⑧ ..... SEITE 60
Villas by Relais & Châteaux ⑨ ..... SEITE 62
Service Apartment Hotel, Amsterdam ⑩ SEITE 64

BAD & SANITÄR

Das Bad als Wohnraum ..... SEITE 14
Moderne Spiegel ..... SEITE 16
Hygienespezialist ..... SEITE 17
Sanitärtechnik in der Geparden-Lodge .. SEITE 18
Armaturen in Schwarzchrom ..... SEITE 20
Dusch-WCs im Paradiso Pure.Living .... SEITE 22

FOKUS

Einkaufstipps ..... SEITE 26
Österreichischer Objektausstatter ..... SEITE 28
Fachartikel: Die HotelMacher ..... SEITE 34
Outdoor: Der Garten – Ort der Stille ..... SEITE 36
New Design University: Alpenvereinshütten .. 38

FOOD & DESIGN

Frühstück und mehr ..... SEITE 42
Die Lösung für Kaffeevorlieben ..... SEITE 44
WIBERG Süße Saucen fürs Frühstück ... SEITE 45
Kaffeespezialitäten-Profi ..... SEITE 46
Postmix-Technologie ..... SEITE 48
Der große Durst ..... SEITE 50
Whiskykompetenz at it's best ..... SEITE 52
Neue Haubenspülmaschinen ..... SEITE 55
Tischkultur ..... SEITE 56

HENDRICK'S

LUNAR GIN

SHARE *this* DELECTABLY COSMIC TREAT *with* FRIENDS

RELEASED ONCE *in a* BLUE MOON

PLEASE ENJOY THE UNUSUAL RESPONSIBLY HENDRICK'S GIN ©2008 IMPORTED BY WILLIAM GRANT & SONS.

Aperitivo To Go

Seit 19. Mai kann man die italienische Lebensfreude wieder in der Bar Campari erleben. Neben dem Lokal und dem Schanigarten gibt es nun auch eine Aperitivo To Go Bar. Die Bar Campari bietet ein einzigartiges Konzept: „Wir möchten mit der Bar Campari dazu inspirieren, das Leben etwas langsamer anzugehen, den abendlichen Aperitivo zur Gewohnheit werden zu lassen oder mit Freunden wieder ein paar schöne Stunden zu verbringen", so Simone Edler, Geschäftsführerin von Campari Austria.

Gemeinsam aktiv für Artenvielfalt

Im Rahmen des Umweltzeichen-Tages, der diesjährig unter dem Motto „Gemeinsam aktiv für Artenvielfalt und Klimaschutz" steht, wurde am 5. Juni 2021 das Wildbienenhotel am Bio-Landgut Esterhazy eröffnet. PANNATURA gilt hier als Vorreiter. Das Wildbienenhotel bietet zahlreichen Arten von Wildbienen eine Nisthilfe in Form von unterschiedlichen Materialien an. Das Konzept dafür wurde von PANNATURA gemeinsam mit dem österreichischen Wildbienenrat entwickelt.

7Pines Resort Ibiza eröffnet

Die Hyatt Hotels Corporation (NYSE: H) gab kürzlich die Eröffnung des 7Pines Resort Ibiza bekannt. Das Luxus-Resort ist Teil der Marke Destination by Hyatt und verfügt über 185 Suiten. Einmalig auf einer Klippe gelegen, begrüßt es seine Gäste an einem der schönsten Orte der sogenannten Weißen Insel und bietet die perfekte Unterkunft für jeden Anlass.

Rundfenster im Faltenwurf

In Zürich-Altstetten laufen die Bauarbeiten für die neue Eishockeyhalle der ZSC Lions, die eine architektonische Dominante im wenig strukturierten Umfeld bilden wird. Prägend für den Anblick der Nord- und Südfassaden sind zwei Meter große, bündig in die Betonstruktur eingebaute Rundfenster. Dank genau abgestimmter Glasqualitäten von SAINT-GOBAIN GLASS und caleoglas werden diese Fenster den unterschiedlichen Ansprüchen gerecht.

Haus am Schottentor

Trotz der pandemiebedingten Gegebenheiten ist der PEMA Holding die besonders anspruchsvolle Revitalisierung der historischen Immobilie „Haus am Schottentor" im 1. Wiener Gemeindebezirk gelungen. Ein Großteil der Flächen in dem exklusiven Objekt ist bereits exklusiv vermietet. Prominenter Ankermieter ist INTERSPAR, dessen Hypermarkt im altehrwürdigen Kassensaal des Wiener Bankvereins ein eindrucksvolles Entrée darstellt.

© INTERSPAR/Brunnbauer

Das neu renovierte Courtyard by Marriott Linz

Die umfangreichen zweijährigen Renovierungsarbeiten des Courtyard by Marriott Linz sind abgeschlossen. Entstanden ist ein elegantes und zugleich lässiges Design. Die Gäste erwarten 236 neu gestaltete Zimmer sowie Suiten und den modernisierten Veranstaltungsbereich mit neun Meeting-Räumen. Die renovierte, lichtdurchflutete Lobby, in deren Mittelpunkt eine Sitzgruppe, die mit einer 6,20 Meter hohen blickdurchlässigen Holzkonstruktion von der Rezeption abgetrennt ist, sorgt für ein einladendes Ankunftserlebnis. Eine großzügige Außenterrasse bietet die Möglichkeit, Pausen unter freiem Himmel durchzuführen.

Spatenstich

Der Gastronomie-Großhändler Transgourmet expandiert weiter und sorgt für noch mehr Kundennähe: Am 7. Juni erfolgte in Zell am See im Bundesland Salzburg der offizielle Spatenstich zum vierzehnten Standort in Österreich. Auf einer Gesamtfläche von 10.500 Quadratmetern entsteht der neue Transgourmet Abhol- und Zustellgroßmarkt. Eröffnung ist im Frühsommer des nächsten Jahres: Am neuen Standort werden dann den zahlreichen Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben im Großraum Pinzgau, Pongau und Kitzbühel 20.000 Artikel angeboten. Insgesamt investiert Transgourmet rund 30 Millionen Euro und schafft 60 neue Arbeitsplätze bereits zum Start – im Vollbetrieb werden deutlich über 100 Mitarbeitende am neuen Standort tätig sein.

V.l.n.r.: Ing. Franz Eder, Bürgermeister von Maishofen; Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer; Thomas Panholzer und Manfred Hayböck, Transgourmet Geschäftsführer

KEUCO

IXMO & DUSCHLEUCHTE

DIE PERFEKTE KOMPOSITION AUS LICHT UND WASSER

www.keuco.com

Neuer Wohngenuss

Die Kärntner Naturlandschaft rund um den Weißensee ist Heimat für einen der besten Köche des Landes: Gemeinsam mit seiner Familie führt Hannes Müller hier mit großer Leidenschaft das 4-Sterne-Genießerhotel „Die Forelle", kulinarisch u. a. mit 4 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Darüber hinaus präsentieren sich seit der kürzlich erfolgten Wiedereröffnung einige Zimmer mit neuem Kuschelkomfort.

Hotel und kreatives Zentrum

In einem der kreativsten Viertel Londons gelegen, bietet das 288 Zimmer umfassende Montcalm East, Autograph Collection eine erstklassige Lage zwischen Shoreditch und der Innenstadt, nur einen kurzen Spaziergang von der Old Street entfernt. Als Drehscheibe für künstlerisches Schaffen konzipiert, spiegelt das Hotel die Lebendigkeit und Kreativität der Gegend wider.

2-Sterne-Restaurant übersiedelt

„Agli Amici Rovinj" ist die neue Top-Adresse für Gourmets im wohl romantischsten Seestädtchen Istriens. Direkt am Yachthafen von Rovinj steht nun mit Emanuele Scarello einer der besten Köche Norditaliens bis Oktober selbst am Herd. Danach wird es je ein Agli Amici im Friaul und in Istrien geben.

Kultur zwischen Tradition und Moderne

Der Heurige gilt in Österreich bereits als Kulturgut und hat eine jahrhundertealte Tradition. Aktuell laden die sommerlichen Temperaturen und die Wiedereröffnung der Gastronomie in Österreich zum geselligen Beisammensein ein und Einheimische strömen in die Lokale. Thomas Huber vom traditionsreichen Heurigen Fuhrgassl-Huber in Neustift am Walde nimmt die neuen Freiheiten zum Anlass, um Einblicke in die Historie der Heurigen-Kultur zu gewähren und geht dabei insbesondere auf die Rolle von Pischinger ein.

Thomas Huber, Fuhrgassl-Huber in Neustift am Walde und Barbara Heindl von der Confiserie Heindl.

© Heindl

Fat Monk und TEEAMO

Sie heißen „Funky Monk", „Fancy Monk" oder „Urban Monk" und sind eine liebevolle Fusion aus Poke-, Nourish- und Buddha-Bowls, die mit österreichischen Produkten und Zubereitungsideen von Haubenkoch Bernie Rieder verfeinert wurden. Ab sofort kann man die feinen Schalen direkt am Eingang Landstraßer Hauptstraße 1b in fünf Schritten selbst zusammenstellen. Eine enorme Auswahl an Bubble-Teas findet sich bei TEEAMO, wo man sich seinen ganz persönlichen Milk Tea, Fruit Tea, Soda, Pure Tea oder Smoothie mixen lassen kann. Der österreichische Bubble-Tea-Spezialist setzt dabei bewusst auf natürliche Zutaten.

Höchste Zeit für Wellness

Der neu gestaltete Indoorpool und der Saunabereich im 4-Sterne-Superior-Hotel Almesberger in Oberösterreich setzen neue Maßstäbe.

Nach einer doch ziemlich langen Auszeit in Sachen „Urlaubsvergnügen“ ist die Sehnsucht nach unbeschwerten Urlaubstagen jetzt umso größer. Umso erfreulichere Nachrichten kommen aus dem Hotel Almesberger im oberösterreichischen Mühlviertel. Das beeindruckende Wellnesshotel, das schon seit Jahren viele Gäste rundum durch hohe Qualitätskriterien begeistert, hat in den letzten Wochen seinen Indoorpool- Bereich sowie den Sauna- bzw. Whirlpoolbereich völlig neu gestaltet.

Schließlich haben sich Gäste, die dem Körper und der Seele nach einer langen „Durststrecke“ etwas Gutes tun möchten, nur das Beste verdient. Nun ist die Wellnessanlage des Hotels beindruckende 5.000 m² groß. Jeder nur erdenkliche Genuss für eine Regeneration vom Scheitel

bis zur Sohle wird angeboten. Das Hotel Almesberger kommt somit dem Bedürfnis vieler Menschen nach nachhaltiger Erholung und wirkungsvollen Impulsen für mehr Gesundheit und Vitalität bestens nach. Experten haben für das renommierte Haus durchdachte Konzepte rund um Wellness, Fitness, Beauty und Vitality entwickelt.

Viel Privatsphäre, Raum und Platz für jeden einzelnen Gast unterstreichen das neue, niveauvolle Angebot. Mit dem neuen Indoorpool- und Saunabereich konnte der Wohlfühlfaktor des beliebten Wellnessresorts nochmals stark verbessert und angehoben werden. Ab sofort darf ausgiebig gechillt werden. Wer in die neue Pool-Area kommt, der begibt sich in ein wohliges Ambiente aus warmen Farben und modernen Elementen. Den Gästen offenbart sich eine riesige Ruheoase. Die Erholungssuchenden können sich auf höchstem Niveau „fallen" lassen. Ein bisschen „Exotik" darf dabei auch nicht fehlen.

Träumen ist angesagt

Unter Palmen träumt es sich gleich noch viel besser und das Sommer-Feeling stellt sich wie von selbst ein. Der romantische Sternenhimmel, die modernen Leuchtelemente und der in verschiedenen Farben leuchtende Pool tauchen den Raum in ein gelungenes Lichtspiel. Und wer in aller Ruhe vor sich hinträumen möchte, der wird die komfortablen, samtig weichen Liegen lieben. Beruhigt von naturbelassenem Holz und mit Blick auf den Kamin findet man wohl kaum einen schöneren Ort, um leere Energiespeicher wieder voll aufzufüllen.

Jeder erdenkliche Genuss für Körper und Seele wird geboten: In- und Outdoorpools, Whirlpools, eine unvergleichliche Saunawelt mit Dampfbädern, Laconien, Tepidarien, Eisbrunnen, Ruheräumen, Teebars und vielem mehr. Die Kosmetik- sowie Massagebehandlungen werden von diplomierten, erfahrenen Fachkräften durchgeführt.

Fotos: Hotel Almesberger

Wellness mit Gourmetküche

„Genuss ohne Reue“ ist das kulinarische Motto im Hotel. „Echter Genuss bedeutet in der Almesberger-Küche, den Gästen und deren Gesundheit Tag für Tag etwas Gutes zu tun“, meint Peter Gruber jun. Dass nur beste Lebensmittel nach strengsten Qualitätsrichtlinien ihren Weg in die Hotelküche finden, darauf können sich Feinschmecker verlassen. Die Genusspension begleitet UrlauberInnen gesund und genussvoll durch ihren Tag. Von „süß bis sauer“ über basenreich oder fettreduziert bis hin zu den gesunden Leckerbissen in der Bio-Ecke ist das Frühstück der erste kulinarische Höhepunkt des Tages. Obst, Trockenfrüchte, Nüsse und frisches Mühlviertler Quellwasser sind den ganzen Tag ein bekömmlicher Snack im Wellnessbereich. Am Nachmittag werden Kaffee, Tee und hausgemachte Kuchen geboten, die allemal „eine kleine Sünde“ wert sind. Abends lassen im schönen Ambiente des Restaurants ein Sechs-Gänge-Gourmetdinner oder ein herrliches Themenbuffet die Herzen der Genießer höher schlagen. Der Sommelier wählt dazu passende Spitzenweine aus. Zudem steht jeden Tag ein vegetarisches Menü zur Wahl. Dem Rundum-Verwöhnen steht wirklich nichts mehr im Wege.

Konzeption der Anlage: Thurner Generalplanung
neue Poolfolie: Schwimmbadtechnik Mittermüller
neue Verfliesung: Keramo
Saunen: KLAFS
Effektkamine: The Flame

www.almesberger.at

SAUNA S1: RAUMWUNDER MIT STIL.

Sie war ein Geniestreich und bleibt es auch: Mit der ausziehbaren Sauna S1 lässt sich jedes Hotelzimmer in eine private Wellness-Suite verwandeln. Das Zoomprinzip lässt die S1 innerhalb von 20 Sekunden von 60 cm Schranktiefe zu 160 cm Saunavergnügen wachsen.

Lassen Sie sich auf **www.klafs.at/referenzen** von unseren zahlreichen Referenzen inspirieren.

KLAFS | Wien, Salzburg, Graz, Klagenfurt, Hopfgarten

© KLAFS GmbH / Ruth Wyblidal

Ein privates Wellnessjuwel als perfekter Rückzugsort

Die Wahl, wie wir urlauben, war noch nie so schwierig. Dabei zeigt sich ein klarer Trend: Private Rückzugsoasen sind gefragter denn je.

„Chalets liegen nicht nur in Zeiten von Social Distancing im Trend, sondern schon seit vielen Jahren. Das Bedürfnis nach klarer Luft und Rückzugsorten, an denen wir innere Ruhe finden, ist so stark wie noch nie. Das funktioniert bei uns im Chalet bestens, weil es keinerlei Ablenkung gibt“, weiß Marco Arnold. Der leidenschaftliche Touristiker aus Sölden will mit seinem neuen Leni Mountain Chalet Urlaubern ein perfektes Zuhause in den Bergen bieten. Ganz privat, exklusiv, nachhaltig und inmitten der Natur.

Pure Freiheit

Eigentümer Marco Arnold ist Gastgeber mit Leib und Seele. Er kennt seine Heimat Sölden so gut wie in- und auswendig. Die Eltern sind eingesessene Gastronomen im Ort und Vater Andre Arnold vierfacher Skiweltmeister. So ist der Touristiker als kleiner Junge schon viel in den Bergen unterwegs. Die Tiroler Natur ist und bleibt sein Herzblut und seine Leidenschaft, die er nun mit dem Leni Mountain Chalet auf 1.850 Metern auch seinen Gästen weitervermitteln will. Arnold erwarb in Sölden eine ehemalige Jausenstation in hochalpiner Alleinlage, sanierte sie aufwendig, erhielt – soweit möglich – die über 200 Jahre alten Grundmauern und schuf damit ein einzigartiges Wellnessjuwel. Hier haben Gäste sehr viel Raum und Zeit für sich und finden fernab ihres Alltags pure Erholung. Das Besondere: Das Chalet ist nur im Sommer geöffnet, bietet eine atemberaubende Aussicht auf einige 3.000er-Gipfel bis nach Südtirol und liegt unmittelbar an vielen Wander- und Bikewegen. „Es ist authentisch und bietet auf zwei Ebenen alles, was eine ganz private Auszeit so braucht. Vom offenen Kamin, vielseitigen Rückzugsorten bis zur top Küche und privatem Spa“, schwärmt Arnold.

> „KLAFS steht für top Qualität, hochprofessionelle Ausführung, und mir imponiert der unvergleichbare Designanspruch.“
>
> *Marco Arnold, GF Leni Mountain Sölden*

Wohnträume

Der Wohnbereich erstreckt sich auf zwei Ebenen. Im Obergeschoss befindet sich ein großer Wohnbereich mit offenem Kamin, bei dem man auf der gemütlichen Couchecke und dem Loungesessel perfekt entspannen kann. Die Galerie ist ebenfalls zum Chillen gedacht. Auch kulinarisch hält das Obergeschoss einiges bereit. Mit der voll ausgestatteten Küche samt Kochinsel und einem Esstisch für acht Personen bleiben keine Wünsche unerfüllt.

Das Erdgeschoss hält drei Schlafzimmer mit Doppelbetten, einer kleinen Dusche sowie einem WC en suite bereit. Ein weiteres Schlafzimmer bietet zwei Stockbetten, perfekt für Kinder.

Wellness – auch am Berg ein Muss

„Viele kommen hierher, um das Familienleben, das im Alltag oft zu kurz kommt, zu zelebrieren. Der Grundgedanke des Chalets ist es, dass man sich darin aufhält, daher braucht es auch ein herausragendes Wellnessangebot, das wir mit Naturbadeteich und einem stimmungsvollen vielseitigen SANARIUM® abdecken“, berichtet Marco Arnold.

Eine grandiose Idee braucht auch Profis, die sie bestens realisieren können. Der Gastgeber setzte dabei aus Überzeugung auf das auch in Tirol beheimatete internationale Unternehmen KLAFS: „KLAFS steht für top Qualität, hochprofessionelle Ausführung, und mir imponiert der unvergleichbare Designanspruch. Das SANARIUM® im Altholzstil passt genau hierher. Mit dem raumhohen Fenster holen wir damit sogar die traumhaften Berge in den Raum“, schwärmt der begeisterte Saunageher.

Wellness mit Mehrwert

Das SANARIUM® von KLAFS macht aus einer Sauna fünf. Eine klassische Sauna, ein Warmluftbad, ein Tropenbad, ein Aromabad und ein Softdampfbad. Das Unterbankheizsystem Bonatherm sorgt zudem für eine gleichmäßige, ausgewogene Temperaturverteilung und ein besonders angenehmes Klima. Unter der Sitzbank verstaut, ist es nicht nur besonders kindersicher, sondern schafft auch Platz. Das ist Ökonomie pur. Über eine spezielle Aufgusseinrichtung kann mit Bonatherm ebenfalls Dampf erzeugt werden.

Zudem kann die sanfte Wärme und das kreislaufschonende Klima im SANARIUM® den Blutdruck regulieren und Durchblutungsstörungen mildern.

Und das ist noch nicht alles: Regelmäßige SANARIUM® Gänge trainieren das Herz-Kreislauf-System, beugen Erkältungskrankheiten effektiv vor und wirken positiv auf das Immunsystem.

Leni Mountain Chalet, Sölden

Exklusives Chalet mit einer Wohnfläche von ca. 200 m² für 8 Personen in 4 Schlafzimmern und ca. 115 m² Balkone & Terrassen.

KLAFS GmbH

Sonnwiesenweg 19, 6361 Hopfgarten, T 43 (0) 5335 23300

www.klafs.at

Das Bad als perfekter Rückzugsort

Der Trend geht dabei schon lange in Richtung Multifunktionsraum – das Badezimmer wird zum zusätzlichen Wohnraum.

Das Bad sollte ein zeitlos-eleganter Rückzugsort sein, ausgestattet mit smarten Helfern, die man dazu leicht reinigen kann. Auch Dampfbäder und Infrarotkabinen werden in Hotelbäder verstärkt nachgefragt.

Das Badezimmer muss nicht nur funktionalen Ansprüchen standhalten, es muss auch wohnlich sein. Vom Wellness-Bereich bis zur gemütlichen Leseecke. Das zeitgemäße Bad muss viele Stücke gleichzeitig spielen können.

Auch kleine Räume können dabei luxuriös genutzt werden. Je weniger vollgeräumt sie sind, desto eleganter wirken sie. Die Schränke sollten dann in die Wand eingebaut werden, ebenso wie die Armaturen, die dadurch auch leichter zu reinigen sind. Bei Toiletten boomen kontaktlose Spülungen. Aber auch Dusch-WCs, die mit einem Wasserstrahl für Frische und Sauberkeit sorgen, liegen gerade wieder verstärkt im Trend und nehmen nicht so viel Platz weg wie klassische Bidets und bodenebene Duschen boomen schon seit einigen Jahren, da die Gäste ja nicht jünger werden.

Das Bad in Weiß

Helle Bäder sorgen für ein Gefühl von Reinheit und Sauberkeit und erzeugen Wohlbefinden. Die Farbe Weiß ist besonders zeitlos und passt zu jedem Einrichtungsstil. Leonardo living steht für einzigartige Badmöbelkreationen mit Glas und bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, um eine eigene Bad-Oase zu kreieren. Das Badmöbelprogramm LEO 109 erzeugt ein harmonisch abgestimmtes Gesamtensemble. Waschtisch, Designspiegelschrank und Hochschrank sind nicht nur in puncto Design ein Highlight – der Komfort und die praktischen Funktionen runden das Badkonzept ideal ab.

Optimal für Licht und Design

Der neue Spiegelschrank My View Now von Villeroy & Boch überzeugt gleichermaßen in Sachen Stauraum, Licht und Design. Denn My View Now bietet optimale Funktionalität und passt mit seinem zeitlosen Aluminium-Korpus zu vielen Badmöbelprogrammen und Sanitärkollektionen. Die Türen von My View Now sind beidseitig verspiegelt und bieten besten Rundum-Blick. Sie lassen sich mit den aufgesetzten, filigranen Griffen ohne Fingerabdrücke öffnen, und dank integrierter Dämpfer schließen sie sanft.

Waschtisch bekommt Stauraum

Der kleine kompakte Keramikwaschtisch Micro bekommt ein eigenes Möbel. Cube 25 von Repabad fügt sich passgenau unter den Waschtisch Micro 55 oder nimmt auf einer Seite überstehend unter den Modellen Micro 75 und 80 Platz und ermöglicht so die Anbringung einer verdeckten Handtuchhalterung. Somit bietet das Möbel in Kombination mit dem schlanken Waschtisch praktischen Stauraum. Der Unterschrank wird mit einer Tür geliefert, so kann vor Ort entschieden werden, ob die Tür rechts oder links angeschlagen wird.

Sorgenfrei und kontaktlos

Die kontaktlose Bedienbarkeit von Armaturen trägt in öffentlichen Räumen zu höheren Hygiene-Standards bei. Mit Vernis Blend präsentiert hansgrohe eine neue Elektronikarmatur. Mit dem integrierten Schmutzfilter und dem eingebauten Rückflussschutz ist die Elektronikarmatur eine sichere Option mit geringer Ausfallhäufigkeit. Dank flexibler Einstellungen wie der Dauer des Wasserstrahls und der Temperatur sowie der Installationsmöglichkeit im Batterie- oder Netzbetrieb orientiert sich Vernis Blend Elektronik gänzlich an den Bedürfnissen der Nutzenden.

Der ME-Spiegel von Aliseo ist ein erfrischend moderner Spiegel, der visuellen Komfort und persönlichen Luxus für diejenigen bietet, die schlichtes Design bevorzugen. Mehrere Drehgelenke sorgen für einen weiten Bereich von präzisen Bewegungen, die die bestmögliche Winkelreflexion bieten. Die punktgenaue Halo-Beleuchtung von Aliseo besteht aus einem geformten, lichtdurchlässigen Gehäuse aus Acryl, durch das eine unverwechselbare ambiente Hintergrundbeleuchtung entsteht.

Ihre außergewöhnliche Vielseitigkeit, die klaren Linien und die moderne Ästhetik sind eine natürliche Ergänzung zu jedem Badezimmer-Stil.

Eine höchst willkommene Ergänzung von Dauerhaftigkeit und funktionaler Schönheit, die von Ihren Gästen geschätzt wird.

ALISEO GmbH
GERMANY

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

35 YEARS
GERMAN HOSPITALITY TRADITION

Sichere Hygiene für das Wohlbefinden der Gäste

Laut einer aktuellen Studie des Instituts für Hygiene und Medizinische Mikrobiologie der Universität Innsbruck ist das Vortränk-Tuchwechsel-System, bei hollu das Top-Down-System, die sicherste Reinigungs- und Desinfektionsmethode zur Vermeidung von Kreuzkontamination, der sogenannten Verschleppung von Viren und Keimen. Jetzt ganz bequem online bestellen auf: www.hollu.shop

Mehr denn je kommt es jetzt auf sichere Hygiene an, um die Gesundheit der Gäste und MitarbeiterInnen zu schützen und deren Vertrauen zu stärken. Hygienespezialist hollu unterstützt Sie mit einem individuellen Hygienepaket, abgestimmt auf Ihren Betrieb: Hygienesysteme, Schulungen und Consulting!

Laut einer Vergleichsstudie des Instituts für Hygiene und Medizinische Mikrobiologie der Universität Innsbruck ist die Tuch-Mopp-Vortränk-Methode das sicherste Reinigungs- und Desinfektionsverfahren bei der täglichen Unterhaltsreinigung: Je Raum und Anwendungsbereich kommen immer frische, farblich gekennzeichnete Tücher für die Oberflächenreinigung und Wischbezüge für die Bodenreinigung zum Einsatz. Dieser permanente Textilwechsel verhindert eine Verschleppung von Bakterien, Viren und Keimen. Nach jeder Anwendung werden die Tücher und Wischbezüge desinfizierend gewaschen, um alle Mikroorganismen wirksam abzutöten. Bei hollu wird diese Tuchwechsel-Vortränk-Methode als Top-Down-System geführt.

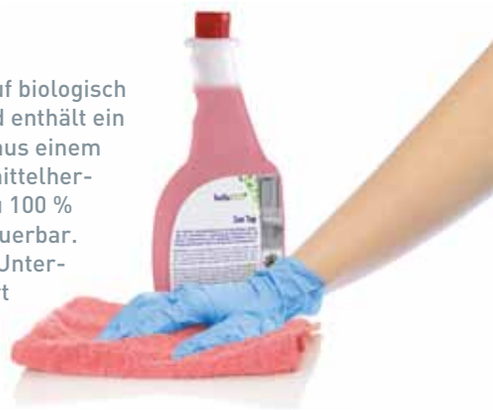
hollueco San Top

In Kombination mit dem Sanitärreiniger hollueco San Top ist höchste Hygiene im Sanitärbereich gewährleistet. hollueco San Top basiert zu 100 % auf abbaubaren Rohstoffen – ausgezeichnet mit dem österreichischen Umweltzeichen und EU-Ecolabel – und entfernt Kalk effektiv auf allen säurebeständigen Oberflächen, wie Armaturen, Waschbecken, Wand- und Bodenbelägen, Kunststoffen oder Edelstahl. Gleichzeitig stellt hollueco San Top höchste Materialschonung sicher: keine Spannungsrisse auf Kunststoffe, unversehrte Metalloberflächen. Im Sinne der nachhaltigen Unternehmensstrategie erweitert hollu konsequent sein ökologisches hollueco Sortiment. Denn der Tiroler Hygienespezialist lebt im Arbeitsalltag die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen: Sustainable Development Goals, kurz SDGs.

Onlinekurs Desinfektion – jetzt anmelden!

Neben der Produktqualität kommt es ganz entscheidend auf die richtige Anwendung an. Worauf beim Einsatz von Desinfektionsprodukten besonders zu achten ist, erfährt man im Onlinekurs Desinfektion der ISO-29990-zertifizierten hollu Akademie – jetzt anmelden auf www.hollu.com/akademie.

Als Hygienepartner unterstützt hollu mit einem für die Hotellerie maßgeschneiderten Hygiene-Komplettpaket: geprüfte Qualitätsprodukte Made in Austria, umfassender Service, Schulungen und Consulting.



hollueco San Top basiert auf biologisch abbaubaren Rohstoffen und enthält ein innovatives Biotensid, das aus einem Abfallprodukt der Lebensmittelherstellung gewonnen wird: zu 100 % anaerob und zu 100 % erneuerbar. Im Sinne der nachhaltigen Unternehmensstrategie erweitert hollu konsequent sein hollueco Sortiment.

Alle hollu Produkte bequem online bestellen auf: www.hollu.shop
Tel. 00800 52800 900 **www.hollu.com**

Wild at Heart

Zu Gast in der „Geparden-Lodge“ im Sabi Sands Wildreservat in Südafrika wähnt man sich wie in einem Buschcamp. Die Grenzen zwischen Luxus und Wildnis sind dabei fließend. Für den Komfort in den Bädern sorgt die Sanitärausstattung von Geberit.

Als Gast befindet man sich in der Lodge nicht in einem abgeschotteten Luxusresort, sondern residiert inmitten des Wildreservats. Neben Geberit Rohrleitungen in der gesamten Anlage für die Trinkwasserversorgung und das Abwasser sind auch WC-Anlagen und sogar Geberit Pluvia verbaut. Die Gäste der Cheetah Plains Lodge können sich in ihren Luxusvillen wie ein Teil des wilden Lebens des Wildreservats fühlen. Die Übergänge vom Wohnbereich zur Savanne sind augenscheinlich fließend. Damit es dem Gast an nichts fehlt, wurde in allen Bereichen auf hochwertige Ausstattung gesetzt. So kamen im Bereich der Sanitärtechnik und -ausstattung nur Qualitätsprodukte von Geberit zum Einsatz.

Mit dem Busch auf Du und Du

Die Gebäude sind so angeordnet, dass die bestehenden Bäume auf dem Gelände erhalten und in die Gesamtkomposition eingebunden werden konnten. Auch das Innere der Häuser ist auf das wilde Buschleben ausgerichtet und bietet dennoch jeglichen Luxus. Alle Wohnbereiche öffnen sich mittels großer Fensterfronten zum Busch hin, und einige Außenbereiche ragen geradezu in die Wildnis des Reservats hinein. Die Badezimmer der Buschvillen, ausgestattet mit Keramiken sowie Sanitärtechnik von Geberit, lassen sich komplett zur Savanne hin öffnen, und so badet man fast schon mit den Hippos.

Direkt in die Wildnis: Architektur und Einrichtung sind auf die Zusammenführung von Resort und Reservat getrimmt. Entsprechend grenzenlos gehen die Wohnbereiche von Tier und Mensch ineinander über. Für perfekten Komfort sorgt hochwertige Ausstattung, unter anderem die Sanitärtechnik von Geberit.

Naturerlebnis

Innen wie außen kommen bei den Häusern archaisch wirkende Baustoffe und Naturmaterialien aus der Umgebung zum Einsatz. Während die Architektur mit den Rohbetonwänden und Elementen aus verwittertem Stahl streng und linear ist, vermittelt die Innenarchitektur Geschmeidigkeit und Textur. Hier sind es mal grobe Natursteinwände, mal Holztische oder große Glasscheiben, welche die Innenräume gleichzeitig ursprünglich und modern wirken lassen. Für den Gast unsichtbar, sorgen Rohrleitungen und Sanitärausstattung von Geberit für gewohnt komfortable Bäder und eine reibungslos funktionierende Haustechnik.

Nachhaltigkeit als Konzept

Dieses prämierte Konzept bricht mit der Tradition des Lodge-Designs und ermöglicht die eindrückliche und vielschichtige Interaktion mit der Umgebung. Apropos Umwelt, Regenwasser wird durch das Geberit Pluvia Dachentwässerungssystem schnell und zuverlässig in Zisternen geleitet, um so eine Wasserversorgung zu gewährleisten. Außerdem sorgen Solarpaneele für den benötigten Strom und stehen geschickt platziert zwischen den Bäumen der Lodges. Auf Safari geht es dann mit Elektro-Offroadern nahezu geräuschlos und ökologisch.

www.geberit.at

Der Blick ins Badezimmer offenbart modernstes Ambiente im afrikanischen Busch. Vor und hinter der Wand sorgen Geberit Produkte für perfekten Komfort.

Fakten

Bauherr: Japie van Niekerk

Architektur: ARRCC

Geberit Know-how:

Citterio WC und Bidet wandhängend

Versorgungssysteme Mapress und Mepla

Entwässerungssystem PE

Dachentwässerungssystem Pluvia

Betätigungsplatte Sigma50

Kombifix Installationselement für Wand-WC

Unterputzspülkasten Sigma 8 cm

Der Luxus eines Hotels und die wohnliche Wärme von zu Hause

Schwarze Armaturen von KEUCO im niederländischen Strandhotel Zoomers begeistern.

Das Strandhotel Zoomers im niederländischen Küstenort Castricum liegt direkt neben dem weitläufigen Dünenreservat Nordhollands. Eine Umgebung zum Entschleunigen, Natur genießen, Seele baumeln lassen. Inmitten dieser Landschaft ist das Boutique-Hotel als Oase der Ruhe konzipiert und gestaltet. Stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten bieten eine einmalige Aussicht auf die umliegende Dünenlandschaft und das Meer.

IXMO Armaturen bieten ein minimalistisches Bild in der Dusche. In der Oberfläche Schwarzchrom wirken sie besonders stylisch. Die flache Kopfbrause sorgt für ein perfektes Duscherlebnis.

Auch die Wannenarmatur der EDITION 400 gibt es passend in dem besonderen, schwarzen Look.

Zeitloser Kontrast: die IXMO Waschtischarmaturen in Schwarzchrom mit weißen Waschtischschalen.

Die gesamte Inneneinrichtung spiegelt die umgebende Natur wieder und lässt die Grenzen zwischen Innen sowie Außen sanft verschwimmen. Warme Sand- und Holztöne variieren harmonisch von Beige über Braun bis hin zu Anthrazit. Zeitloses Design und natürliche Materialien schaffen ein wohnliches, beruhigendes Ambiente. Die stilvolle Einrichtung und das hohe Maß an unaufdringlichem Luxus und Komfort vermitteln ein warmes, einladendes Gefühl. Alle Suiten verfügen zudem über eine eigene Designer-Küchenzeile mit Kühlschrank. Bis ins Detail ist das edle Interieur feinsinnig zueinander abgestimmt.

Perfektes Duscherlebnis

Die Bäder der Zimmer und Suiten strahlen eine offene und warme Atmosphäre aus. Mit einem Farbkonzept in dunklen Tönen vermitteln sie ein behagliches Gefühl und laden die Gäste zum Entspannen ein. Gleichzeitig zeichnen sie sich durch ein exklusives Interieur aus. Auch hier setzten die Inneneinrichter auf KEUCO Armaturen in Schwarzchrom. Am Waschtisch stellen die IXMO Wandauslaufarmaturen einen edlen Kontrast zu den weißen Waschtischschalen dar. Das Duscherlebnis wird mit IXMO Armaturen zudem komplettiert. Die Armaturen in zurückhaltendem Design vereinen dank innovativer KEUCO-Technik mehrere Funktionen auf kleinstem Raum. Dadurch reduziert sich die Zahl der Elemente auf der Wand und es entsteht ein minimalistisches, feinsinniges Design. Die Gäste können zwischen großer Kopf- oder Stabhandbrause mittels 2-Wege Ab- und Umstellventil wählen. In dem gleichen Armaturenelement sind Brausehalter und Schlauchanschluss enthalten. Über das Thermostat lässt sich die individuelle Wohlfühltemperatur exakt einstellen. Bei der freistehenden Wanne fiel die Wahl auf den EDITION 400 Wannenmischer mit Stabhandbrause ebenfalls in Schwarzchrom.

Ein Hauch von Luxus

Auch hier setzt sich die Designsprache bestens fort. Passend zu den anthrazitfarbenen Fliesen fügt sich die KEUCO EDITION 400 Armatur in Schwarzchrom auch hier harmonisch in das Gesamtkonzept ein. Die extravaganten Oberflächen der KEUCO Armaturen in Schwarzchrom verströmen einen Hauch von Luxus und unterstreichen den wohnlichen Look des Boutique-Hotels. Das gesamte Haus präsentiert sich zeitlos im Design, die Grenzen zwischen Innen und Außen verschwimmen. Das Strandhotel Zoomers liegt 50 Meter vom Meer entfernt und direkt neben dem Natura2000-Reservat.

www.strandhotelzoomers.nl | www.keuco.com

Angrenzend an ein Naturschutzgebiet mit Blick auf Dünen und Meer liegt das niederländische Strandhotel Zoomers.

© Strandhotel Zoomers

Fotos: TOTO

Hygiene und Komfort als Ausdruck von Gastfreundschaft

Hygiene ist das Kernthema des japanischen Traditionsunternehmens. Sie wird bei TOTO weit gefasst: das persönliche Wohlbefinden, die Regeneration, das achtsame Umgehen untereinander, all diese Aspekte spielen im Hygieneverständnis der Japaner eine wichtige Rolle und sind ganz selbstverständlich.

Auch und gerade in Hotels sind Hygiene und Komfort Ausdruck der Gastfreundschaft, die Gäste möchten besonders hier nicht missen, was sie an Sauberkeit in den eigenen vier Wänden schätzen. In der aktuellen Situation, in der Hotels als hygienesensible Einrichtungen gelten und entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen müssen, erweist sich der Einsatz der Dusch-WCs als Segen. WASHLET™, wie TOTO seine Dusch-WCs nennt, gelten allgemein als die Dusch-WCs mit den umfangreichsten Hygienefunktionen im Markt. Sie lassen sich leicht reinigen und verfügen über Technologien, die lang-

Eine unerwartete Herausforderung sind die notwendigen Hygienemaßnahmen in der gegenwärtigen Situation, die das Wohlbefinden des Gastes in keiner Weise beinträchtigen sollen. Paradiso Pure.Living ist auch darauf vorbereitet: Im ganzen Haus, aber vor allem in den Badezimmern, erleben die Gäste mit den TOTO WASHLET™ angenehmsten Komfort und sind bestens vor Infektionen geschützt – diskret und auf höchstem Niveau.

Dusch-WCs von TOTO lassen sich leicht reinigen und verfügen über Technologien, die langanhaltende Sauberkeit garantieren. Dadurch sind sie vielseitig einsetzbar – vom privaten Badezimmer bis hin zur Hotellerie und Gesundheitseinrichtungen.

Die WASHLET™ des japanischen Komplettbadanbieters TOTO gelten allgemein als die Dusch-WCs im Markt mit den umfangreichsten Hygienefunktionen. Neu ist das Modell RG (rechtes Foto).

anhaltende Sauberkeit garantieren. Viele Nutzer, die sich für ein WASHLET™ entschieden haben, beschreiben diese Erfahrung als „lebensverändernd". Neu im Programm ist das WASHLET™ RG in ansprechender, gerundeter Form. Es wird von TOTO in zwei Ausführungen angeboten: als RG Lite und als Standardausführung RG (zusätzlich mit PREMIST-Funktion und Geruchsabsaugung).

Hygiene-Innovation

Das WASHLET™ RG verfügt über spezielle Technologien für noch mehr Sauberkeit, die TOTO unter dem Begriff „Cleanovation" vereint: Sauberkeits-Innovation. Vielseitig einsetzbar – vom privaten Badezimmer bis hin zur Hotellerie und Gesundheitseinrichtungen – sind die WCs und Dusch-WCs von TOTO, die mit ihrem eleganten und zeitlosen Design jedes Badezimmerinterieur bereichern.

Nachhaltigkeit als Philosophie

So legte beispielsweise auch Alexander Spögler, Mitgründer und Managing Director des Hotels „Paradiso Pure.Living" in Südtirol, großen Wert darauf, dass die Badezimmer seines Hauses mit TOTO WCs und WASHLET™ ausgestattet werden. Das erste vegetarische Hotel der Dolomiten, im Herzen der Seiser Alm, auf 2000 Metern über dem Meeresspiegel gelegen, ist mit hochwertigen Möbeln und natürlichen Materialien ausgestattet. Verbundenheit mit der Natur, bewusstes Leben und Nachhaltigkeit stehen im Zentrum des Hotelkonzepts. Besonderes Augenmerk bei der Gestaltung und Ausstattung der 41 Zimmer galt auch den Badezimmern, deren puristisches Ambiente in dezenten Farben Ruhe und Harmonie ausstrahlt. Ausgestattet sind die Bäder mit hochwertigen WCs und Dusch-WCs (WASHLET™, hier das Modell RX) des Komplettbad-Anbieters TOTO, dessen Produkte Ästhetik, Funktionalität und Hygiene in Perfektion miteinander verbinden.

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

„CLEAN SYNERGY" – die TOTO-Hygienetechnologien des WASHLET™ auf einen Blick

- spülrandlose WC-Keramik
- EWATER+, gründliche Reinigung von Keramik und Stabdüse mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser für konstante hygienische Bedingungen.
- PREMIST benetzt die Keramik mit feinem Sprühnebel, wodurch Schmutz kaum haften bleibt.
- Die kraftvolle Spülung TORNADO FLUSH zur gründlichen Reinigung des gesamten Beckens.
- CEFIONTECT, die langlebige Spezialglasur, für eine dauerhaft schöne Oberfläche. Besonders glatt, dadurch können Verschmutzungen schlechter haften bleiben.

de.toto.com www.paradiso-pure.com

Fotos: Schalber

Schwimmerlebnis im Einklang mit der Alpenwelt

Das Wellnesshotel Schalber, am Fuß der Tiroler Samnaungruppe gelegen, verwöhnt seine Gäste mit exklusivem Urlaubsfeeling in familiärer Atmosphäre. Zum umfangreichen Wohlfühlangebot zählt ein malerischer Schwimmteich von Biotop, der zu naturnahem Baden inmitten der umliegenden Bergwelt einlädt.

Die 5-Sterne-Wellness-Residenz Schalber blickt auf eine über 30-jährige Geschichte zurück. Gegründet vom Serfauser Landwirt und Schilehrer Alois Schalber und seiner Frau Rosi vereint der Betrieb heute traditionelle Hotelkultur mit modernem Lebensgefühl, Natur und Architektur. Der Hotelchef erweiterte den Gartenbereich um eine Wellness-Teichanlage mit integriertem Schwimmteich. Es folgten eine neue Gartensauna, Ruheräume und Behandlungskabinen. „In unserem Haus setzen wir seit jeher auf Natur, etwa Milcherzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft und Wildbret aus unserer Jagd. Daher haben wir auch bei der Konzeption des Wellness-Schwimmbereichs auf natürliche Materialien wie Granit, Holz und naturbelassenes Wasser gesetzt“, erzählt Alois Schalber.

Umfangreiche Wellness-Landschaft

Der Spa-Bereich des Hotels erstreckt sich nun auf insgesamt 5.000 Quadratmetern und bietet ein abwechslungsreiches Entspannungsangebot rund um Wasser, Wärme und Natur – darunter Hallenbad mit Freibecken, Sole-Pool, Whirlpool, Tiroler Schwitzstube, Kräuter-Dampfbad, Steinsauna, Solegrotte, japanisches Dampfbad, Eisgrotte, Panorama-Sauna und Gartensauna. Der Wellnessgarten und Schwimmteich runden das reichhaltige Angebot ab. „Vor dem Bau der Teichlandschaft haben wir uns Musteranlagen angesehen und Beratung bei unserem Landschaftsplaner Peter Mertz eingeholt. Erst durch den Zukauf von Land konnten wir die Idee schließlich realisieren“, berichtet Schalber. Für die Umsetzung holte der Unternehmer mit der

Firma Garten Wammes weitere Unterstützung aus der Region an Bord. „Der Betrieb hat uns bereits beim Bau des Wellnessgartens durch Kompetenz und sehr gute Zusammenarbeit überzeugt“, so Schalber.

Naturteich in Terrassenform

Das Architekturkonzept der Teichanlage, deren Technik vom Premiumanbieter Biotop stammt, war nach dem zweiten Entwurf klar. „Die grundlegende Idee, den Schwimmteich terrassenförmig in den Hang einzubetten, hat sich durch die einzigartige Lage ergeben. Der Landschaftsplaner brachte das Konzept zu Papier und Garten Wammes setzte es um“, erläutert Schalber. Wichtig für den Hotelchef war, dass überall, wo nur möglich, Naturmaterialen eingesetzt wurden. So sind die Abgrenzungen zwischen Schwimm- und Pflanzenbereich aus heimischem Granit und Kies aufgebaut und die Teichumrandung sowie Liegeflächen sind aus Tannen- und Lärchenholz aus dem Inntal gefertigt. Selbst die Wasserpflanzen stammen aus regionaler Anzucht.

Exklusives Schwimmerlebnis

Für die Errichtung der Wellness-Teichanlage stand ein recht knappes Zeitfenster von acht Wochen zur Verfügung. Zeitgleich musste ein großer Umbau des Hotels über die Bühne gebracht werden. „Trotz dieser Vorgaben konnte Garten Wammes den neuen Schwimmteich pünktlich nach acht Wochen fertig übergeben“, berichtet der Auftraggeber. Die Hanglage, die beim Bau eine nicht unwesentliche Herausforderung darstellte, trägt wesentlich zum einzigartigen Ambiente der 290 Quadratmeter großen Teichanlage bei. Die mit 80 Quadratmeter großzügig bemessene Schwimmfläche ermöglicht durch ihre neun Meter lange Infinity-Kante Richtung Tal einen beeindruckenden Ausblick auf die Bergwelt. Insgesamt vier Kaskaden umfasst der Naturteich, der von mehreren malerischen Wegen und Pflanzenzonen umgeben ist.

Einzigartiger Wert

Die an die Natur angelehnte Philosophie der Wellness-Residenz Schalber spiegelt sich auch in der Wellness-Gartenanlage wider. Der kristallklare Naturschwimmteich benötigt keinerlei Chemikalien und wird auch nicht beheizt. Die Gäste schätzen das Badeerlebnis im naturbelassenen Wasser, das im Sommer rund 20 Grad warm wird. „Der Wellness-Garten mit dem Naturteich ist ein Kraftplatz, der einen beim Anblick des Bergpanoramas die Natur spüren lässt“, schwärmt Schalber und fügt hinzu: „Wenn man aus Überzeugung handelt, wird es gut. Diese Philosophie ist der Grundstein meines Erfolgs.“

www.schalber.com

Rosi und Alois Schalber führen den Familienbetrieb.

HOTEL & DESIGN

hoeb

EINKAUFSTIPPS

Ausgewählte Qualitätsprodukte unserer Partner

Hotel & Design bietet in Zusammenarbeit mit dem Einkaufsführer hoeb eine exklusive Auswahl an Produkten und Leistungen namhafter Qualitätsfirmen für die Hotellerie & Gastronomie.

Der hoeb Branchen Einkaufsführer…das ideale Service für Ihren Einkauf

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

www.hotel-und-design.at

www.hoeb.at

ECO GREENSTAR®
DESINFEKT FOG MACHINE

Die ECO Greenstar® Nebeldesinfektionsmaschine bietet zuverlässige und vollständige Desinfektion von Räumen, Oberflächen und Aerosole. Sie ist sicher, einfach zu bedienen und hinterlässt keine Rückstände auf den Oberflächen. Das Wirkungsspektrum umfasst Viren, Bakterien und Hefen. Der Anwendungsbereich ist vielfältig zB: Häuser, Universitäten, Schulen, Kindergärten, Restaurants & Cafés, Hotels, Büros, Autos sowie in Industriebetrieben.

Kreuzer Medical GmbH
A-4061 Linz Pasching
Tel. +43 7229 66360
www.kreuzer-desinfektion.com

KREUZER MEDICAL

Flaschenspülsystem

Winterhalter hat mit seinem neuen Flaschenkorb für Untertischspülmaschinen eine Komplettlösung zum Reinigen von Flaschen geschaffen. Der Korb kann verschiedenste Flaschenformen mit einem Durchmesser von bis zu 100 mm aufnehmen. Spezielle Flaschenspüldüsen reinigen das Innere von bis zu acht Flaschen pro Spülgang hygienisch perfekt in unter einer Minute pro Spülgang Jede Spülmaschine der UC-Serie lässt sich dank eines speziellen Adapters für den Flaschenkorb schnell und einfach zum Flaschenspülsystem umfunktionieren. Eine ideale Lösung die ihren Gästen Wasser in eigenen Flaschen oder Karaffen servieren.

winterhalter®

Winterhalter Gastronom
Vertrieb- und Service GmbH
A-5303 Thalgau
Tel. +43 6235 50222 0
www.winterhalter.at

Schlafsofa RIVA

Speziell für den Hotelbedarf entwickelte Schlafsofas. Mit unserer großen Auswahl an Bezugstoffen haben Sie zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Somit fügen sich die Sofas hervorragend in Ihre Zimmer ein.Mit dem sogenannten „Rapid-System“ ausgestattet sind sie ohne großen Aufwand innerhalb weniger Sekunden aus- und eingeklappt. Für einen guten Schlaf Ihrer Gäste sorgt dabei eine hochwertige Kaltschaummatratze auf einem soliden und langlebigen Unterbau. TOP-Highlight für Ihr Housekeeping: Gegen einen geringen Aufpreis können wir Ihr Schlafsofa auch mit einem integrierten, leicht bedienbaren Liftsystem ausstatten, welches es mit 2 Handgriffen ermöglicht, das Sofa wegzurollen.

FBF® bed&more

FBF Fränkische Bettwarenfabrik GmbH
D-91413 Neustadt/ Aisch
Tel. +49 9161 660 660
www.fbf-bedandmore.de

Berührungslose Armaturen Energiesparbrause

Berührungslose Armaturen
Berührungslose Armaturen sind mit funktionellem Design und perfekter Funktion aus zeitgemäßen Küchen nicht mehr wegzudenken. Sämtliche Funktionen, wie Hygienespülung, Dauerlauf, Reinigungsstopp und Doppelfunktion werden allen Ansprüchen in der Gastronomie und dem Umgang mit der Lebensmittelhygiene gerecht.

Energiesparbrause
Die NEUE Wasser- u. Energiesparbrause von KLARCO komplett mit ½“ Gewinde. Diese neue Fächerstrahlbrause benötigt ca. 2/3 weniger Wasser- u. Energieverbrauch gegenüber der herkömmlichen Brause bei gleicher Reinigungsleistung.

KLARCO
Gastro- und Gewerbearmaturen

Günther Geissrigler
Armaturen Vertriebs GmbH
A-8605 Kapfenberg
Tel. +43 3862 21452
www.klarco.at

Hygiene und Erfrischung
mit dem
Bidet im WC

WASHLET™ RW – Die Prime Edition von TOTO
Maximale Hygiene in modernem Design zu bestem Preis-Leistungsverhältnis.

Das WASHLET™ RW besticht nicht nur durch seine schlanke Silhouette, sondern vereint die bekannten TOTO-Hygienefunktionen.

Für ein sauberes Gefühl; jederzeit, den ganzen Tag.

TOTO

Life Anew

de.toto.com

Rosenalp Gesundheitsresort & SPA

Individualität zum Wohlfühlen

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

Wellnesshotel Reischlhof

Die Einrichtung und Ausstattung bestimmen dabei maßgeblich den Wohlfühlcharakter. Von Betten und Matratzen über Sofas, Funktions- und Wellnessliegen bis hin zu Restaurantbänken, Polsterstühlen und -sessel – Möbel von SYMPHONIC sorgen für höchsten Komfort und verleihen jedem Raum eine individuelle Note.

Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit. Vom Einsteiger- bis zum Premiumsegment deckt das Sortiment eine große Gestaltungsfreiheit sowie mehrere Preisklassen ab. Dadurch ist das Unternehmen auf nationaler und internationaler Ebene ein renommierter und starker Partner.

Konzepte nach Maß

SYMPHONIC hat es sich zur Aufgabe gemacht, Hotelbetriebe und Objekte optimal in Szene zu setzen, und bietet seinen Partnern Gesamtlösungen mit maßgeschneiderten Konzepten an. Unter den Gesichtspunkten „zeitgemäß, trendbewusst und stilecht" orientiert sich der österreichische Hotel- und Objektausstatter an den wandelnden Ansprüchen und Wünschen in der Objektwelt, greift Trends auf und designt innovative Möbel für verschiedene Ansprüche und Bedürfnisse. Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, profitiert SYMPHONIC von einer jahrzehntelangen Erfahrung. Vollendete Handwerkskunst und edle Materialien garantieren eine hochwertige Verarbeitung und erfüllen so die hohen Anforderungen der Hotellerie an Qualität und Design.

Dorfhotel Fasching

Individualität ist ausschlaggebend

Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für ein zeitgemäßes Interior Design. Obwohl der perfekten visuellen Gestaltung höchste Aufmerksamkeit gewidmet wird, liegt der Fokus von SYMPHONIC darauf, die erstklassige Optik auch immer mit praktischen Funktionen und hohem Komfort zu verbinden. So können Polstermöbel in verschiedenen Sitzhöhen, Sitztiefen und mit speziellen Funktionen ausgewählt werden. Das gilt auch für das Design: Ob bodennah oder auf Füßen, klassisch oder hochmodern – Bänke, Wellnessliegen und Sitzlandschaften lassen sich maßgeschneidert ordern.

Das EDELWEISS Salzburg Mountain Resort

Wohlfühlmomente mit SYMPHONIC Wellnessliegen

Im Wellnessbereich vereinen sich Ruhe und Entspannung auf harmonische Art. Körper und Geist können hier vollkommen zur Ruhe kommen. Ob Ruheraum, Sauna- oder SPA-Bereich – mit den komfortablen Wellnessliegen von SYMPHONIC wird jeder Raum zur absoluten Wohlfühloase für Gäste. Mitten in der ruhigen Atmosphäre können sich Gäste auf den Polsterliegen ausruhen, träumen und genießen. Entspannung pur wird durch die qualitativ hochwertige und besonders weiche Polsterung sowie durch feinste Bezugsmaterialien garantiert. Weiche Züge, sanft geschwungene Armlehnen und verschiedenste Designs, von modern über klassisch bis elegant, spiegeln den Charakter der Wellnessliegen wider. Mit viel Liebe zum Detail werden einzigartige Plätze zum Erholen und Krafttanken geschaffen. Denn der Premium-Hersteller versteht es, natürliche Materialien mit einer klaren Formensprache und maximaler Gemütlichkeit zu verbinden. In handwerklicher Perfektion gefertigt, entstehen edle Polstermöbel mit spürbarem Mehrwert.

www.symphonic.at

Hotel Penzinghof

Das Genussräumchen

Normalerweise fertigt Raimund Sandhoff, Gründer der Salzburger Manufaktur Stammdesign, aus bis zu 500 Jahre alten Baumstämmen einzigartige Tische und extravagantes Möbel-Design.

Im Sommer 2018 wurde gemeinsam mit der Firma „Kirchmair alles Wohnen“ aus St. Johann in Tirol die Idee geboren, erstmals einem 300 Jahre alten Eichenstamm eine Kochhaube zu verleihen: Die einzigartige Baumküche und ihre 300-jährige Geschichte sollten den Ursprung des Stammdesign „Genussräumchens“ bilden, das ab sofort Raum und Zeit für kulinarischen Genuss, stilvolles Design und inspirierende Begegnungen schafft.

Ein wahrer Genussort

„Wir schufen nicht nur Raum für kulinarische Freuden, sondern auch für außergewöhnliche Möglichkeiten für Feierlichkeiten, Teambuildings, Produktpräsentationen, Mitarbeiter- & Kunden-Events sowie für inspirierende kulinarisch-vinophile Tischgesellschaften“, so Manufakturgründer Raimund Sandhoff. Dabei diente diese neue Idee zunächst nur firmeninternen Zwecken: „Nachdem Mitte März 2020 aufgrund der Pandemie die ersten Messen abgesagt wurden, suchten wir ab dem Sommer nach alternativen Präsentationsmöglichkeiten“, erzählt Sandhoff. „Schnell haben wir uns dazu entschlossen, in unserer weitläufig angelegten Produktionsstätte eine adäquate Stätte für einen Erlebnis-Schauraum zu schaffen. Und weiter: „Die Installation der Baumküche ermöglicht es, unseren Kunden, Geschäftspartnern und Interessenten nicht nur die neuesten Design-Objekte unserer Manufaktur präsentieren zu können, sondern diese obendrein kulinarisch zu verwöhnen“, so Sandhoff.

Der Tisch als Ort der Begegnung

Neben der Baumküche und weiteren Designer-Stücken bildet ein massiver Stammtisch das Zentrum des „Genussräumchens“. „Als Ort der Begegnung und Kommunikation sollen an unseren Tischen Visionen und Ideen entstehen, Geschäftsverbindungen besiegelt und gepflegt sowie Erfolge und anderweitige Anlässe gefeiert werden, berichtet Sandhoff. Passend zum jeweiligen Veranstaltungs-Thema kreiert Profikoch Richard Pötscher ein Menü in Begleitung erlesener Weine vom Weingut Reiter aus dem Kremstal. Der neue Ort veredelt die nachhaltige Unternehmensphilosophie der Manufaktur: Mit jeder Maßanfertigung jedes Holzexponates ein Höchstmaß an Freude und Zufriedenheit zu schaffen.

www.stammdesign.at

Naturvariationen

Das bunte Venedig, märchenhafte Illustrationen, klassische Malerei, edles Dschungelfieber und florale Pracht auf Stoff festgehalten – das sind die Printstoffe aus der Kollektion DI VARIA NATURA von Rubelli. Diese Serie von Drucken auf reiner Baumwolle ist Rubellis Hymne an Glück und Farbe. Die charakterstarken Dessins fordern dazu auf, originell zu gestalten. Sie verkörpern den Geist der Erneuerung und den Wunsch nach gut gelauntem Individualismus.

Fliesen im innovativen Industrial-Style

Holz und Zement harmonisch vereint: Die Kollektion Plant von Ceramiche Refin kombiniert die Reize der beiden charaktervollen Materialien. Inspiriert vom Industrial-Style und seinen kontrastierenden Elementen verschmelzen sie zu einer neuen Komposition mit markantem Design.

| EC12-166 |

Bis zu 12 Kerne auf der Hutschiene

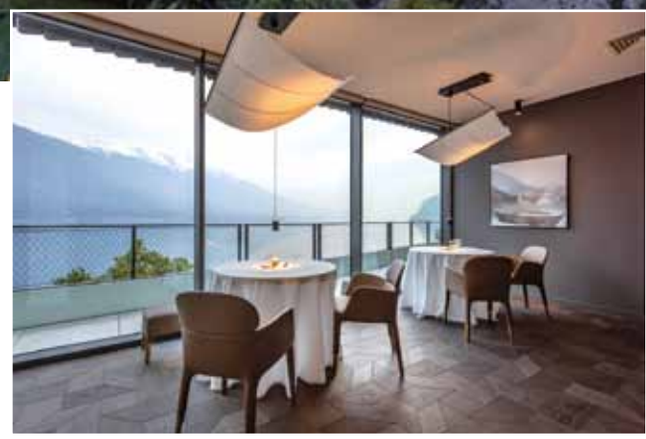
Die Embedded-PC-Serie mit Server-Rechenleistung und Intel®-Xeon®-D-Prozessoren

www.beckhoff.com/many-core-cx

Die Embedded-PCs der Serie CX2000 definieren die Maßstäbe für Hutschienen-PCs neu. Mit 4, 8 oder sogar 12 Kernen, Task-Zykluszeiten pro Kern von 100 µs und hoher Temperaturstabilität von -25 °C bis +50 °C bietet dieser Embedded-PC einen echten Leistungsschub im hochkomprimierten Format. Das Ergebnis: minimaler Footprint und höchste Steuerungsleistung auf der Hutschiene – ideal für leistungsintensive Automation- und Motion-Anwendungen.

- CPU-Varianten
  - CX2042: Intel® Xeon® D-1527 2,2 GHz, 4 Cores
  - CX2062: Intel® Xeon® D-1548 2,0 GHz, 8 Cores
  - CX2072: Intel® Xeon® D-1567 2,1 GHz, 12 Cores
- Arbeitsspeicher: 8 GB DDR4 RAM bis max. 32 GB DDR4 RAM
- Grafikkarte: separate GPU, 2 GB GDDR5
- Interfaces: 2 x GBit Ethernet,4 x USB 3.0, 1 x DVI-I, 1 x Multi-Option
- I/O: modular erweiterbar mit Beckhoff Busklemmen und EtherCAT-Klemmen

New Automation Technology BECKHOFF



© 2020 EALA / photografiamangili

Luxuriöse Neueröffnung am Gardasee

Mediterrane Atmosphäre, verschiedene Freizeitaktivitäten und viele charmante Unterkünfte machen das Dolce-Vita-Feeling am Gardasee perfekt. Seit Ende April wird die Hotellandschaft um einen weiteren Sehnsuchtsort ergänzt. Das 5-Sterne-L-Hotel EALA My Lakeside Dream in Limone sul Garda wurde eröffnet.

Die Inhaberfamilie Risatti lebt seit drei Generationen in dem Fischerort und packte nun all ihre Erfahrungen in ein neues Hotelkonzept. Es sind die eleganten Suiten, die große Wellness-oase, die Architektur, der ruhige Garten und der Privatstrand, mit dem Familie Risatti die Idee von Gastfreundschaft mit neuer Seele erfüllt.

Der Schwan, das bedeutet Eala im Keltischen, als Verkörperung von Reinheit, Liebe, Eleganz und Stärke – diese Eigenschaften wurden sowohl in die architektonische Gestaltung des Hotels als auch bei der Umsetzung des Interior-Designs integriert. Das Ergebnis sind 67 Suiten, die fünf unterschiedliche Themen aus der Natur widerspiegeln und auf diese Art mit der Umgebung harmonisch fusionieren.

Stylische Suiten mit Seeblick

Weiß steht für das Federkleid des Schwans in der Junior Suite Albus, Blau für den Himmel und das Wasser in der Junior Suite Nemos, die Stärke des Felsens und die Eleganz von Marmor zeigen sich in der Suite Alisia, die Spa Suite Argantos glänzt wie ein mit Silber veredeltes Juwel und die Royal Suite Awen ist mit 220 Quadratmeter Gartenfläche, eigenem Pool und einer Panoramasauna majestätisch wie ein Schwan. Die Wohneinheiten verfügen über großzügige Panoramafenster und Terrassen mit Seeblick, bis auf die Junior Suite Albus haben zudem alle Outdoor-Airpools, die Spa Suite Argantos und die Royal Suite Awen haben sogar private Spas. Maximaler Komfort und ein luxuriöses, unaufdringliches Design verwandeln das Hotel in eine Traumresidenz.

Erholung pur

Das neue Hoteljuwel ist das Angebot der Familie Risatti an ihre Gäste, die ab 16 Jahren willkommen sind, um sich von Kopf bis Fuß, von außen und innen etwas Gutes zu tun und sich in besonderer Atmosphäre verwöhnen zu lassen. Der 1.500 Quadratmeter große Spa- und Wellnessbereich, der zwei Indoorpools und einen atemberaubenden Outdoor-Infinitypool umfasst, verfügt zudem über Ruhebereiche, Saunen, einen Fitnessbereich und ein Beautyareal sowie einen hoteleigenen Strandabschnitt. Es lohnt sich, trotz ultimativer Entspannung, die Augen so lange wie möglich offen zu halten und den wunderschönen Blick von der Wellnessoase auf den Gardasee zu genießen.

Das Medical Center

Wellness und Gesundheit treffen im Medical Center aufeinander – im hauseigenen Medizinzentrum, geleitet von Dr. Bonafini, Fachärztin und Mitglied der Internationalen Akademie für PRM (Physiological Regulating Medicine), steht die Homotoxikologie, eine Form der Homöopathie, im Mittelpunkt. Die Methode zielt darauf ab, den Körper zu entgiften und dadurch die Organe und das Immunsystem zu stärken. Gäste können neben individuell abgestimmten Behandlungen zur Wiederherstellung des inneren Gleichgewichts und körperlichen Wohlbefindens auch klassische Vorsorgeuntersuchungen und Corona-Antigentests durchführen lassen.

Italienische Küche neu inszeniert

Genuss ist das Stichwort für das kulinarische Verwöhnprogramm und die Philosophie, mit der Küchenchef Alfio Ghezzi, der gerade erst wieder mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde, gemeinsam mit Resident Chef Akio Fujita sein Küchenkonzept verwirklicht. In den Restaurants Fine Dining Senso und Alfio Ghezzi Bistrot sind die gastronomischen Traditionen der Gardasee-Region als auch innovative Ansätze zuhause. Küche und Natur ergänzen sich ebenso wie Lokalkolorit und Landeskultur. Die Erzeugnisse stammen von kleinen Landwirtschaftsbetrieben, die sich für Nachhaltigkeit einsetzen und im direkten Umfeld des Hotels beheimatet sind.

www.ealalakegarda.com

H&D FACH-KOMMENTAR

Die HotelMacher TEIL 1

Exklusives Interview der Prodinger-Redaktion mit Markus Kaplan, Erich Bernard Experten für Hotelbau von BWM Architekten und Thomas Reisenzahn Konzept- und Positionierungs-Spezialist.

Fotos: BWM Architekten, Hotel Straubinger, Hans Schubert

Prodinger: Bad Gastein ist ein sehr herausforderndes Projekt. Ihr müsst in der alten Bausubstanz von drei Häusern am Straubinger Platz arbeiten: im Hotel Straubinger, in der Alten Post und im Badeschloss. Darüber hinaus hat das Bauvorhaben auch einen stadtplanerischen Aspekt: die Revitalisierung des Straubinger Platzes, eines zentralen Ortes in Bad Gastein. Jetzt ist noch ein Neubau dazugekommen, der für Diskussionen sorgt. Warum wird hinter dem Badehaus ein Hotelturm gebaut?

Kaplan: Das Hotel Straubinger hat 50 Zimmer und kann für sich allein nicht revitalisiert werden. Das geht nur zusammen mit einem hochfunktionalen Badeschloss mit 100 Zimmern. Wir müssen da haarscharf kalkulieren.

Bernard: Damit sich das Projekt rechnet, braucht es die Kubatur der zusätzlichen 100 Zimmer. Der Neubau entsteht hinter dem Badeschloss. Es hat sich mittlerweile herausgestellt, dass die Bausubstanz des Hotels Straubinger doch stärker geschädigt wurde.

Reisenzahn: Wir haben vor circa fünfzehn Jahren mit der ÖHV noch große Feste im Ballsaal des Straubingers gefeiert. Es war ein besonderes Erlebnis, das Hotel für einen Event zu revitalisieren.

Prodinger: Wir saßen vor eineinhalb Jahren bei der ersten Vorstellung des Projektes im Ballsaal und fantasierten darüber, dass man eigentlich alles so lassen könnte wie es war: mit leicht abblätternder Decke und einigen blinden Spiegeln. So etwas hätte schon sensationell viel Charme! Was ist aus der Idee geworden?

V.l.n.r.: Erich Bernard, Thomas Reisenzahn, Markus Kaplan

Bernard: Wir wollen so viele Spuren wie möglich erhalten, das ist der Kern des Projekts. Es darf dabei aber keine Gefahr für Leib und Leben geben. Im Eingangsbereich und in der Lobby bleibt vieles so, wie es war und ist.

Kaplan: Manche Terrazzofliesen nehmen wir raus, weil sie nicht zu unserem Designkonzept passen. Auch die alten Waschbecken sehen zwar schön aus, entsprechen aber nicht mehr heutigen Anforderungen.

Bernard: Viele Details bleiben: Lichtschalter, Uhren, Verzierungen, Haken. Die werden gereinigt und neu montiert. Auch manche Schrammen an Säulen lassen wir bestehen.

Kaplan: Wir wollen es auf alle Fälle nicht zu schön sanieren.

Bernard: Die Böden müssen wir vielfach erneuern. Das Gebäude ist aus Steinbrocken gemauert, nicht aus Ziegeln. Da kann man nicht einfach die Wände aufstemmen, um Leitungen zu verlegen. Die kommen in den Boden.

Kaplan: Die Steinwände haben den Vorteil, dass die Feuchtigkeit nicht nach oben steigen kann.

Prodinger: Euer Design, vor allem für die Zimmer, wirkt sehr männlich, etwas schwer, viele dunkle Farben. Ganz anders als die hellen Räume, die man sonst in neuen Hotels sieht. Gefällt das auch Frauen?

Kaplan: Das ganze Hotel Straubinger ist von der Anmutung eher ein dunkles Gebäude, das war schon immer so. Deswegen haben wir uns für dunkle Farben entschieden. Was so schwarz aussieht, ist in Wirklichkeit grün oder rot oder blau.

Bernard: Das Design haben bei uns übrigens zwei Frauen entwickelt.

Kaplan: Wichtig ist, dass das Design ein Statement ist. Wir spielen schon mit dieser Ästhetik.

Prodinger: So stellt man sich den klassischen, nicht-viktorianischen englischen Landhausstil vor.

Bernard: Das soll weder rustikal noch modisch sein. Wir inszenieren eine zeitlose Noblesse. Das alte Straubinger war ja ein Grandhotel. Daran wollen wir anknüpfen.

Kaplan: Auch wenn die alten Grandhotels nie so romantisch und nobel waren, wie wir uns das gerne vorstellen.

Reisenzahn: Die wurden in den 1980er Jahren an englische Reisegruppen zu Spottpreisen vermietet.

Kaplan: Das Straubinger hat jahrzehntelang unter einer gestörten Erbfolge gelitten. Da ist lange nichts mehr investiert worden.

Reisenzahn: Eine klassische gescheiterte Betriebsübergabe und jetzt mit einen Happy End.

Kaplan: Im ausgebrannten Hyatt in Wien ist das sehr gut gelungen. Die mussten vieles neu bauen, aber man merkt es nicht. Jeder denkt, das hat immer schon so ausgesehen. Das fühlt sich auch alt an.

Bernard: Das ist die Aufgabe: Die Geschichte weiterzuerzählen und trotzdem das Gefühl zu geben, es sei schon immer so gewesen. Das gilt für viele unserer Projekte.

Reisenzahn: Da geht es ja auch um das große Thema Storytelling. Viele klammern sich an ihre Geschichte. Das „Geschichten erzählen" können die Amerikaner super. Wir haben das in der jüngsten Vergangenheit in der Hotellerie leider nicht so gut weitergebracht. Oder aufgesetzte Geschichten erzählt.

Prodinger: Ist das eine neue Entwicklung, dass man so liebevoll wie ihr mit der historischen Substanz umgeht?

Kaplan: Oft ist es so, dass der Architekt den Auftrag bekommt, es „schön" zu machen. Es muss sauber und schön sein. Dann fühlen sich alte renovierte Gebäude wie neu an. Am besten noch mit Gipsverputzwänden. Das hat auch etwas mit den heutigen Richtlinien zu tun. Das wollen wir eben nicht machen! Unser Vorbild sind die alten italienischen Städte. Wo eben nicht alles kaputt renoviert wurde. Wir lieben ja diese Patina.

Prodinger: Ist das nicht auch ein bisschen italienische Schlampigkeit ...?

Bernard: Das muss man philosophisch betrachten. In Italien kommt vielleicht ein bisschen Schlampigkeit dazu. Aber der behutsame Umgang mit der Bausubstanz ist in Italien einfach eine Selbstverständlichkeit. Die haben gar nicht den Anspruch, dass alles wie geschleckt sein muss.

Kaplan: Bei uns fehlt auch das Handwerk, um so etwas hinzubekommen.

Bernard: Der Substanzverlust in der Architektur ist in den letzten Jahrzehnten enorm gestiegen. Aus Gründen der Technologie. Das Erhalten der Substanz ist also ein neues Phänomen. Die Wertschätzung des Alten ist gestiegen, zweifellos. Jetzt sind wir schon so weit, dass wir auch die Nachkriegsarchitektur schätzen lernen. Das ist ja jetzt auch schon 70 Jahre her.

Prodinger Tourismusberatung | Thomas Reisenzahn, t.reisenzahn@prodinger.at | tourismusberatung.prodinger.at

Der Garten – Ort der Stille und Nachhaltigkeit

Endlich darf man wieder genießen. Und dazu gehört auch das Verweilen im Garten. Wir haben einige Trends aufgespürt.

Text: Daniela de Cillia

Das nachhaltige Gärtnern hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem Dauertrend entwickelt. Der Klimawandel trifft jeden von uns ganz individuell. Wer einen Garten sein Eigen nennt, möchte gerne sinnvoll gegen den Klimawandel ankämpfen und wer keinen hat, der möchte umso mehr im Hotel wissen, das dort klimatechnisch richtig gehandelt wird. Mit den richtigen Pflanzen, ressourcenschonender Planung, Wassereinsparung, Müllvermeidung und Recycling kann der Hotelier viel Positives zur Umwelt beitragen und dies auch seinen Gästen kommunizieren.

Forest Garden

Einen Schritt über Nachhaltigkeit und Tierfreundlichkeit hinaus geht der Forest Garden. Diese Idee, die eigentlich aus den 1980ern stammt, kombiniert Pflanzen und Früchte tragende Bäume in einer waldähnlichen Gestaltung. Die Gartenform des Waldgartens zeichnet sich durch Natürlichkeit in Verbindung mit Nützlichkeit aus, mit den drei Hauptkomponenten Früchte, Nüsse und Blattgemüse. Bei der Pflanzung werden die natürlichen Pflanzenschichten des Waldes – Baumschicht, Strauchschicht und Krautschicht – imitiert. Der Gast soll sich im Waldgarten ausgeglichen und wohl fühlen und seine Ruhe finden. Die Pflanzen können natürlich wachsen und bringen zugleich reiche Ernten hervor.

Natürlich schwimmen

Harmonisch eingebettet in das Grün des Gartens, mit Schilf und Wasserpflanzen gesäumt, kann man im Schwimmteich auf ganz natürliche Art entspannen und im heißen Sommer eine Abkühlung genießen. Für die Reinigung des Wassers sorgen die Pflanzen selbst, sodass kein Chlor oder Algenbekämpfungsmittel benötigt werden. Sogar Fische können im Schwimmteich eingesetzt werden.

Selbstversorgung

Lebensmittelskandale, krankmachende Spritzmittel, Flugobst – viele Menschen wollen keinen industrialisierten Obst- und Gemüseanbau. Deswegen greifen immer mehr Hoteliers zum Spaten und bauen so viel Obst und Gemüse an, wie der Platz es gestattet. Selbstgemachtes aus den eigenen Beeren, selbst gepresste Säfte – die eigene Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln steht auch im Jahr 2021 im Fokus der Gartentrends.

Hochgezüchtetes Obst und Gemüse ist krankheitsresistent und ertragreich, doch viele Menschen vertragen die modernen Zuchtsorten nicht besonders gut. Oft leidet unter Resistenz und Größe auch der Geschmack. Deshalb geht der Trend auch hier weiter zu alten Sorten. Mit Saatgut der älteren Obst- und Gemüsesorten eröffnen sich im Garten ganz neue Geschmackserlebnisse. Und der Hotelkoch kann ganz sicher bestens schmeckende Gerichte daraus zaubern.

Kraftort Garten

Einen besonderen Fokus legt man auf den Garten als Entspannungsort. Im Garten ist pure Erholung angesagt. Pflanzen und Gestaltung sollen Ruhe ausstrahlen – Stichwort „Green Balance“. Der Garten als Meditations- und Ruheoase bietet einen Rückzugsort aus der Enge und dem Stress des Alltags. Und neben dem Schwimmteich gibt es einen weiteren Trend, der Wasser nutzt, um den Garten aufzuhübschen und zwar den Brunnen. Ob ein kleiner, oder ein großer, gemauerter Brunnen – frisches, gurgelndes Wasser bringt Leben und Entspannung in den Garten.

Indoor-Gartentrends

Nicht nur für den großen Außengarten, auch für die Zimmerbegrünung sollte der Hotelier vermehrt vorsorgen. Statt einzelner Topfpflanzen, wie man es gewohnt ist, soll der Indoor-Garten ganze Räume füllen. Es wird nicht gekleckert, sondern geklotzt. Pflanzen sollen die Räume bestimmen, und nicht andersrum. Großblättrige, dschungelartige Grünpflanzen sind dabei besonders beliebt. Sie sollen im Sinne eines „Urban Jungle“ Tropenflair ins Innere bringen.

Alpenvereinshütten

Der Raum zwischen Berg und Mensch. TEIL 3

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

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

Die Entwerferin des hier gezeigten Projektes bezeichnet ihre Generation als eine, die Mauern einreißt, um etwas Neues daraus zu erbauen. Sie verlangt Orte, an den sie Ihre eigenen Traditionen schaffen kann. Orte, an denen man träumen kann. Orte der Gleichberechtigung. Sie fordert uns auf, in die Zukunft zu schauen und erinnert uns: wir alle können sie gestalten. Bezogen auf das geschichtsträchtige Erbe der Alpenvereinshütten und der Forderung nach Veränderung im Bereich dieses traditionsreichen Themas sagt sie: „Der Architekturdiskurs muss nicht laufen, aber wir sollten gehen. Auf jeden Fall in Bewegung bleiben."

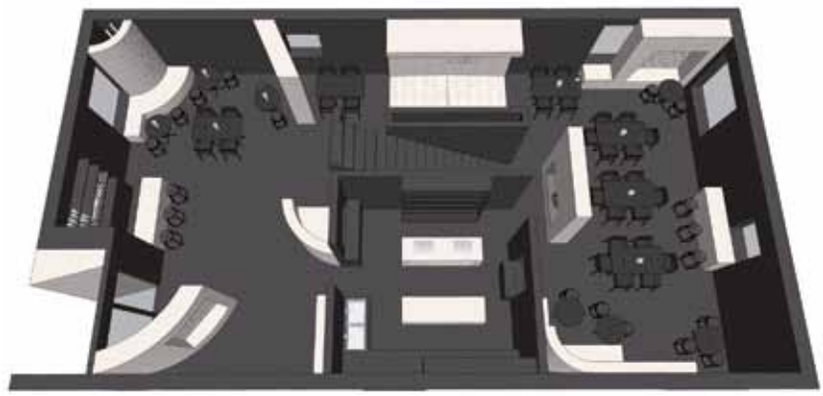
LEHM. HOCH HINAUF!

von Hanna Tiefenbach für die Innenraumgestaltung der Voisthalerhütte

Lehm ist nachhaltig und innovativ. Auf jeden Fall aber ungewöhnlich für Berghütten.

Das Projekt thematisiert dieses naturbelassene Material als gestalterische Überlagerung der Voisthalerhütte, als neue Struktur, die den bestehenden Innenraum ergänzt.

Dabei soll die architektonische Hülle der neuen Voistahlerhütte belassen werden, jedoch durch die Verbindung mit einer neuen Struktur, einem neuen Material weitere Qualitäten gewinnen. Den BesucherInnen soll die beschützende Atmosphäre einer Höhle erfahrbar gemacht und so die Schutzfunktion einer Alpenvereinshütte thematisiert werden.



Bereits vor dem Betreten der Hütte wird den BesucherInnen ein kleiner Vorgeschmack auf das Innere geboten. Die alten, traditionell anmutenden Möbel der ehemaligen Hütte befinden sich auf der Terrasse. Schwarz lackiert stehen sie nun im Außenraum und machen neugierig. Wieso schwarz? Was verbirgt sich im Inneren der Hütte?

Spektakuläre Kulisse

Das Hineingehen soll an das Betreten einer Höhle erinnern. Die Oberflächen des Gastraumes sind in einem dunklen Ton gebeizt, was dessen Konturen und Kanten stellenweise verschwinden lässt und den Raum aufzulösen scheint. Die Fenster, die teilweise von den neuen Lehmelementen überlagert werden, lassen das Licht durch mehrere größere und kleinere Öffnungen in den schwarzen Innenraum. So wird der Gastbereich zu einer spektakulären Kulisse, die das Zusammenspiel von Außen und Innen, von Licht und Dunkelheit inszeniert.

Kein Lehmelement ist in seiner Form und Funktion einem anderen gleich. Ihre Anordnung ist regellos und befreit die orhtogonale Architektur von ihrer räumlichen Strenge. Der Gast kann die neue Struktur ähnlich wie eine Höhle entdecken: Kann man sich da wirklich hinsetzen? Jede Ecke darf erforscht werden.

Höhlenlandschaft

Der Schlafbereich, Ort für Ruhe und Entspannung, bietet den WanderInnen die Möglichkeit, in höhlenartigen Schlafkojen aus Stampflehm und Holz zu übernachten. Die Bettkonstruktionen sind in einer natürlich wirkenden Zufälligkeit angeordnet und reichen teilweise über zwei Geschosse bis in den Dachraum der Hütte. Es entsteht eine völlig neue komplexe ‚Höhlenlandschaft', die die BesucherInnen bei der Suche nach ihrem Schlafplatz durchwandern. Durch die stetige Veränderung des Stampflehms wandelt sich auch die Erscheinung der Hütte und sorgt somit bei jedem neuen Besuch für eine andere Erfahrung des Innenraums.

Letztlich soll die Symbiose von Holz und Lehm, von Dunkel und Hell, von Altem und Hinzugefügtem, von Innen und Außen die von funktionaler Strenge geprägte Berghütte verändern und die Vorteile von scheinbaren Gegensätzen zu etwas Neuem vereinen.

Nächste Ausgabe:
Vanillekipferl.im.Sommer von Sara Mayer und Claudia Pichler für die Innenraumgestaltung der Seethalerhütte

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

Fast Facts: BA Innenarchitektur & 3D Gestaltung

Abschluss: Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer: 6 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium

Studienumfang:
157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

www.ndu.ac.at

Wandelbare Bühne

In der Großen Pfarrgasse 7 im zweiten Bezirk in Wien eröffnet mit dem KRAUS ein neuer Ort für Genuss und Diskurs.

Benannt nach dem berühmten österreichischen Publizisten und Satiriker Karl Kraus versteht sich das Lokal als Neuinterpretation des klassischen Wiener Kaffeehauses. Abends verwandelt sich dieser Ort in eine Bar mit besonderer Atmosphäre. Neben dem kulinarischen Angebot möchte sich der Raum auch als Ort für spannende Diskussionen und Veranstaltungen im Bereich zeigenössischer Kunst und Medien etablieren. Anders gesagt, ein lebendiger und wandelbarer Kosmos, der Corner Bar, Aperitivo-Spot und Bühne sein darf.

Fotos: © Stefan Fuertbauer, Kurt Kuball

Das Raumkonzept

Die Gestaltung lebt von Gegensätzen: Tag-Nacht, puristisch-luxuriös, Altbau-Technologie. Das Raumkonzept ist eine moderne Interpretation des klassischen Wiener Kaffeehauses. Die Formensprache erinnert an die 1920er Jahre: zeitlos und elegant, mit einem bewussten Bruch.

Die ovale Theke der Bar ist ein sicherer Hafen für Stammgäste und Flaneure. Die dreiteilige schwarze Wandpaneel an der Barrückwand kann wie ein Vorhang hinauf- und hinuntergelassen werden und inszeniert damit den Übergang vom Kaffeehaus zum Barbetrieb: Tagsüber ist die Bar geschlossen und eine Siebdruckarbeit ist sichtbar; eine Hommage an die Architektin und Designerin Eileen Gray. Zentrales Element entlang des Gastraumes ist die raumgreifende Samtsitzbank mit der imposanten gepolsterten Rückenwand in petrolblau. Als komplementäre Farbe zu der Wand wurde für die Stühle und Vorhänge ein rosa gewählt.

Der Salon am Ende des Lokales ist als gemütlicher Ort des Verweilens und für kleine Gesprächsformate konzipiert. Ausgestattet mit einem Kamin und einer Möbel-Melange aus zeitlosen Klassikern bietet er Platz für bis zu zwölf Personen. Gleich neben dem Salon befindet sich dann auch der Zugang in den KAHÁN ART SPACE Vienna. Bei der Gestaltung wurde darauf Rücksicht genommen, einen harmonischen und verbindenden Übergang zwischen KRAUS und dem Kunstraum zu schaffen.

Das gastronomische Konzept

KRAUS präsentiert eine experimentierfreudige, regionale Küche. Bei der Auswahl der Produkte und Zutaten legt man großen Wert auf Qualität und Regionalität. Vieles kommt deshalb vom nahegelegenen Karmelitermarkt oder von ausgewählten Produzent:innen und Lieferant:innen aus der Umgebung.

Von Mittwoch bis Freitag präsentiert sich das KRAUS als klassisches Wiener Kaffeehaus und lädt seine Gäste zum schnellen Kaffee – vom eigenen Kaffee-Label – oder kleinen Frühstück ein. Am Wochenende und an Feiertagen gibt es dann eine erweiterte Karte fürs ausführliche Brunchen bis in den Nachmittag. Tagsüber erwarten die Gäste als Mittagstisch oder für Zwischendurch kleine Klassiker, aber auch mal die eine oder andere Neuinterpretation. Und wie es sich für ein richtiges Wiener Kaffeehaus gehört, gibt es immer eine kleine, aber feine Auswahl an Torten und Kuchen, die direkt von der nahegelegenen Patisserie Marischka frisch angeliefert werden.

Der Abend beginnt, wenn der Vorhang der Bar nach oben geht: Die ausführliche Getränkekarte bietet neben einer Auswahl an lokalen und internationalen Weinen, eine Kombination aus Cocktail-Klassikern und modernen Interpretationen. Als Begleitung werden auf Wunsch kleine „Appetithappen" – ähnlich Tapas und nach „Chef's choice" – den ganzen Abend serviert.

www.daskraus.at

Initiatoren & Auftraggeber:
Zoltán Aczél und Alexander Zach

Konzeption, Planung & Einrichtung:
Gerd Zehetner, Architekturbüro archiguards, Wien

Angela Zach-Buchmayer (Interior/Salon)

Gastro-Konzept & Leitung:
Javier Mancilla

Frühstück und mehr

△ Natürlich schmackhaft

Natürlich, nahrhaft und traditionell. Aktuelle Trends, die bei den Verbrauchern stetig steigen. Die Nachfrage nach traditionellen Broten mit Sauerteil, Urgetreide und Saaten war noch nie so hoch. Hier hat Vandemoortele mit der Banquet d'Or Essential Range die Lösung. Mit dieser Range gibt es nun neben köstlichen Produkten, gebacken nach traditionellen Rezepturen, Brote, die den Ansprüchen der Verbraucher nach wichtigen Nährstoffen gerecht werden.

△ Die Innovation am Frühstücksbuffet

Der perfekte Start in den Tag gelingt ab sofort wie von selbst: mit dem neuen Dispenser aus dem Hause Darbo. Stilvolles Design trifft auf höchste Funktionalität. Der Darbo Dispenser ist ein neues hygienisches Dosiersystem für Fruchtaufstriche und Honig. Hochwertige Materialien wie Edelstahl und Aluminium machen den Dispenser zu einem perfekten Präsentations-Tool, um den Gästen erlesene Köstlichkeiten anzubieten.

Ansprechend und hygienisch

Um der Gastronomie und Hotellerie ein ansprechendes Tool zur Präsentation der Honige zu bieten und sie gleichzeitig bei der Umsetzung ihrer Hygienemaßnahmen zu unterstützen, hat die Salzburger Honigmanufaktur Honigmayr ein neues Präsentationsdisplay für Honigspender entworfen, das formschön, praktisch und hygienisch zugleich ist. Mit einer sauber abwischbaren Edelstahlplatte und Silikonfüßen für einen rutschfesten Stand ist das Präsentationsdisplay überdies für alle MitarbeiterInnen praktisch und unkompliziert im Handling. ▽

◁ Luftig, leicht & zart

Wer kennt und liebt ihn nicht? Goldbraun gebackener und cremig gefüllter Brandteig. Egal ob verführerischen Eclairs oder raffiniertem Croquembouche – mit dem Cooking Chef XL von Kenwood gelingen die klassischen Kreationen aus der französischen Küche garantiert. Die intuitive Bedienung des übersichtlichen Displays mit 13 voreingestellten Programmen und fein abgestimmten Rührintensitäten und den bis zu 25 vielseitigen Zubehörteilen, mit denen sich das Gerät um 60 Funktionen erweitern lässt, sind dabei nur ein Teil des großen Ganzen.

© Honigmayr

Die Lösung für Kaffeevorlieben von heute

Mit intuitiver Technologie, Vielseitigkeit und zeitlosem, modularem Design erweitert Nespresso Professional die Nespresso Momento Maschinen-Serie um ein neues Highlight: Nespresso Momento Coffee & Milk.

Inspiriert von den Entwicklungen neuer Arbeitsweisen, ist Nespresso Momento Coffee & Milk entstanden. Für authentische, nachhaltige und qualitativ hochwertige Kaffeeerlebnisse am Arbeitsplatz und in der Gastronomie. Die neue Maschine bietet eine große Auswahl an Rezepten in Barista-Qualität per Knopfdruck, angepasst an unterschiedlichste Kaffeevorlieben. Das besondere Highlight dabei ist die Zubereitung von 12 verschiedenen Milchrezepten: Espresso Macchiatto, Cappuccino, Latte Macchiatto, Cortado Lungo, Cortado, Flat White, Cappuccino Lungo, Cappuccino Chiaro, Latte Grande, Latte, Latte Piccolo, Macchiattissimo. Also perfekt für jedes Frühstückserlebnis. „Milch ist ohne Zweifel der beliebteste Kaffeebegleiter Österreichs und das spiegelt sich in unserer jüngsten Maschinen-Innovation wider. Wir haben das Nespresso Momento Sortiment so konzipiert, dass es vielseitig einsetzbar ist, so Wolfgang Eberhardt, Commercial B2B Director bei Nespresso.

Genusskomposition aus Kaffee und Milch

Ausgestattet mit modernster Technologie, ist das neue System die bisher intuitivste Maschinenserie in der Nespresso Professional Reihe. Angesichts der sich ständig erweiternden Kaffeevorlieben empfiehlt die Maschine die optimale Tassenlänge (Ristretto, Espresso, Lungo, Large Americano oder Americano) und liefert während des Brühens Informationen zu den Aromaprofilen und der Intensität der 16 Nespresso Professional Kaffees. Zudem ist mit Hilfe der Touchless-Funktion eine völlig kontaktlose Bedienung der Maschine möglich. Anstatt über den Touchscreen am Gerät werden Zubereitungsart und -größe am eigenen Smartphone ausgewählt. Das sorgt für ein Maximum an Hygiene und perfekten Kaffeegenuss nach eigenen Vorlieben.

Das Nespresso Momento-System wurde außerdem so konzipiert, dass es die leiseste Maschine der Reihe ist. So können Unternehmen es auch in kleineren Besprechungs- oder Konferenzzimmern sowie in offenen Räumen aufstellen. Das moderne Design erhielt den iF Design Award 2019.

Passend dazu bietet Nespresso zwei neue Kaffees an, die speziell für den Genuss mit Milch entwickelt wurden. Bianco Delicato wurde für sanfte und süße Milchrezepte entwickelt. Die Mischung besteht überwiegend aus kenianischem Arabica und ist sehr leicht geröstet, um die natürliche Süße des Kaffees zu betonen. In Kombination mit Milch entfaltet er köstliche Noten von Karamell und süßem Gebäck. Bianco Intenso verdankt sein einzigartiges Geschmacksprofil der sorgfältigen Technik der Teilröstung. Die Mischung, die hauptsächlich kolumbianische Arabica Bohnen enthält, wird auf zwei verschiedene Arten geröstet: ein Teil dunkel, der andere hell. Bei der Zugabe von Milch kommen süße und nussige Getreidenoten zum Vorschein, die für einen intensiven, aber ausgewogenen Milchkaffee sorgen.

www.nespresso.com/pro/at/de/momento

Die köstlichste Mahlzeit des Tages

WIBERG Süße Saucen fürs Frühstück

Die wichtigste Mahlzeit des Tages ist das Frühstück ohne Zweifel. Damit es auch die köstlichste wird, braucht es lediglich die WIBERG Süßen Saucen. Das „Dreiergespann“ verzaubert nicht nur Naschkatzen und gibt vielen Frühstücks-Klassikern eine trendige Note.

Klassisch – aber bitte nicht langweilig!

Frisches Obst gehört auf jeden Frühstückstisch. Als farbenfrohe Deko oder als wunderbarer Obstsalat im Glas – die kleinen Vitaminbomben geben einem den richtigen Kick für den Tag. Mit WIBERG Sweet & Fruity gelingt das perfekte Flavouring. Die zarte Süße der Erdbeeren, kombiniert mit der erfrischenden Säure der Limette veredelt die morgendliche Obstdosis. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Ohne Kaffee geht nichts

Jeder kennt sie: Die Morgenmuffel, denen man vor ihrem ersten Kaffee besser aus dem Weg geht. Doch selbst denen zaubert man mit kreativen Kaffee-Variationen ein Lächeln ins Gesicht. Mit WIBERG Sweet & Spicy bekommt der morgendliche Wachmacher eine herzhafte Schoko-Kardamom Note. Der exotische Schoko-Chino gelingt somit im Handumdrehen. Auch langweiliger Café Latte war gestern: Ein Schuss WIBERG Sweet & Salty sorgt nicht nur für bernsteinfarbene Nuancen im Glas. Die Kombination von Karamell und Ursalz liegt voll im Trend und sorgt für den Wow-Effekt am Frühstückstisch.

WIBERG Süße Saucen – vielseitige Allrounder

Generell bestechen die drei Süßen Saucen durch ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. So ist abwechslungsreiches Flavouring von Milchshakes, Joghurts oder vorportionierten Müslis so einfach wie noch nie. In Kombination mit Schlagsahne und Sahnespender lässt sich blitzschnell eine Mousse aus jeder der drei Geschmacksrichtungen herstellen, die jedem Frühstück wortwörtlich das „Sahnehäubchen“ verpasst. Und selbstverständlich machen die Süßen Saucen beim Finishing perfekte Figur und adeln jeden Teller zum köstlichen Hingucker.

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

Geschaffen für den perfekten Genuss

Die X8 von JURA präsentiert sich als robuster und vielseitiger Kaffeespezialitäten-Profi, speziell geschaffen für Profis.

Ob im Büro oder in der Gastronomie, das Sortiment von JURA, der Schweizer Manufaktur für Kaffeevollautomaten, bietet für jeden Kaffeebedarf die richtige und ideale Gesamtlösung. Die Vielseitigkeit ist dabei bestechend. Der Vollautomat beherrscht das gesamte Spektrum der mit Milch und Milchschaum verfeinerten Kaffeespezialitäten, die volle Bandbreite von Schwarzkaffeespezialitäten sowie den klassischen Kännchenkaffee. Verkürzt beschrieben – absolut für Profiansprüche konzipiert.

Modernste Technologien für den Genuss

Einige Highlights der Maschine lassen gleich erkennen, dass nichts dem Zufall überlassen wurde. Sowohl Techniker als auch Designer machten sich ganz bewußt Gedanken darüber, was alles für den professionellen Einsatz der Maschine von Nöten sein muss, um Kunden und Gäste rundum zu überzeugen. Für ein stets perfektes Mahlergebnis und eine Aromasteigerung von 12,2 % sorgt zum Beispiel eine Top-Innovation: der Professional Aroma Grinder. Weiters verfügt die X8 über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt.

Für Höchstleistungen geschaffen

Die X8 brilliert in allen Belangen. Ein komplett neues Innenleben macht sie noch robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicierbar. Der Kombiauslauf ist komplett auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet und die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich ganz einfach mit nur einer Hand entnehmen und leeren. Das 2,8"-Farbdisplay erlaubt intuitive, simple Bedienung und ermöglicht dadurch größtmögliche Flexibilität. Zusätzlich verfügt sie über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser, was Teeliebhaber besonders zu schätzen wissen. Über ihren soliden, höhenverstellbaren Kombiauslauf gelangen auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten in die Tassen bzw. Gläser. Die praktische Tassenpositionierungshilfe prädestiniert sie geradezu für den Selbstbedienungsbereich. Ebenso die großen, klar zugeordneten Zubereitungstasten. Ganz auf die spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten, lassen sich die Kaffeespezialitäten beliebig in ihrer Position auf dem Display verschieben.

Durchdacht bis ins kleinste Detail

Mit der X8 beweist JURA Schweizer Innovationskraft und Professionalität. Und zwar überall dort, wo Kapazitäten bis zu 80 Tassen an der Tagesordnung sind. Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit stehen dabei im Vordergrund. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Selbstbedienungszone-, Großbüro-, Kantine- oder Catering-Lösungen zugeschnitten ist. Falls es auch eine ausschließliche Schwarzkaffee-Maschine sein darf, wird das Modell X6 empfohlen. JURA versteht sich eben als individueller Anbieter, der die perfekte Lösung rund um das Thema „Perfekte Kaffeezubereitung“ anbietet.

www.jura.com

Ein Unternehmen mit Visionen

Das steirische Unternehmen Grapos beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit der Postmix-Technologie und hat das System für die Gastronomie perfektioniert. Hier treffen Premium-Qualität, Nachhaltigkeit, moderne Konzepte und zuverlässige Technik aufeinander.

Im steirischen Lannach sitzt das Familienunternehmen Grapos, das bereits seit mehr als 50 Jahren Postmix-Sirupe und Ausschank-Technik entwickelt. Mit viel Tüftelei und einem langen Atem wurde die Postmix-Technologie perfektioniert und damit Europas führende Marke in diesem Bereich etabliert. Treibende Kraft dahinter ist Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, der das Unternehmen vor 40 Jahren Jahren von seinem Vater übernommen hat. „Damals wurde die Postmix-Technologie eher belächelt, gerade das Argument der Nachhaltigkeit verstanden viele nicht“, erinnert sich Zmugg, „als die Klimakrise langsam ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt, das nachhaltige Postmix-Getränkesystem für die Gastronomie attraktiver zu gestalten.“ Das Unternehmen konnte über die Jahre den Service für die Gastronomen stetig verbessern und dabei den Wartungsaufwand der Geräte auf ein Minimum reduzieren.

Produktvielfalt auf kleinem Raum

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und zudem moderne Ansprüche zu erfüllen. Durch Corona sind die Menschen noch sensibler geworden, was Nachhaltigkeit und Bio-Qualität angeht“, meint Zmugg. Grapos bietet über 100 verschiedene Sirupsorten, die von Klassikern über Trendgetränke bis hin zu außergewöhnlichen Sorten reichen. Als erster Hersteller produziert das Unternehmen auch nachhaltige Bio-Limonaden für den Offenausschank. Auch reine Bio-Säfte für die Schankanlage sind im Portfolio der Steirer. Dass die Ausschanktechnik auch im Hause Grapos entwickelt und produziert wird, macht die Qualitätssicherung leichter.

Doch was macht Postmix-Getränke so nachhaltig? Hier spielen vor allem die Faktoren Abfüllung und Transport eine große Rolle. Da der Sirup erst im Betrieb beim Zapfen mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen, bei denen zusätzlich auch noch das Eigengewicht sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzu kommen. Die Sirupe benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fallen Energie und Raumkosten weg, da die Sirupe ohne Kühlung und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt in der Schankanlage – das spart viel Energie.

„Die beste Verpackung ist keine Verpackung – und wir sind ziemlich nahe dran an dieser Utopie."

Wolfgang Zmugg, Grapos Geschäftsführer

Grüne Wände für das Klima

„Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten dort regional, wo es Sinn macht, und achten in der Herstellung auf energieeffiziente Systeme. Nachhaltigkeit endet für mich aber nicht bei der Herstellung und Auslieferung. Für mich beinhaltet das Thema den Erhalt langjähriger Mitarbeiter und die Aufwertung der Umgebung durch unseren Betrieb", so Zmugg. Im Frühjahr 2020 präsentierte er die eigens konzipierte Greenwall des Grapos-Headquarters. Die Außenwände des Betriebs wurden mit ca. 9.000 Pflanzen sehr aufwendig begrünt. Darauf ist Zmugg besonders stolz: „Die Begrünung ist für die Wärmedämmung des Gebäudes von Vorteil und erzeugt zum Beispiel ein besseres Rundum-Klima, da sie die Luftfeuchtigkeit erhöht und die Luftqualität verbessert." Die Green Wall wurde mittlerweile für den „European Green Award" nominiert.

Ein Label mit Zukunft

Schon 2012 hat eine Studie der TU Graz mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % kleinere CO2-Belastung erzeugen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems belegen zu können. Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie durch Labels und Zertifizierungen Vertrauen gewinnen können. Wir wollen uns klar vom derzeit beliebten Green washing distanzieren, meint Zmugg.

Auch in Zukunft soll weiterentwickelt werden: „Wir sind schon am Überlegen, was wir als nächstes tun können. Interessant wäre es mehr erneuerbare Energie in unseren Herstellungsprozess einfließen zu lassen." Aber auch ein größeres Bewusstsein seitens der Gastronomie ist dem Unternehmen wichtig: „Ich bin überzeugt, dass die Klimakrise uns noch über viele Jahre begleiten wird. Wir haben in den letzten Monaten bewiesen, dass wir in Krisen über uns selbst hinauswachsen können. Also sollten wir gemeinsam die Klimakrise angehen, denn das wird nur funktionieren, wenn alle mitmachen. Wir unterstützen unsere Kunden auf diesem Weg aus Überzeugung, denn wir haben nur diesen Planeten und keine Alternative."

www.grapos.com

Der große Durst

Erfrischend fruchtig

Wenn die Temperaturen steigen und die Sonne lacht, zieht es alle ins Freie, um die Natur oder den eigenen Garten zu genießen. Ausreichend zu trinken, sollte man dabei nicht vergessen. Als alkoholfreie Erfrischung untertags ist der Gösser NaturRadler 0,0 beliebt. Mit der neuen saisonalen Sorte Himbeer-Rhabarber lässt sich der Sommer in vollen Zügen auskosten. Naturtrüb und leuchtend himbeerfarben präsentiert sich der alkoholfreie Radler.

Exklusiver österreichischer Jahrgangssekt

Transgourmet, der führende heimische Gastronomie-Großhändler, bringt punktgenau zum Restart der Gastronomie ein perfekt passendes Exklusivprodukt auf den Markt: Mit „Rebenspiel“ – einem österreichischen Jahrgangssekt vom Grünen Veltliner – lässt es sich zu vielen Gelegenheiten anstoßen und genießen. „Rebenspiel“ ist ein klassischer Jahrgangssekt aus heimischen Grüner Veltliner-Trauben, der sich in hellem Grüngold mit feinem, elegantem Mousseux, blumigem Duft nach zarter Heublumenwiese und delikatem, grünem Apfel und einem dezenten Pfefferl präsentiert. Damit bietet Transgourmet seinen Kunden ein herausragendes Produkt mit äußerst attraktiver Preisgestaltung an.

© Die Schnittstelle / Sonja Perkowsky

Der Sommer wird spritzig

Der traditionsreiche Luxardo Limoncello wird heuer mit KATTUS Prosecco Vino Spumante DOC als erfrischender „Limoncello Spritz" getrunken. Das sommerliche Aroma der frischen, süßsauren Sorrento-Zitronen und ein unterschwelliger Hauch von weißem Pfeffer heben die frische Note des Getränks hervor. Das wunderbare mediterrane Geschmackserlebnis, als Aperitivo oder Digestif getrunken, vermittelt das unbeschwerte Gefühl an der Amalfi-Küste.

Geschmackvolle Neuigkeiten

Der Österreichische Premium Gin Hersteller Rick Spirit startet mit geschmackvollen Neuigkeiten in die Saison: „Rick Gold by Michaela Dorfmeister" – ein alkoholfreier „Distilled Spirit" mit fruchtigen Apfel- und Holundernoten erobert die Szene. Gemeinsam mit der mehrfachen Weltmeisterin und Ski-Legende Michaela Dorfmeister kreierte Rick Spirit einen Basisdrink, der nicht nur ohne Alkohol, sondern auch ohne Zucker und künstliche Aromen auskommt und gleichzeitig mit Bio-Zutaten aus Österreich punktet.

Urbaner Lifestyle – trendiger Genuss

White Claw, der weltweit erfolgreichste Hard Seltzwer, hat den Markt für alkoholhaltige Getränke revolutioniert und genießt in den USA längst Kultstatus. Top Spirit, Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei und Marktführer am Premium-Getränkemarkt, bringt das Trendgetränk jetzt auch nach Österreich.

East meets West

Eine neue Ära in der Welt des Gins begann 2018 in Akashi in der Provinz Hyogo. Durch die Kombination von traditionell japanischen Aromen wie Junmai Sake mit den klassischen Botanicals eines London Dry Gin, hat Master Distiller & Blender der Kaikyo Destillerie, Mr. Kimio Yonezawa, einen einzigartigen Stil kreiert. Durch die Methode der Vakuum-Destillation, die häufig bei der Herstellung von Luxusparfums verwendet wird, gewinnt er feinere Destillate als normalerweise in der Spirituosenwelt zum Einsatz kommen. Das Ergebnis – der 135° East Gin, vertrieben durch Top Spirit.

Der sommerliche Sekt

Als farbenfrohen Eyecatcher, der die Lebensfreude nach Monaten des Dauer-Lockdowns unterstreicht, präsentiert die familiengeführte Sektkellerei KATTUS bereits die zweite Auflage ihrer „Colour Collection". Sie ist auf der dreistufigen österreichischen Sekt-Qualitätspyramide in der Kategorie „Klassik" zu finden und trägt zur leichten Erkennung der geprüften Qualität die rot-weiß-rote Banderole. Die „KATTUS Colour Collection" übertrifft die Anforderungen sogar noch. Der Sekt ist zwölf statt der geforderten neun Monate auf der Hefe gereift und wird in bester Manier nach der Méthode Traditionelle hergestellt. Die Trauben stammen aus dem niederösterreichischen Weinviertel.

Il Dolce Aperitivo

Traditionell genießt man einen Aperitivo Italiano an einem lauen Sommerabend mit guten Freunden und kleinen Häppchen wie Oliven, Grissini und Antipasti. Campari Austria bietet mit Cinzano nun eine süße Apertitivo-Alternative zum bittersüßen Aperol, dem klassisch-bitteren Campari und dem alkoholfreiem Crodino.

© Rick Spirit

Whisky-kompetenz at it's best

All diejenigen Professionisten, die ihren Gästen eine breite Palette ganz außergewöhnlicher Whiskys anbieten wollen, sind bei Top Spirit bestens aufgehoben.

Die unabhängige, familiengeführte Destillerie William Grant & Sons reagierte auf die Konsumentenanfragen mit der Markteinführung der neuen Whiskymarke Aerstone, die vorerst mit zwei unterschiedlichen zehn Jahre alten Single Malts ganz bewusst auf Whisky Einsteiger fokussiert ist. Diese neue Reihe setzt sich mit Sea Cask 10 Jahre und Land Cask 10 Jahre zum Ziel, die Geschmacksbotschaft in der Kategorie Single Malt zu vereinfachen. Aerstone Sea Cask, auch als „smooth and easy" beschrieben, ist ein klassischer Single Malt im Speyside-Stil mit nussigen Vanillenoten. Dieser Whisky entwickelt seinen Charakter während der Reifungszeit in den Lagerhäusern in Meeresnähe an der Küste von Ayrshire, die dem Whisky im Finish eine subtile salzige Note verleiht. Der Aerstone Land Cask, als „rich und smoky" charakterisiert, ist ein getorfter Single Malt, der durch die Verwendung von Hochlandtorf beim Mälzen geprägt ist. Die Aromen dieses Whiskys entwickeln sich in weiter im Landesinneren gelegenen Lagerhäusern, was sich in den rauchigen Noten widerspiegelt.

Unverwechselbarer Stil

Torabhaig, die zweite Destillerie der Isle of Skye präsentiert die Torabhaig Legacy Series 2017, einen torfigen Single Malt, der charakteristisch für den unverwechselbaren Stil und Geschmack der neuen Generation der Brennmeister der Torabhaig Destillerie ist. Die Serie ist in Österreich auf 1.200 Flaschen limitiert. Es entstand ein charaktervoller Whisky mit echter Tiefe und Komplexität sowie einer Eleganz und Raffinesse, die den extrem hohen Phenolgehalt der Gerste in den Hintergrund treten lässt. Die Torabhaig Legacy Series 2017 zeichnet sich durch seine unverwechselbare Torfnote aus und bringt den charakteristischen Stil der Destillerie zum Ausdruck. Ein Geschmacksprofil, das die Profis der Destillerie als „Well-Tempered-Peat" bezeichnen.

Unvergesslicher Genussmomente

Grande Couronne ist ein 26 Jahre alter Whisky, der in amerikanischen und europäischen Eichenfässern in der Destillerie Glenfiddich zu seinem krönenden Abschluss heranreifte. Ein verlängertes Finishing von bis zu zwei Jahren in sorgsam ausgewählten französischen Cognacfässern verleiht dem Whisky einen Geschmack von wahrer Eleganz. Die Grand Serie von

Glenfiddich ist eine extravagante Reihe von Single Malts, die sich durch Opulenz auszeichnet. Grande Couronne ist der jüngste Neuzugang dieser Serie mit zwei weiteren exquisiten Vertretern: dem Glenfiddich Grand Cru, der 23 Jahre in amerikanischen und europäischen Eichenfässern reifte und danach in französischen Cuvée-Weinfässern verfeinert wurde, und dem Glenfiddich Gran Reserva, der 21 Jahre geduldig in Ex-Bourbonfässern auf sein fulminantes Finale in karibischen Rumfässern wartete. Die Dauer des Finishings von zwei Jahren ist höchst ungewöhnlich und sorgt für zusätzliche Schichten süßer getoasteter Eiche und samtiger Aromen von Café Crème, braunem Zucker und zarten Gewürznoten.

Feuer und Flamme für Torf

Monkey Shoulder, der für das Mixen gemachte Malt Whisky, launcht nun auch in Österreich den Smokey Monkey, einen getorften Malt Whisky, der den Mut der Brennmeister widerspiegelt, Whisky-Konventionen eine Absage zu erteilen. Der neue Blended Malt ist eine köstliche Variation des originalen Monkey Shoulder mit einem süßen rauchigeren Aroma. Smokey Monkey wurde aufgrund der regen Nachfrage der weltweiten Monkey Shoulders Fangemeinde unter den führenden Barkeepern kreiert und wird exklusiv in ausgewählten Bars und Gastronomiebetrieben in Österreich erhältlich sein.

Die charakteristische Handschrift von Monkey Shoulder beibehaltend, ist Smokey Monkey ein Small-Batch-Blend aus sorgsam ausgewählten Single Malts von höchster Qualität, der sich durch eine dezente eichige Rauchigkeit in der Nase auszeichnet und durch ein Aroma besticht, das trockene torfige Noten mit der cremigen Süße und Würze des Original-Blends verbindet. Aufgrund der hintergründigen Süße eignet sich Smokey Monkey auch für den puren Genuss oder mit einem Spritzer Wasser. Seine besondere Mixability zeigt sich allerdings in rauchigen Variationen klassischer Cocktails.

Die Vision eines Handwerkkünstlers

Seit 2010 beschäftigt sich Kimio Yonezawa bereits mit dem Blending von Whiskys, seit 2017 werden auch eigene Single Malts in der neu errichteten Kaikyo Distillery hergestellt. Hatozaki Blended und Hatozaki Pure Malt wurden von Master Distiller & Blender der Kaikyo Distillery, Mr. Kimio Yonezawa, kreiert und können pur oder als Cocktail genossen werden. Die beiden Neuzugänge unterstreichen wieder einmal mehr die Whiskykompetenz von Top Spirit. Mit beeindruckender Kunstfertigkeit erschuf Kimio Yonezawa zwei elegante, zugängliche Whiskys mit Aromen, die an die berühmte warmherzige Gastlichkeit Japans und das milde ozeanische Klima von Akashi erinnern. Die Whiskys reifen mehrere Jahre in Fässern und haben einen Malt-Whisky-Gehalt von mindestens 40 Prozent. Der nach alter Handwerkskunst hergestellte Blend aus 5 bis 6 Jahre alten Single Malts wird in kleinen Chargen von weniger als 20 Fässern produziert. Der Blend lagert mehrere Jahre in alten Bourbon-, Sherry- und Mizunara-Fässern, einer japanischen Eichenart.

www.topspirit.at www.spiritsandco.at

Evergreen Architecture

„Stadtverwaldung statt Stadtverwaltung" forderte 1982 schon Joseph Beuys und ließ auf der documenta 7 7000 Eichen pflanzen. Doch erst heute erobert das Grün weltweit die Städte. Dabei geht es um weit mehr, als ornamentales Blattwerk: Angesichts von aufgeheizten Metropolen suchen Architekten nach Lösungen für die Zukunft. Evergreen Architecture präsentiert 44 wegweisende Beispiele und gibt Einblicke in mögliche Zukünfte, in denen wie einst im alten Babylon hängende Gärten sich hoch über die Stadt erheben.
Hardcover, 288 Seiten, 24 ×30 cm, 39,90 € (D), ISBN 978-3-96704-010-4, gestalten

Eckart Witzigmann – Was bleibt – Der Jahrhundertkoch und sein Vermächtnis

Christoph Schulte & Helge Kirchberger
Noch einmal lässt der Chef das wirklich Wesentliche Revue passieren und präsentiert seine berühmtesten Klassiker. Allesamt Gerichte und Rezepte, mit denen Kulinarik-Geschichte geschrieben wurde. Und allesamt Gerichte, die von einigen seiner mittlerweile selbst berühmten Schülern in diesem Buch erstmals neu interpretiert werden.
Das Ergebnis ist ein exklusiver Bogen, der fünfzig Jahre Kochhistorie umspannt.
Zwei Bände im Leinenschuber, je ca. 220 Seiten, 25,5 x 30 cm, zahlreiche farbige Abbildungen, 155,00 €, ISBN 978-3-7105-0058-9, Pantauro

Mein Garten im Wandel des Zeitgeistes und des Klimas

Peter Janke
Jeder Garten ist ständig im Wandel, schon durch die Veränderungen in den Jahreszeiten. Aber die Zukunft stellt weitere wichtige Fragen: Wie gehe ich mit dem zunehmend wärmeren Klima um? Wie soll man all die vielen komplexen Veränderungsprozesse im Garten beurteilen, darauf reagieren und sich entsprechend vorbereiten? Der Autor präsentiert in diesem Werk fundierte Lösungen zur zukunftssicheren Anpassung und Pflege des eigenen Grüns.
Gebunden, 312 Seiten, 21 × 27 cm, 370 Fotos, 37,10 €, ISBN 978-3-95453-205-6,
Becker Joest Volk Verlag

Gugelhupf – Backen für die Seele

Yvonne Bauer
Der Gugelhupf ist wohl der Kuchenklassiker schlechthin. Yvonne Bauer zaubert mit der klassischen Form neuen Schwung auf die Kaffeetafel und backt sich mit uns vom klassischen Marmor-Gugelhupf über den sommerlichen Aprikosen-Quark-Gugelhupf bis zu neu interpretierten Rezepten wie dem Tiramisu-Gugelhupf. Geordnet nach saisonalen Zutaten und Geschmacksrichtungen finden hier sowohl fortgeschrittene Kuchenbäcker und natürlich Gugelhupfliebhaber Rezepte für jeden Anlass!
Gebunden, 144 Seiten, 20,00 €, ISBN 978-3-7667-2523-3, Callwey

Schiffe, Salz und Seen – Wanderungen und Ausflugsziele zwischen Salzburg und Passau

Klaus Bovers und Christine Paxmann
Links und rechts von Salzach und Inn treffen Hügelrücken und Seen auf fruchtbare Ackerböden und formen eine Gegend, die schon von den Römern und Kelten geschätzt wurde. Die sanfte Schönheit der Natur entlang dieser Flüsse lockt Naturfreunde in diese bezaubernde und recht unentdeckte Gegend. Die Autoren führen mit 40 Wander-, Fahrrad- und Städtetouren – samt kulturgeschichtlicher Exkursionen – durch diese besondere Landschaft.
Französische Broschur, 256 Seiten, 13,5 x 21,5, durchgehend farbig bebildert, 24,00 €,
ISBN 978-3-7025-0979-8, Verlag Anton Pustet

Die kompromiss-losen Hauben-spülmaschinen

Spülspezialist Winterhalter präsentiert die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie. Sie sind für höchste Anforderungen ausgelegt und auf maximale Wirtschaftlichkeit getrimmt.

Brillante Gläser, strahlendes Geschirr, glänzendes Besteck, hygienische Becher, oder alles zusammen: die neue PT, die in drei Maschinengrößen angeboten wird, kann über Software-Einstellungen dem Spülgut und dessen Verschmutzungsgrad angepasst werden. Mit einem leistungsfähigen Spülsystem und einem durchdachten Hygiene-Konzept verspricht Winterhalter erstklassige Spülergebnisse, selbst wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind. Die neuen S-förmigen Spülfelder garantieren eine flächendeckende Verteilung des Wassers und das Vierfach-Filtrationssystem gewährleistet kontinuierlich sauberes Spülwasser. Durch die variable Wasserdruckregulierung VarioPower kann der Spüldruck exakt auf das jeweilige Spülgut und seinen Verschmutzungsgrad eingestellt werden.

Effizient spülen

Die serienmäßig integrierte Abwasserwärmerückgewinnung EnergyLight nutzt die Energie des Abwassers zum Aufheizen des kalten Zulaufwassers. Die Vorteile: Ressourcen werden geschont und Energiekosten bis zu 10 Prozent eingespart. Der optional erhältliche Abluftwärmetauscher EnergyPlus nutzt zusätzlich die Energie des warmen Wasserdampfs im Innern der Maschine, um das kalte Zulaufwasser vorzuwärmen. Damit werden bis zu 15 Prozent Energiekosten eingespart. Außerdem entweicht beim Öffnen der Maschine deutlich weniger Wasserdampf. Auf Wunsch ist die PT-Serie mit einem angetriebenen Spülfeld erhältlich – eine patentierte Innovation von Winterhalter. Im Vergleich zum Standardantrieb reduziert sich die Nachspülwassermenge damit um 0,4 Liter pro Spülgang. Und das bedeutet geringere Betriebskosten. „Wir wollen unseren Kunden eine Haubenmaschine bieten, die das Spülen auch unter extremen Bedingungen so leicht wie möglich macht. Eine Maschine, auf die in jeder Situation hundertprozentig Verlass ist“, erklärt CEO und Inhaber der Winterhalter Gruppe Ralph Winterhalter. Mit Connected Wash können die Maschinen der PT-Serie ins Netz integriert und alle wichtigen Betriebsdaten ausgewertet werden. Daraus lassen sich konkrete Handlungsempfehlungen zur Optimierung des Spülprozesses ableiten. Alle Daten werden in einem Spülmaschinen-Logbuch dokumentiert. Damit kann die Einhaltung aller relevanten Hygiene-Anforderungen nach HACCP lückenlos nachgewiesen werden.

„Eine einfache und ergonomische Bedienung der Spülmaschine ist in Zeiten des Fachkräftemangels und bei häufig wechselndem Personal sehr wichtig“, betont Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich. „Mit dem smarten Touch-Display, mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche und selbsterklärenden Piktogrammen machen wir das Spülen wieder ein Stück leichter.“

winterhalter.at

© Winterhalter Gastronom GmbH

Und der Sommer kann kommen …

Bunt, oder strahlend weiß – im Sommer sollte auch am gedeckten Tisch die Jahreszeit sichtbar einziehen.

Text: Daniela de Cillia

Farbenfrohe Gläser

Der Sommer ist für viele die schönste Zeit des Jahres. Alles ist erblüht und die zahlreichen Blumen und Pflanzen zeigen sich in ihrem prächtigstem Blütenkleid. Passend zur warmen Jahreszeit eignen sich die bunten Gläser von Leonardo. Mit den handgemachten Serien Burano und Portofino kommt der Sommer direkt auf die Terrasse.

Natürlicher Materialmix im Landhausstil

Die warme Jahreszeit macht Lust auf Farben und ästhetische Blumenarrangements. Mit den Kollektionen Casolare und Colletto von Leonardo kommt ein Stück

Natur ins Haus. Der edle Materialmix aus Glas und Holz macht die Kollektionen so wunderbar einzigartig. Die liebevoll verarbeiteten Materialien geben dem Tisch ein harmonisch abgestimmtes Deko-Element. Sanft fließende Formen und der organische Look machen sie zum stilsicheren Blickfang.

Auf ein Tête-à-Tête mit dem Sommer

Friedrich Wilhelm II, Thomas Mann, Joseph Beuys – sie alle aßen von Kurland. Die Kollektion steht für die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin wie keine andere. Sie vereint Sachlichkeit, Strenge und Symmetrie in einer edlen Form, repräsentiert Eleganz und Kultiviertheit. Ob klassisch mit Mostrichgefäß, kannelierter Dose oder modern mit der Currywurstschale und dem Frühstücks-Set aus Latte Macchiato Becher und Müslischale: Kurland passt stilsicher zu den Ansprüchen und angesagten Speisen jeder Zeit.

Gestalterische Leichtigkeit

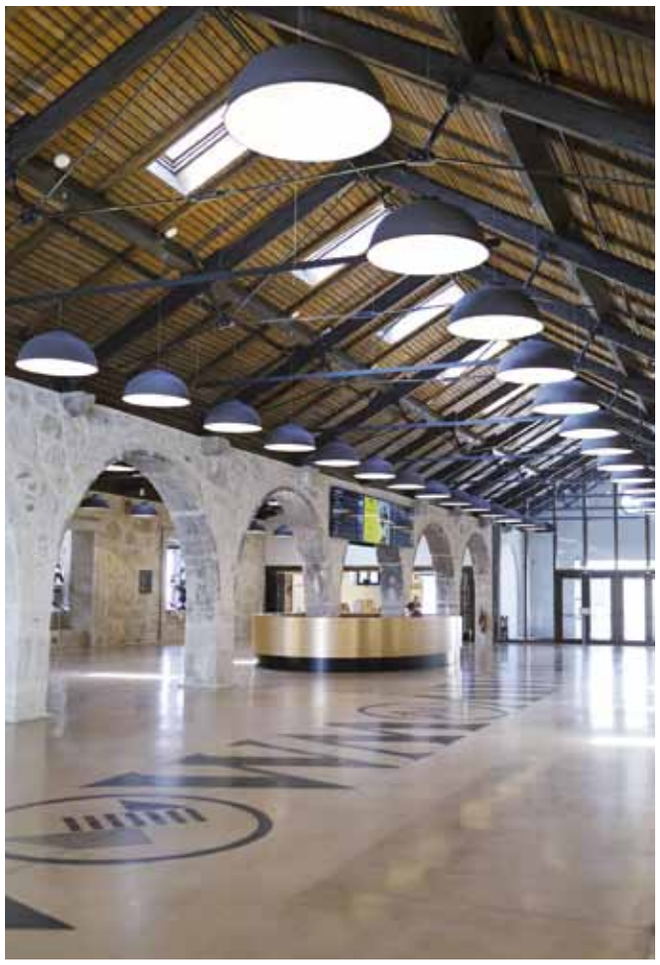
Neben ausgezeichneten Gerichten hebt das außergewöhnliche Anrichten einer Speise den Gastronom von der Konkurrenz ab. Das richtige Porzellan unterstützt dabei, um einen echten Augenschmaus zu zaubern. Das Sortiment von Schönwald erweitert sich nun um eine Kollektion, die genau diesen Ansprüchen gewachsen ist: Delight. Die Kollektion besteht aus dem edlen Material Noble China und lässt sich gut mit den Serien Allure und Eatery kombinieren. Delight strahlt eine optische Leichtigkeit und Filigranität aus, ist dabei aber robust wie immer.

Nordic Living & Lifestyle

Der Scandi Style von KOTI ist gefragt wie eh und je. Mit seiner Kombination aus Frische und Gemütlichkeit begeistert der coole Look nicht nur Schweden-Fans, sondern erfreut sich großer Beliebtheit bei allen Freunden des zeitgemäßen Interior Designs. Doch was macht den Stil so besonders? Sehen Sie selbst.

World of Wine

Portos neueste Erlebniswelt lockt wieder mit kulturellen und gastronomischen Erlebnissen.



Aller guten Dinge sind – zwei: Der Sommer naht und vorsichtig blicken touristische Ziele und Organisationen in eine hoffnungsvolle Sommersaison. Dazu gehört auch die World of Wine (WOW) in Porto. Mit den sinkenden Werten in Porto entspannte sich die Lage zuletzt merklich – das Auswärtige Amt reagierte und strich am 12. März Porto von der Liste der Risikogebiete. Somit bereitet sich auch die World of Wine, die neueste kulturelle Attraktion der Stadt, mit einem umfangreichen Hygienekonzept auf die Sommersaison 2021 vor.

Die Welt der Weine

Während der internationale Reiseverkehr 2020 einen deutlichen Einbruch verzeichnete, realisierte der Hotelier, Visionär und Kunstliebhaber Adrian Bridge das größte europäische Tourismusprojekt des Jahres: die World of Wine. Im Herzen Portos, im historischen Weinkellerviertel Vila Nova da Gaia, wandeln Besucher auf den Spuren von Wein, Kulinarik und Kultur Portugals. Zu den Highlights zählen ein Schokoladenmuseum und eine eigene Weinschule. Das neue Kulturviertel wird bereits jetzt als neue Top-Sehenswürdigkeit Portos gehandelt und soll die touristische Entwicklung der Stadt weiter ankurbeln. Dazu meint Bridge: „Unsere Mission bei der Entwicklung des Konzepts war es, Portos kulturelle und historische

Seite aufzuwerten und den Fokus auf das wichtige Erbe der Region zu legen, mit dem Ziel, die Zahl der Besucher in der Stadt zu erhöhen und so zu einem gesunden wirtschaftlichen Umfeld der zweigrößten Stadt Portugals beizutragen."

Nachhaltige Konzepte

Bereits früh erkannte der ehemalige Investmentbanker das große touristische Potenzial Portos. Er eröffnete 2010 das 5-Sterne-Haus The Yeatman und ließ mit ihm die Touristenzahlen in der Stadt ansteigen – weitere Hotels, unter anderem im Douro-Tal, folgten. Mit einer von ihm ins Leben gerufenen Vereinigung, dem Porto Protocol, fördert er zudem gemeinsam mit internationalen Partnern und Marken seit Jahren nachhaltige Konzepte in der Weinproduktion und dem Tourismus. Bridge, der unter der Fladgate Partnership Portweinmarken, Hotels, Restaurants und mehr vereint, trägt mit seiner Privatsammlung an über 1.800 alten Portweinfässern, Gläsern und Kelchen, der „Bridge Collection", zur World of Wine bei. Die Ausstellung hebt die besondere Bedeutung des Weintrinkens in der Geschichte der Menschheit hervor.

Wiedereröffnung unter Auflagen

Ein umfassendes Covid-19-Protokoll wird mit der Wiedereröffnung den reibungslosen und sicheren Ablauf im Kulturviertel sicherstellen. So werden Besucher unter anderem dazu angehalten, einen Mindestabstand von zwei Metern zueinander zu wahren. Zusätzlich wurden die Besucherzahlen limitiert, sodass sich in den unterschiedlichen Räumen nur eine Maximalzahl an Gästen zur gleichen Zeit aufhalten darf. Zudem wurde ein ausgefeiltes Lüftungskonzept erarbeitet, um eine mögliche Verbreitung des Virus einzudämmen. Tägliche Temperaturtests der Angestellten sollen für zusätzlichen Schutz sorgen.

www.wow.pt

© Hilodi

© Andre Wissing

Renovierungen alter Dorfhäuser

Das Konzept „Zu Gast im Dorf“ der Hollerhöfe.

Im Jahre 2012 begann Elisabeth Zintl, Inhaberin der Hollerhöfe, einzelne Häuser ihres Heimatdorfes Waldeck zu renovieren. So ist das in Deutschland einzigartige Konzept „Zu Gast im Dorf“ entstanden, bei dem die Gäste dezentral in den Dorfhäusern Waldecks untergebracht sind. Größtenteils leerstehende und teilweise denkmalgeschützte Häuser wurden kernsaniert, wobei aber genau darauf geachtet wurde, weder die Architektur noch die Grundstruktur der Häuser zu verändern. „Obwohl nicht alle Häuser unter Denkmalschutz stehen, haben wir uns bei jeder Renovierung an die Denkmalschutzauflagen gehalten“, erklärt Elisabeth Zintl. Denn die Geschichte des Dorfes soll trotz der Renovierung erhalten bleiben. Erkennbar ist dies auch bei der Namensgebung der Unterkünfte – so lassen die Namen der Häuser Rückschlüsse auf ihre frühere Funktion zu.

Das Schreiberhaus

Das Schreiberhaus stand schon einige Zeit leer, bevor Elisabeth Zintl und ihre Familie die Renovierungsarbeiten am Haus begonnen haben. Früher lebte hier der Waldecker Dorfschreiber, welcher in diesem eher größeren Dorfhaus seiner Arbeit nachging. Heute gibt es insgesamt sieben Apartments im Schreiberhaus. Besonders die Dachgeschoss-Apartments beeindrucken mit hohen Decken und Balken, an denen ein schwebender Sessel angebracht ist. Im Erdgeschoss und in Teilen des Obergeschosses wurde eine Wand- und Sockelheizung installiert. In der alten Rauchküche des Hauses wurde die Decke freigelegt und gefestigt, ein barocker Kamin erhalten und teilweise alte Wandgestaltung freigelegt.

Das Schusterhaus

Das Schusterhaus gilt als eines der ältesten Häuser Waldecks. Das Haus steht unter Denkmalschutz und ist eines der kleinsten Häuser des Dorfes. Es wird vermutet, dass ein Schuster zuvor in dem Haus gearbeitet hat. Zwei Ein-Zimmer-Apartments und ein Zwei-Zimmer-Apartment sind heute dort zu finden. Besonders schön sind die erhaltenen Gewölbe und die neu integrierte Natursteinwand. Das Dachgeschoss wurde bis in den First geöffnet und ausgebaut.

Die Kanzlei

Die Kanzlei fungierte im 19. und 20. Jahrhundert unter anderem als Unterkunft für Arme und nach dem Krieg auch für Flüchtlinge. Später fanden unterschiedliche Vereine wie der Heimat- und Kulturverein oder der Waldecker Karnevalsverein hier ihr zu Hause. 2015 hat Familie Zintl das Haus umfassend renoviert. Es wurde aufgrund der schlechten Bausubstanz komplett abgebrochen und neugebaut, wobei die Hausform erhalten geblieben ist. In sechs Apartments über drei Etagen finden die Gäste hier ein liebevoll eingerichtetes Dorfhaus mit Wohlfühlambiente.

Kößlerhaus

Das Kößlerhaus steht unweit des Waldecker Marktes und nur ein paar Meter vom Haupthaus der Hollerhöfe entfernt. Namensgeber ist Hans von Koessler – Komponist und Professor für Orgelspiel und Kompositionen an der königlich ungarischen Musikakademie, der 1853 in Waldeck geboren wurde. Nachdem das Haus einige Jahre leer stand, renovierte Familie Zintl es. Seit August 2018 können Gäste in den sechs liebevoll eingerichteten Zimmern und Apartments übernachten.

Dorfscheune

Neben den Dorfhäusern wurde auch die Dorfscheune der Hollerhöfe renoviert. Die komplette Holzverschalung wurde abgenommen und die Wände neu gedämmt. Innen ist das Holzfachwerk sichtbar geblieben. Auch das Dach wurde neu gedämmt und mit Biberschwanz eingedeckt. Die Dorfscheune ist für Veranstaltungen jeglicher Art buchbar.

Über die Hollerhöfe

Zu Gast im Dorf in der Mitte Europas: Mit einem in Deutschland einzigartigen Konzept finden Gäste in den Hollerhöfen einen Rückzugsort inmitten der oberpfälzischen Natur. Die Wohnhäuser finden sich im gesamten Dorf wieder und ergänzen das weitere Angebot der Hollerhöfe – wie etwa die weitläufigen Höfe mit Gärten und Streuobstwiesen, die Tagungsscheunen oder die Holler-Manufaktur für gemeinsame Koch-Workshops und Tagungen.

www.hollerhoefe.de

Fotos: © Petra Kellner

Hotel Post Lech, Arlberg „Chalet Saege“

Villas by Relais & Châteaux

Mit einem neuen Portfolio setzt die Vereinigung von exklusiven Hotels und Spitzenrestaurants einen neuen Standard: „Villas by Relais & Châteaux“ unterstreicht die Werte der internationalen Vereinigung und spiegelt das veränderte Gästeverhalten aufgrund der Pandemie wider.

Penthouse im Tennerhof Luxury Chalet, Kitzbühel in Tirol

In über 500 edlen Unterkünften weltweit finden Gäste nicht nur exzellenten Service mit persönlichem Touch, sondern dürfen sich gleichzeitig durch die Abgeschiedenheit und Distanz außerhalb eines klassischen Hotelsettings sicher fühlen.

Die mit Bedacht zusammengestellte Kollektion „Villas by Relais & Châteaux“ vereint über 500 eigenständige Häuser und Villen in 30 Ländern, die jeweils von einem bestehenden Mitglied von Relais & Châteaux betrieben werden. Die Idee bietet eine neue Vision im Hotelbereich und basiert dabei auf den Werten der Vereinigung wie der lokalen Verankerung, der exzellenten Küche und der persönlichen Gastfreundschaft. Die Villen des Portfolios wurden strengen Kriterien unterzogen, die so in Zukunft auch auf weitere Neuzugänge angewendet werden.

Hôtel Le Clos du Colombier 1817 Vignes & Spa, Frankreich

Gut Steinbach „3 bedrooms Chalet“, Chiemgau

Nur das Beste

Durch die individuell wählbaren Service-Optionen und den starken Fokus auf exzellente Gastronomie unterscheiden sich die „Villas by Relais & Châteaux“ wesentlich von den üblichen Angeboten auf dem Markt. Gäste dürfen den gleichen Service erwarten, den sie auch in einem Hotel von Relais & Châteaux erhalten würden. Ob sie ein ruhiges Abendessen am Pool genießen, das von einem Michelin-Sternekoch nur für sie zubereitet wird, oder sich einer privaten Spa-Behandlung hingeben, während ein Babysitter auf den Nachwuchs aufpasst – die Gäste können die Leistungen der Anlage ungestört nutzen. In vielen Anwesen stehen außerdem private Pools, Whirlpools, Strände oder Tennisplätze zur Verfügung.

keine angrenzenden Gebäude mit Ausnahme von Villen, die in Stadtzentren liegen. Mindestens 70 Quadratmeter Wohnfläche im Inneren sowie großzügige Terrassen und Outdoorbereiche stehen den Gästen zur Verfügung.

Mit der Einführung der „Villas by Relais & Châteaux“ reagiert die Vereinigung auf die sich ändernden Prioritäten der Kunden. Das Angebot bietet Gästen mehr Freiheit während ihres Aufenthaltes und somit Vertrauen in die Sicherheit für sich selbst und mitreisende Personen.

www.relaischateaux.com/de/villas/destinations

Privatsphäre an erster Stelle

Stil und Angebot jeder einzelnen Villa variieren je nach Lage des Hauses, wie das bei den weltweit 580 Hotels und Restaurants des größtenteils familiengeführten Netzwerks von Relais & Châteaux üblich ist. Ob in einem prächtigen Palazzo auf einer Mittelmeerinsel, einer abgelegenen Ranch in Montana, einem Haus auf einer Klippe in Sri Lanka oder einem ländlichen Cottage in Irland. Die bewusst strengen Auswahlkriterien, die Relais & Châteaux anwendet, gewährleisten die gehobene Qualität und die Privatsphäre der Unterkünfte, um ein echtes Gefühl von Raum und Abgeschiedenheit zu garantieren. Jede Villa kann exklusiv gemietet werden, sie verfügt über einen privaten Zugang und hat

Gut Steinbach „3 bedrooms Chalet“, Chiemgau

Erstes Service Apartment Hotel

Die Radisson Hotel Group ist stolz darauf, die Eröffnung ihres ersten Service Apartments und des achten Hotels in der niederländischen Hauptstadt Amsterdam bekannt zu geben.

Das Suiten-Aparthotel Radisson Hotel & Suites Amsterdam South bietet den perfekten Ausgangspunkt für Familien und Langzeitbesucher. Eingebettet in ein Labyrinth von Kanälen und einem grünen Viertel, genießen die Gäste ein typisches Amsterdamer Erlebnis mit einfachem Zugang zum zentralen Geschäftsviertel der Stadt. Das neue Hotel ist ein Aparthotel mit 227 Suiten in acht Suite-Typen von 21 bis 106 Quadratmetern. Alle Suiten verfügen über eine voll ausgestattete Küche, Klimaanlage, kostenlosen Highspeed-Internetzugang und einen Flachbild-TV. Während alle Suiten über eine ebenerdige Regendusche verfügen, bieten mehrere Suitenkategorien auch Designer-Badewannen und eine private Infrarotsauna. Eine Self-Service-Wäscherei steht den Gästen als inkludierte Leistung zur Verfügung. Für Reisende mit einem vollen Terminkalender bietet das Hotel einen 24-Stunden-Grab & Go-Markt sowie ein Fitnessstudio, eine Tiefgarage, einen Fahrradverleih und das Restaurant „Keuken & Bar" – designt von Marije Richards, des ortsansässigen RICHARDS Designstudios.

Optimale Lage

Yilmaz Yildirimlar, Area Senior Vice President, Central & Eastern Europe, Russia and Turkey at Radisson Hotel Group, meint zur Neueröffnung: „Wir freuen uns, gerade in dieser herausfordernden Zeit eine weitere sehr erfolgreiche Marke der Radisson Hotel Group in Amsterdam zu eröffnen. Unsere Marke, die skandinavisch inspirierte Gastfreundschaft bietet, hat seit dem Start im EMEA-Raum im Jahr 2018 große Beachtung gefunden. Wir danken unseren Partnern von Cycas Hospitality, die an dieser unglaublichen Reise teilhaben. Wir freuen uns nun darauf, unsere ersten Gäste in diesem wichtigen europäischen Reiseziel begrüßen zu dürfen." Das Radisson Hotel & Suites Amsterdam South verfügt zusätzlich über drei moderne Tagungsräume, die alle mit Tageslicht und den neuesten audiovisuellen Geräten unter anderem für Hybridlösungen ausgestattet sind. Mit einer bequemen Verkehrsanbindung an das zentrale Geschäftsviertel, das Stadtzentrum und den Flughafen Schiphol ist das Hotel bestens positioniert, um der wachsenden Nachfrage nach

Unterkünften für Langzeitaufenthalte in diesem Teil der Stadt gerecht zu werden. Zudem ist das Suiten-Aparthotel nur einen kurzen Spaziergang oder eine Radtour vom Amstelpark und dem Amsterdamer Wald entfernt, einem der größten Stadtparks in Europa und dreimal größer als der Central Park. Die Umgebung ist die perfekte Ergänzung zum haustierfreundlichen Hotel, was Tierbesitzern und allen Familienmitgliedern das Reisen viel einfacher und komfortabler macht.

Ein Zuhause im Hotel

Wayne Androliakos, Chief Operating Officer von Cycas Hospitality, der Hotelverwaltungsgesellschaft, die das neue Radisson-Hotel betreibt: „Wir freuen uns, unser erstes Hotel der Marke Radisson in unserer Heimatstadt Amsterdam eröffnet zu haben und sind zuversichtlich, dass wir mit unserer Expertise, Radissons erstes Service Apartments in Westeuropa zu einer beliebten Option für Langzeitbesucher machen. Die Ereignisse des letzten Jahres haben die Vorteile von Aparthotels für Reisende deutlich gemacht. Durch die Kombination klassischer Hoteldienstleistungen mit der Flexibilität eines Zuhauses in einem großartigen Hotel sind wir gut positioniert, um die aktuelle Nachfrage und den zukünftigen Bedarf von Gästen mit längerem Aufenthalt zu erfüllen."

Die höchste Priorität der Radisson Hotel Group bleibt mehr denn je die Gesundheit und Sicherheit ihrer Gäste und Mitarbeiter. Das Radisson Hotel & Suites Amsterdam South hat das Radisson Hotels Safety Protocol-Programm implementiert, das verstärkte Hygiene- und Desinfektionsprotokolle enthält. Diese wurden in Zusammenarbeit mit SGS entwickelt, dem weltweit führenden Inspektions-, Verifizierungs-, Test- und Zertifizierungsunternehmen, um die Sicherheit der Gäste vom Check-in bis zum Check-out zu gewährleisten.

www.radissonshotels.com

VORSCHAU

H&D Nr. 4 | August 2021

Familienglück direkt am See

Der Brennseehof in Kärnten in Feld am See präsentiert sich als Familienhotel, bei dem besonders Sport im Mittelpunkt steht. Wir waren ganz „sportlich" vor Ort und testeten ausgiebig das Angebot.

Auf Schritt und Tritt

Kein anderes Material versprüht so viel Gemütlichkeit und Wärme wie echtes Holz. Daher kommt der Naturwerkstoff auch gerne in der modernen Innenarchitektur von Hotels zum Einsatz. Während Glas, Metall und Beton eine kühle Eleganz ausstrahlen, schafft Holz ein Gefühl von Ruhe und Geborgenheit.

Genießerhotel Bergergut

Das Hotelzimmer als idealer Rückzugsort

Das Zimmer im Hotel, um „nur zu schlafen", gehört schon lange der Vergangenheit an. Wir zeigen ein paar ideale Beispiele, wie Sie ihre Gäste für das „Wohnen" begeistern können.

Ein mobiler Überblick

Autos für die betriebliche und private Nutzung. Die mobile Zukunft ist bereits zu kaufen und bei uns können Sie vorab die Innovationen auf dem Markt selektieren.

FOOD&DESIGN

Kaffee & Tee

Wir präsentieren Ihnen all das, was Sie über die beiden Erfolgsgetränke und deren Zubereitung wissen sollten.

IMPRESSUM

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

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

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

Redaktionsleitung und Chefredakteur:
Peter A. de Cillia

Redakteure dieser Ausgabe:
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Fritz Strohmayer

Lektorat:
Alexandra Höfle, Edition Atelier

Fotos:
Daniela de Cillia, Pixabay, Unsplash, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Cover:
Hotel EALA My Lakeside Dream
© 2020 EALA / photografcamangili

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

Erscheinungsweise:
6 x jährlich

Auflage:
12.000 Exemplare

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

Abo:
Inland: 36,– €
Ausland zuzügl. Porto

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

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

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

Erscheinungstermin:
20. August 2021

Redaktionsschluss:
23. Juli 2021

PROFESSIONAL

Wo ausschließlich Höchstleistung zählt

GIGA X8

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

- 32 Kaffeespezialitäten über das 4,3" Touchscreen-Farbdisplay wählbar
- 2 Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.) für eine konstant gleichmäßige Mahlung
- Speed-Funktion: Heißwasser-Bypass für perfekte Kaffeespezialitäten in Rekordzeit und mehr Anwenderkomfort

Ideale Einsatzgebiete: Etagenlösung, Seminar-/Tagungsbereich, Catering, Coffee to go

Empfohlene Tageshöchstleistung: 200 Tassen

DMB.

d'arbo
Seit 1879

Begeistern Sie im großen Stil. Aber mit wenig Aufwand.

In der Vielfalt der Darbo Sirup-Range steckt neben außergewöhnlichem Geschmack auch das Potenzial für exquisite Kreationen. Denn Darbo Sirup macht jede Hauslimonade, jeden Eistee, jeden Cocktail zum schnellen, jedoch einzigartigen Geschmackserlebnis. Klingt nach einem Erfolgsrezept? Ist es auch.

www.darbo.at