

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2021

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Der Wilhelmshof | € 6,- | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 2020/04/2006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



HOTELS NATIONAL
Ökoinvest im
Wilhelmshof

FOOD & DESIGN
Kaffee, Süßes
und Spritziges

AUTO & DESIGN
Mobilität in
der Zukunft

Please savour responsibly

Crafted without compromise
from American and European
oak sherry seasoned casks.

THE MACALLAN DOUBLE CASK RANGE

Steve McCurry
Photography by Steve McCurry

The **MACALLAN**
MAKE THE CALL





Der Kaffee-Fanatiker legt selbst Hand an.

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Sommer wie er einmal war, dieser Sommer wird so nicht mehr wiederkommen. Zu viel ist mit und um Covid-19 auf der Welt passiert. Ich persönlich muss mich beim Schreiben dieser Zeilen zwingen, nicht auf die Corona-Leugner, Verharmloser und

Gates-Verschwörer einzugehen. Nur so viel – die Pandemie hat deutlich aufgezeigt, dass Bildung, Solidarität, politisches Verständnis, richtiger Zugang zum Wort „Demokratie“ und „allgemeiner Menschenverstand“ in den letzten Jahren leider vielen Menschen ziemlich abhanden gekommen ist, und das wohlgemerkt mehr oder weniger auf der ganzen Welt. Für diejenigen, die nach vorne schauen, Fakten hinterfragen und nicht verneinen und nicht irgendwelchen krausen Verschwörungstheorien nachhängen, für diejenigen haben wir wieder interessante Themen zusammengefasst. Zum einem berichten wir über einige österreichische Hoteliers, die mitten in der Krise viel Geld investierten, um ihre Häuser für die Zukunft noch besser zu positionieren, zum anderen gibt Paradeunternehmer Hans Georg Hagleiner in einer neuen Serie wertvolle Tipps rund um Hygiene. Ein Thema, das die Branche sehr intensiv begleiten wird. Weiters präsentieren wir Ihnen qualitätsgeprüfte Böden und Fliesen, haben mit Experten über das ideale Hotelzimmer gesprochen, blicken mit einem Architektenteam in die nahe Hotelzukunft und zeigen Ihnen spektakuläre Pläne von Studentinnen der New Design University St. Pölten rund um das Thema „Almhütten“. Dem Lieblingsgetränk im Lande, dem Kaffee, widmen wir ebenso unsere Aufmerksamkeit wie den neusten sommerlichen Partygetränken, und zu guter Letzt werfen wir noch einen Blick auf die automobiler Zukunft. Zwischen all diesen Themen finden Sie natürlich wieder zahlreiche Vorzeigehotels aus der ganzen Welt, die mit viel Ideenreichtum aufzeigen, wie unterschiedlich und spannend die Branche ist und immer bleiben wird.

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



new

PRODUKTE
& WEBSEITE

NU finishes

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

Seien Sie unser Gast

ALISEO

 GmbH
G E R M A N Y


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



H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 5
 Buchtipps SEITE 50
 Vorschau, Impressum SEITE 66



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Der Wilhelmshof in Wien^① SEITE 7
 Ratscher Landhaus, Steiermark^② SEITE 10
 Boutiquehotel Altstadt Vienna^③ SEITE 28
 Familien-Sporthotel Brennsee Hof, Kärnten^④ .. 32
 Almwelness Hotel Pierer, Steiermark^⑤ SEITE 34
 Restaurant Meissl & Schadn, Salzburg^⑥ SEITE 52
 Restaurant & Bar V8cht im Classic Depot Wien^⑦ 56
 Budget Design Hotelgruppe Motel One^⑧ SEITE 62



H&D HOTELAUSSTATTUNG

Perfektes Schlafen SEITE 12
 Hotelzimmer der Zukunft SEITE 13
 Neuer Glanz im Hotel Tauernhof, Großarl[®] ... 16
 Österreichische Möbelindustrie SEITE 18
 Böden & Fliesen SEITE 20
 Neue Fliesen im Légère Express Hotel[®] SEITE 22
 Pimp up your room SEITE 24



H&D FOKUS

Serie: Hygiene-Rat für Hotels und Restaurants 25
 Interview mit Innenarchitektin Maria A. Losada[®] 26
 Fachartikel: Die HotelMacher – Teil 2 ... SEITE 30
 New Design University: Alpenvereinshütten ... 54
 Auto-Special: Mobile Zukunft[®] SEITE 58
 Der Oudolf Garten SEITE 64



H&D FOOD & DESIGN

Der Kaffee ist fertig SEITE 38
 Kaffeevollautomaten SEITE 40
 Nachhaltiger Kaffeegenuss SEITE 42
 Wiberg Genusswelt: fruchtig, frech, farbenfroh 44
 Neue Dispenser fürs Frühstücksbuffet .. SEITE 45
 Sommerliche Drinks SEITE 46
 Glenfiddich Grand Series SEITE 48
 Tischkultur SEITE 51



Aperitif des Jahres 2021

Der L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, 100 % pflanzlich und mit 0 % Farbstoffen, wurde beim Meininger's International Spirits Award als „Aperitif des Jahres 2021 international“ prämiert. An der Auswahl nahmen 120 Aperitifs und Destillate teil. Der Drink schmeckt am besten kühl, mit Eis und einem Spritzer Zitrone, perfekt mit Bubbles nach Belieben: Tonic Water, Prosecco oder Sekt, ein absolut pflanzlicher Spritz.

GILBERT Goes Green

Wenn Gilbert in der Breite Gasse 9 in Wien an Stelle des Viennart Hotels im Herbst 2021 eröffnet, dann gibt es schon von außen einiges zu sehen. Neben der Dachflächenbegrünung und dem Pflanzkonzept der Innenräume ist die begrünte Front ein integraler Bestandteil der Gebäudearchitektur. Und vor allem ein wesentlicher Punkt in Sachen vorausschauender Umweltfreundlichkeit und nachhaltiger Klimawandelanpassung.



© Wolf-Dieter Grubner

DAS BROOKLYN

HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER



Bio & Vitaminbar
INNOVATIVE TECHNIK
IM ZEITGEIST-DESIGN



Technik
INDIVIDUELL FÜR SIE
ADAPTIERT



BIO - Säfte
IN NACHHALTIGER
PREMIUM QUALITÄT
BIO ZERTIFIZIERT



REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

EIGENPRODUKTION
MADE IN AUSTRIA
Wir produzieren
SIRUP + TECHNIK
bei uns
im Haus

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF AUSTRIA



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com



Urlaub in den Bergen

Im Auftrag des Südtiroler Bergbekleidungs-Spezialisten Oberalp hat Karmasin im Frühjahr 2021 anhand einer länderübergreifenden Online-Studie erhoben, wie diese „Bergneulinge“ ihren Urlaub wahrgenommen haben und ob ihre Erwartungen erfüllt wurden. Vor allem Jüngere gaben an, dass sie bisher nicht in die Berge gefahren sind, weil sie einfach nicht daran gedacht haben, sondern Sommerurlaub mit Meer oder Städte- bzw. Fernreisen assoziierten. Doch die Erfahrungen waren durchwegs positiv. 55 % der Befragten bewerteten ihren Aufenthalt als sehr gut, weitere 31 % als recht gut. Wirkliche negative Urteile finden sich nur bei einer Minorität.



Liquid Spirits

Bereits im ersten Jahr des Bestehens zieht Liquid Spirits den zweiten großen Deal an Land. Ab 1. Jänner 2022 übernimmt das Unternehmen mit Sitz im steirischen Werndorf die österreichweite Distribution und Vermarktung der Brown-Forman-Marke Jack Daniel's. Eine Herausforderung, die Liquid Spirits mit größter Freude annimmt. „Es ist für uns eine Ehre, durch die Partnerschaft mit Brown-Forman die Distribution und Vermarktung der Marke Jack Daniel's zu übernehmen. Keinen anderen Namen verbindet man so sehr mit Whiskey wie Jack Daniel's“, zeigt sich Liquid Spirits-Geschäftsführer Oliver Dombrowski erfreut.



And the Oscar goes to ...

Kürzlich wurde die Hotellegende La Mamounia Palace erneut für ihre herausragenden Leistungen belohnt: Pierre Jochem, seit 2013 General Manager der Hotelikone, wurde vom US-amerikanischen Branchenprimus Hotels zum „Besten General Manager der Welt“ gekürt – in der Kategorie Individualhotels.

Neuer Hotspot

Ein Ort, an dem Kreative und Gin-Liebhaber auf ihre Kosten kommen – das ist die Rick Spirit World. Der Bio-Premium-Spirituosen-Hersteller eröffnete im 4. Wiener Bezirk die erste Gin-Erlebniswelt Österreichs. Nun hat man die Möglichkeit, die Arbeit von Master Destiller und GF Patrick Martinelli hautnah zu erleben, einen Gin-Workshop zu besuchen und die zahlreichen Kreationen von Wermut, Wein, Rum und Gin inklusive einiger alkoholfreier Produkte zu verkosten.



Zleep Hotels kommt nach Lausanne

Mit dem Zleep Hotel Lausanne eröffnet die Deutsche Hospitality neben dem geplanten Zleep Hotel Zürich Kloten im Jahr 2023 ein weiteres Haus der Marke Zleep Hotels in der Schweiz. Es entsteht in einem Mixed-Use-Konzept, mit 300 Studentenwohnungen, 30 weiteren Wohneinheiten, Einzelhandelsgeschäften, Büros und Parkplätzen. Neben der Economy-Marke ist die Deutsche Hospitality in der Alpenrepublik bereits mit dem Steigenberger Grandhotel Belvédère Davos vertreten.



Hotelinvestitionen in der Corona-Krise

Kaum eine Branche ist derart stark von den Auswirkungen der globalen Pandemie betroffen wie die Hotellerie und Gastronomie. Einige Hoteliers aus Österreich befanden es als richtigen Zeitpunkt, um in ihr Hotels oder Restaurants zu investieren, um langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über zwei Paradebeispiele. Zwei weitere mutige Hoteliers, die ebenfalls tief in die Tasche griffen, um ihr Haus für die Zukunft zu stärken, stellen wir Ihnen auf den Seiten 32 bis 36 vor.



Kunst und Wiener Design

Der Wilhelmshof in der Wiener Leopoldstadt startet mit neuem Design und noch ökologischerem Energiekonzept.

Im Wiener Kunsthotel „Der Wilhelmshof“ hat man sich ein Herz gefasst und die erzwungene Pause für umfangreiche Renovierungen genutzt. Die in Wien lebende Interior-Designerin Eugenie Arlt hat dabei in allen öffentlichen Räumen – von der Lobby über Frühstücksräume, Lounge und Co-Working-Room bis in die heimelige Bar – ihre unverwechselbare Handschrift hinterlassen.

Eugenie Arlt hat bei diesem Projekt ihre Erfahrung aus vielen Hotel- und Gastronomieprojekten eingebracht und konnte in enger Kooperation mit den Auftraggebern viel Farbe in die grundsanierten Räume bringen. Behutsam wurde sowohl die Geschichte des Gebäudes als Alt-Wiener Zinshaus zitiert als auch bestehende Kunst ins neue Konzept integriert und dabei komplett Neues gewagt.



© Der Wilhelmshof

„Wir verstehen unser Hotel als Gesamtkunstwerk aus Kreativität, Wiener Charme, hoher Qualität und einer ganz persönlichen Atmosphäre.“

Christian und Roman Mayrhofer



So wurde der Wiener Lichtkünstler Valentin Ruhry eingeladen, eine seiner großen und spektakulären Lichtinstallationen zu präsentieren und in Zusammenarbeit mit dem Print-Künstler Maj Mlakar einen weiteren Raum mit großflächigen Prints zu versehen. Entstanden sind Räumlichkeiten voller Inspiration, unterschiedlich, verspielt und einzigartig nichtsdestotrotz wie aus einem Guss wirkend.

Nicht nur die Optik, sondern auch die Technik wurde komplett erneuert. Die größte Innovation ist die Umstellung auf ein Grundwasser-Wärmepumpensystem. Im Hotel wird damit ab sofort das Warmwasser erwärmt, geheizt und gekühlt und das CO₂-neutral, ohne Einsatz fossiler Brennstoffe. Der ohnehin schon niedrige Energieverbrauch (so verfügt der Wilhelmshof schon seit 2008 über die größte Solarthermie-Anlage der Wiener Hotellerie) verringert sich in diesen Bereichen nochmals um ca. 75 %, der nötige Rest wird durch Strom aus 100 % erneuerbaren Quellen gedeckt.

Gelebte Nachhaltigkeit

Der Aufwand dafür war enorm: so mussten nicht nur die Heiztechnikzentrale und sämtliche Klimageräte, sondern auch das gesamte Leitungssystem quer durchs ganze Haus erneuert werden. Hotelier Roman Mayrhofer über die neue Haustechnik: „Unser Energiebedarf war bereits vor dieser Umstellung äußerst niedrig. Mit der Investition in Grundwasser-Wärmepumpen-Technologie sparen wir nochmals große Mengen an CO₂ ein und festigen so unsere Position als eines der nachhaltigsten Hotels in Österreich.“ Über die Design-Veränderungen meint er: „Durch das neugestaltete Erdgeschoß konnten wir einen weiteren kreativen und einzigartigen Akzent setzen und dem Wilhelmshof ein völlig neues Gesicht geben. Unsere Gäste haben jetzt noch mehr Platz, unsere MitarbeiterInnen hellere und angenehmere Arbeitsplätze und die öffentlichen Räume haben sich deutlich in Richtung unseres tollen Gartens geöffnet.“



Ein gewissenhaftes Kleinod

Exakt zwischen dem Prater und der Wiener Innenstadt finden Gäste aus aller Welt im 4-Sterne-Stadt-Hotel ein kurzfristiges Zuhause. Durch die Investition in ein ökologisches Heiz und Klimakonzept wird die Stellung als eines der nachhaltigsten Hotels in Österreich weiter gefestigt.

Das Hotel beschreibt eine neue Art von Hotelkategorisierung. „Ein ART-Hotel eben“, lacht Roman Mayrhofer, Geschäftsführer und Eigentümer. „Wir verstehen unser Hotel als Gesamtkunstwerk aus Kreativität, Wiener Charme, hoher Qualität und einer ganz persönlichen Atmosphäre.“ Der Hotelier hat sich 1997 zusammen mit seinem Bruder, Mag. Christian Mayrhofer, an dieses innovative Gesamtkonzept gewagt und aus einem traditionellen Wiener Hotel ein einzigartiges und inspirierendes Kunsthotel geschaffen. Zu Beginn wurde das gesamte Hotel mit dem österreichischen Künstler Ty Waltinger neugestaltet. Highlight dieser Zusammenarbeit sind die drei SuiteART Doppelzimmer im Dachgeschoß namens Silver Moon, Golden Sunrise und Deep Purple.

Ebenso einzigartig sind jene Zimmer, die der Wiener Pop-Art Künstler Andreas Reimann in den letzten Jahren gestaltet hat. Großflächige Mixed-Media-Prints auf Tapete oder Alu hinter Plexiglas kommen in den zurückhaltend gestalteten Räumen besonders zur Geltung.

Mutig in die Zukunft

Neben Kunst setzt man im Wilhelmshof auf eine zweite Säule: die Nachhaltigkeit. „Unser gesamtes Tun ist stets darauf ausgerichtet, nachhaltig zu wirken: bei Mitarbeitern, Gästen, Partnern und der Umwelt“, beschreibt Mayrhofer seine Ambitionen bezüglich sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit. Deshalb besitzt das Hotel mit 156 m² die größte Solaranlage der Wiener Hotellerie. Effektives Energiesparen sowie Müllvermeiden und richtiges Trennen zählen zu wichtigen Werten im Hotelbetrieb. Insgesamt verfügt das 4-Sterne-Hotel über 102 Zimmer in fünf verschiedenen Kategorien. Der Wilhelmshof ist Träger des Österreichischen Umweltzeichens und des Europäischen Ecolabels.

www.derwilhelmshof.com

Für die einfache Kommunikation mit der Cloud ...



... und die Steuerung komplexer Maschinen

Der Beckhoff IoT-Controller

Mit den kompakten Embedded-PCs der CX-Serie und dem Softwaremodul TwinCAT IoT ermöglicht Beckhoff die Steuerung komplexer Maschinen mit gleichzeitiger Cloud und Big Data Connectivity. Dabei profitieren Anwender gleich doppelt vom Prinzip der offenen Steuerungstechnik: nach unten ins Feld durch variable Feldbusschnittstellen und Anbindung aller gängigen I/O-Signale; nach oben ins Internet of Things durch freie Wahl einer Private oder Public Cloud über die Standardprotokolle AMQP, MQTT und OPC UA.

www.beckhoff.com/loT-Controller



© Karin Bergmann / Ratscher Landhaus

Gewusst wie

Michaela und Andreas Muster haben in perfekter Lage an der Südsteirischen Weinstraße mit dem Ratscher Landhaus einen Ort des Genusses geschaffen. Mitten im Lockdown setzten sie noch einige Genuss-Stückerln drauf.

Text: Peter de Cillia

Gleich vorweg – die Südsteirischen Weinberge bilden die perfekte Kulisse für einen unbeschwerten Urlaub. Man kommt im Hotel an und fühlt sich schon deshalb wohl. Das frische Ambiente, die Gastgeber und ihre Philosophie tragen dann schnell das ihre dazu bei, dass man sich fallen lässt, runterkommt und den einzelnen genüsslichen Verführungen unbeschwert folgt.

Wie alles begann

Die Geschichte des Ratscher Landhaus beginnt in der „Lahü“ (Latschenhütte) auf der Teichalm. Im Jahr 2005 lernen sich Michaela und Andreas Muster dort bei einer Party kennen und entdecken nicht nur eine große Gemeinsamkeit – die Liebe zur

Gastronomie – sondern auch die Liebe füreinander. Michaela Muster war zu diesem Zeitpunkt bereits Vizeweltmeisterin im Restaurant-Service, Sommelière auf Kreuzfahrtschiffen sowie Oberkellnerin in der 5-Sterne-Hotellerie. Andreas Muster kommt aus einer Winzerfamilie und entschied sich nach einem mehrjährigen USA-Aufenthalt bei Wolfgang Puck, in seiner Heimat ein Unternehmen in der Gastronomie- und Tourismusbranche zu gründen. Michaela und Andreas erwarben einen Gastronomiebetrieb in bester Lage an der Südsteirischen Weinstraße. „Wir waren jung, voller Tatendrang und wollten endlich etwas Eigenes auf die Beine stellen“, so beide unisono. Sechs Wochen nach dem Kauf wurden die ersten Gäste im Rahmen einer kleinen Frühstückspension willkommen geheißen und Schritt für Schritt wurde der





Standort als Kaffeehaus, als Wirtshaus mit warmer Küche sowie als Hotelbetrieb weiterentwickelt. Und seit damals ging es bergauf.

Durch den guten Zuspruch wurde der Wunsch nach einer Erweiterung sowie einer Schärfung der Positionierung immer deutlicher. Daraus entwickelte sich 2017 die erste Hotel-Erweiterung.

... und dann kam Covid

So wie viele andere auch hatten die Gastgeber durch die Pandemie einen Einschnitt größeren Ausmaßes zu verkraften. Die leidenschaftlichen Gastgeber steckten aber den Kopf nicht in den Sand und suhlten sich nicht in Verzweiflung, sondern nutzten den Lockdown auf ihre Art und Weise. „Wir hatten alles geplant, die Finanzierung stand, wir wollten einfach keinen Rückzieher mehr machen und zogen das Projekt mit viel Bauchweh durch“, so die beiden Unternehmer. Mit einem Investment von sieben Millionen Euro können nun nach der Wiedereröffnung im Juli 2021 die Gäste das „neue“ Ratscher Landhaus noch mehr genießen.

Es verfügt jetzt über 45 Zimmer, davon 18 neue Panoramazimmer mit bodentiefen Fenstern, begehbaren Duschen und einem traumhaften Blick in die Weinberge. Die beiden neuen Seminarräume beflügeln mit einer Aussicht in die südsteirische Weinlandschaft und sind mit modernster Tagungstechnik ausgestattet. Mit dem Naturpool und dem neuen Infinity Pool, der sich neuerdings in die Landschaft perfekt mit traumhaftem Blick über die Weinberge einschmiegt, wurde ein Refugium im Grünen geschaffen. Das Thema Wein wird im Ratscher Landhaus nach allen Regeln der Kunst zelebriert. Im Weinkeller lagern über 600 Weine, denn Andreas Muster ist nicht nur ein Weinliebhaber, sondern auch ein Kenner der Materie und möchte besonders edle Gewächse auch seinen Gästen offerieren, vorzugsweise in Magnumflaschen. Im Wirtshaus kommen echte, ehrlich gemachte, regionale Spezialitäten auf die Teller. Im neuen Weingartenrestaurant genießen Hotelgäste am Abend ein 4-Gänge-Menü. Der Zimmerneubau schmiegt sich perfekt in die Umgebung ein. Holz ist dabei das herausstechende Material. Die Zimmer selbst sind modern, minimalistisch, dennoch sehr gemütlich eingerichtet. Einzelne Farbtupfer wie zum Beispiel bei den Sesseln schaffen eine lebendige, liebevolle Atmosphäre. Ein frisches Design, nicht aufgesetzt, sondern funktional aber sehr einladend. Man merkt überall die Handschrift – die Handarbeit des regionalen Tischlers und auch bei den Betten – von der Manufaktur FBF (siehe auch

Seite 12), spürt man gleich, dass hier nicht nur auf Design wertgelegt wurde, sondern auf Qualität der Matratzen und der Verarbeitung. Nach der einen oder anderen guten Flasche aus dem Weinkeller, lässt es sich hier trefflich schlafen und träumen.

Fazit

Ein junges Unternehmerpaar, das zielstrebig seinen Weg als Gastgeber fortsetzt. Mit viel Unternehmergeist und Visionen setzten beide mitten im Lockdown ein weiteres, mutiges Zeichen. Die Gäste werden es zu schätzen wissen.

So funktioniert Hotellerie und Gastronomie bestens – Chapeau!

www.ratscher-landhaus.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Michaela und Andreas Muster investierten 7 Millionen Euro.





Perfektes Schlafen

Als Marktführer im deutschsprachigen Hotelmarkt begeistert FBF bed&more (Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) seit Jahrzehnten seine Kunden mit Schlafsystemen und Textilien rund um Bett und Bad.

Nicht umsonst vertrauen mehr als 30.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Erfahrung des deutschen Komplettanbieters.

Perfekte Abstimmung

Der Klassiker im Programm von FBF bed&more ist nach wie vor das Boxspringbett Savoy und wird von vielen Hoteliers favorisiert. Durch seinen besonderen Aufbau bietet es im Zusammenspiel mit einer perfekt darauf abgestimmten Matratze, z. B. der Bonellfederkernmatratze Stabila Superior oder der Tonnen-Taschenfederkernmatratze Dura KS Comfort, individuellen Schlafkomfort. Vorteile: Das Boxspringbett Savoy kann individuell auf jede Raumoptik abgestimmt werden. Hierfür bietet FBF bed&more ein umfangreiches Sortiment an Bezugs- und Dekostoffen, Volants, Fußplaids und Dekokissen sowie verschiedene Rückenteile.

Unkompliziertes Handling

Zwei Einzelbetten können durch spezielle Verbindungselemente schnell und unkompliziert zu einem Doppelbett verbunden und auch wieder getrennt werden. Unkompliziertes Handling für das Personal – z. B. beim Beziehen der Betten und der Zimmerreinigung, Variabel in der Sitzhöhe, durch den Ein-

satz unterschiedlich hoher Fußsets. Als Ergänzung zu den bewährten Bettsystemen wurden speziell für den Hotelbedarf das Schlafsofa Riva und das Etagensofa Meran entwickelt. Neben Boxspringbetten, Matratzen und Schlafsofas bietet FBF auch eine große Auswahl an Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Auch ein reichhaltiges Angebotspektrum an Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich stehen den Kunden in bester Qualität zur Verfügung.

www.fbf-bedandmore.de





Holzhotel Forsthofalm in Leogang in Salzbug: Die Alm-Spa-Suite verfügt über eine eigene Sauna von Klafs auf dem Balkon.

Hoteldesign stimuliert mentales Wohlbefinden

Hoteldesign von heute erwartet mehr denn je höhere Hygiene- & Sicherheitsstandards. Geräumigkeit mit Rückzugsmöglichkeiten, Flexibilität und Multifunktionalität – einhergehend mit smarten Technologien und Nachhaltigkeit sind zudem angesagt.

Design wird zum Erlebnis, wenn alle Sinne stimuliert und sich ein mentales Wohlbefinden einstellt. Hotels sollten ein Gefühl von Leichtigkeit eng verbunden mit Sicherheit vermitteln. Ob beim aktuellen Re-Design in Berlin oder in den zukünftigen Häusern von Leonardo Hotels in Barcelona und Nürnberg – der Markenkernwert zielt auf Individualität und Persönlichkeit der einzelnen Häuser und ihrer Verbundenheit mit der jeweiligen Region ab. „Das Hotel der Zukunft wird eines der Flexibelsten sein und unter seinem Dach variantenreiche Angebote für Business und Leisure (Bleisure) bieten“, so Yoram Biton Managing Director der Leonardo Hotels Central Europe. Dieses Gefühl von Leichtigkeit verankert sich auch in einem neuen Designansatz, getragen durch die Pandemie. „Vieles wird neu durchleuchtet und in die Innenarchitektur mit eingebracht“, so Andreas Neudahl, Hotel Interior Designer für die Leonardo Hotels. Der Trend gehe weg von schweren Dingen hin zu mehr losen Möbeln, Einrichtungen und Räumen, die interessant gestaltet, individuell und flexibel

nutzbar sind. „Funktionale Wohnlichkeit mit mehr Flexibilität ist gefragt“, so Neudahl weiter. Dies werde auch beim aktuellen Re-Design des Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz umgesetzt. Architektin Madeleine Moes, die hier für die Umgestaltung der öffentlichen Bereiche zuständig ist, erklärt: „Wir widmen uns hier einem völlig neuen Raumerlebnis – geprägt von zeitloser Eleganz, die die historische Architektur des Gebäudes trägt und

Für den renommierte Hotel- und Objektausstatter SYMPHONIC standen bei der Planung im 4-Sterne-Superior Dorfhofal Fasching in der Steiermark höchster Komfort und einladende Gemütlichkeit besonders im Fokus.





Leonardo Royal Hotel Barcelona Fira

mit einem neu interpretierten Art-déco-Stil im Inneren aufwertet. In den großzügigen Lobby- und Gastronomiebereichen legen wir mehr Wert auf Nischenbildung und bieten durch Raumteiler Rückzugsmöglichkeiten an.“ Natürlich stehe auch Hygiene bei der Konzeption von Hotels an vorderster Stelle. Oberflächen müssen noch glatter und porenfreier sein, so dass sie unkompliziert zu reinigen sind und Keime leicht entfernt werden können. Stoffe, die Haptik und der Abrieb müssen so gut sein, dass es dem Gast das Gefühl gibt, dass er immer in einem sterilen Zuhause ankommt, aber ein wohnliches Ambiente inmitten eines ausgewogenen, warmen Farbkonzepts hat.

Atmungsaktives Design

Neben Nachhaltigkeit und Verwendung von Naturmaterialien und Pflanzen werde vermehrt die Persönlichkeit und das Storytelling der einzelnen Häuser eine große Rolle im Wettbewerb spielen. Im Leonardo Royal Barcelona Fira, das noch heuer eröffnet werden soll, ist das Thema Urban Garden von Bedeutung.

Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz



© Designer's Home GmbH

Ein Teil der 255 Quadratmeter großen Terrasse im zweiten Stock wird als Gartenfläche für einheimische Pflanzen genutzt, die sich auf natürliche Weise akklimatisieren und einen Greenhouse-Effekt im Inneren erzielen.

Spa en suite

Cocooning, Sicherheit, Privatsphäre – das sind nicht mehr nur Schlagwörter, die durch die Corona-Pandemie gängig geworden sind. Der Wunsch nach Privatsphäre und Cocooning, kann mit der Integration von unterschiedlichsten Sauna- und Spa-Möglichkeiten im Hotelzimmer erfüllt werden. Eine Gelegenheit für privates Saunieren in Hotelzimmern bietet die Sauna S1 von KLAFS. Wie ein hochwertiges Möbelstück passt die Sauna S1 formvollendet in das Interieur exquisiter Hotelsuiten.



© Max Dudler, Architekten, Berlin

Leonardo Royal Hotel im Nürnberger Tafelhof Palais

Wohlfühlen mit Stil

Ankommen und den Alltag hinter sich lassen. Ob Urlaub oder Geschäftsreise, aufregender Städte-Trip oder intensiver Meetingmarathon – nach einem langen Tag in der Fremde sehnen sich Hotelgäste nach Gemütlichkeit, Entspannung sowie höchsten Liege- und Schlafkomfort. Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu. Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas, Funktions- und Wellnessliegen bis hin zu Restaurantbänken und Sesseln. Durch vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten können sowohl Einzelstücke als auch Konzeptlösungen nach individuellem Wunsch entworfen werden. Klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – passend zum jeweiligen Hotelstil sorgen verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen für eine individuelle Objekteinrichtung. ▮



© Harald Eisenberger | Almwellness Hotel Pierer



© Klaus Peterlin | Wellnesshotel Schwarzenstein



© Rosenalp Gesundheitsresort & SPA



© Mühlbacher | Dorfhofel Fasching

BETTEN | WELLNESSLIEGEN | MATRATZEN | POLSTERMÖBEL | RESTAURANTBÄNKE | SCHLAFSOFAS



NEUER
KATALOG

Von Boxspringbetten über Polstermöbel bis zu Wellnessliegen, Matratzen und Hygienebezügen bieten wir vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten nach Ihrem individuellen Wunsch. Fordern Sie kostenlos unseren aktuellen Katalog an und überzeugen Sie sich von höchstem Komfort im Objektbereich.

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





Fotos: Swittele/Bald, St. J. Lehner

Tischlerei Huber bringt neuen Glanz

Umbauten haben im Hotel Tauernhof in Großarl schon Tradition. Seit 1977 gab es kein Jahrzehnt, in dem nicht erweitert, erneuert oder verschönert wurde. Da sollten auch die 2020er Jahre keine Ausnahme werden.

In engster Kooperation mit Familie Hettegger und den Architekten StudioWG3 wurde von der Tischlerei Huber/Hüttschlag das gesamte Erd- und Untergeschoss neu gefertigt. Dazu zählen vier Restaurantbereiche, das „Pärchen“ für Paare, der Blaue Saal

und das bestehende textil neu gestaltete Restaurant für Familien und die „Schatzerei“ nur für Einheimische. Auch ein gemütliches Stüberl wurde zudem eingerichtet. Diese Neuerungen lassen das Hotel einmal mehr in frischem Glanz erstrahlen.





Das Herzstück

Die Bar ist das Herzstück für ein gemütliches Zusammensitzen, sie wurde mit den Materialien Braunesche und Rauriser Naturstein gebaut inklusive einem modernen aus schwarzem Eisen gefertigtem Hängeregal mit Glasboden und LED-Beleuchtung darüber. Dahinter kann man in gemütlichen gepolsterten Kojen sitzen. Überall im Erdgeschoss findet man Zierkissen in den Farben Flieder, Maiwipferl und Tanne sowie Leinenvorhänge aus der hauseigenen Schneiderei. Insgesamt wurden ca. 220 lfm Polsterungen mit hochwertigen Stoffen – zum Teil in Österreich und Deutschland gewebt – verarbeitet. Ein weiterer Hingucker ist das neue Buffet, wo Speisen wunderschön auf dem Naturstein und Lärchenholz präsentiert werden.

Holz als perfektes Stilelement

In der weitläufigen Rezeption aus Lärche, Stein mit 3D-Rautenwand im Hintergrund, fühlen sich Gäste des Tauernhofs sofort angekommen. Bei genauerem Betrachten des Bodens sieht man eine sägeraue Braunesche in den Bereichen der Schatzerei, Pärchen und in einem der Ruheräume. Im Untergeschoss ent-

standen drei neue Ruheraum-Bereiche, die mit Wellnessbetten und verschiedenen Kojen ausgestattet wurden. Auch hier wurde auf das gedämpfte Lärchenholz sowie auf sonnenverbranntes Altholz zurückgegriffen. Auf den Betten findet man die Farben Maiwipferl und Tanne in den Kissen und Decken wieder. Wieder gelungenes Projekt der auf Hotellerie und Gastronomie spezialisierten Tischlerei Huber, die gerade auch in Zeiten der Pandemie ihre ungebrochene Leistungsfähigkeit für große und kleine Auftraggeber eindrucksvoll unter Beweis stellen konnte.

Fakten

Bauzeit: Jänner bis Juli 2021

Investitionssumme: rund 8.500.000 €

Verbautes Lärchenholz: ca. 2.000 m²

www.tauernhof.com

www.tischlerei-huber.at



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

WELLNESS · SKIHÜTTEN · TÜREN · FACELIFTING · ACCESSOIRES

CHALETS · RESTAURANTS · BUFFETS · BARS · GÄSTEZIMMER

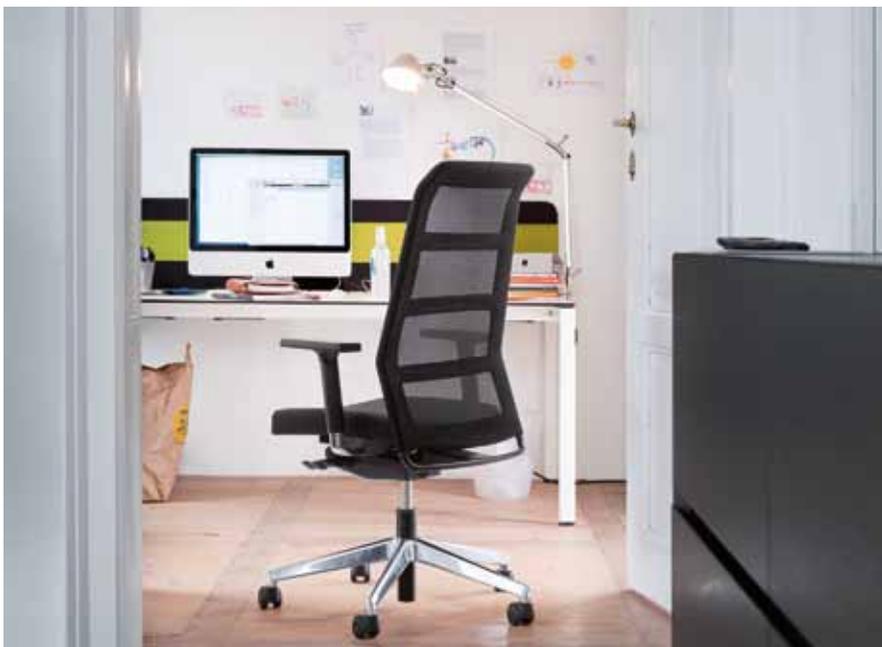
BESTE LÖSUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE
5612 Hüttschlag, Nr. 96a · Tel.: +43(0) 6417-234 · www.tischlerei-huber.at



Boxspringbett „Silence“ aus dem Hause sembella

Starke Resilienz & flexible Strukturen

Die Pandemie hat unsere Gesellschaft, aber auch die Wirtschaft vor große Herausforderungen gestellt. Viele Unternehmen mussten ums Überleben kämpfen. Allerdings zeigte sich, dass Betriebe, die bereits vor der Krise gut aufgestellt waren, die vergangenen Monate eindrucksvoll meistern konnten. Dazu gehört die Österreichische Möbelindustrie.



Die Möbelindustrie in Österreich begegnete den Herausforderungen mit hoher Resilienz und war in der Lage, sich schnell an die neuen Gegebenheiten anzupassen. „Viele Unternehmen sind gewachsene Betriebe mit einer eigenen Geschichte – oft entstanden aus Tischlereien oder Sattlereien im Herzen Österreichs“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. „Die große Liebe zum Werkstoff Holz verbunden mit smartem Erfindungsreichtum und einem ausgeprägten Servicegedanken setzte große Kräfte frei.“ Das war auch während der Pandemie auf allen Ebenen spürbar.

Bürostuhl „paro_2“ von Wiesner-Hager

Digital, nachhaltig und innovativ

So gelang es der Branche, den Digitalisierungsschub der Corona-Krise intelligent und kreativ zu nutzen: Ob Planungen am PC im direkten Kundenkontakt oder Video-Konferenzen und Online-Präsentationen – die heimischen Hersteller konnten aufgrund des Lockdowns im Handel zeitnah digitale Lösungen anbieten und Strategien umsetzen. „Die Unternehmen haben eine hohe Flexibilität und Veränderungsbereitschaft an den Tag gelegt“, so Emprechtinger. Mit Erfolg: „Die erfreuliche Auftragslage zeigt, wie begehrt Möbel made in Austria sowohl im In- als auch im Ausland sind.“ Denn die heimischen Hersteller sind mit dem Werkstoff Holz verwachsen, schätzen traditionelle Werte und sind wahre Spezialisten im hochwertigen Möbelbau. Mit ihrem ausgezeichneten Kundendienst, individuellen Planungsmöglichkeiten, solidem Handwerk und spürbarer Qualität steht die österreichische Möbelindustrie für echte Werte.

Gelebte Loyalität

Zudem wird in Österreich Partnerschaft noch großgeschrieben. Das gilt für langjährige Beziehungen mit Lieferanten und Händlern ebenso wie für die Endverbraucher. Auf diese Weise sind regionale Netzwerke entstanden, die sich in der Pandemie sogar noch verfestigt haben. Die überwiegend familiengeführten Unternehmen sind seit vielen Generationen in der Möbelfertigung zu Hause. Sie wissen Kontinuität zu schätzen und pflegen ihre Kontakte sehr fürsorglich. Ob die selbstverständliche Verpflichtung der Betriebe gegenüber ihren Angestellten oder die Erfüllung von persönlichen Kundenwünschen – diese gelebte Loyalität zahlte sich insbesondere in der Krisenzeit aus. „Wir sind im Vergleich mit anderen Branchen gut durch die Pandemie gekommen“, resümiert Emprechtinger. „Trotz des schwierigen Marktumfelds haben sich die Österreichischen Hersteller resilient gezeigt und sogar noch an Stärke gewonnen.“

Regionale Möbel mit nachhaltigen Werten

Dabei erwies sich die standortnahe Fertigung als großer Vorteil. Da die Betriebe alle notwendigen Werkstoffe und Materialien größtenteils aus dem eigenen Land oder dem benachbarten europäischen Ausland beziehen, war es möglich, die Lieferketten kurz zu halten und die Möbel weiterhin auszuliefern. Zwar wirkt sich die aktuelle Rohstoff-Knappheit weltweit aus, kann aber von der Österreichischen Möbelindustrie überwiegend gut antizipiert werden. Ein weiterer Pluspunkt ist die Naturnähe und Authentizität der Einrichtungsspezialisten. So spielt die Bedeutung von wohngesunden Möbeln aus umweltfreundlicher Fertigung eine immer wichtigere Rolle. Auch ein Thema, bei dem die Österreicher weit vorn rangieren.

Traditionelles Handwerk trifft moderne Hightech

Produkte mit Mehrwert, langer Lebensdauer und raffinierter Funktionalität sind gefragter denn je. Und Möbel aus Österreich bedienen den Trend nach fühlbarer Qualität, echter Natur, Nachhaltigkeit und



ADA AUSTRIA PREMIUM: viel Liebe zum Detail & traditionelle Handwerkskunst

verlässlicher Regionalität. Gleichzeitig stehen sie für individuelle Planungsmöglichkeiten, versiertes Handwerk und Hightech. Dieser Mix aus gelebter Tradition und Innovationsintelligenz auf höchstem Niveau zeichnet die österreichischen Betriebe aus. Sie reagieren schnell auf Herausforderungen bzw. Veränderungen und verstehen es, nachhaltige Werte mit viel Leidenschaft zum Material auf moderne Art zu verbinden. Die Voraussetzungen dafür sind fest in der DNA der Betriebe verankert: konsequentes Qualitätsmanagement, ein hohes Engagement bei der Erfüllung von Kundenwünschen und den Anspruch, ihre Produkte stets zu verbessern.

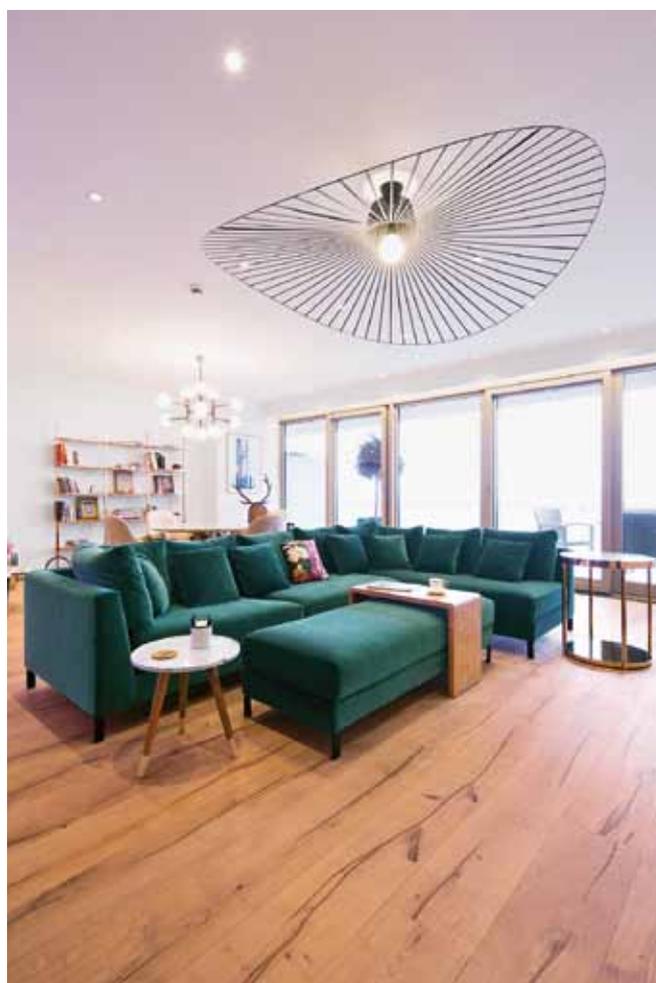
www.moebel.at

Badmöbelprogramm „Ikona“ von CONFORM





Böden & Fliesen



• • • Natürlich und gemütlich

Das Wohnzimmer ist die perfekte Mischung aus persönlichem Rückzugsort und sozialem Treffpunkt. Der Living-Bereich muss daher eine gemütliche Ausstrahlung haben und sich zugleich von seiner attraktivsten Seite für die Gäste präsentieren. Schönheit, Ruhe und Geborgenheit – kein anderes Material verkörpert diese Eigenschaften auf so natürliche Weise wie echtes Holz. Bei mafi überzeugen die hochwertigen Naturholzböden nicht nur mit einzigartigen Designs, sondern punkten zudem mit enormer Stabilität und 100 Prozent Natürlichkeit.

Teppichbodenkollektion Sprint24

Farben haben einen großen Einfluss auf unsere Stimmung und die Raumwirkung. Dies kann auch bei der Wahl des richtigen Teppichbodens geschickt genutzt werden. So wirkt ein blauer Teppich entspannend und beruhigend, ein heller Teppich lässt kleine Räume größer erscheinen. Die INKU Jordan GmbH & Co. KG bietet mit der Teppichbodenkollektion Sprint24 den preislichen Einstieg im Teppichbodensegment ab einem Verkaufspreis von 13,90 Euro pro m² und garantiert mit 20 Qualitäten in 230 Positionen farbliche Vielfalt.



Skulpturale Schönheit

Calacatta, Statuario, Arabescato und Dolomiti: das sind die vier erlesenen italienischen Marmore, die in der Oberfläche der neuen Fliesenkollektion Majestic Pure Selection von Ceramiche Piemme zu neuem Leben erweckt werden. Dabei werden Reinheit, Zeichnungen und Weißtöne des ursprünglichen Rohmaterials durch eine hochauflösende Digitaldrucktechnik wiedergegeben. Die Anlehnung an die große italienische Tradition der weltweit begehrtesten Marmorsorten bringt eine skulpturale Schönheit hervor, da das Licht die Oberfläche durchdringt, bevor es reflektiert wird, und diesen keramischen Bodenbelägen einen besonderen Glanz verleiht. Majestic Pure Selection ist daher für die Innenarchitektur von Räumen mit großer Eleganz vorgesehen, die sich sowohl in Privathäusern als auch öffentlichen Prestigeprojekten befinden.



Die Zukunft der Küche

STRASSER Natursteine zeichnen sich nicht nur durch ihre unvergleichliche Optik, sondern auch durch ihre Beständigkeit aus. Durch die Verbindung der besten Eigenschaften von „Leather Look“ und der polierten Variante wird mit „semi gloss“ eine völlig neue – glatte und samtig matte – Oberfläche geschaffen. Damit gelingt eine erneute Revolution in der Oberflächenbeschaffenheit von Küchenarbeitsplatten aus Naturstein.



In den Fluren setzt sich die schwarz-weiße Gestaltungssprache fort – hier im Dialog mit einem exakt definierten distinguierten Rot-Ton.

Erfrischend anders

Das Légère Express Hotel in Leipzig präsentiert sich seinen Gästen jung, unorthodox und ein bisschen crazy. Agrob Buchtal leistete durch spezielle Wand- und Bodenfliesen einen bedeuteten Beitrag zum Gelingen des Interior Design.



Bei diesem Hotel nach einem neuen Konzept der Fibona GmbH ist der Name zugleich Programm, denn leger und ungezwungen geht es zu im Légère Express in Leipzig: Herrlich unkonventionell, aber dennoch liebevoll gemütlich durch collagenhaften Materialmix in Kombination mit frischen Farben. Die Intention dabei war, das Interior Design stringent durch das gesamte Hotel zu ziehen. Dies bedeutete hohe Anforderungen unter anderem für die verwendeten Fliesen, die wertvolle Beiträge zum Stil des Hauses leisten. Der Hersteller Agrob Buchtal überzeugte diesbezüglich in allen Punkten und fertigte individuell passend zur Corporate Architecture hochwertige keramische Wand- und Bodenfliesen.



© agrob-buchtal.de/Nicole Zimmermann Fotodesign

Links: „Hallo-wach-Design“ mit sympathischem Augenzwinkern in den Hotelzimmer-Bädern: Agrob Buchtal fertigte speziell für dieses Projekt individuelle Keramikfliesen, die exakt zum Corporate Design passen und auch funktionale Belange optimal erfüllen, z. B. in Form von Bodenfliesen mit Trittsicherheit R10/B.

Rechts: Eine Detailaufnahme des gastronomischen Bereichs, der als Living Kitchen konzipiert ist. Farben, Formen und ein fröhlicher Materialmix aus Holz, Glas und Keramik schaffen ein heiteres Ambiente frei nach dem bekannten Motto „don't worry, be happy...“.



Die „Garden Lounge“ mit echten Pflanzen (auch in weiteren Teilen der Lobby) ist eine von vielen frischen Ideen. Ein charakteristisches Merkmal im gesamten Haus sind schwarz-weiße Komponenten (Teppich, Zierkissen).

Ein Zuhause für Gäste

Das Légère Express Hotel verfügt über 161 Zimmer sowie über fünf Longstay-Appartements. Die Zimmer vereinen ein modernes Konzept mit zeitgemäßer Flächeneffizienz und sprechen sowohl Businessgäste als auch Touristen an. Erklärtes Ziel des Familienunternehmens Fibona sind Hotels, die eine hohe Aufenthaltsqualität bieten und das Gefühl erzeugen wie zuhause zu wohnen. Die bewusste Abkehr von einer klassischen Trennung der einzelnen Hotelzonen bildet dabei die Basis für das „Being at home“-Feeling. Der Restaurant- und Barbereich beispielsweise ist als „Living Kitchen“ konzipiert. Eine offen gestaltete Zone, die durch ihren Material- und Mobiliarmix die gemütliche heimische Küche zitiert. Eine perfekte Atmosphäre für produktives Arbeiten, entspannte Zusammenkünfte oder als Rückzugsort offeriert die „Garden Lounge“, die eine grüne Wohlfühloase mitten in der pulsierenden Leipziger City verkörpert. Ein weiteres Charakteristikum in der Lobby ist das rund um die Uhr verfügbare Terminal für einen unkomplizierten Self-Check-in und Check-out.

Von Rot bis schwarz-weiß gestreift

„Das Interior-Konzept spielt mit einem collagenhaften Materialmix. Mit Elementen, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen und teilweise „crazy“ anmuten, wie beispielsweise unsere lackierte Kuh, der Gorilla im Eingangsbereich oder auch die Klimmzugstange in den Gästezimmern“, erläutert Michael Sommer, Architekt bei der Fibona GmbH. Die Farben Rot und Türkis sowie schwarz-weiße Streifen bilden die gestalterische Klammer und zeigen sich durchgängig im gesamten Hotel bis hinein in die hellen und modernen Gästebadezimmer, die über eine Glaswand in die Zimmer integriert sind. „Insbesondere unsere speziellen Farbtöne mussten präzise umgesetzt werden – ganz gleich, ob es sich dabei um einen Anstrich oder die Boden- und Wandfliesen handelte“, so Sommer weiter. „Ganz plakativ formuliert: Wir waren auf der Suche nach Partnern, die ohne Wenn und Aber in allen Punkten mit uns gehen. In Bezug auf die keramischen Beläge konnte dies nur Agrob Buchtal leisten.“ Deutschlands bedeutendster Hersteller von Fliesen fertigte speziell



Restaurant- und Frühstückszone greifen vitale Töne wie das Rot der Bar oder das kräftige Blau der Möbelzeile erneut auf: Zwischen den vertikalen Wangen fungieren türkisgrüne Fliesen von Agrob Buchtal als edle Intarsien und umlaufendes Bindeglied.

für dieses Projekt eine Kollektion im Format 20 x 20 Zentimeter, die exakt die gestalterischen Vorgaben umsetzte: Im Einzelnen waren dies Varianten mit schwarz-weißen Streifen, in komplett Schwarz oder in Ruby Wine matt – wo gewünscht und benötigt, wie in den bodengleichen Duschen oder der „Living Kitchen“, auch in der erforderlichen Trittsicherheit R10/B. Ergänzt wurde das keramische Konzept durch die Serie „Plural“, die in den Farbtönen Türkis aktiv sowie Grün matt die Wände in den Badezimmern und dem Restaurant- und Barbereich zielt.

Umfassender After-Sales-Service

Zusätzlich zur hohen Produktqualität Made in Germany offeriert Agrob Buchtal umfassende Service- und Beratungsleistungen über den eigentlichen Kauf hinaus. Aus der Sicht von Fibona handelt es sich dabei um Kriterien, die bei anspruchsvollen und durchdachten Projekten dieser Art unerlässlich sind. „Agrob Buchtal konnte alle Fliesen aus einer Hand liefern und uns auch vor Ort qualifiziert unterstützen. Wir arbeiten deshalb selbstverständlich auch in unserem Haus in Wiesbaden-Taunusstein mit dieser Marke zusammen“, so der Architekt abschließend.

agrob-buchtal.de

fibona.de



Pimp up your room

Mit kleinen Änderungen im Hotelzimmer setzt man ohne viel Aufwand neue Akzente.

Kraftvolle Akzente

Die Einrichtung wird immer bewusster inszeniert. Gerade die Details erhalten mehr Aufmerksamkeit, denn sie geben die besondere Note. In der Badgestaltung gehören hochwertige Bad-Accessoires zu einem stimmigen Gesamtbild dazu.

BLACK SELECTION – die schwarz matte Badausstattung von KEUCO – setzt prägnante Akzente im Bad: edel, elegant und zugleich extravagant.



Wohngesundheit in modernem Gewand

Nachhaltigkeit in Top-Formen: Die exklusiven Naturbetten von Hüsler Nest stehen für Wohngesundheit in Premium-Qualität. Denn bei der Manufaktur aus der Schweiz kommen nur naturbelassene Materialien unter die Decke. Gleichzeitig überzeugen die herrlichen Trauminseln aber auch optisch: Ob edles Naturholz oder kuschelige Polstermodelle – die Schweizer haben ein Gespür für Design und entsprechen mit ihren Produkten dem Zeitgeist.

Das Bad herbstlich dekorieren

Wenn draußen die Blätter fallen und die Tage wieder kürzer werden, ist es eine reine Freude, herbstlich zu dekorieren und es sich gemütlich zu machen. Auch fürs Badezimmer hat Lexington die passenden Produkte, um dieses in ein herbstliches Spa zu verwandeln. Die weichen und besonders saugfähigen Handtücher von Lexington laden dazu ein, sich nach einem Spaziergang durchs Herbstlaub wohlig in diese zu hüllen. Mit zwei neuen gestreiften Designs in den Farben Tan/Dark Gray und Steel Blue/Dark Gray aus 100 % Baumwolle erweitert Lexington sein Sortiment an Gäste-, Hand-, Dusch-, Bade- und Saunatüchern.



The Comforts of Home . . . Away

Eine sehr willkommene Ergänzung in jedem Gästezimmer sind die eleganten, stabilen, reinigungsfreundlichen „Welcome Trays“ von Aliseo mit einer Melamin-Ausführung in Porzellanoptik. Sie sind farbecht und kratzfest und zudem Spülmaschinen geeignet. Bei Aliseo steht immer Qualität, Design und Praktikabilität im Fokus.



Hygiene-Rad mit neuen Speichen



© Hagleitner/Krög

Österreichs
Hygiene-
unternehmer
Hans Georg
Hagleitner im
Gespräch.



Die Hotel- und Gastrobranche hat eine turbulente Zeit hinter sich. Herr Hagleitner, worauf sollten Betriebe bei der Hygiene jetzt besonders achten?

Hans Georg Hagleitner: „Das eine ist, Hygiene lückenlos vorzuleben; das andere: Hygiene unaufdringlich dingfest zu machen. Stellen Sie sich vor, Sie betreten Ihr eigenes Haus und erblicken ein Desinfektions-Zertifikat. Es garantiert hohe Qualitätsmaßstäbe, weist Ihren Betrieb als verantwortungsvoll aus. Der Gast kann erkennen: Hier bin ich gut aufgehoben. Zurecht erkundigen sich die Menschen: Was unternimmt mein Gastgeber, um mich und meine Familie zu schützen? Darum hat Hagleitner ein Desinfektions-Zertifikat geschaffen.“

Ist seit Covid-19 bei Hygieneerzeugnissen viel anders geworden?

„Das Hygiene-Rad musste wegen Covid-19 nicht neu erfunden werden, wohl aber galt es Speichen zu tauschen und zu ergänzen: Desinfizierende Produkte ersetzen jetzt zum Beispiel weitgehend den althergebrachten Universalreiniger, Händedesinfektion etwa ist zum Standard geworden.“

Stichwort Desinfektion: Mögen Sie der Branche ein paar Tipps geben?

Tipp 1

Kritische Stellen vor Ort prüfen

„Wo muss desinfiziert werden? Wie muss desinfiziert werden? Jeder Betrieb hat seine kritischen Stellen, die lassen sich ausfindig machen. Mit Plan gelingt Hygiene am besten. Hagleitner bietet einen Desinfektions-Guide: Gehen wir dort gemeinsam die Checklisten durch, damit Sie Ihren Gästen ein Extraplus an Sicherheit geben können.“

Tipp 2

Produktwirkung hinterfragen

„Nicht jedes Desinfektionsmittel schützt vor dem Coronavirus, 99,9 Prozent Desinfektionswirkung sind keine Garantie. Vielmehr muss das Produkt entsprechend begutachtet sein, dies gewährleisten drei Kennzeichnungen: begrenzt viruzid, begrenzt viruzid plus oder viruzid. Was so bescheinigt ist, wirkt nachweislich. Fordern Sie im Zweifelsfall einen Nachweis beim Hersteller an.“

Tipp 3

Hautverträglichkeit bedenken

„Hygiene soll die Gesundheit erhalten, auch die Hautgesundheit. Unsere Haut blockiert Keime – hindert sie daran, in den Körper einzudringen. Ein Händedesinfektionsmittel muss daher hautverträglich sein. Erkundigen Sie sich beim Hersteller nach dermatologischen Gutachten, Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter werden es Ihnen danken.“

Über Hagleitner

Hagleitner gestaltet Hygiene: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Kosmetik – dazu Spender, Dosiergeräte und Apps. Die Ware entsteht in Österreich, und zwar in Zell am See. Hier hat Hagleitner den Muttersitz; hier wird geforscht, entwickelt und produziert. Jede weitere Niederlassung ist eine Vertriebsstätte. So wirkt das Unternehmen an 27 Standorten in zwölf europäischen Ländern, in 63 Ländern weltweit sind Erzeugnisse zudem über Handelspartner verfügbar.

www.hagleitner.com



© Royal River Luxury Hotel / Hotel Tenerife

Royal River Luxury Hotel



Maria A. Losada, Innenarchitektin mit mehr als 40 Jahren Berufserfahrung, ist für das außergewöhnliche Design, die Einrichtung, die Dekoration und die Landschaftsgestaltung des Royal River Luxury Hotels auf Teneriffa verantwortlich.

Das Royal River Luxury Hotel auf Teneriffa verfügt über ein außergewöhnliches Konzept, das elegante Architektur und innovatives Design mit einer immergrünen Vegetation verbindet – hier trifft zeitgenössischer Luxus auf eine wohltuende Oase. Im Interview gibt Maria A. Losada Einblicke in das 2020 eröffnete Resort und spricht über ihre Liebe zum Detail.

Frau Losada, das originelle Design und die Atmosphäre aus Wasser und Natur sind eine neue und moderne Art von Luxus. Woher haben Sie Ihre Ideen für die Kreationen gewonnen?

Für mich war es besonders wichtig, einen Ort zu kreieren, der einen beim ersten Betreten direkt mit Wärme und Erholung empfängt. Ich liebe es, auf Reisen zu gehen und so wollte ich meine schönsten Erinnerungen davon an einem Ort vereinen. In Asien und Afrika durchströmt einen stets ein Gefühl von Herzlichkeit und Farbenvielfalt – diese Lebendigkeit wollte ich im Royal River Resort mit der kanarischen Tradition verbinden.

Ein besonderes Highlight ist auch der auf Teneriffa einzigartige Schwimfluss. Wie kam es zu dieser außergewöhnlichen Idee, einen solchen „River“ zu integrieren?

Bei meinen Reisen durch Asien war ich immer wieder fasziniert von den zahlreichen Möglichkeiten, sich zwischen einer grünen üppigen Vegetation im Wasser abzukühlen. Diese Erfahrung wollte ich gerne im Resort integrieren. Zudem ist der Fluss sehr harmonisch angelegt und verbindet die individuellen und privaten Pools der einzelnen River-Villen untereinander. Die Verbindung von Wasser, Pflanzen und spektakulären Ausblicken verdeutlicht die Schönheit unserer Erde umso mehr. Deshalb war auch die soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit von Anfang an eines der Hauptziele des Konzepts. Wir möchten Luxus mit Umweltbewusstsein vereinen und wollen zeigen, dass die eine Variable die andere nicht ausschließen muss. Deshalb wird das Haus beispielsweise auch mit 100 % erneuerbarer Energie versorgt.

Wie genau drückt sich Ihre Inspiration in den Design-Elementen des Resorts aus?

Besonders in der Dekoration erkennt man den Einfluss der verschiedenen Kontinente. Der See mit seinen vier luxuriösen Palafitos, die im afrikanischen Stil erbaut wurden und die restlichen Villen, die alle über verschiedene Dekorationen verfügen, machen die Umgebung besonders angenehm und zudem hochwertig. Im Innenbereich ist dieser Einfluss überall gut erkennbar, durch edle Teppiche mit Leopardendruck, geflochtene Korbsessel, weiche Decken mit Tiermusterungen, imposante Holzmöbel



und warme Braun- und Beigetöne. Aber auch im Außenbereich erkennt man meine Liebe zu unserem Nachbar-Kontinent und den dort einheimischen Tieren direkt, denn die große weiße Giraffenstatue im Restaurant The Top ist kaum zu übersehen!

Sind alle drei Restaurants themenbezogen kreiert worden?

Ja. In die Themen der einzelnen Restaurants haben wir viel Liebe ins Detail gesteckt. Sowohl bei der Auswahl der Speisen selbst als auch bei der Einrichtung und den Namen. Das französische Bistro Flamingo verbindet Türkis- und Rosatöne, die einen französischen Garten simulieren. Bereits zum Frühstück erwartet Gäste im eleganten Restaurant Pineapple eine warme und fröhliche Atmosphäre. Wer hier mit frischem Kaffee begleitet von Vogelgezwitscher in den Tag startet, kann nur gute Laune haben.

Haben Sie bei allen Highlights denn trotzdem noch einen Lieblingsort?

Wir alle lieben natürlich unseren „Royal River“, weshalb wir ihn auch als Namen für das Resort gewählt haben. Es ist einfach ein unbeschreiblich erholsames Gefühl, am Tag oder auch in der Nacht durch den Fluss zu schwimmen, vorbei an den begrünten Terrassen der Villen. Aber ich genieße auch immer die Entspannung an unserem Infinity Pool mit einem herrlichen Blick aufs Meer oder an unseren privaten Pool-Villen mit Blick auf den Golfplatz und den wunderschönen Berg Roque del Conde.

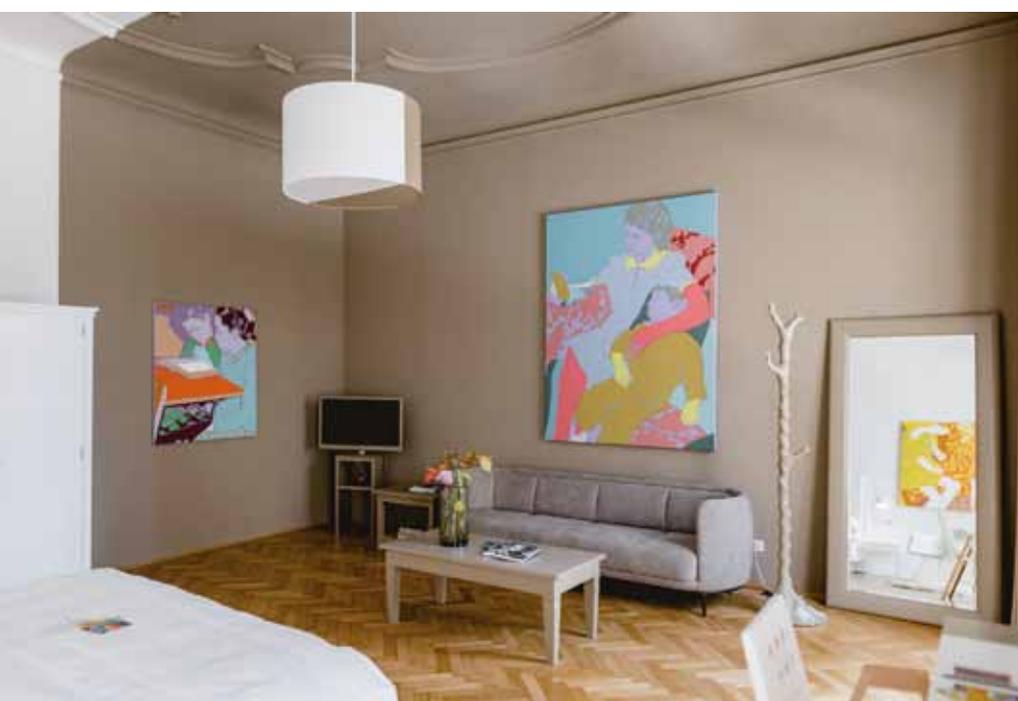
www.royalriver.es





Der Kunst ganz nah in Helmut's Art Suite

Hier hat Kunst keinen Platz, sondern Raum. Jedes Zimmer des Boutiquehotels Altstadt Vienna ist einzigartig. So auch der jüngste Zugang: Die Helmut's Art Suite.



Ab sofort bietet das Hotel Altstadt Vienna seinen Gästen ein weiteres Schmuckstück für ihren Urlaub in der österreichischen Hauptstadt. In seiner Mischung aus Charme und kosmopolitischer Freude an Ästhetik ist das Altstadt Vienna der ideale Ort für die neue Helmut's Art Suite.

Die Suite entstand in Zusammenarbeit mit Helmut's Art Club und zeichnet sich durch ein einmaliges Farbkonzept und besondere Kunstwerke aus. Reines Weiß trifft auf Sand. Die Farbkomponenten teilen die Suite allerdings nicht in der Horizontalen, sondern vertikal in zwei Hälften, wobei sie das gesamte Interieur für sich vereinnahmen.

Ein weiteres Herausstellungsmerkmal sind die Kunstwerke von Francis Ruyter, welche den Raum dominieren. Der Wiener Künstler, der auch international bekannt ist, hat für die Helmut's Art Suite vier Werke kreiert. Alle Kunstwerke spiegeln die anhaltende Faszination mit alten Fotografien aus den Archiven der Farm Security Administration und der Library of Congress wider. Drei der Arbeiten sind nach Fotografien von Russell Lee entstanden.

Begegnungen mit der Kunst

Die Intimität des Themas passt zu der Privatsphäre eines Hotelzimmers. Das vierte Stück in Ruyters Präsentation „Walter at Song“ ist ein humorvoller Seitenhieb, mit einem spezifischen Bezug zu Wien selbst. Die pastellfarbene Farbpalette und die grafische Natur von Ruyters Ästhetik stehen oft im Kontrast zu dem Inhalt, den sie abbilden. Ruyters Farben verschieben so Interpretation und Verständnis der BetrachterInnen.

Helmut's Art Suite schafft eine besondere Begegnung mit der Kunst. BesucherInnen können temporär in ein Leben mit Kunst eintauchen, während ihrer Reise inmitten all den kreativen Schätzen leben und so die Kunstwerke nicht nur betrachten, sondern erleben. Helmut's Art Suite fungiert zudem auch als Galerie. Die ausgestellten Werke werden einmal pro Jahr wechseln.

Der Helmut's Art Club

Die neugestaltete Suite ist bereits die zweite Kooperation zwischen Helmut's Art Club und dem Altstadt Vienna. Auch der Eingangsbereich wurde mit Arbeiten von Alex Ruthner sowie dem Künstlerkollektiv Zuk Club von Helmut's Art Club kuratiert und gestaltet. Gegründet wurde Helmut's Art Club 2013 von Johanna Lakner und Sydney Ogidan mit dem Vorhaben, eine interdisziplinäre Plattform für die Kunst zu schaffen, die mit der Gesellschaft in Interaktion tritt und so den Diskurs fördert.

www.altstadt.at



Exklusives Interview der Prodingler-Redaktion mit Markus Kaplan, Erich Bernard, Experten für Hotelbau, und Thomas Reiszahn, Konzept- und Positionierungs-Spezialist.

Fotos: BWM Architekten, Hotel Straubinger, Hans Schubert



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

Prodingler: Die Vorstellung von schirch ändert sich.

Kaplan: Ganz genau. Wir haben zum Beispiel in Wien ein Studentenheim zu einem Hotel umgebaut, dem 25Hours. Vorher waren sich alle darüber einig, dass dieses Studentenheim aus den 1960er Jahre schlicht und einfach hässlich war. Das dachten wir auch. Aber als wir uns mit dem Gebäude beschäftigten, haben wir seine Schönheit entdeckt.

Bernard: In Wirklichkeit hatte das Gebäude auch darunter gelitten, dass es zu niedrig war!

Kaplan: Drei Stockwerke sind dazu gekommen. Aber jeder glaubt, das habe schon immer so ausgesehen. Das ist auch unser Anspruch in Bad Gastein. Gastein muss weitergedacht werden, darin sind sich alle einig. Und das heißt nicht, dass wir dort jetzt „Tiroler Häusl“ bauen. Wir haben ja in Gastein auch das Kongressgebäude von Gerhard Gastenauer. Das ist gebauter „Brutalismus“.

Reiszahn: Aber das ist kein schlechtes Gebäude, das hat funktioniert.

Kaplan: Es ist auch von außen nicht schlecht. Brutalismus kommt ja nicht von brutal, sondern von roh, vom französischen Wort „brut“, das auch „ehrlich“ bedeutet. Ich verstehe allerdings, dass der Laie das oft nicht gut findet.

Prodingler: Das Badeschloss soll anders als das Straubinger ein junges urbanes Publikum ansprechen.

Kaplan: Wir inszenieren das Thema Baden neu: Die Zimmer sind eigentlich Badezimmer – mit einem Bett. Der Eingangsbereich wird wie der Zugang zu einem Schwimmbad inszeniert.

Bernard: Die Badewanne ist uns so wichtig wie das Bett. Es gibt auch Zimmer mit zwei Badewannen nebeneinander. Jedes Zimmer hat ein anderes Setting mit der Badewanne. Wir zelebrieren die Badeanstalt.

Reiszahn: Das ist schon heftiges Storytelling!

Kaplan: Man kann auch in den „Schaufenstern“ in der Badewanne sitzen ... Wenn niemand drin sitzt und die Vorhänge offen sind, kann jeder die Badewanne sehen. Da brauchen wir dann nicht mehr Badeschloss draufzuschreiben. Man kann sich auch in die Badewanne legen und das Licht ausschalten. Dann sieht einen keiner, aber selbst sieht man alles, das ganze Panorama.

Prodingler: Inwieweit konntet ihr in eure Entwürfe auch schon die Erfahrungen aus dem Coronajahr einbauen? Da sind ja ganz neue Themen aufgekommen, die vermutlich bleiben werden, wie das Arbeiten im Urlaub.

Bernard: Ja, außerhalb von Bad Gastein gibt es einige Hotelprojekte, wo wir auf solche neuen Trends und Entwicklungen eingehen. Zum Beispiel wird sich das F&B mit seinen Büffets früher oder später ändern müssen.

Reiszahn: Auch das Konzept Halbpension scheint ins Wanken zu kommen. Diese Standardisierung, alle in einem Speisesaal mit dem gleichen Menü für alle, das wird es bald nicht mehr geben. Das wird jetzt anders interpretiert.

Bernard: Die Wahllosigkeit der Halbpension wird verschwinden. Die Frühstücks- und Abendbüffets werden sich reduzieren. Man wird überall im Hotel essen können, auch in der Lobby. Die monothematische Zuordnung der Räume wird aufgelöst. Warum soll der Frühstücksraum den Rest des Tages leer stehen? Auch das Arbeiten an anderen Orten wird immer wichtiger. Das hat dann nur noch bedingt mit Urlaub zu tun.

Prodingler: Hat das Auswirkungen auf die Gestaltung von Lobbys?

Bernard: Ja. Die Abgrenzung der verschiedenen Funktionalitäten in den Räumen wird aufgehoben. Das wird verschwimmen. Dafür muss man die Häuser umbauen. Das haben wir zum Beispiel beim Aqua Dome getan. Ein Gebäude, das von außen immer funktioniert hat als architektonische Ikone. Aber innen nie wirklich.

Bernard: Auch das Konzept „Urlaub in den Bergen“ hat sich radikal verändert. Die Ferienhotellerie steht da vor großen Veränderungen.

Prodinger: Man hat die Sommerfrische wiederentdeckt.

Bernard: Und das wird sich halten. Dafür spricht schon der Klimawandel. Auch die Rückkehr zu längeren Aufenthalten.

Reisenzahn: Wir beschäftigen uns schon länger mit der Nachhaltigkeit und wie man diese in der Hotellerie umsetzen kann. Nachhaltigkeit ist der neue Luxus, und dieser Trend wurde jetzt verstärkt. Es werden Baumaterialien aus unmittelbarer Nähe verwendet, es gibt ein Energiemanagement mit geringen Emissionen. Green Buildings, wo die Natur ins Hotel hereingeholt wird, sind die Projekte der Zukunft. Vorhaben mit Cocooning-Erfahrung, mit Selbstverpflegung, Einfachheit, Reduzierung und Spüren der Materialien sind im Kommen. Die Weiterentwicklung von Chalets geht jetzt in alpine Glamping Projekte über. Nicht so aufwendig und mit reduzierten Angeboten.

Wellness, gedanklich auch als Wellness-Resort, wird in der Stadthotellerie an Fahrt aufnehmen. In die Stadt auch zur Erholung, kombiniert mit Kultur.

Kaplan: Man muss sich auch bei den Finanzierungen ganz neue Modelle überlegen. In Bad Gastein kann man zum Beispiel kein Buy-to-let machen, das ist schlicht verboten.

Prodinger: Kann man neue Konzepte in bestehenden Hotels umsetzen oder muss man dafür neu bauen?

Kaplan: Man kann die verschiedenen Bereiche wie Frühstücksraum, Lobby oder Businesslounge auflösen, auch in bestehenden Hotels.

Bernard: Da kommt es auf das Zusammenspiel von Hardware und Software an. Darüber muss man viel nachdenken. Manchmal reicht auch schon ein Austausch des Mobiliars. Man verändert die Atmosphäre. Man muss sich das Verhalten der Gäste genau anschauen und darauf reagieren.



Reisenzahn: Da geht es oft um die Entwicklung von Icons, Hinguckern, die dann sehr gut in den Sozialen Medien funktionieren, also gut fürs Marketing sind. Die sollte jedes Hotel für sich entwickeln. Das Aqua Dome ist dafür ein gutes Beispiel.

Bernard: Beim Hotel Entners in Pertisau am Achensee bauen wir in der Substanz. Da entwickeln wir neue Frühstückskonzepte. Es geht um neue Schnittstellen zur Küche. Wir ändern auch das Foodkonzept in Richtung Slow Food. Dafür arbeiten wir mit Foodexperten zusammen. Wir überlegen uns: Wie kann das Büffet der Zukunft aussehen? Das Schreckgespenst ist momentan das Brotbüffet, das geht so nicht mehr. Wir führen eine Art Halbservice ein. Wir öffnen die Küche und das Büffet wird zum Halbattachment. Im Prinzip ist das eine Art Greissler. Manches kannst du dir selbst am Büffet holen, anderes wird dir gegeben oder serviert. Da geht es auch um einen intelligenten, flexiblen Personaleinsatz. So kann man das Büffet servicieren. Das hat auch den Vorteil, dass weniger Essen weggeworfen werden muss, weil man die Mengen besser kontrollieren kann. Beim traditionellen Büffet müssen ja bis zu 60 Prozent der Lebensmittel weggeworfen werden! Weil die Gäste das angefasst haben. Das darfst du nicht einmal an die Schweine verfüttern.





© Gert Perauer / Brennseehof

Urlaub für die gesamte Familie

Ein Großteil der Zimmer im Familien- & Sporthotel Brennseehof in Feld am See in Kärnten wurde in den letzten Monaten, trotz krisengeschüttelten Zeiten, rundum erneuert. Zudem entstanden, zusätzlich zu den neun bestehenden Tennisplätzen, weitere drei Sand-Tennisplätze mit eigenem Clubhaus. Und so nebenbei wurde auch ein Permakultur-Garten errichtet.

Text: Peter de Cillia

Vor einigen Wochen konnte ich wieder einmal den Brennseehof in meiner Heimat Kärnten besuchen. Wenn man bedenkt, dass dieser See nicht gerade zu den Hotspots im Seenranking zählt, wenn man sieht, dass der angeblich mondäne Wörthersee noch immer weiterschläft und sich in seiner glorifizierten Vergangenheit suhlt, dann ist man bass erstaunt, was sich hier alles Positives entwickelt. Mastermind dieses zukunftsorientierten Agieren ist die Familie Palle. Sie hat es verstanden, nicht nur die

Lage ihres Haupthotels zu nutzen, sondern einfach ein umfangreiches Urlaubsfeeling für die gesamte Familie zu erschaffen. Das Hotel hat im Oktober 2020 seine Pforten nach der Sommersaison geschlossen und trotz herausfordernder Zeiten an dem geplanten Umbau von 23 Familienzimmern und einer neuen Tennisanlage festgehalten. „Auch wenn Umbauten in diesem Ausmaß in diesen unsicheren Zeiten, ein gewisses Maß an Kopfschmerzen mit sich bringen, sind sie doch unerlässlich, um den Fortbestand für die Zukunft zu sichern“, meint Erland Palle, GF des Hotels, der bereits in 3. Generation das Familien- & Sportresort (Brennseehof 4-Sterne-S, „Alte Post“ 4-Sterne und Seehof 3-Sterne) in Feld am See nun führt. „Generationsichernd“ ist hier keine leere Worthülse, da schon die 4. Generation im Hotelumfeld aufwächst.

Insgesamt wurden 23 Zimmereinheiten einem „Face-Lifting“ unterzogen. Familie Palle hat dabei wie immer viel Wert auf das Thema „Nachhaltigkeit“ gelegt und bei diesem Umbau bewusst auf die Zusammenarbeit mit heimischen Betrieben gesetzt. Im Detail wurden alle Fenster und Balkontüren gegen hochwertige 3-fach-verglaste Fenster mit Lärchenholz-Rahmen ausgetauscht. „Diese Variante wurde wegen der optimalen Wärmedämmung und des sparsamen Energieverbrauchs gewählt und stammen selbstverständlich von einem regionalen Partner“, erklärt Erland Palle. Heimisches Eichenholz wurde für die Böden ausgewählt. Zum





einen sorgt Eiche durch Farbe und Maserung für eine heimelige und schöne Optik, zum anderen ist sie ein widerstandsfähiges Holz. Das Mobiliar wurde aus Kernbuche und Eiche von einer heimischen Tischlerei maßgeschneidert. Diese heimischen Hölzer sorgen für das optimale Raumklima und veredeln auf zurückhaltende Weise die neuen Wohneinheiten. Das harmonische, dem Zimmernamen angepasste Farbkonzept sorgt für heimelige Atmosphäre und Wohlbefinden. Auch das Beleuchtungskonzept wurde neu gedacht. Es wurden neue Wohlfühlzonen geschaffen, die sowohl ein optisches Highlight darstellen als auch energieeffizient sind und eine verbesserte Schallisolierung aufweisen und so die Wohnsituation für Familien optimieren. Das Designkonzept entstand in Zusammenarbeit mit Familie Palle und dem Architekturbüro Ronacher. Die Zimmer präsentieren sich nun hell, freundlich und wirken durch ihre Farbgebung sofort einladend. Hier wurde nicht auf Schnickschnack gesetzt, das Design wirkt modern aber zurückhaltend. Doch als ausgewiesenes Sporthotel war die Zimmererneuerung alleine nicht genug. Deshalb wurde auch an einer neuen Tennisanlage gebaut. „Wir sind und bleiben ein beliebtes Tenniscamp mit 4-Sterne-S-Charakter“, sagt Siegfried Palle, Seniorchef des Hauses.

Noch mehr Tennis

Drei weitere Sand-Tennisplätze und ein Clubhaus im Zentrum des Ortes unterstreichen ab sofort ebenfalls die Kernkompetenz. Insgesamt stehen zwölf Tennisplätze zur Verfügung.

Bei alldem Sport wird zudem dem Thema Kulinarik einen zentralen Platz eingeräumt. Bereits im Herbst 2020 wurde der

Grundstein für den neuen Permakultur-Garten mit Gewächshaus gelegt. Das Ergebnis ist nun in voller Pracht zu sehen und zu ernten. Eine Vielfalt an unterschiedlichen Gemüse- und Kräuterarten versorgen fast vollständig den Küchenbetrieb des Hotels. Permakultur bedeutet „mit der Logik der Natur“ zu arbeiten, natürliche Ökosysteme im eigenen Garten nachzubilden und möglichst wenig einzugreifen. Das Besondere ist der geschlossene Kreislauf durch „einbringen“ organischer Abfälle aus der Hotelküche und dem späteren „Ernten“ für die Hotelküche. Derzeit sieht man 13 Bodenbeete aus Lärchenholz und weitläufige Hügelbeeten auf einer Gesamtfläche von ca. 1200 m². Ein Gewächshaus sorgt dafür, dass auch im Winter Gemüse und Kräuter gedeihen können und so auch die nächste Generation an Pflanzen für das Frühjahr heranwächst. Erika Palle, die in der Familie die Patronanz über den Permakultur-Garten hat, freut sich den Gästen täglich frische Kräuter und Gemüse vom eigenen, naturbelassenen Garten servieren zu können. „Dies gibt den Gästen die Garantie der täglichen Frische und Nachhaltigkeit von Gemüse und Kräutern und das ohne chemische Zusatzmittel.“

Fazit

Ein Resort – geschaffen für Familien, aber auch für Paare. Oft ein nicht bewältigbarer Spagat, sind doch die Bedürfnisse der Einzelnen zu unterschiedlich. Im Brennseehof gelingt dies aber ausgezeichnet. Man fühlt sich wohl und überlegt sogar, wieder mit Tennis anzufangen. Und wenn man erfährt, dass die nächsten Schritte zum Urlaubsglück von der Familie schon geplant sind, kehrt man gerne wieder hier ein.

www.brennseehof.com



HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



© Harald Eisberger / Hotel Pierer

Großzügige Investitionen trotz Lockdown

Die herausfordernde Zeit der Corona-Pandemie hat Familie Pierer genützt und in ihr erfolgreiches, familiengeführtes Almwelness Hotel Pierer 4-Sterne-Superior weiter investiert. Unser Augenschein machte deutlich, wie man mit viel Mut und Innovationsgeist auch in schwierigen Zeiten erfolgreiche Statements setzen kann.

Text: Peter de Cillia



Insgesamt flossen 3,5 Millionen Euro seit Anfang des Jahres in die Erweiterungen für noch mehr Erholung und Genuss in stilvollem Ambiente auf der Teichalm. „Raufkommen und runterkommen“ – dieser Leitgedanke motiviert Familie Pierer immer wieder, alles dafür zu tun, um ihren Gästen perfekte Erholung auf der Alm zu bieten. Gemeinsam mit ihrem regionalen Partner Josef Göbel, Designer und Meister der Handwerkskunst, haben die Brüder Alfred und Franz Pierer ihre weitreichende Pläne für das angesehene Hotel umgesetzt. „Die Zeit im Lockdown hat uns inspiriert und wir wollten nicht abwarten. Also haben wir neue Ideen für die Weiterentwicklung unseres Angebots generiert und mit unseren langjährigen Partnern umgesetzt“, resümieren die Geschäftsführer Alfred und Franz Pierer. Wichtige Aspekte für die Planung kamen aus den Lehren durch die Corona-Pandemie: Der Gast hat seine Bedürfnisse und Anforderungen verändert – er

legt noch mehr Wert auf Individualität, ganzheitliche Erholung, Ruhe und Naturverbundenheit. All diese Gesichtspunkte sind nun in der großzügigen und stilvollen Hotel-Erweiterung berücksichtigt und umgesetzt worden. Besonders bemerkenswert dabei – es sind nicht kleine kosmetische Neuerungen vollzogen worden, hier wurde wirklich Neues geschaffen.

Noch mehr Genuss

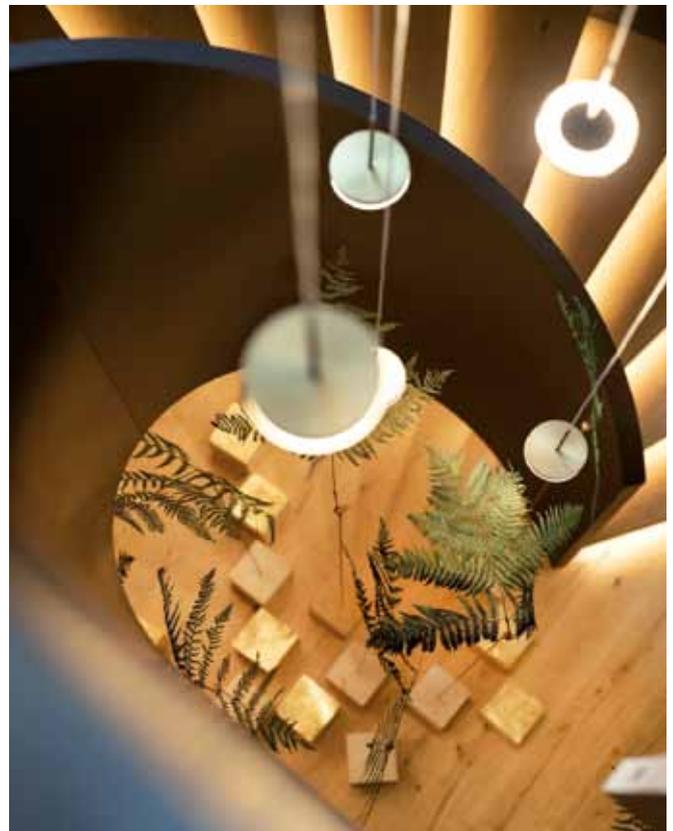
Größtes Highlight ist wohl das neue Bistro – Pierers Milchbar – ein schon kultiger Treffpunkt im Retrolook mit kunstvollem Interieur und einladender Terrasse. „Es ist unser Ziel, die Gäste immer wieder zu begeistern. Wir wollen der Zeit voraus sein und spüren Trends auf. Mit unserem edlen Bistro haben wir einen stilvollen Ort für Begegnung geschaffen: Inspiriert durch die aufregende Vergangenheit der 70er-Jahre, belebt mit internationalem Flair und kreativen, aktuellen Food-Trends“, schwärmen die beiden Geschäftsführer. Die Milchbar verspricht Genuss für Auge und Gaumen mit speziellen Getränken und originellen Snacks. Ganz besonders hervorzuheben sind die kreativen Eissorten vom Eis-Greissler – mit reiner Bio-Milch aus der eigenen Familien-Molkerei in der Region produziert – ein Hochgenuss auf höchstem Niveau für alle Eisfanatiker. Diese Art eines Bistro erwartet man sich hier nicht, alleine das ist schon eine positive Überraschung für die Gäste.

Noch mehr Raum

Alle Zimmer und Suiten wurden luftig eingerichtet. Sie bieten damit hervorragende Möglichkeiten für einen individuellen Rückzug. Ebenso in neuem Glanz erstrahlen die Weinstube und die Generationenstube mit noch mehr Holz, natürlichen Stoffen und heimeligen Pölstern – der perfekte Platz für familiäre Feiern oder Treffen in kleineren Gruppen. Es entstand ein lebendiger Mix aus Alt und Neu, nicht aufgesetzt und nicht von anderen Häusern kopiert. Besonderes Augenmerk galt der Vergrößerung und Erweiterung der Ruheräume, welche mit charmanten Trennwänden, hochwertigen Wasserbetten, bequemen Sofa-Ecken und einem großzügigen Balkon zusätzlich Platz für Erholung und Entspannung schaffen. Jeder Gast findet seinen persönlichen Rückzugsort, man fühlt sich nicht eingegengt, der Abstand zu den anderen Gästen ist wahrhaft wohltuend und das nicht nur in Corona-Zeiten.

Auch für Plaudertaschen

Mit dem einzigartigen Ruheraum Pierers Plauderei, in dem Plaudern ausdrücklich erwünscht ist, kam das Hotel einem lang gehegten Wunsch vieler Gäste nach. Mütter, Töchter, Freundinnen oder auch Familien und Freundesgruppen – sie alle führen gern gute Gespräche in ruhiger Atmosphäre und erleben hierbei Entspannung und innere Balance. Für gute Stimmung sorgt dabei eine große Feuerstelle im Zentrum des Raums.





Noch mehr Wellness

Erholsame Almfrische erlebt der Gast ab sofort im vergrößerten AlmSPA und Almgarten mit einer Fläche von 5.000 Quadratmetern. Für die gehobenen Ansprüche der Gäste an Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit hat die Wohlfühl-Abteilung ebenfalls neue Angebote kreiert. Bei jeder Buchung ist – als besondere Aufmerksamkeit – das kostbare, neue „Alm-Ritual“ dabei – mit kühlen oder warmen Kompressen zur Einstimmung und einem erfrischenden Fruchtsaft sowie einer Tasse wohlthuendem Almkräutertee.



„Raufkommen und runterkommen“ ist einer der Leitgedanken von den Geschäftsführern Alfred und Franz Pierer

Noch mehr Regionalität

Bei der Wahl der Baupartner wurde großen Wert auf Regionalität und Qualität gelegt. Mit Materialien wie Naturstein und Holz aus den heimischen Wäldern wird die Natur ins Haus

geholt und eine Atmosphäre der Ruhe und Entspannung geschaffen. „Natürliche und nachwachsende Rohstoffe, umweltschonende Energieressourcen und regionale Kooperationen sind für uns eine Selbstverständlichkeit!“, sind sich die Gebrüder Pierer einig.

Fazit

Ein wahrer Familienbetrieb, wie man ihn sich wünscht. Hier fühlt man sich sofort wohl, hat viele Gelegenheiten zu genießen und das in einem besonders edlen, aber nicht protzigem Ambiente. Ein Vorzeigehaus der Extraklasse. Zusätzlich besonders erwähnenswert sind die Mitarbeiter. Hier hat anscheinend Familie Pierer einen glückliches Händchen, denn sowohl die jungen, wie auch die älteren aus der Mannschaft bieten ein perfektes, freundliches, nicht aufgesetztes Service.

www.almurlaub.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

FOOD & DESIGN

Summer Stage – ob Kaffee, schmackhaft Süßes, sommerliche Drinks – der Wohlfühlfaktor steht im Mittelpunkt. Neugierig? Auf den nächsten Seiten mehr dazu ...





Der Kaffee ist fertig

Für viele Menschen bedeutet Kaffee nicht nur Kult, sondern auch Kultur. Kaum ein anderes Getränk vermittelt soviel Emotionen und Lebensgefühl. Ein Umsatzbringer für die Branche und gleichzeitig Lebenselixier.

Filterkaffee ist wieder „in“

Die Schaerer Deutschland GmbH erweitert ihr Portfolio um eine weitere Curtis Filterkaffeemaschine: Die Curtis G3 Alpha Decanter Filterkaffeemaschine ist gleichermaßen ein Sinnbild für die US-amerikanische Kaffeekultur wie für

das Qualitätsversprechen von Curtis. Mit dem Zusammenspiel aus effizienter Brüh- und Filtertechnologie sowie eleganten Glaskannen erfüllt sie höchste Ansprüche an die Getränkequalität und das Servieren von Filterkaffee.



Kaffee-Kreationen auf Knopfdruck

Die neue Nespresso-System-Maschine Lattissima One Evo von De'Longhi vereint höchste Designansprüche mit bedürfnisorientierter Technik und raffinierten Details zu einem monochromen Gesamtkunstwerk. Genuss und Komfort stehen bei der Lattissima One Evo an erster Stelle.



Inspirierender Kaffee für die Auszeit

Mit der „mocca manufaktur“ beweist café+co einmal mehr große Hingabe fürs Detail. Der Marktführer für Kaffeeverversorgungssysteme hat sich zum Ziel gesetzt, den Genuss jeder Tasse als besonderes Geschmackserlebnis zu positionieren. In jeder Packung mocca manufaktur Kaffee steckt durch langsame Röstung bei niedrigen Temperaturen volles Aroma, echter Geschmack und viele Stunden Handarbeit.



Stilvoller Kaffeegenuss

Ein aromatischer Duft weckt morgens unsere Lebensgeister, er rettet uns durch das Nachmittagstief und stärkt die Konzentration. Es gibt viele gute Gründe, warum der Kaffee zu den absoluten Lieblingsgetränken vieler Menschen gehört. Mit den Kollektionen Napoli und Solo von Leonardo wird die tägliche Tasse Kaffee zum echten Genussmoment.

Der röstfrische Kaffee aus Österreich

Die junge Kaffeemarke Fred röstet hochwertigen Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt im traditionellen Manufaktur-Handwerk in Österreich. Die fair gehandelten Arabica- und Robustabohnen aus maximal drei Anbaugebieten werden in kleinen Chargen im traditionellen Trommelröstverfahren in einer schonenden, extra langsamen Röstung bis zu 25 Minuten bei maximal 207 Grad Celsius in einer Wiener Kaffeemanufaktur geröstet.



winterhalter®

Die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie

ARBEITSTIER

Harte Arbeit leicht gemacht.

Weitere Infos unter:



Spülen, spülen, spülen. Egal, was kommt. Egal, wie stark verschmutzt. Aber immer mit erstklassigem Spülergebnis. Mit der neuen PT-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Haubenspülmaschinen. Die PT ist ein Arbeitstier. Schnell, gründlich und zuverlässig. Eine Maschine, die das Spülen auch unter extremen Bedingungen so leicht wie möglich macht.

www.winterhalter.at/pt

Flexibilität in der Oberklasse

In der GIGA X3c/X3 vereinen sich die modernsten JURA-Technologien auf kleinem Raum. Das macht sie zum professionellen Vollautomaten der neuesten Generation, der in allen Belangen brilliert.



Die Spezialisten der Schweizer Kaffeeautomatenmanufaktur JURA haben sich einige features einfallen lassen, um den Kaffeegenuss für Gäste noch unkomplizierter zu machen. Ein komplett neues Innenleben macht die GIGA X3c/X3 deshalb noch robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicerbar. Vorteile, die Gastronomen zu schätzen wissen. Augenscheinlich stechen einige Highlights heraus: Der Kombiauslauf ist komplett auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich zum Beispiel ganz einfach mit nur einer Hand entnehmen und leeren. Das Touch-Display erlaubt intuitive, simple Bedienung und ermöglicht größtmögliche Flexibilität.

Innovationskraft

Mit der GIGA X3c/X3 beweist JURA eindrücklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt die Maschine mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen

resultiert daraus ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Großbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich in Hotels sowie in den Selbstbedienungszonen zugeschnitten ist. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X3) oder als Festwasserlösung (GIGA X3c) spielt sie ihre Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Die GIGA X3c/X3 hat es wahrlich in sich. So liefert das Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerk zuverlässig über viele Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A.® (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten und CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.®) liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Beide Features sind besonders wichtig für einen perfekten Kaffeegenuss.

Weiters verfügt die GIGA X3c/X3 über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt die Speed-Funktion. Der Aufwand für Nachfüllarbeiten beschränkt sich dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel auf ein absolutes Minimum. Ferner sorgt die hohe Kapazität von Wassertank, Restwasserschale sowie Kaffeesatzbehälter bei der GIGA X3 für maximale Autonomie. Dadurch eignet sich der Kaffeevollautomat auch hervorragend für den mobilen Einsatz.

Leistung gepaart mit Qualität

Gesteigerte Leistung bei gleichzeitiger Qualitätsoptimierung – das ist die GIGA X3c/X3. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer sicher zum richtigen Genuss. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – der 5-Sterne-Gedanke reicht auch hier bis ins kleinste Detail.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der GIGA X3c/X3. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die darin vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

So individuell wie Ihre Ansprüche

Der Kaffeevollautomat passt sich perfekt an die Anforderungen des jeweiligen Betriebes an. Als einzelner Vollautomat genauso, wie mit passenden Peripheriegeräten wie Tassenwärmer, Abrechnungssystem, etc. erweitert, auf Basis der GIGA X3c/X3 lässt sich für jedes Einsatzgebiet die ideale Kaffee-Komplettlösung konfigurieren.

So wird perfekter Kaffeegenuss Tasse für Tasse garantiert.

www.jura.com



Der Weg zum nachhaltigeren Genuss



Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss sind für Nespresso untrennbar miteinander verbunden. Daher hat sich das Unternehmen von Anfang an diesen Themen verschrieben und ein eigenes Ressourcen-Nutzungsprogramm für seinen Kaffee etabliert.

Durch das AAA Sustainable Quality™ Program, das 2003 in Kooperation mit The Rainforest Alliance ins Leben gerufen wurde, arbeitet Nespresso mit über 120.000 Kaffeebauern in 15 Ländern an der Einbindung von Nachhaltigkeitspraktiken auf den Farmen und in den umgebenden Landschaften.

Jede Tasse bis 2022 CO₂-neutral

Zudem verfolgt Nespresso einen Standard, der nachhaltiges Engagement in jedem Schritt der Kaffeewertschöpfungskette garantiert: Dieses reicht von der Auswahl und Zusammenarbeit mit Kaffeebauern über Recyclinginitiativen bis hin zum ökologischen Fußabdruck. 2020 ging Nespresso noch einen Schritt weiter und verpflichtete sich dazu, bis 2022 jede Tasse Nespresso Kaffee CO₂-neutral zu machen – sowohl zu Hause als auch für Geschäftskunden.

Nespresso freut sich zurzeit über eine Recyclingrate von etwa 31 %. Quer durch das Bundesgebiet wird also bereits rund jede dritte Nespresso-Kapsel recycelt. Da Kaffeekapseln dem Gesetz nach keine Verpackung darstellen, hat Nespresso bereits vor über 11 Jahren auf freiwilliger Basis ein eigenes, umfangreiches Recyclingprogramm gestartet. Kunden können ihre Kapseln heute bei über 2.000 Sammelstellen in ganz Österreich retournieren. Für Business-Kunden stehen ebenfalls mehr als 1.600 Sammelstellen für das Recycling gebrauchter Nespresso Kapseln zur Verfügung.

Alle Kapseln, die so über das Nespresso eigene System gesammelt werden, werden dann von der ARAPLUS GmbH nach Tirol gebracht und dort vom Tiroler Abfallverwerter Hopperger recycelt.

Für Nespresso ist es wichtig, neben dem eigenen – quasi privaten – Recyclingprogramm die Rückführung über die öffentliche Wertstoffsammlung zu ermöglichen. Dank dieser Initiative können Nespresso Kapseln in mittlerweile 16 Regionen in ganz Österreich entsorgt und wiederverwertet werden. So bietet Nespresso mittlerweile 97 % seiner österreichischen Kunden eine Sammelmöglichkeit in unter 5 km zu ihrem Wohnort.

Maschinen-Innovation trifft auf Nachhaltigkeit

Das Nespresso System geht sparsam mit wertvollen Ressourcen um. Jede Nespresso-Kapsel enthält exakt die Menge Kaffee, die man für eine Tasse benötigt. Auch die Maschinen werden bei Nespresso unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit entwickelt. So wurde die neueste Nespresso Professional Maschinenreihe Nespresso Momento mit langlebigen Komponenten und leicht reparierbaren oder austauschbaren Elementen, recycelbaren Verpackungen und Einstellungen ausgestattet, die sowohl Wasser als auch Energie sparen.



www.nespresso.com/pro

SO SÜSS, SO GUT WIBERG SÜSSE SAUCEN

Die Süßen Saucen aus dem WIBERG Sortiment verleihen Mehlspeisen, Eiskreationen und Desserts einfach und schnell den letzten Schliff. Probieren Sie die pffiffigen Geschmacksrichtungen **Sweet & Spicy** – Schoko & Kardamom, **Sweet & Salty** – Karamell & Ursalz sowie **Sweet & Fruity** – Erdbeere & Limettentaste.



FRUCHTIG, FRECH UND FARBENFROH!

Wir haben die Sonne im Herzen und auch auf dem Gaumen.



Sehnlich erwartet, kehrt mit dem Sommer auch eine neue Unbeschwertheit ein. Wer die Sonne nicht nur im Herzen tragen will, holt sich prächtige Farben und leichten Geschmack auch auf Gaumen und Teller – einfach und schnell mit den vielfältigen Produkten von WIBERG.

Freche Früchtchen

Die Dreifaltigkeit der sommerlichen Eleganz trägt mit Orangia Sun, Zitronia Sun und Berry Sun die Sonne nicht nur im Namen. Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, für alles was süß und fruchtig sein soll: WIBERG Berry Sun verwöhnt Feinschmecker mit der süßen Frische köstlicher Waldbeeren. Mit natürlichem Beerengeschmack und intensiver Farbgebung eignet es sich hervorragend für kalte Süßspeisen, Fruchtkreationen, zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken.

Warum „Süßes ODER Saures“?

Die feinen Nuancen frischer Zitronen haben einen Fixplatz in der Dessert-Küche! Ob als Zutat von Teigwaren, Crèmes oder Getränken – mit WIBERG Zitronia Sun geht im wahrsten Sinn des Wortes geschmacklich die Sonne auf. Zusätzlich lässt es sich auch hervorragend in Zuckergüssen für Cookies oder klassischen Zitronentorten verrühren und verfeinert überdies auch Grillsaucen und Dips.

Wie ein Sonnenaufgang am Meer

Wer den Geschmack frischer Orangen bevorzugt, dem sei WIBERG Orangia Sun ans Genießer-Herz gelegt. Hier wird die fruchtige Frische der herrlichen Zitrusfrucht kombiniert mit einer satten orangen Farbe, die an einen Sonnenaufgang am Meer erinnert. Vielseitig verwendbar eignet sich Orangia Sun hervorragend für Süßspeisen, aber auch Wild- und Fleischgerichte sowie für Rotkraut.



Farbexplosion als optisches Highlight

Für den bleibenden Eindruck beim Gast sorgt ein liebevoll gestaltetes Dessert. Intensive Farben und fruchtiger Geschmack verbinden sich perfekt im WIBERG Dekor-Früchte-Mix. Die ausgewogene Mischung aus getrockneten Himbeer-, Apfel- und Ananasstückchen sowie Rosen-, Ringel- und Kornblumenblüten rieselt wie ein Sommerregen aus Farbe und Frucht auf den Teller nieder. Für garantiert verzauberte Gäste!

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



Jetzt drücken wir erst recht auf die Tube

Darbo bringt Innovation fürs Frühstücksbuffet.

Um großen Herausforderungen zu begegnen, beginnt man am besten mit den kleinen Dingen. Das gilt auch für die Gastronomie. Eine appetitliche Präsentation am Frühstücksbuffet, die auch hohen Hygieneansprüchen genügt, wirkt anziehend auf den Gast. Dosiersysteme, wie z. B. für Müsli und Säfte, sind dem Gastronom dabei sicherlich eine Hilfe. Doch oft sind diese Systeme mit großem Wartungs- und Reinigungsaufwand verbunden und dem Servicepersonal fehlt dadurch Zeit für seine wichtigste Tätigkeit: dem Dienst am Gast. Auch Gäste bevorzugen einfach zu bedienende Systeme.

Der neue Dispenser

Darbo hat sich für seine Fruchtaufstriche und Honig daher was ganz Besonderes einfallen lassen: den „Darbo Dispenser“. Dabei handelt es sich um eine praktische Vorrichtung, in die man Dosierflaschen mit Fruchtaufstrichen und Honig von Darbo hygienisch am Buffet platzieren kann. Durch einen einfachen Hebeldruck können sich die Gäste eine Portion Aufstrich entnehmen – eine saubere Lösung ohne viel Technik. Darbo Fruchtaufstriche in der 900 g Dosierflasche sind in sechs verschiedenen Sorten erhältlich. Ein Blütenhonig in der 1000 g Dosierflasche ergänzt das Sortiment ideal. Der Dispenser wurde speziell für die neuen Dosierflaschen designt. In neutralem Weiß und mit klaren klassischen Linien passt er in jeden Hotelbetrieb, der nach einer Dosierlösung fürs Buffet sucht. Hochwertige Materialien wie Aluminium und Edelstahl sorgen für Stabilität

und Langlebigkeit. Die Handhabung ist für Gast und Personal selbsterklärend und sehr einfach. Der Dispenser muss für den Austausch der Dosierflaschen nicht zerlegt oder gereinigt werden. Ist eine Flasche leer, kann man sie in Sekundenschnelle durch eine neue ersetzen. Alle Oberflächen sind leicht erreichbar und abwischbar. Übrigens: Die Dispenser werden einzeln verkauft. So kann man beliebig viele Dispenser aneinanderstellen und die Präsentation individuell an die Buffetsituation anpassen.

dispenser.darbo.com

Die Vorteile auf einen Blick

- Mühelose und unkomplizierte Handhabung
- Einfache Säuberung ohne Zerlegen
- Hygienische und saubere Dosierung
- Kein Tropfen
- Einfaches Austauschen der leeren Dosierflaschen
- Kein Werkzeug notwendig
- Keine komplizierte Mechanik
- Ansprechende Optik durch schlichtes Design
- Dosierflaschen sind wiederverschließbar
- Klare Sortenerkennung durch ins Auge fallende Illustrationen und mehrsprachige Beschriftung auf den Etiketten der Dosierflaschen

Feierlaune

Urlaubsfeeling ist angesagt und in den heimischen Betrieben ist so etwas Ähnliches wie Normalität zurückgekehrt. Gäste in Partylaune wollen mit sommerlichen Drinks verwöhnt werden.



◀ Bunt gemixt

Mit den aktuellen Temperaturen steigt die Lust auf erfrischende Getränke. Mautner Markhof präsentiert abwechslungsreiche Drink Rezepte mit Sirup und Mautner's Vinegar Tonic, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch garantiert für eine Abkühlung an heißen Tagen und lauen Sommerabenden sorgen – und das ganz ohne Alkohol.

Lange Reifezeit ▶

Der Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 präsentiert den Jahrgang 2003 in seiner ganzen Fülle. Ein Jahr, das für immer im Gedächtnis der Champagne bleiben wird. Die Kombination aus starkem Frost im Frühjahr und einer außergewöhnlichen Hitzewelle im August erzwangen die früheste Ernte in der Geschichte der Champagne seit 1822.

Diese „Besonderheit“ nutzte Dom Pérignon und interpretierte den 2003 neu. Geprägt von einer besonderen Frische sowie der charakteristischen Mineralität des Jahrgangs besticht Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 durch einen eleganten Abgang und schafft mit einem Hauch Salzigkeit eine noch geschmackvollere Dimension am Gaumen.

◀ Frankreich im Glas

Der Lyre's „Spritz Blitz“ zeichnet sich mit spritzigen und erfrischenden Rezepten für einen alkoholfreien Ausklang aus. Genießen ohne schlechtes Gewissen, kaum Kalorien und ein herrlicher Geschmack – das alles vereint sich in den Cocktail-Rezepten von Lyre's.



Lift your Spritz

Von diesem erfrischenden Aperitivo kann man ruhig ein wenig mehr genießen. Crodino Biondo und Crodino Rosso sind zwar ohne Alkohol, dafür voller italienischer Lebensfreude! Gespritzt auf Eis mit einer saftigen Orangenscheibe bescheren die beiden Drink-Variationen ein unbeschreiblich erfrischendes Geschmackserlebnis, perfekt um den Abend mit einem klassisch italienischen Spritz-Getränk einzuläuten.



© Philipp Lipnaski



© Rick Spirit

Karibisches Feeling ▶

Pünktlich zum Start des Sommers bringt der Premium Bio-Spirituosen-Hersteller Rick Spirit karibisches Feeling nach Österreich. Der Masterdestillier und Geschäftsführer Patrick Martinelli launcht ein Rum-Trio bestehend aus zwei alkoholfreien Spirits aus Österreich sowie eine alkoholische Variante, die direkt in der Karibik produziert wird. Seit 30. Juni sind die in Handarbeit hergestellten Produkte in allen Ammersin Shops erhältlich.

Vier Sorten im Kleinformat

Sizilianische Blutorange, sonnenge-reifte Amalfi-Zitrone, pinke Grapefruit und der klassisch fruchtig-wacholdrigen Original MALFY. Alle vier tragen italienischen Lebensgeist in sich, basieren sie doch auf den Schätzen der italienischen Landschaft, sorgfältiger Auswahl und viel Fingerspitzengefühl der Master Distillier Beppe Ronco und Denis Muni. Erhältlich ist die Malfy Mini-Kollektion bei Strictly Herrmann, dem Concept Store im Herzen von Wien.



Feine Perlen ▶

Der Name des Boutique-Champagner geht auf den Nachnamen seines Gründers, Korkfabrikant Pierre-Nicolas Perrier, und den Mädchennamen seiner Frau Adele Jouët zurück. Mit anderen Worten: Das Haus Perrier-Jouët ist das Ergebnis der Liebesgeschichte zwischen den beiden Personen. Das Ehepaar erwarb die besten Lagen in der Champagne und so erlangte der charakterstarke Champagner innerhalb kurzer Zeit sein vortreffliches Prestige. Seit jeher umgibt Perrier-Jouët Champagner eine Aura des Außergewöhnlichen.



© Perrier-Jouët



© Die Schmittställe / Sonja Perkowski

Der sommerliche Sekt für besondere Momente ▲

Die zweite „Colour Collection“ der Wiener Traditionskehlerei präsentiert sich heuer in Flieder. Die Sammleredition erscheint in streng limitierter Auflage. Mit der begehrten „Colour Collection“ spricht KATTUS zusätzlich zu bekennenden Sektliebhabern mit ausgeprägtem Stilempfinden auch jüngere Schaumweinfans an. Das leichte, fröhliche und florale Design mit den traditionellen KATTUS-Elementen verkörpert die Alltagsnähe des österreichischen Qualitätssekts und macht ihn zum stylischen Begleiter für jeden Anlass.



V.l.n.r.: Andrew Mezvinsky, Künstlerin Barbara Husar und Clemens Wolf mit Glenfiddich Grand Couronne

The Grande Composition

Glenfiddich, der meistprämierte Single Malt Scotch Whisky der Welt, beauftragt zur Markteinführung der Grande Couronne internationale Künstler die Grand Series – eine extravagante Reihe von Single Malts, die sich durch Opulenz auszeichnet – kunstvoll in Szene zu setzen.

Der zu Glenfiddichs revolutionärer Grand Series gehörende Grande Couronne ist ein 26 Jahre alter Premium-Whisky, der ein Finishing in einem französischen Cognacfass erfuhr – ein Verweis auf Glenfiddichs omnipräsenten Nonkonformismus, der die Grenzen der Whiskyinnovation immer wieder neu definiert. Der französische Künstler Jean-Charles Deserve erschuf das aufwendig mit einer Filigranarbeit in Gold verzierte Originaldesign der Glenfiddich-Flasche, inspiriert vom einzigartigen Cognacfinish des Grande Couronnes. Es veranschaulicht die perfekte Symbiose der zwei Luxuswelten des schottischen Whiskys und des französischen Cognacfasses, die einen ebenso vielschichtigen wie traditionsreichen Whisky hervorbrachte.



Entwurf von Barbara Anna Husar.

Nonkonforme Interpretation

Mit September 2021 wird Glenfiddich einige der spannendsten Künstler aus 19 Ländern rund um den Globus auf der „The Grande Composition“ präsentieren. Sie stellen sich der Herausforderung, sich vom Originalentwurf und dem Geschmack des Whiskys inspirieren zu lassen und eine eigene nonkonformistische Interpretation desselben zu entwickeln, um etwas Neues zu schaffen, das einzigartig, ausdrucksvoll und originell ist. Auf diese Weise wird eine globale Sammlung an Kunstobjekten entstehen, welche die traditionsreiche Geschichte von Glenfiddich mit lokaler Kunst in Verbindung setzt und durch den individuellen Stil jedes einzelnen Künstlers mit neuem Leben erfüllt.

© Stefano Tradison, Ralph Dardalos, William Grant & Sons Group



Die extravagante Hülle des Wiener Künstlers Clemens Wolf.



Das neue Erscheinungsbild des Grand Cru, entworfen vom in Wien lebenden Amerikaner Andrew Mezvinsky.

Kunst aus Österreich

Österreich hat drei Künstler mit der Interpretation der Glenfiddich Grand Series betraut, deren Kunstwerke ab September 2021 auf der „The Grande Composition“ zu sehen sein werden. Der bereits international renommierte Clemens Wolf aus Wien entwarf eine extravagante Hülle für die Grande Couronne, die Krönung genussvoller Momente. Der gebürtige Amerikaner und in Wien lebende Andrew Mezvinsky hat während seines Studiums an der Art School in Glasgow Whisky lieben gelernt und interpretierte das Erscheinungsbildes des Grand Cru neu. Die 21 Jahre alte Gran Reserva bettet die Vorarlbergerin Barbara Anna Husar in eine Landschaft ein, die vom Mars stammen könnte – inspiriert von Erde, Rauch und Torf – die möglicherweise ein Wolf sein zu Hause nennt.

Die wegweisende Flaschenform

Glenfiddichs Affinität zu Kunst und Design lässt sich bis in die 60er-Jahre zurückverfolgen, in denen der Künstler Hans Schleger, ein Pionier der Moderne, beauftragt wurde, eine einprägsame neue Flaschenform für die Marke zu entwerfen. Schlegers wegweisende dreieckige Flaschenform für Glenfiddich, welche die drei Säulen der Whiskyproduktion – Wasser, Luft und Gerstenmalz, repräsentiert – war die erste ihrer Art in der gesamten Spirituosenindustrie und ein unverwechselbares Designelement, das bis heute bei Glenfiddich verwendet wird.

2021 wird auch das 20-jährige Jubiläum des „Artist in Residence“-Programms der Marke gefeiert. Diese Initiative fördert Künstler durch einen Aufenthalt in der Glenfiddich Destillerie, die als idyllischer Rückzugsort inmitten der Highlands zu neuen Kunstwerken inspiriert und die in der Galerie vor Ort ausgestellt werden.

Die Glenfiddich Grand Series

Glenfiddich Grande Couronne ist der einzige Glenfiddich Single Malt, der in amerikanischen und europäischen Eichenfässern reifte und in raren französischen Cognac-fässern ein Finishing erfuhr.

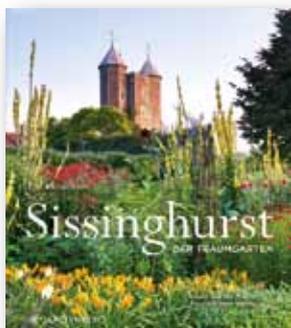
Glenfiddich Grand Cru reifte 23 Jahre in amerikanischen und europäischen Eichenfässern und wurde danach in französischen Cuvée-Weinfässern verfeinert.

Glenfiddich Gran Reserva reifte 21 Jahre geduldig in Ex-Bourbonfässern und wartete auf sein fulminantes Finale in karibischen Rumfässern.



In Österreich ist die Glenfiddich Grand Series im gehobenen Whisky-Fachhandel, über den Onlineshop www.spiritsandco.at und in der Premium-Gastronomie erhältlich.

www.glenfiddich.com | www.topspirit.at

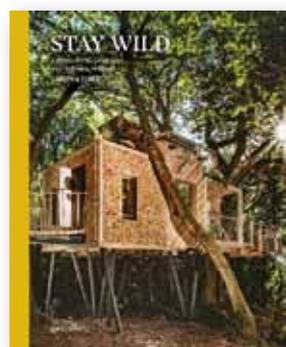


Sissinghurst

Tim Richardson, Jason Ingram

Sissinghurst, der historische Landsitz in der englischen Grafschaft Kent, ist Sehnsuchtsort zahlloser Pflanzenfreunde, denn dort befindet sich ein unvergleichlicher Garten. Die berühmte Schriftstellerin Vita Sackville-West und ihr Mann erwarben das Anwesen 1931 und verwandelten den Park im Laufe der Jahrzehnte in eine atemberaubende grüne Oase. Mit diesem traumhaften Bildband wandeln Sie durch den Garten und erleben, wie die Visionen des Paares blühende Gegenwart geworden sind!

Hardcover, 28 x 24,5 cm, 224 Seiten, 36,00 €, ISBN 978-3-8369-2178-7, Gerstenberg



Stay Wild – Cabins, Rural Getaway and Sublime Solitude

Hrsg.: gestalten and Canopy & Stars

Haben wir nicht alle schon davon geträumt auszusteigen? Der Stadt Lebewohl zu sagen und aufs Land zu ziehen? Dieses Buch zeigt, dass selbst kurze Fluchten in die Natur dazu inspirieren, das Alltägliche loszulassen. Von einsamen Hütten am Seeufer bis zu Baumhäusern inmitten von Obstwiesen, von tief im Wald versteckten Jurten zu umgebauten Bauwagen mit Blick auf wogendes Grün: Dieses Buch ist eine Reise zu einzigartigen Zufluchtsorten zum Entspannen und tief Durchatmen.

Hardcover, 21 x 26 cm, 256 Seiten, 39,90 €, ISBN 978-3-89955-861-6, gestalten



By Design

The World's Best Contemporary Interior Designers

Dieses Buch ist ein Schaufenster in die Welt des zeitgenössischen Designs und präsentiert die außergewöhnlichen und innovativen Ideen renommierter internationaler Designer, die von einer Experten-Jury ausgewählt wurden. Einfühlsame und informative Texte stellen sowohl bekannte und etablierte Designer als auch aufstrebende Talente vor. Über 400 Bilder halten die aufregendste und innovativste Arbeit, die heute stattfindet, fest. Ein inspirierendes Werk für all jene, die mit Leidenschaft ihren Lebensraum einrichten.

Hardback, 29 x 25 cm, 304 Seiten, 59,95 €, ISBN 978-1-83866-187-8, Phaidon



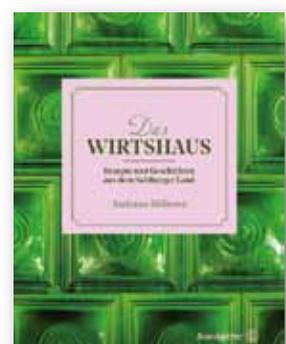
Veggie Hotels – Vegetarisch-vegan Reisen mit Genuss

Karen Klein, Thomas Klein, Peter Haurert

Wie kombiniert man gesunde Ernährung und nachhaltiges Reisen? In diesem Buch werden die besten Hotels von VeggieHotels® und VeganWelcome® mit traumhaften Bildern und ausführlichen Informationen vorgestellt. Die präsentierten Hotels sind nicht nur Sehnsuchtsorte für Freunde der pflanzlichen Ernährung, sondern eine echte Empfehlung für alle, denen eine gesunde Ernährungs- und Lebensweise und nachhaltiges Reisen am Herzen liegt.

Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 224 Seiten, Deutsch/Englisch, 29,90 €,

ISBN 978-3-96171-314-1, teNeues



Das Wirtshaus

Rezepte und Geschichten aus dem Salzburger Land

Andreas Döllner

Das Wirt-Sein wurde dem Autor quasi in die Wiege gelegt. Seit mehr als 100 Jahren führt die Familie ein Wirtshaus im Herzen von Golling. Auf den Teller kommen dem vielfach ausgezeichneten und international bekannten Sternekoch nur die besten Produkte aus regionaler Herkunft. In diesem Buch holt Andreas Döllner traditionelle Wirtshausgerichte vor den Vorhang und verleiht ihnen mit einer sanften Neuinterpretation seine ganz persönliche Handschrift.

Hardcover, 19 x 24 cm, 240 Seiten, 35,00 €, ISBN 978-3-7106-0445-4, Brandstätter



Farbenfroh

Auch am Tisch wird sich langfristig viel ändern. Zu einem wird das Geschirr speziell im Sommer bunter, zum anderen werden Ressourcen geschont.

Text: Daniela de Cillia

Die farbenfrohe Kollektion

Akinod-Liebhaber können zwischen zwanzig brandneuen und bunten Modellen wählen. Das innovative Mehrwegbesteck der jungen französischen Marke soll täglich dazu beitragen, eine gesunde Mahlzeit dem Junk-Food vorzuziehen. Die große Bandbreite an verschiedenen Modellen sorgt dafür, dass jede(r) das richtige Motiv für sich findet. Dabei greifen die Erfinder sportliche wie regionale Themen auf und setzen diese mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl grafisch um.

To-go-Sortiment aus Porzellan

Ab dem 3. Juli 2021 gehören Umweltsünden der Vergangenheit an. Auf die Frage nach Alternativen hat Villeroy & Boch eine klare Antwort: To-go-Becher, To-go-Schalen sowie Lunchboxen aus Porzellan sind unbegrenzt wiederverwendbar, sehen schön aus und sind frei von Schadstoffen. Und: Getränke und Speisen schmecken unterwegs genauso gut und unverfälscht wie vor Ort.

Mediterrane Gemütlichkeit

Geschirr aus Keramik sorgt mit seinem ursprünglichen Look für schöne Akzente am Esstisch. Die Teller und Gefäße der Kollektion Matera inszenieren Speisen und Getränke perfekt und hauchen ihnen Vintage-Flair ein. Vom gleichnamigen süditalienischen Ort inspiriert, erinnert das Geschirr an den Charme alter Felsformationen.

Der Weg – Mehrweg

Vorbei die Zeiten, in denen täglich unendliche Mengen an Plastik gedankenlos weggeworfen wurden: Ab dem 3. Juli ist die Herstellung von Einwegprodukten wie Bechern und Geschirr aus Kunststoff und Styropor EU-weit verboten. Das Ziel: Abfälle reduzieren und die Natur bewusst schützen. Die Lösung: Grüne Alternativen der KPM Berlin.





Die österreichische Küche lässt grüßen

Nun hat auch Salzburg sein Meissl & Schachn. Ein legendärer Name findet seinen Platz an einer nicht minder besonders legendären Adresse.

Ganz nach dem Wiener Vorbild verschreibt sich auch das neue Restaurant vollständig der großen österreichischen Küche und legt den Fokus auf die kulinarischen Wahrzeichen beider Städte, Wiener Schnitzel und Salzburger Nockerln.

Ein Ort von zeitlos schönem Ambiente, der Küchentradition mit hoher Qualität kombiniert, dabei aber nie auf Charme und

Witz vergisst. Nirgendwo anders wird Schnitzel Love mit solcher Hingabe und Achtsamkeit zelebriert wie in Florian Weitzers Restaurant an der Wiener Ringstraße. Dem Anspruch, der liebsten Speise der Nation einen würdigen Tempel zu bauen, wird man natürlich auch in Salzburg gerecht und setzt auf eine offene Salonküche direkt im Restaurant. Bodentiefe Fenster erlauben



© Meissl & Schachn / Manuel Marktl



selbst ein Zuschauen von der Getreidegasse aus, wenn das ausschließlich aus dem Kaiserteil des Kalbs geschnittene Schnitzel vor Ort plattiert, paniert und gebacken wird. Darüber hinaus bietet die Karte kulinarisch Legendäres von der Kaisersuppe über das Rindfleisch vom Wagen bis hin zu den Salzburger Nockerln, die man im Meissl & Schadn übrigens auch einzeln als „Mönchsberg“ kredenzt bekommt. Ihnen kommt – gleich dem Wiener Schnitzel – in Salzburg natürlich die Rolle eines Signature Dish zu. Für Florian Weitzer gehen sie „eine Allianz mit dem Wiener Schnitzel ein und tragen, unterstützt von zahlreichen anderen kulinarischen Klassikern, das Österreichische in die Welt hinaus.“ „Die neue Restauranteröffnung in Salzburg bedeutet demnach die angestrebte Vervollständigung der Marke Meissl & Schadn“, so der Eigentümer der Florian Weitzer Hotels & Restaurants weiter.

Wie die Kulinarik, so das Ambiente

Mit dem umfangreichen Umbau der Räumlichkeiten in der Getreidegasse 50, die zuletzt das Restaurant Carpe Diem beherbergten, wurde der Salzburger Architekt DI Fritz Genböck betraut. Neben einem Anbau im Hofbereich wurde unter anderem auch die Decke im Eingangsbereich großzügig geöffnet. Dort hängt jetzt ein prachtvoller Maria-Theresien-Luster von Lobmeyr, der als Bindeglied zwischen Erd- und Obergeschoß den Gästen über die schlichte, formschön geschwungene Treppe den Weg weist. Im Großen und Ganzen hat sich Florian Weitzer, der wie immer für die Gestaltung des Interieurs verantwortlich zeichnet, an den stimmigen Materialmix der Marke Meissl & Schadn orientiert: Wandvertäfelungen aus Holz, helle Keramikfliesen, Thonet-Stühle, bordeauxrot-lederbezogene Bänke, Leisten und Tischbeine aus Messing, Zementfliesen und Holzböden. Bei der Ausführung wurde besonderer Wert auf Eleganz und Feinheiten gelegt, wie fugenlos verlegte Fliesen, Parkett in Wabenoptik, Wände mit Stuckleisten und Wandleuchten in Glasstäbchen-Optik beweisen. Was auffällt, sind die durch Säulen, Nischen und verschiedenen hohe Bodenniveaus optisch aufgelockerten, gemütlichen Essbereiche, umgeben von viel Grün. Ein harmonisches Gesamtbild, das in seiner Zurückhaltung einfach Freude macht. Lustvoll essen lässt es sich im Meissl & Schadn übrigens auf bis zu 190 Sitzplätzen im Innenbereich und weiteren 60 im Gastgarten.

„Aber auch wenn das Meissl & Schadn in Salzburg auf dem Konzept des Wiener Namensgebers basiert, wird das neue Restaurant natürlich von der Steiermark, dem Hauptsitz des Unternehmens, und nicht von Wien aus gesteuert“, so Florian Weitzer. Das neue Meissl & Schadn in Salzburg spielt auch in weiterführenden strategischen Überlegungen des Unternehmens eine Rolle: So sei man bestrebt, die Entwicklung nach Hamburg, Berlin und Zürich fortzusetzen.

www.schnitzellove.com



Florian Weitzer und Michael Pfaller





Alpenvereinshütten

Der Raum zwischen Berg und Mensch.

TEIL 4

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

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



Die Entwerferinnen der hier gezeigten Projekte bezeichnen ihre Generation als eine, die Mauern einreißt, um etwas Neues daraus zu erbauen. Sie verlangen Orte, an denen sie ihre eigenen Traditionen schaffen können. Orte, an denen man träumen kann. Orte der Gleichberechtigung. Sie fordern uns auf, in die Zukunft zu schauen und erinnern uns: wir alle können sie gestalten. Bezogen auf das geschichtsträchtige Erbe der Alpenvereinshütten und der Forderung nach Veränderung im Bereich dieses traditionsreichen Themas sagen sie: „Der Architekturdiskurs muss nicht laufen, aber wir sollten gehen. Auf jeden Fall in Bewegung bleiben.“



Vanillekipferl.im.Sommer

von Sara Mayer und Claudia Pichler für die Innenraumgestaltung der Seethalerhütte

Auch wenn wir die Natur, die Funktion und den Schutz einer alpinen Unterkunft ernst nehmen, brauchen wir eine Architektur, die Ausdruck schafft und ihre BesucherInnen zum Nachdenken bringt.

Im Projekt „Vanillekipferl.im.Sommer“ geht es genau darum: „Wir schaffen einen Ort in dem wir sein können. Alte Traditionen werden überdacht, selbstbewusst umgestaltet und neu erschaffen. Wir brechen das Gewohnte auf. Der Entwurf soll die verschiedenen Bereiche also transformieren, sie vom immer Gleichen befreien und von alten und neuen Klischees lösen um eine unkonventionelle Atmosphäre schaffen.“

Die Wände im gesamten Gebäude werden in einem hellen Ton grob gespachtelt. Das aufgetragene Material darf sich mit der Zeit lösen, die Nutzung des Raumes darf und soll also Spuren freudvoller Annahme hinterlassen. An ausgewählten Stellen werden die Wände aufgestemmt, sodass neue Verbindungen und Durchblicke entstehen. Die groben Kanten dürfen bleiben. An diesen Bruchstellen kommt unter der losen Spachtelung traditionell, alpine Malerei zum Vorschein. Als sei sie schon immer dagewesen, verschwunden und erst durch das Aufbrechen wieder den BesucherInnen zugänglich.

Die Tische sind modular gestaltet und erlauben es, den Gastraum auf viele verschiedene Arten zu bespielen. Die traditionelle Stabell wird in eine innovative neue Sitzbank integriert, die die BesucherInnen einlädt, aus den Fenstern in die Weite zu schauen. Genau wie auf der Terrasse! Auch hier sind die Möbel richtungslos, bieten den NutzerInnen Flexibilität und sind eine gestalterische Antwort auf das atemberaubende 360°-Panorama, das diesen besonderen Ort prägt. Alles und alle dürfen sich drehen, wenden, ihre Position verändern.

Der Baukörper selbst wird ebenfalls transformiert. Das Vordach und ein Teil des Hauptdaches werden durch eine großzügige Verglasung in Form einer abstrahierten Berglandschaft ersetzt, die dafür sorgt, dass der Einfall des Sonnenlichtes die Räume der oberen Geschosse wärmen kann. Nach Norden wird das Gebäude geschlossen, um die Energieeffizienz zu erhöhen.

In den oberen Geschoßen befinden sich die Betten der Gäste, die über Leitern und Seile erklommen werden wollen. Die bunten Stricke durchschneiden den gesamten Raum und werden so zum Gestaltungselement. Das Licht der Bettleuchten geht erst an, wenn man sein Mobiltelefon in der Leuchte verstaut. Die BesucherInnen können dann in aller Ruhe ihren Tag in den scheinbar schwebenden Betten beenden, durch das Glasdach in den Nachthimmel schauen und von einer mutigen Zukunft träumen.

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





Genuss für Augen und Gaumen

Das „Classic Depot Wien“ (CDW) ist das brandneue Zentrum für klassische Fahrzeuge und edle Sportwagen und beheimatet zugleich das „V8cht – Restaurant | Bar“.

Im Mittelpunkt des CDW-Angebots mit Alleinstellungsmerkmal steht die betreute und werterhaltende Garagierung von Sammler- und Anlage-Fahrzeugen mit einem Service auf absoluten Top-Level, eingebettet in ein bereits preisgekröntes, architektonisch spektakuläres Ambiente. Weiters beheimatet das CDW im 3. Stock das gehobene Top-Restaurant und Bar „V8cht“.

„Wir freuen uns mit dem Betrieb ab sofort offiziell an den Start zu gehen“, erklärt Clemens Stiegholzer, Initiator, Bauherr, Inhaber, Betreiber und Mastermind des „CDW“, stellvertretend für das gesamte Team. Der eindrucksvolle, insgesamt 5.250 m² große Hightechneubau, mit vier Geschossebenen und beeindruckenden Glasfronten liegt zentral in Wien-Hetzendorf auf dem historischen Gelände der ehemaligen „Fritze Lacke“-Fabrik. CDW-Chef Clemens Stiegholzer ist Experte für Aufbau und Technik von Offroad-Reisefahrzeugen sowie seit über 30 Jahren Spezialist für Land Rover und Range Rover und mit seiner gleichnamigen Firma auf dem Gelände beheimatet. „Nebenbei“ ist Clemens Stiegholzer aktiver Offroad- und Adventure-Motorsportler sowie bekennender Auto-Liebhaber.

„Classic Depot Wien“

Clemens Stiegholzer realisierte seine Vision und Projekt „Classic Depot Wien“ binnen nur zwei Jahren Bauzeit. Eine spezielle Partnerschaft besteht zum „Classic Depot“ aus Deutschland, das Stiegholzer als Namensgeber für sein eigenständiges und unabhängiges Projekt inspirierte und den Markennamen auf Franchisebasis zur Verfügung stellte. Tatkräftig unterstützt wurde er bei der Realisierung von Christian Schamburek, unter anderem Partner der Appia Development GmbH, dem internationalen Markeninhaber „Classic Depot“, und ein anerkannter Experte seines Fachs. Das „Classic Depot Wien“ bietet dabei ein wohl europaweit einzigartiges, durchdachtes Konzept mit einem stimmigen und spektakulären Angebot aus „Service und Wohlfühlen für Mensch und Maschine“ in spektakulärem Ambiente, umrahmt von



extravaganter Dachterrassen. „Kernangebot des CDW ist das exklusive Garagieren und Top-Service für ‚Chromjuwelen‘, perfekt ergänzt mit renommierten Fachbetrieben für klassische Fahrzeuge im Haus“, hebt Clemens Stiegholzer hervor. Weiters beheimatet das CDW das ebenso brandneue „V8cht“ ein gehobenes Top-Restaurant mit Bar, das mit kulinarischen Highlights ebenso beeindruckt wie mit eindrucksvollen Glasfronten und drei Dachterrassen. Die einzigartige „Driverslounge“ mitten im Fahrzeug-Depot, die auf Anfrage als Seminarraum genutzt werden kann, eine öffentlich zugängliche Tiefgarage mit 48 Parkplätzen und hochwertige Büroflächen – die bereits vergeben sind – runden das Angebot des „Classic Depot Wien“ als perfekt genutztes Bauensemble und erwiesenes Architektur-Juwel ab. Kostenpunkt des Projekts, das, so Clemens Stiegholzer schmunzelnd, „ursprünglich als Erweiterung meiner Werkstatt am Gelände



Das Top-Restaurant „V8cht“

Herzschlag des CDW ist das gehobene Top-Restaurant „V8cht“, perfekt im dritten Stock des CDW eingebettet. Das „V8cht – Restaurant | Bar“ bietet auf über 350 m² insgesamt 99 Sitz- und Stehplätze im Innen- und Außenbereich. „Es ist nicht nur den CDW-Klienten vorbehalten, sondern heißt ein breites Publikum zum Mittagmenü oder eleganten Dinner am Abend herzlich willkommen“, betont Jan Christoph Pollak, Gründer und Inhaber des „V8cht – Restaurant | Bar“. Pollak ist ein anerkannter Wiener Gastro- und Szene-Profi, der sich unter anderem mit geschäftsführenden Tätigkeiten des Szene Hotspots „Babenberger Passage“ oder als Unterstützer von Radio „Superfly“ einen Namen machte. Das „V8cht“ besticht kulinarisch mit seiner unique-authentisch gehobenen und mediterran ausgerichteten Küche. Für einzigartige, original spanische Akzente in der Küche sorgen die Chefs de Cuisine, Juan Jose Lopez Graus, vormals Steirereck, und Juan Borja Diaz de Cerio, vormals Coburg.



Christian Schamburek

gedacht war“: rund 8 Mio. Euro. „Das CDP ist brandaktuell mit dem BIG SEE Architecture Award 2021 preisgekrönt. Den begehrten internationalen Architektur-Preis konnte der Bauherr gemeinsam mit seinen Architekten Sebastian Illichmann und Matthäus Wagner im Mai 2021 gewinnen.

Standortfaktor „Classic Depot Wien“

Christian Schamburek: „Knapp 100.000 ÖsterreicherInnen besitzen mindestens ein historisches Fahrzeug (PKW, LKW, Motorfahräder). Insgesamt sind 297.800 Oldtimer in der Alpenrepublik zugelassen. Der Gesamtwert wird auf etwa 3,7 Mrd. Euro geschätzt – seitens der Besitzer. Experten setzen deutlich höher an und kommen auf 5,5 Mrd. Euro“. Oldtimer, Youngtimer und Sportwagen benötigen nicht zuletzt aufgrund ihres hohen finanziellen und kulturellen Wertes besondere Garagierungsbedingungen. CDW bietet in seiner Art einmalig in Österreich – optimale und gleichbleibende Bedingungen für eine nachhaltige Erhaltung edler Gefährte im Spezial-Depot.



—HINZUKUNNEN—BOM



In welche Richtung sich auch immer das Automobil in nächster Zeit entwickeln wird – Emotion, Fahrspaß und Nutzen werden nach wie vor im Fokus bleiben. Nachhaltigkeit wird aber das Thema bestimmen.



Neue Hochwertigkeit im Small-Van-Segment

Mit dem Concept EQT gibt Mercedes-Benz Vans einen konkreten Ausblick auf das erste Premium-Fahrzeug für Familien und freizeitorientierte Privatkunden im Small-Van-Segment: die T-Klasse und ihre vollelektrische Variante. Das seriennahe Konzeptfahrzeug verbindet ein geräumiges und variables Platzangebot für bis zu sieben Personen und üppigem Gepäckvolumen mit dem Mercedes-typischen Design und Anspruch an Wertanmutung, Komfort, Funktionalität, Konnektivität und Sicherheit. Damit überträgt Mercedes-Benz Vans das Erfolgsrezept der V-Klasse in ein kompaktes Format und bringt eine



neue Hochwertigkeit in das Segment der Small Vans. Die einzigartige Verbindung von Premiumkomfort und kompromissloser Funktionalität mit elektrischem Fahrspaß unterstreicht das Concept EQT mit einem E-Longboard, das passgenau im Laderaum integriert ist.

Das neue Flaggschiff

Der BMW iX hat seine Serienreife erlangt und kommt bereits ab November 2021 weltweit auf die Straßen. Das neue Technologie-Flaggschiff der BMW Group kombiniert lokal emissionsfreie Fahrfreude, agile Sportlichkeit und überzeugende Reichweite mit einer konsequent an Nachhaltigkeit orientierten Charakteristik. Mit seinem wegweisenden Design und seinem ganz auf luxuriösen Raumkomfort ausgerichteten Interieur verkörpert der BMW iX die Neuinterpretation des Fahrzeugkonzepts des Sports Activity Vehicles (SAV). Das von Beginn an für reine Elektromobilität konzipierte Modell basiert zudem auf einem neuen Zukunftsbaukasten, dessen erhebliches Potenzial für Innovationen in den Bereichen automatisiertes Fahren, Bedienung, Vernetzung und digitale Services zu einem im Wettbewerbsumfeld einzigartigen Erlebnis von Premium-Mobilität führt.



Ein Gran Turismo, wie es ihn noch nie gab

Ab sofort steht der e-tron GT bei den Händlern in Europa zum Verkauf bereit. Der rein elektrisch angetriebene Gran Turismo ist in zwei Modellen erhältlich, in beiden Fällen mit Allradantrieb. Mit dem Audi e-tron GT quattro1 und dem RS e-tron GT2 zeigen die Vier Ringe den Weg in eine emotionale, hochspannende Zukunft der Elektromobilität. Das viertürige Coupé interpretiert



den klassischen Gran-Turismo-Gedanken neu: Sein Design ist expressiv, die Technik revolutionär. Zwei starke E-Maschinen – die eine an der vorderen, die andere an der hinteren Achse – sorgen für einen souveränen elektrischen Allradantrieb. Beim Audi e-tron GT quattro geben sie gemeinsam 476 PS und 630 Nm Drehmoment ab, beim RS e-tron GT sind es 598 PS und 830 Nm. Mit seinen 84 kWh Energieinhalt (netto) ermöglicht der Lithium-Ionen-Akku Reichweiten bis zu 488 Kilometern; dank ihrer 800-Volt-Technik lässt sich die Batterie besonders schnell wieder aufladen.

Alltagstauglicher Top-Sportler

Von 0 auf 100 km/h in 3,8 Sekunden, bis zu 290 km/h Top-Speed, RS Torque Splitter, Semi-Slicks und spezifische RS-Fahrmodi – der neue Audi RS 3 bietet Fahrdynamik auf höchstem Niveau und Bestwerte in seinem Segment. Mit dem 294 kW (400 PS) starken Fünfzylinder sorgt ein Erfolgsmotor für rasante Beschleunigung bei hoch-emotionalem Sound. Das Aggregat gibt nun 500 Nm Drehmoment ab und spricht noch schneller an. Optisch demonstriert der RS 3 seine sportlichen Gene mit verbreiteter Karosserie, RS-Sportabgasanlage und Cockpitanzeigen wie im Motorsport.



Stärker, schärfer, sportlicher

Mit gesteigerter Performance, geschärftem Design und neuem Bedienkonzept schiebt Porsche den neuen Macan an den Start. Alle drei angebotenen Varianten bieten deutlich mehr Leistung als ihre Vorgänger. Als sportliches Aushängeschild der erfolgreichen SUV-Reihe übernimmt der Macan GTS mit dem um 60 PS auf 440 PS erstarkten 2,9-Liter-V6-Biturbomotor die Rolle des neuen Topmodells. Mit GTS-typischer Charakteristik hinsichtlich Ansprechverhalten und Leistungsentfaltung bewältigt er den Sprint von null auf 100 km/h in Verbindung mit Sport Chrono-Paket in 4,3 Sekunden.



Reisen macht Spaß

„PanAmericana“ – die Route von Alaska nach Feuerland lässt Globetrotter weltweit von automobilener Reiselust und Freiheit träumen: Beim neuen Caddy PanAmericana von Volkswagen Nutzfahrzeuge gehören die offroad-artigen Bepunktungen an Radläufen und Seitenschwellern sowie die schwarzen Zusatzleisten an den Türen des Stadtlieferwagens und Familien-Vans zu seinen augenfälligsten äußeren Designelementen. Den PanAmericana gibt es als Caddy Cargo und als PKW. Für Unternehmer ist bei betrieblicher Nutzung der Vorsteuerabzug möglich.



Nachhaltig und sportlich

Die ID. Familie wird um die Performance-Marke GTX erweitert: Nach GTI und GTE setzt das Label GTX die erfolgreiche Geschichte der sportlichen Topmodelle bei Volkswagen fort – und transferiert sie intelligent in die Elektrowelt. Nachhaltigkeit und Sportlichkeit schließen sich nicht aus: GTX bietet großen, CO₂-neutralen Fahrspaß für eine breite Kundengruppe und zwei Motoren für den elektrischen Dualmotor Allradantrieb: Der ID.4 GTX hat je eine E-Maschine an Hinter- und Vorderachse. Sie leisten gemeinsam maximal 299 PS und können als elektrischer Dualmotor Allradantrieb zusammenarbeiten.



Effizient, stark und nachhaltig

Der CUPRA Leon gehört zu den attraktivsten Kompaktfahrzeugen auf dem Markt. Dank seiner optimalen Abmessungen und seines großzügigen Innenraums bietet er uneingeschränkte Alltagstauglichkeit mit sportlichem Anspruch, eine einzigartige Optik und besonders effiziente und leistungsfähige Antriebe. Sie reichen vom hochmodernen Plug-in-Hybridantrieb mit zwei Motoren bis zur perfekten Inkarnation der CUPRA DNA beim Topmodell, das seine Sportlichkeit nicht nur äußerlich, sondern auch über seine Fahrleistungen zum Ausdruck bringt.

Automobiles Lebensgefühl

Nur wenige aktuelle Automobile besitzen Kultstatus. Eines davon ist ein Van: der Multivan. In einer Weltpremiere stellt Volkswagen Nutzfahrzeuge jetzt eine komplett neu konzipierte Generation des Bestsellers vor. Der neue Bulli basiert erstmals auf dem Modularen Querbaukasten (MQB). Technisch macht der Van damit einen großen Sprung: Fortan gehört als Novum



ein Plug-in-Hybrid zum Antriebsprogramm; der Multivan wird damit temporär zum Zero Emission Vehicle. Darüber hinaus hält eine neue Entwicklungsstufe modernster Assistenz-, Bedien- und Infotainment-Systeme ihren Einzug in die Baureihe. Maximal ist zudem der Fortschritt im Bereich der Crash-Sicherheit. Evolutionär weiterentwickelt wurde die einzigartige Design-DNA des Bulli: Kein anderer Van wird seit mehr als 70 Jahren gebaut und Generation für Generation optisch geschliffen wie ein Diamant.





Bartheke im Motel One Bonn-Hauptbahnhof

Expansion in Köln und Bonn

Zwei Neueröffnungen am Hotelmarkt für die Budget Design Hotelgruppe Motel One.

Anfang Juni eröffnete das vierte Hotel der Gruppe in Köln. Der Neubau liegt im Herzen des neu entwickelten Stadtquartiers MesseCity, verfügt über 308 Zimmer und steht in puncto Interieurdesign ganz im Zeichen der Medienstadt. Ein Neustart zeichnet sich für Motel One auch mit dem zweiten Hotel in Bonn ab, das im November 2020 seine Tore geöffnet hat und sich jetzt freut, nach vielen Monaten die Gäste in 235 Zimmern im nachhaltigen Design zu begeistern.

One Lounge im Motel One Bonn-Hauptbahnhof



Motel One Köln-Messe

In unmittelbarer Nähe zur Messe und in fußläufiger Entfernung zum Kölner Dom steht das neue siebenstöckige Hotel mit 308 Zimmern, die ab 79 Euro buchbar sind. Das Hotel zeigt sich mit einem üppig begrünten Innenhof mit Outdoor Lounge sowie Meetingräumen und Coworking-Spaces. „Der Kölner Hotelmarkt hat sich, wie auch die Stadt, in den letzten Jahren dynamisch entwickelt. Auf diesen Trend und die aussichtsreichen Perspektiven setzen wir auch mit unserem neuen Hotel in der Domstadt“, kommentiert Stefan Lenze, Co-CEO Motel One. Mit dem WDR und der RTL Media Group ist die Millionenmetropole Deutschlands Medienhochburg. Diese Medienvielfalt und auch der Spannungsbogen von den Anfängen des Fernsehens hin zur modernen Medienwelt spiegelt sich im Interieur des Motel One Köln-Messe wider. „Der charmante Mix aus Klassik und Moderne zieht sich als wiederkehrendes Motiv durch das gesamte Hotel – vom Möbeldesign, über die Farbgestaltung bis hin zu grafischen Mustern an Wand und Boden. Im Kontrast zu Vintage-Unikatens wie historischen TV-Geräten, Teppichen und Sideboards aus den Wirtschaftswunder-Jahren stehen vielfältig eingesetzte moderne Medien und aktuelle Designerstücke“, erläutert Ursula Schelle-Müller, CMO Motel One, das Designkonzept.



Lounge im Motel One Köln-Messe

Einzigartiger Blick

Ein besonderes Highlight des Hauses ist der direkte Blick auf den Kölner Dom, sowohl aus der One Lounge als auch aus einigen Zimmern. Die unmittelbare Nähe zum Dom und zur Innenstadt macht das Hotel nicht nur für Messebesucher attraktiv. Die Zimmer verfügen über neueste Ausstattung, wie bequeme Boxspringbetten, Bettwäsche aus 100 Prozent ägyptischer Baumwolle sowie einen 43"-Smart-TV und Ledersessel. Es gibt zudem Familienzimmer und einige Erdgeschosszimmer mit separater Terrasse. Zudem sind behindertenfreundliche Zimmer vorhanden, Empfang und Rezeption sind ebenfalls barrierefrei gestaltet.

Motel One Bonn-Hauptbahnhof

Für Motel One ist es das zweite Hotel am Standort Bonn. Es liegt unmittelbar am Hauptbahnhof und somit sehr zentral in Bonn. Das Haus verfügt über 235 Zimmer. Das Interieurdesign bestimmen die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals) der UN, die alle Gäste auf großen bunten Tafeln aus recyceltem Material direkt am Eingang begrüßen. Natürliche und nachhaltige Materialien und Möbel prägen das Interieur – von Pendelleuchten aus PET-Flaschen; Teppiche aus Webresten bis zu Rezeptions- und Bartheke aus recyceltem Altholz. Inspiriert von der Natur wurden auch die eingesetzte Leuchten von Ay illuminate, die aus Abfallprodukten in Manufakturen in Afrika, Europa und Asien neu aufbereitet sind.

Inspiriert durch die Natur

In den Zimmern des Hotels wird das Thema weitergespielt. Diese sind ausgestattet mit komfortablen Boxspringbetten, Bettwäsche aus 100 % ägyptischer Baumwolle und einer Kissenwahl. Die modernen Badezimmer vermitteln mit Granit- und Glasoberflächen das Gefühl eines Mini-Spas und sind mit begehbarer Regendusche, Kosmetikspiegel, belebendem Bioduschgel (das im übrigen 100 % mikroplastikfrei ist) und luxuriösen Handtüchern versehen. Ein großer 43"-LG-Smart TV, exklusive Tolomeo-Lampen von Artemide, platzsparende Garderoben und ein Arbeitsplatz mit bequemen Ledersessel von Freifrau vervollständigen das Interieur.

Motel One Köln-Messe





Wild und doch geplant: der Oudolf Garten auf dem Vitra Campus

Der Oudolf Garten

Auf dem Vitra Campus in Weil am Rhein wachsen für einmal keine Gebäude, sondern Pflanzen in die Höhe. Wir zeigen, wie ein „wilder“ Garten ausschauen kann und dann gibt es es noch ein paar praktische Tipps für einen sicheren Faulenzer-Sommer.

Text: Daniela de Cillia; **Fotos:** Vitra, Krieg, Fatboy

Zwischen dem VitraHaus und dem Produktionsgebäude von Álvaro Siza erblüht der 2020 von Piet Oudolf angelegte, 4.000 Quadratmeter große Garten in seiner ganzen Vielfalt. Der Niederländer Piet Oudolf gilt als Vordenker einer Generation von Gartengestaltern, die in den späten achtziger Jahren begonnen, die

gängige Praxis in Frage zu stellen, weil ihr die traditionelle Landschaftsgärtnerei zu dekorativ, arbeitsaufwendig und ressourcenintensiv war. Sie setzen auf mehrjährige, oft selbstregenerierende Pflanzen, Stauden, Gräser, Büsche und Wiesenblumen, die als Gartenpflanzen lange ignoriert wurden, und eine ebenso

Die Hygienestation CLEANSPT One Outdoor von KRIEG wurde gezielt für den Außenbereich entwickelt.



unkonventionelle Anordnung der Gewächse. Oudolf selbst sieht sich selbst nicht als Begründer einer Bewegung. „Ich überlasse es anderen, was sie in mir sehen wollen, für einige Leute bin ich wohl einfach ein Gärtner“, betont er gelassen. Ein Gärtner allerdings, den man in den letzten Jahren mit der Gestaltung von öffentlichen Gärten auf der ganzen Welt betraut hat – darunter Aufträge für die Galerie Hauser & Wirth Somerset, die Serpentine Galleries oder die Biennale in Venedig – und der mit der New Yorker „High Line“ einen neuen Diskurs über das Gärtnern in der Stadt angestoßen hat.

Wild und ungezähmt

Oudolfs Projekten gemein ist die Idee einer Landschaft, die wild und ungezähmt aussieht, ohne eine umsichtige Gestaltung in dieser Form jedoch nicht existieren könnte. Er spielt dabei mit einer Vorstellung von Wildnis, die er in der Gesellschaft ausmacht. „Ich versuche eigentlich nur, die Fantasien der Leute in die Realität umzusetzen“, sagt er. Seine Gärten seien jedoch ganz und gar nicht wild. Vielmehr achtet er auf eine ausgewogene Zusammensetzung oder „Community“, wie er es nennt, von Pflanzen mit unterschiedlichen Stärken und Schwächen, Blütezeiten und Lebenszyklen, so dass seine Gärten das ganze Jahr über ein sinnliches Erlebnis bieten und den Zerfall ebenso akzentuieren wie die Hochsaison.

Aufmerksamkeit schaffen

Rund 30.000 Pflanzen, darunter Gewächse mit so geheimnisvollen Namen wie *Persicaria amplexicaule* „Alba“, *Echinacea pallida* „Hula Dancer“ oder *Molinia* „Moorhexe“ sind zum Einsatz gekommen. Sie bilden das Gerüst des Gartens, bei dem weitgehend auf gebaute Strukturen verzichtet wird und der dennoch nicht der Dekoration der umliegenden Architektur dient, sondern diese ergänzt und ihr eine neue Perspektive vermittelt, wie Oudolf betont. Der Garten will die Aufmerksamkeit der BesucherInnen von den Gebäuden auf den Boden lenken und in den Zustand einer inspirierenden Desorientierung bringen. So wandelt man zwischen den Pflanzen auf verschlungenen Pfaden – eine strenge Geometrie mit geraden Linien und einem Kristallisationspunkt sucht man vergeblich.

Alles für einen blau-weißen Sommer

Höchste Zeit, eine Sonnenbrille aufzusetzen, ein kühles Getränk einzuschenken und sich einfach mal herrlich zurückzulehnen und zu entspannen. Vor der blau-weißen Hängematte bis zum blau-weißen Paletti-Set, Fatboy hat alles zu bieten, um den Garten in ein südfranzösisches Strandresort zu verwandeln. Was auch immer für eine Art von Faulenzer Sie sind – alleine, raumgreifend oder die Kuschelvariante – Fatboy hat das entspannteste Paletten-Lounge-Set, das genau auf verschiedene Bedürfnisse zugeschnitten ist. Nun, eigentlich schneidet man es sich selbst zu. Eine Eckcouch, eine U-Liege, eine Chaiselongue oder zwei Sofas im Tandem? Nur ein paar Klicks und alles ist erledigt.



Gemütlichkeit à la Fatboy.

Witterungsbeständige und robuste Lösung

Das Thema Hygiene hat aktuell einen hohen Stellenwert – auch im Outdoor-Bereich. Überall, wo Menschen aufeinander treffen, lauert die Ansteckungsgefahr. Das betrifft Gastronomie und Hotellerie genau wie Freibäder und Sportanlagen im Freien, aber auch Bahnhöfe und Flughäfen, Tankstellen und Freizeitparks. Die Hygienestation Cleanspot One Outdoor von Krieg wurde nun speziell für den Einsatz im Außenbereich entwickelt – als praktische Möglichkeiten für die Hände- und Flächen-desinfektion. Der Armhebelspender sorgt für einen hygienischen Wasch- oder Desinfektionsvorgang ohne direkten Handkontakt. Dazu löst man einfach mit dem Ellenbogen oder dem Unterarm den Hebelmechanismus am Metallbügel aus.

Mediterranes Feeling mit Fatboy.



Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober 2021



Hotel international

Über den Dächern von Jesolo: Das neue Boutique-Hotel J44 in Jesolo möchte mit extravagantem Design und ganz besonderer Kulinarik die tradierte Touristik in Jesolo verändern. Ein Lokalausgensein.

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  (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:

© Der Wilhelmshof

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €
Ausland zuzügl. Porto

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

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

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

Erscheinungstermin:
19. Oktober 2021

Redaktionsschluss:
17. September 2021



Baduscho Serie Modde

Das Bad als Gesamtkonzept

Bäder entwickeln sich immer mehr zur Wohlfühlzone. Die Hersteller punkten mit Qualität und durchdachten Konzepten.



Rippe mit Fregola Sarda und gebratenen Seitlingen

FOOD&DESIGN

Kulinarischer Herbst – Wild & Co

Schlemmen Sie sich mit uns durch die besten Produkte am Markt.

Höchste Qualität im Glas: Spirituosen, Wein, Sekt & Co

Nur mit bester Qualität kann man Gäste überzeugen. Wir präsentieren herausragende Produkte, die in Ihrer Hausbar nicht fehlen sollten.



© Philipp J. Jansse / Schlumberger

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

Feinster Milchschaum und perfekter Kaffeegenuss



Die Black&White4 compact überzeugt durch vielseitige Einsatzmöglichkeiten und individuelle Konfigurationsmöglichkeiten. Ob Hotel, Café, Restaurant oder Büro – die modular konstruierten Vollautomaten lassen sich optimal an die Bedingungen am Einsatzort anpassen.

Optional erhältliche Zusatzausstattung wie Taschenwärmer oder das Telemetriesystem ThermoPlanConnect oder Interfaces für die Anbindung an Zahlungs- und Kassensysteme machen die Black&White4 compact zu einem zuverlässigen Kaffeesystem.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Thermoplan Deutschland GmbH
D-68766 Hockenheim
Tel. +49 6205 280620
www.thermoplan.eu

Virtueller 3D-Rundgang – ViVis3D



ViVis3D ist ein komplettes, maßstabgetreues und realistisches 3D-Modell eines realen Ortes und liefert automatisch generierte Grundrisse aller Stockwerke. Ein ViVis3D-Projekt besteht aus einer Vielzahl einzelner Aufnahmen und bietet dem Betrachter ein multimediales Erlebnis in 3D! Individuell einsetzbar - Hotels, Pensionen, profitieren bereits davon, ebenso Sport- und Freizeiteinrichtungen, Eventhallen, Fitnessstudios, uvm.

Mit der Möglichkeit die virtuellen 3D-Rundgänge überall einbinden zu können, sind die Einsatzmöglichkeiten schier grenzenlos.

CS4Web
Creative Solutions

CS4Web OG
A-9500 Villach
Tel. +43 676 660 70 54
www.cs4web.at

CWS SmartWash Händehygiene neu gedacht



Die innovative Mischarmatur gibt Wasser, Seife und Luft vorgemischt aus und sorgt so dafür, dass künftig 100% der Waschräumnutzer beim Händewaschen mit CWS SmartWash Seife verwenden. Dank einer patentierten Mischbatterie kommt die Seife automatisch bei jeder Nutzung dazu. Der Nutzer muss bei der Verwendung keinerlei Oberflächen berühren. Der Mischkopf ist fest mit dem Seifenbeutel verbunden und wird beim Nachfüllen ausgetauscht

CWS

CWS Hygiene Österreich GmbH
A- 2355 Wiener Neudorf
Tel. +43 2236 67 03-0
www.cws.com

Die neuen Miele „Benchmark“ Wäschereimaschinen



Sie sind Alleskönner und bei Bedarf auch Spezialisten: „The New Benchmark Machines“, die neuen, vernetzbaren Wäschereimaschinen von Miele. Zu Waschmaschinen dieser Baureihe, die je nach Modell für 12 bis 20 Kilogramm Beladung verfügbar sind, gibt es Trockner in den passenden Größen. Waschmaschinen und Trockner gibt es auch künftig in den bewährten zwei Baureihen. Spitzenklasse-Geräte „Performance Plus“ sind auf den ersten Blick an ihrer Edelstahl-Front erkennbar und punkten mit über 90 Waschprogrammen, die in zielgruppengerechten Paketen zusammengefasst sind: etwa Spezialprogramme für Betten, Frottee, Küchenwäsche, etc. Für die Baureihe „Performance“ mit ihrer neuen, eisengrauen Front stehen bei Auslieferung die Standardprogramme zur Verfügung.

Miele

Miele GesmbH
A-5071 Wals
Tel. +43 50 800 420
www.miele-professional.at

Innovative Hygiene.



Stil spenden

xibudesigner.com

1.000 Designs je Hygienespender

für Händedesinfektion, WC-Brillen-Desinfektion,
WC-Papier, WC-Papier-Befeuchtung,
Papierhandtücher, Schaumseife, Hautschutz
und Raumduft

