

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2021

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

HOTELS NATIONAL
Hotel
Die Josefine

BAD & DESIGN
Nachhaltigkeit
im Hotelbad

FOOD & DESIGN
Eindrucksvolle
große Küche



Als Beilage fast zu schade.

Macht die Beilage zur Hauptsache: der köstliche Darbo Zwetschkenröster.
www.darbo.at





Liebe Leserinnen und Leser!

Und es ist noch nicht vorbei – so könnte man einen Satz rund um die Pandemie einläuten. An dieser Stelle nur soviel: Sich impfen zu lassen, schützt nicht nur einen selbst, sondern ist auch ein solidarischer Akt der Gesellschaft im Kampf gegen die Pandemie. So weit so logisch, aber mit der Solidarität ist es anscheinend nicht so gut bestellt in unserem Land. Besonders den verwirrten Leugnern ist es ziemlich egal,

was den anderen Menschen so passiert, welches Leid diese erleiden müssen. Den Leugnern geht es um wirre Gedanken rund um Freiheit und Selbstbestimmung, die dieselben vorher nicht so verteidigten. Als Abschluss dieser geistigen Tragödie der Verwirrten, müßte man einfach vorschlagen, dass, so Spitalsbetten oder Intensivstationen durch Leugner belegt werden, diese Leugner dann einen satten „Selbstbehalt“ an die Staatskasse abliefern müssen. Wäre doch ein reizvoller Gedanke? Und überhaupt sollten die „Nicht-Verharmloser“ auch auf die Straße gehen, um zu zeigen, dass Gott sei Dank eine Mehrheit völlig anders denkt.

Ich höre jetzt aber auf zu viel über gesellschaftspolitische Geschmacklosigkeiten offen nachzudenken, denn wir sind ja ein Fachmagazin. Trotzdem hängt ja alles zusammen, denn wenn der Tourismus wieder einmal schließen müßte, wer trägt denn da die Schuld? Die Leugner und Ungeimpften und sonst niemand.

So jetzt aber zu etwas Erfreulichem. Die Gastmesse wird hoffentlich stattfinden und endlich hat die Branche wieder das Vergnügen des Vier-Augen-Gespräches. Ein Mehrwert, den sicher alle zu schätzen wissen. Viele Hoteliers haben den Stillstand genutzt, um Ihr Haus umzubauen und um Ihre Philosophie zu überdenken. Ein Fachmagazin, wie wir es darstellen, möchte speziell für die Gruppe der „Vordenker“ und „Macher“ brauchbare Ideen liefern. Wir präsentieren Ihnen diesmal die neuesten Trends in unserem beliebten Badspecial, geben dem Thema „Wild“ und dem Thema „Das beste im Glas“ Raum und stellen Ihnen wie immer neu eröffnete Hotels im In- und Ausland vor. Studentinnen der St. Pölten Design School präsentieren Ihre coole Vision einer alpinen Hütte und Hygieneexpertin Stefanie Hagleitner stellt Lösungsvorschläge rund um das besonders wichtige Thema „Hygiene“ vor. Bei uns lesen Sie, warum was angesagt ist und wir beschreiben die dafür notwendigen Produkte. Damit versuchen wir Ihnen anschaulich Lösungen für Ihren Betrieb anzubieten.

Viel Vergnügen dabei
wünscht Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



WENN
ERWARTUNGEN
STANDARD WERDEN!

Eine Bereicherung für
jedes Gästezimmer

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	6
hoeb Einkaufsguide	SEITE	73
Fachartikel: Hotels & Bautrends	SEITE	74
Buchtipps	SEITE	76
Vorschau, Impressum	SEITE	82



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Boutique Hotel Josefine in Wien ^①	SEITE	9
Hygna Chalets im Tiroler Alpbachtal	SEITE	14
PURESLeben, Steiermark ^②	SEITE	28
Lifestyle-Hotel Jaz in the City Vienna	SEITE	42
Astoria Resort Seefeld	SEITE	50
Restaurant Hubert Wallner ^③	SEITE	52
Mühlthalhof in Oberösterreich	SEITE	72
L'Esquisse Hotel & Spa, Frankreich	SEITE	77
W Rome, Italien	SEITE	78
Hotel J44 in Jesolo, Italien	SEITE	80



H&D BAD & HYGIENE

Bad-Inspirationen ^④	SEITE	15
Nachhaltigkeit im Hotelbad	SEITE	16
Schwarz matte Badausstattung	SEITE	18
Ausgezeichnete Form und Funktion	SEITE	20
Sichere Hygiene	SEITE	22
Dusch-WCs	SEITE	24
Hygiene-Rat für Hotels und Restaurants	SEITE	26
Accessoires und Spiegel	SEITE	27

H&D MÖBEL & INTERIEUR

Manfred Stallmayer im Interview	SEITE	12
Big sleep	SEITE	13
Wellness ohne Kompromisse	SEITE	30
Hinter verschlossenen Türen	SEITE	31
Österreichischer Hotel- & Objektausstatter	SEITE	32
Holz und Textil mit Stil	SEITE	34
Designböden	SEITE	36
Wohnen mit Charme	SEITE	38
Reinigung und Pflege von Polstermöbel	SEITE	40
Naturholzböden	SEITE	41
Outdoormöbel	SEITE	44
New Design University: Berghütten ^⑤	SEITE	46
Vom Homeoffice ins New Office	SEITE	48

H&D FOOD & DESIGN

Tischkultur	SEITE	55
Born to be wild	SEITE	56
Wiberg Genusswelt „Wild“	SEITE	58
Preiselbeeren zum Wild	SEITE	59
Verantwortungsvoller Kaffeegenuss	SEITE	60
Offenausschank in Bio-Qualität	SEITE	62
Spülmaschinen live auf der GAST	SEITE	64
Glasweise Genuss ^⑥	SEITE	65
Traditionsreiche Sektkellerei	SEITE	66
Wenn es im Glas weihnachtet	SEITE	68
Transgourmet PUR Genussfachmesse	SEITE	70



KALDEWEI DUSCHBODEN SUPERPLAN ZERO

KALDEWEI

Choreografien aus Präzision und Eleganz

SUPERPLAN ZERO aus Stahl-Emaille verbindet die Kraft des Stahls mit der Schönheit der Glasoberfläche in einem Duschboden. Edel und voller Anmut fügt er sich in die Gesamtkomposition des Raumes ein.

PHOTOGRAPHER Bryan Adams

Visit KALDEWEI.DE

DANCER TATIANA MARTINEZ



Boutique & Art Hotel

The Storks. So heißt der Neuzugang im Gasteinertal. Das Gebäude zählt zu den geschichtsträchtigsten Bauten im Ort. Mitten im Zentrum von Bad Hofgastein erwarten die Gäste 31 neu gestaltete Designzimmer mit außergewöhnlichen Kunstwerken, eine gemütliche Lounge zum Verweilen sowie das Wiener Café, das Zirbenstüberl und die Storks-Bar mit Sonnenterrasse für Frühstück und Snack zwischendurch.



Wohnen auf Zeit

Ende September hat der „Tschardakenhof“, Lutzmannsburgs einziger denkmalgeschützter Streckhof, feierlich seine Pforten geöffnet. Im Rahmen des „Tages des Denkmals“ konnten Interessierte den Hof und das dazugehörige Grundstück besichtigen. Ab sofort ist der Doppelstreckhof ein Zuhause auf Zeit für alle, die das Blaufränkischland erleben möchten.



© Mag. Patrik Hierner

Mit neuer Kraft zu neuen Ufern

Die Region Neusiedler See rüstet sich für die touristische Zukunft. Im Zuge der Umsetzung der Strukturreform des burgenländischen Tourismus erfolgt die Neuausrichtung der ehemaligen NTG als nunmehriger Servicedienstleister des Tourismusverbands Nordburgenland. Dessen Geschäftsführer Mag. Patrik Hierner übernimmt ab sofort auch die Leitung der Neusiedler See Tourismus GmbH.

Badrutt's Palace Hotel

Condé Nast Traveler gab die Ergebnisse des jährlichen Readers' Choice Awards bekannt. „Wir fühlen uns geehrt, dass uns die Leser von Condé Nast Traveler als Nummer eins aller Hotels in Zentraleuropa bewertet haben“, sagt Richard Leuenberger, Geschäftsführer des Hotels. Das Badrutt's Palace, ein Luxushotel mit 156 Zimmern, ist mit seinen 125 Jahren legendären Services ein Hotel mit Kultcharakter in der einzigartigen Atmosphäre auf einer Höhe rund 1.800 Meter in den Schweizer Alpen.



Vier Sterne + Öko

Mit dem 4-Sterne-Hotel Curt di Clement in Tirano, nur wenige Kilometer vor der Schweizer Grenze in der Lombardei gelegen, hat die Hoteliersfamilie Merizzi-Clement in Zusammenarbeit mit der Lungolivigno Hotel & Fashion Group ihren Traum von nachhaltiger Gastfreundschaft verwirklicht. Damit die unvergleichliche Natur der Rätischen Alpen für die kommenden Generationen erhalten bleibt, setzt das Hotel konsequent auf Öko-Tourismus: von plastikfrei über Null-Kilometerprodukte bis zum Baumpflanzversprechen.

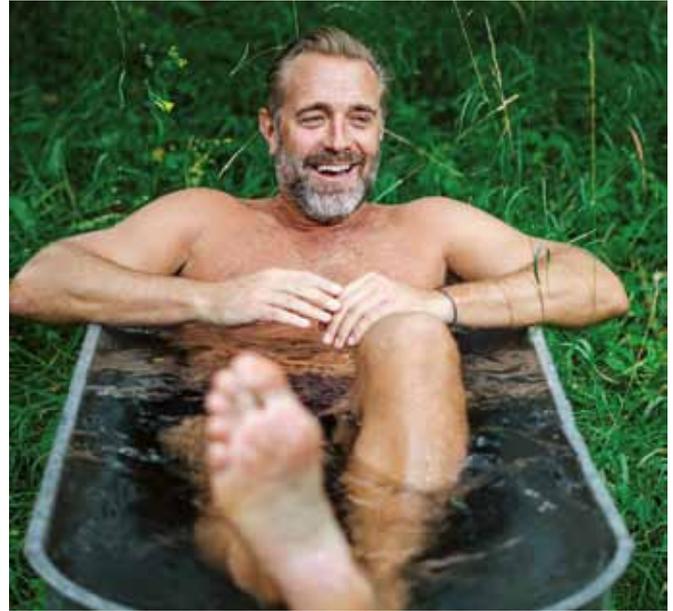


© Susy Mezzanotte



Das höchste Hotel der Stadt

Anfang Oktober begrüßte das Adina Hotel Munich seine ersten Gäste. Als höchstes Hotel der Stadt mit Ausblick bis zu den Alpen und als größtes Adina Hotel in Europa ist es DAS neue Flaggschiff der Adina Hotels Europe. Mit 234 vollausgestatteten Studios und Apartments inklusive eigener Küche bietet es Urlaubs- als auch Geschäftsreisenden ein zweites Zuhause nahe dem Ostbahnhof mitten im lebendigen und inspirierenden Werksviertel-Mitte.



Coming Soon

Weil der langfristige Erhalt von Gesundheit oft mit Fasten einher geht und Prävention gerade auch in Zeiten wie diesen immer wichtiger wird, bekommt Kärnten ein neues Health Retreat. Der Bleibergerhof wird derzeit (trotz laufendem Betrieb) frisch gemacht und taucht im Jänner als Ort für Detox, Stress-Abbau oder gesunden Schlaf mit neuem Namen, neuem Design und neuem Programm wieder auf.

KEUCO



PLAN KOSMETIKSPIEGEL

FLEXIBEL. VIELSEITIG. DESIGNSTARK.



Be the first

Jetzt heißt es schnell sein, um bei den ersten Genießern dabei zu sein. Denn in See – direkt am Skigebiet – eröffnet am 25. November 2021 Das SeeMOUNT Active Nature Resort. Mit dem Slogan „Feel free to explore our world“, laden die dynamischen Gastgeber und ihr junges Team ein. Das neue hochwertige und serviceorientierte Haus wird ein charmanter, kuscheliger Hafen mit 60 Zimmern inmitten einer actionreichen Natur.



© 2020 Danjaq, LLC and MGM

My name is Bond, James Bond

Im Range Rover (und im himbeerroten Samt Smoking von Tom Ford) ist James Bond aka Daniel Craig bei der Weltpremiere zu seinem neuen Film „No Time To Die“ vorgefahren. 10 Land Rover Defender sind – neben Range Rover Sport SVR, Jaguar XF und Land Rover Serie III – als Special Guests im aktuellen Bond zu sehen. Am Steuer des Land Rover Serie III sitzt übrigens James Bond zu Beginn des Films.



Innovatives Infotainment

Gastfreund und sharemagazines bieten Hotels eine Kombination aus Hotelsoftware und digitalem Lesezirkel. Die Kooperation von Gastfreund und sharemagazines fördert das Unterhaltungsangebot sowie die digitale Gästebetreuung in Hotels und Ferienwohnungen.

Gastronomie-Nachwuchs-Unterstützung

Die österreichische Traditionssektkellerei Schlumberger hat im Zuge der Amuse Bouche Challenge 20 ausgewählte Lehrlinge in die Schlumberger Kellerwelten geladen: Beim ganztägigen Schaumwein-Workshop lernten die künftigen Gastronomieprofis nicht nur alles zur Theorie der Sektherstellung, sondern durften auch direkt in die Praxis der Sekträsentation und -verkostung eintauchen.

V.l.n.r.: Gastronomie Fachgruppenobmann KR Peter Dobcak, Amuse Bouche Gründerin Piroška Payer, Schlumberger GF Benedikt Zacherl, Hotellerie Fachgruppenobmann KR Dominic Schmid mit Lehrlingen der Amuse Bouche Challenge



Café Bellaria

Ende September öffnete das Café Bellaria nach einem Jahr seine Türen wieder. Die beiden Gastronomen Rubin Okotie und David Figar haben in der Vergangenheit mit ihren Lokalen bereits bewiesen, dass sie Gastronomie innovativ neu erfinden können. Die Gastronomen gestalten ihr Café Bellaria als Lokal mit drei Gesichtern: Café, Bar und Restaurant. Ob Frühstück, Geschäftsessen oder Fine Dining am Abend, die Gäste werden passend zu jeder Tageszeit kulinarisch verwöhnt.

David Figar und Rubin Okotie



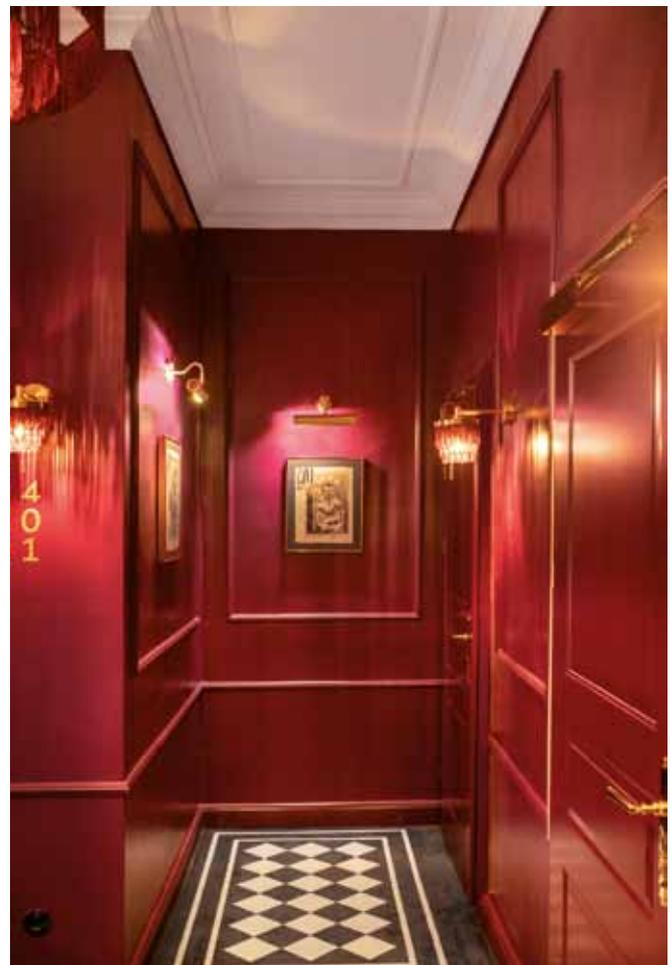
© Leisure communications/Roland Rudolph



Eine Hotel-Reise in die Vergangenheit

Eintreten und die Zeit vergessen – im Boutique Hotel Josefine empfangen Manfred Stallmayer und Susanne Hofmann Gäste mit viel Charme und einem Ambiente, das die glamouröse Zeit der 1920er und 1930er Jahre zurückversetzen soll. Wie das gelingt – ein Lokalaugenschein.

Text: Peter de Cillia; Fotos: Tina Herzl





So man das Entrée des Hotels hinter sich gelassen hat, fühlt man sich gleich ein wenig in eine andere Epoche versetzt. Alleine der Mut zur Farbe muss Lob finden, denn hier wurde nicht auf Trendfarben gesetzt, sondern auf eine geschmacklich fein abgestimmte Farbauswahl, die durchaus zum Vorbild avancieren könnte. Und so geht es im gesamten Haus weiter. Man befindet sich in einem alten Bürgerhaus, das spürt man an den Stiegen, den Aufgängen, an den Fenstern und dann auch in den Zimmern selbst. Aber schön der Reihe nach.

Manfred Stallmayer ein ausgewiesener Hotelprofi, hat er doch mit dem Hotel Triest, dem Café Drechsler und schließlich derzeit mit dem Guesthouse Vienna erfolgreich bewiesen, dass er und sein Team bestens verstehen „Gastgeber“ zu sein, spielt im neuen Hotel abermals gekonnt die Klaviatur des Hotelbusiness. Zuerst einmal kommt das „Storytelling“ und da greift Stallmayer auf eine romantische, wahre Geschichte zurück, die fast nach einer Hollywood-Verfilmung schreit. Josephine de Bourblanc, eine junge französische Aristokratin, wird als Tochter eines Botschafters 1895 in Wien geboren. Im selben Jahr erwarb ihr Vater Anteile an einem Gebäude, das später zu einem Hotel werden sollte. Zurück in Frankreich studierte Josephine an der Sorbonne und lernte in dieser Zeit viele Künstler kennen, die sie für ihren späteren Lebensweg prägten. Einige Jahre später, auf der Flucht vor der russischen Revolution, findet Josephine in dem Haus in Wien Unterschlupf, das einst ihr Vater erworben hatte. Aus dem ehemaligen Wohnhaus wurde ein Hotel, in dem sich die junge Frau für Kost und Logis mit Hingabe um das Wohl der Gäste kümmerte. Dank ihrer elitären Erziehung und großen Leidenschaft für Kunst baute Josephine rasch eine besondere Beziehung zu den Gästen auf, denn hauptsächlich weilten dort Künstler. So etablierte sich die Französin rasch vom Wäschemädchen zur Hoteldirektorin. Josefine, wie sie nun genannt wird, entführte ihre Gäste in die Welt des Surrealismus. Immer mit dabei – ihr Notizbuch, welches sie mit Geschichten, Anekdoten und Skizzen aus dem Alltag des Hotellebens füllte. Mitte der 30er Jahre verschwand Josefine und war nie mehr gesehen. So dies mit dem „Anschluss“ etwas zu tun hatte, braucht man leider nicht viel Fantasie, um zu vermuten, wo Josefines Reise leider endete.



Das G'spür fürs Besondere

Den Spuren der Josefine folgt man auch heute noch im gesamten Hotel, denn ihr Zauber ist überall spürbar. Gemeinsam mit Daniel Hora, Inhaber des Architekturbüros „MEGATABS“, schuf Stallmayer ein Hotel, in dem Raum und Zeit in Vergessenheit geraten. Für den Umbau und die Ausstattung wurde bei den Lieferanten vorwiegend auf regionale Anbieter und heimische Manufakturen gesetzt. In allen Zimmern finden sich Boxspringbetten, deren Matratzen vom niederösterreichischen Unternehmen „Ramini Homedesign“ in Handarbeit gefertigt wurden. Die Bettwaren stammen aus der Vorarlberger Manufaktur Hefel, die ja schon seit Jahrzehnten feinste Produkte rund um den gesunden Schlaf an die Hotellerie liefert. Ein Großteil der Möbel und Deko-Elemente wurde von der Tischlerei „Göbel“ in der Steiermark eigens für das Hotel angefertigt. Die einzigartigen Kunstwerke, welche die Gänge und Spiegel zieren, kreierte der Künstler Ben Reyer. Die Designerin Praline Le Moutl lässt die Zeichnungen von Josefine aufleben und interpretiert sie neu. Als Französin hat sie einen besonderen Bezug zur Geschichte der einstigen Hoteldirektorin und lässt diese in vielen Bereichen, wie beispielsweise beim Design der Uniformen des Personals, einfließen.

Ein besonderer Ort

Zentral in Wien gelegen – unweit der Mariahilfer Straße – verfügt das Hotel nun über 49 Zimmer, deren erlesene Details nicht nur geschmacklich bestechen, sondern beweisen, dass man mit dem Hang zu kleinen Details etwas Besonderes kreieren kann. Glamouröses Design im Stil des Art déco trifft



auf Wiener Geflecht, Kristallluster, surrealistische Kunst und analoge Ausstattung versetzt die Gäste zurück in eine andere Zeit. Samt, Messing sowie grüner Marmor aus Italien sind die vorherrschenden Materialien und erschaffen, gepaart mit Spiegeln und handgefertigten Retroelementen, ein ganz besonderes Flair.

It's cocktail time

Der unverkennbare Stil des Boutique Hotels Josefine wird auch im Untergeschoss des Hauses fortgeführt, denn dort befindet sich wieder der altbekannte „Barfly's Club“, der in alter Frische erstrahlt. Während die Räumlichkeiten tagsüber als gemütlicher Frühstücksbereich dienen, verwandeln sie sich nachts zu einem mystischen Etablissement mit elektrisierender Atmosphäre. Samtbezogene Hocker und Sofaelemente, Wände aus grünem Marmor und große Spiegel erinnern an eine Bar, in der auch The Great Gatsby gerne seine Partys zelebriert hätte. Melanie Castillo zieht mit dem „Barfly's Club“ an den Ort zurück, wo alles begann und heißt ihre Gäste wie jeher bestens willkommen.

Fazit

Mehr Atmosphäre kann ein kleines, feines Hotel wohl nicht bieten. Hier wurde ein sehr atmosphärisches Kleinod geschaffen und wenn man im Leseraum aus über 200 Langspielplatten seinen ganz eigenen Sound auflegen kann, wird dieser Ort sofort zum ganz privaten Wohnzimmer.

www.hoteljosefine.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Bar	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

Durchgängig Highspeed-Ethernet

PC- und EtherCAT-basierte
Steuerungstechnik von Beckhoff



EtherCAT®

PC-based Control

- Busanschluss direkt am Ethernet-Port
- Software statt Hardware: SPS und Motion Control auf dem PC

EtherCAT-I/Os

- Echtzeit-Ethernet bis in jedes I/O-Modul
- Große Auswahl für alle Signaltypen (IP 20, IP 67)

EtherCAT-Drives

- Hochdynamische Servoverstärker
- Integrierte, schnelle Regelungstechnik



Scannen und
die Vorteile
EtherCAT-basierter
Steuerungen
erleben



Ein Gespräch mit dem Mastermind

HOTEL&DESIGN führte mit Manfred Stallmayer ein Exklusivinterview zu seinem jüngsten „Kind“ dem Hotel Josefine.

Wie wurde das Hotel „gefunden“ und wie kam es dazu, genau diese Art von Hotel zu kreieren?

Das Hotel wurde von meinen Partnern und Investoren JP Immobilien, Reza Akhavan und Daniel Jelitzka „gefunden“.

Als es klar war, dass wir dieses Haus haben können, begann ich nachzudenken. Es war relativ schnell klar um dieses kleine Juwel, welches in den 20er Jahren in ein Hotel umgebaut wurde, die 20er Jahre wieder reinzuholen.

Welches Architektenteam plus welche Designer unterstützen Sie dabei?

Ich, aber auch einer meiner Partner hatten schon einige Projekte mit dem Architekturbüro Megatabs, Daniel Hora und seinem Team umgesetzt. Ich zuletzt ein eher kleines aber feines Projekt, die neue Terrasse vom Guesthouse in der Begegnungszone der Führichgasse. Mir gefallen seine Arbeiten und sein Ansatz und so fragte ich ihn ob er Lust und Interesse hat, dieses feine Juwel mit uns gemeinsam anzugehen.

Planungszeit, Bauzeit?

Die Planungszeit betrug kurze 6 Monate, coronabedingt war dann die Bauzeit knappe 2 Jahre.

In schwierigen Zeiten ein Hotel zu eröffnen, ist alleine schon eine Herausforderung. Die Szene in Wien hat trotzdem einige Hotels in letzter Zeit aufgemacht und einige Eröffnungen stehen bevor. Warum glauben Sie, mit Ihrem Hotel punkten zu können?

Die Pandemie wird vorbeigehen, wir werden wohl noch ein weiteres Jahr eine schwierige Zeit haben, aber das Geschäftsmodell eines Hotels ist ein langfristiges. Wir reden nicht von 5 bis 7 Jahren, sondern von rund 20 Jahren. Die Menschen mussten durch Corona lernen, dass Freiheiten plötzlich massiv eingeschränkt

werden können. Nicht durch politische Dramen, sondern durch eine Krankheit. Die Menschen haben jetzt einen Nachholbedarf und wollen reisen und viele Menschen reisen bewusster als vorher und legen Wert auf Qualität. Das spüren wir jetzt schon bei unseren Gästen im Guesthouse Vienna. Die Josefine ist kein Hotel, welches einem Mainstream folgt, die Josefine ist sehr individuell, ein wenig Ankommen wie in einem Familienbetrieb. Ankommen, wo man merkt, dass es hier eine sehr persönliche Note gibt mit einer Handschrift mit Liebe zu Details. So wie eben Josefine de Bourblanc dieses Haus seinerzeit führte. Die Individualität unserer erlebbaren Geschichte aber auch die Auswahl an handgefertigten Möbeln, Lampen etc. machen den Aufenthalt speziell. Dazu kommt auch noch, dass es eine der besten Bars der Stadt, das Barflys, bei uns gibt. Menschen, die schönes Design lieben, Hotels lieben, wo sie den Flair der Stadt spüren, die Aufmerksamkeit der MitarbeiterInnen und nicht den Standard der Ketten wollen, diese Gäste werden sich bei uns wohlfühlen.

Wie viel MitarbeiterInnen gibt es derzeit?

14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wie ist Ihre Einschätzung für den Hotelmarkt in Österreich allgemein und für Wien ?

Die Ferienhotellerie hatte letztes Jahr und auch heuer schon einen tollen Sommer. Die Stadthotellerie erholt sich gerade langsam, wir sehen, dass auch langsam die internationalen Gäste wiederkommen. Für die Stadt ist es aber wesentlich schwerer als für die Ferienhotellerie, weil wir wesentlich stärker von internationalen Märkten abhängen, die Anzahl und Zimmer der Hotels sich mit dem Heimmarkt auch gar nicht füllen lassen, dafür ist unser Heimmarkt einfach zu klein ... Ich denke, dass wir 2023 wieder ein „normales“ Jahr haben werden. ▮



Big sleep

Daunenbettdecken von HEFEL sind prädestiniert zum Träumen.

Ob HEFEL Silver-Down, Gold-Down, Platinum-Down oder Deluxe-Down, das exklusive HEFEL Premium Daunenbettwaren-Sortiment lässt keine Wünsche offen. Sie vereinen die natürlich weiche Bauschkraft von federleichten Daunen mit edler Hülle aus der hauseigenen Inlettweberei. Füllung, Gewebe und Steppung sind ideal aufeinander abgestimmt und schenken kuschelig warmen Schlafgenuss Made in Austria.

Je nach Ausführung (Sommer-, Ganzjahres- oder Winterdecke) werden die Produkte des österreichischen Familienunternehmens wie zum Beispiel die HEFEL Premium Daunen Bettdecken mit entsprechenden Komfort-Steppungen angefertigt. Diese sorgen für die optimale Verteilung der Füllung und verhindern ein Verrutschen der Füllung.

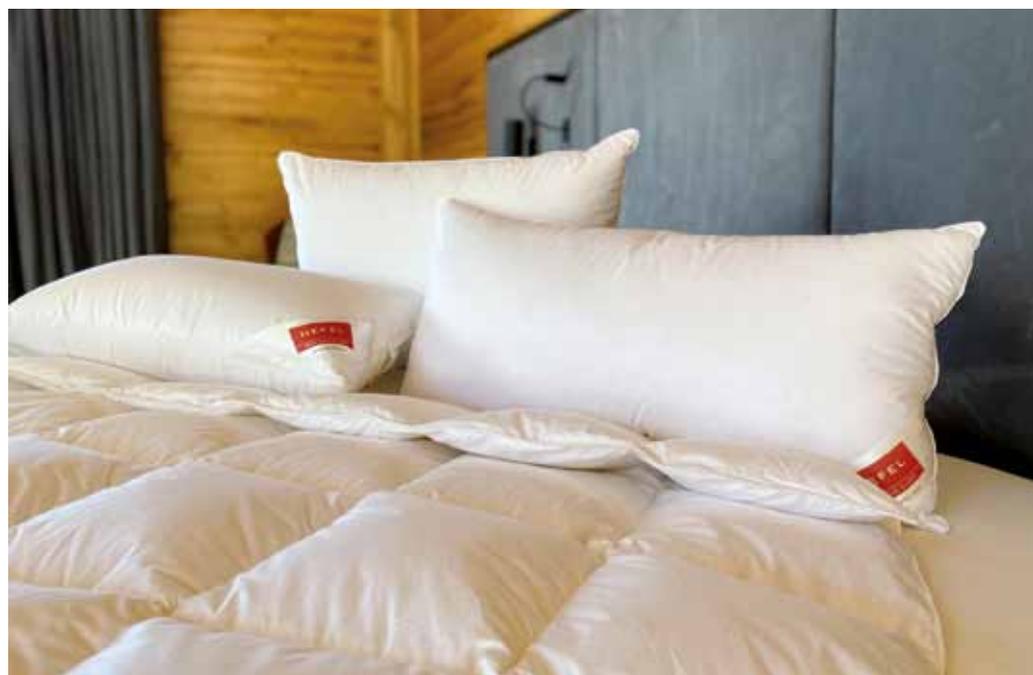
Perfektion in Vollendung

Als einziger Bettwarenhersteller in Europa verfügt HEFEL heute noch über eine eigene Inlettweberei, in der die weltweit feinsten Gewebe für Bettwaren hergestellt werden. Dies ermöglicht

HEFEL, die optimale Abstimmung der herrlichen Daunenfüllungen mit einem erstklassigen Gewebe in höchster Perfektion. Das gesamte HEFEL Premium Daunen-Sortiment ist RDS (Responsible

Down Standard) zertifiziert und mit dem NOMITE-Zeichen ausgezeichnet. Tierliebhaber und Hausstauballergiker können erholsam und mit gutem Gewissen in HEFEL Daunenbettwaren schlafen.

www.hefel.com





Kuschelige Auszeit

Als heimeliges Juwel mitten im Nirgendwo auf dem Sonnenplateau im Tiroler Alpbachtal eröffnen im Dezember 2021 die elf exklusiven und gemütlichen Hygna Chalets.

Gastgeberfamilie Moser schafft hier ein kleines Fleckchen Erde des Glücks, der Harmonie und der Freiheit – ein Ort zum Loslassen, an dem man Zeit für sich selbst findet und das Credo „Alles kann, nichts muss“ gelebt wird. In idyllischer Alleinlage mit unverbautem Blick auf die umliegende Bergwelt entstehen die Chalets für bis zu sieben Personen in traditioneller Bauweise in Zusammenarbeit mit vorwiegend regionalen Partnern. Eine Auszeit in vollkommener Privatsphäre samt eigener Holzsauna, knisterndem Kamin, Badewanne im Schlafzimmer, Wellinno-Betten mit Massagefunktion, vollausgestatteten Küchen und eigenen Gärten erwartet Gäste.

Vier der Chalets verfügen über private Whirlpools. Zusätzlich gibt es den Infinity-Heustadlpool mit beeindruckender Aussicht auf das Inntal und das Wiedersbergerhorn. Große Fensterfronten und dezentes Design in natürlichen Beige-, Greige-, Aubergine- und dunklen Grüntönen sowie Materialien wie Holz, Stein und Glas prägen das moderne Interieur.

Sich Zeit nehmen

Jeden Morgen wartet ein liebevoll zusammengestelltes Frühstückskorbchen an der Chalet-Tür – gesunde, reichhaltige Köstlichkeiten, die nicht nur satt, sondern glücklich machen sollen. Die meisten

Produkte stammen aus der Region, aber auch weltweite Kreationen wie Bowls, Hummus und Porridge-Kreationen finden ihren Platz.

Besonders wichtig sind der 22-jährigen Junggastgeberin Sarah Moser die Themen Achtsamkeit und Lebenskunst. So bietet sie selbst im hauseigenen Fitness- & Yoga-Raum Kurse an und schuf vor allem ein Refugium, das nicht ablenkt, sondern Zeit und Ruhe schenkt und den Fokus auf sich selbst richten lässt. „Endlich wieder bei einem guten Buch ohne Ablenkung von außen entspannen und das ursprüngliche Tirol mitten in den Bergen genießen; das ist uns bei Hygna Chalets am wichtigsten“, so Sarah Moser.

www.hygna.at



BAD-INSPIRATIONEN





© Kaldewei

Badlösungen aus nachhaltiger Kaldewei Stahl-Emaille überzeugen weltweit die renommiertesten Hoteliers.

Nachhaltigkeit im Hotel

Auch im Bad sollte man auf Plastik verzichten. Kaldewei setzt auf ein 100 Prozent kreislauffähiges Material – edle Stahl-Emaille.

Die Erde hat ein Problem mit Plastikmüll: In den 1950er-Jahren haben die Menschen laut Naturschutzbund weltweit etwa 1,5 Millionen Tonnen Plastik pro Jahr produziert. Heute sind es schon unglaubliche 400 Millionen Tonnen. Allein Deutschland produziert etwa 15 Millionen Tonnen Plastikmüll pro Jahr, von

denen aber nur 16 Prozent für neue Produkte wiederverwendet werden. Einen großen Anteil haben Plastikprodukte, die täglich im Bad verwendet werden, wie Zahnpastatuben oder Shampooflaschen. Es schlummern aber ganz unbeachtet weitere große Mengen künstlicher Werkstoffe im Bad – in Form von Badewannen, Duschen und Waschtischen aus Acryl. Dabei gibt es mit dem Werkstoff Stahl-Emaille eine umweltfreundliche Alternative. Denn Stahl-Emaille ist glasierter Stahl, aus natürlichen Rohstoffen gefertigt und zu 100 Prozent kreislauffähig.

Kaldewei verwandelt natürliche Rohstoffe in langlebige und kreislauffähige Badlösungen aus edler Stahl-Emaille.



Die Statistik spricht für sich

Laut Heinze Sanitär-Haushaltspanel sind in Deutschland im Jahr 2019 rund 600.000 Bade- und Duschwannen aus Acryl in Neubauten, bei Modernisierungen und als reine Ersatzbeschaffung im Wohnbau eingesetzt worden. Das sind etwa 12.000 Tonnen Plastik, die Jahr für Jahr in den Bädern verbaut werden. Damit bei der Badausstattung für die Badewannen, Duschen und Waschtische erst gar keine künstlichen Werkstoffe zum Einsatz kommen, setzt Kaldewei bei der Herstellung seiner hochwertigen



Kaldewei ist ein Beispiel dafür, dass sich höchste Ansprüche an Nachhaltigkeit, Qualität und Ästhetik sehr gut miteinander vereinbaren lassen.

Sanitärprodukte auf ein umweltfreundliches und zu 100 Prozent kreislauffähiges Material: Kaldewei Stahl-Emaille. Die einzigartige Verbindung von Stahl und Glas wird aus natürlichen Rohstoffen gefertigt und kann später vollständig dem Wertstoffkreislauf wieder zugeführt werden. Schon der verwendete Stahl besteht zu 20 Prozent aus wiederverwertetem Stahl – vielleicht aus alten Badewannen. So werden wertvolle Ressourcen geschont und die Umwelt geschützt.

Nachhaltig und mit edler Glasur

Stahl-Emaille ist nicht nur besonders nachhaltig, sondern überzeugt auch durch ihre edle Optik und überlegene Funktionalität. Darin gehen die jeweiligen Stärken der Materialbestandteile Stahl und Glas eine ideale Symbiose ein. Stahl steht für Robustheit, Belastbarkeit und Formstabilität. Glas bietet eine hochwertige Optik und Haptik, ist widerstandsfähig, pflegeleicht sowie hygienisch. Eine 30-jährige Werksgarantie unterstreicht die lange Haltbarkeit der Produkte und ihre hohe Wertbeständigkeit.

Zertifizierungen machen nachhaltiges Bauen messbar

„Wir brauchen ein gemeinsames Verständnis darüber, was nachhaltiges Bauen bedeutet. Es muss messbar, anwendbar und vergleichbar sein. Dafür setzen wir uns als Mitglied der Deutschen

Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen ein“, sagt Franz Kaldewei, geschäftsführender Gesellschafter des Premiumherstellers. Das Zertifizierungssystem der Gesellschaft trage dazu bei, eine ganzheitliche Qualität in Planung, Bau und Betrieb umzusetzen und eine möglichst hohe Zukunftssicherheit von Bauprojekten zu gewährleisten. Nicht zuletzt die Kreislauffähigkeit sowie die lange Lebensdauer, ausgedrückt in der 30-Jahre-Garantie, unterscheiden Kaldewei Badlösungen aus Stahl-Emaille von Produkten aus Kunststoff und zahlen nach DGNB-Standard auf umweltgerechtes und klimaneutrales Bauen ein.

Marriott International zeichnet Kaldewei als „Sustainability Leader“ aus

Als erster Badausstatter hat Kaldewei das bestmögliche Rating im Leader Level des MindClick Sustainability Assessment Program (MSAP) von Marriott International Inc. erhalten. Die weltweit größte Hotelgruppe zeichnet damit auch die besonderen Anstrengungen des deutschen Sanitärunternehmens für mehr Nachhaltigkeit in der Ausstattung von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben aus. MindClick Global ist führend in der Erhebung und Bewertung von Nachhaltigkeitskennzahlen und ermittelt für Marriott den ökologischen Fußabdruck der Lieferanten.

Kaldewei ist ein Beispiel dafür, dass sich höchste Ansprüche an Nachhaltigkeit, Qualität und Ästhetik sehr gut miteinander vereinbaren lassen. ▮

Kraftvolle Akzente mit schwarz matter Badausstattung

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 und mit dem PLAN Kosmetikspiegel ist zudem höchste Flexibilität vorhanden.



BLACK SELECTION ist edel, elegant und zugleich extravagan. In Kombination mit hellen Tönen in der Raumgestaltung kommt die Produktserie besonders kraftvoll und perfekt inszeniert zur Geltung. Die tiefschwarzen, seidenmatten Oberflächen der KEUCO Produkte bestechen durch ihre besondere Farbbrillanz, die einen luxuriösen Touch ins Bad bringt. Eine spezielle Lack-Beschichtung macht sie unempfindlich, haltbar und pflegeleicht – ideal sowohl für private Bäder als auch in der trendigen Objekt-ausstattung. Die samtmatte Oberfläche ist haptisch ausgesprochen angenehm.

Überall einsetzbar

Am Waschtisch besticht der schwarz matte Lotionspender in Design und Funktion. Neben der kompakten Formensprache überzeugt er durch seine praktische Einhandbedienung und einfache Nachfüllbarkeit. Der Glashalter mit Echkristall-Glas für die Zahnbürste darf am Waschtisch nicht fehlen. Bei den Handtuchhaltern stehen ein- und zweiarmlige Ausführungen in unterschiedlichen Ausladungen für die individuelle Badgestaltung zur Wahl. Für den letzten Schliff der schwarz akzentuierten Badgestaltung am Waschtisch sorgt der schlanke, schwarz matte

Kosmetikspiegel. Er lässt sich dreidimensional verstellen und bietet zwei Spiegelflächen: eine unvergrößerte Seite und eine Spiegelfläche mit 5-facher Vergrößerung. Dank ihrer soliden Wandbefestigung garantieren alle Accessoires von KEUCO komfortable Benutzung und Haltbarkeit.

Für die Ausstattung des WC-Bereichs stehen drei verschiedene Modelle von Toilettenpapierhaltern zur Wahl. Sie zeigen sich durchdacht funktional: BLACK SELECTION Toilettenpapierhalter gibt es in offener Form, mit Deckel oder mit feststehender Abdeckung, die gleichzeitig als Ablage dient. Passend im Design rundet die schwarz matte Toilettenbürstengarnitur das Bild am WC ab.

Die Produktvielfalt der KEUCO-Serie bietet eine umfassende Auswahl für das ganze Bad. Allein im Segment Haken gibt es drei Varianten, darunter eine Variante mit integriertem Türpuffer. Zur Unterstützung an der Badewanne oder in der Dusche dient der stabile Haltegriff und auf dem schwarz matten Badetuchhalter sind die Handtücher immer zur Stelle. Die Vielfalt des Sortiments bietet eine stimmige und gleichzeitige moderne Badausstattung. So entstehen außergewöhnliche Badezimmer, die individuell und wohnlich erscheinen – mit einem Hauch von Extravaganz.



Mehr Flexibilität geht nicht

Mit etwa 450 Produkten ist PLAN die umfangreichste Accessoires Collection der Premiummarke KEUCO.

Ein Kosmetikspiegel steht auf der Beliebtheitskala täglicher Accessoires für die Schönheitspflege ganz oben. Der PLAN Kosmetikspiegel von KEUCO ist dank innovativer Gelenktechnik perfekt abgestimmt auf die Wünsche des Betrachters. Die beidseitige Verspiegelung – mit einfacher Verspiegelung und fünf-facher Vergrößerung – sowie das schlanke, edle Design lassen keine Wünsche offen. Der Kosmetikspiegel ist in glänzendem Chrom, Aluminium-finish sowie in edlem Schwarz matt erhältlich.

Man kann es drehen und wenden wie man will: Mehr Flexibilität geht nicht. Der PLAN Kosmetikspiegel brilliert vor allem durch seine raffinierte Gelenktechnik, sodass er sich flexibel dreidimensional verstellen lässt. Der Spiegel kann in der Höhe, zur Seite und in der Neigung optimal ausgerichtet werden. An seinem eleganten Griff lässt er sich in alle Richtungen drehen und schwenken, ohne dass man die Spiegelfläche berührt. Die äußerst solide Wandbefestigung sowie die hochwertige Qualität lassen ihn für viele Jahre zu einem unverzichtbaren Begleiter im Bad werden. Die robuste Gelenktechnik macht ihn auch bei häufiger Nutzung, wie beispielsweise in Hotelbädern, zu einem perfekten Ausstattungsgegenstand. Das attraktive und nützliche PLAN Accessoire wertet vorhandene und neue Bäder auf: ein Kosmetikspiegel, der überall montiert werden kann, wo man einen Spiegel mit Vergrößerung benötigt.

www.keuco.com



Ausgezeichnete Form und Funktion

Zwei Geberit Produkte wurden heuer von der Jury des international renommierten iF DESIGN AWARD 2021 prämiert. Die bodenebene Duschfläche Olona überzeugt wie die Badserie iCon sowohl in ästhetischer als auch in funktioneller Hinsicht.

Die bodenebene Duschfläche Geberit Olona begeisterte die Jury sowohl in ästhetischer als auch in funktioneller Hinsicht. Das zeigt sich unter anderem am minimalistischen Design des Ablaufs. Der Ablaufdeckel mit dem schmalen Chromring schwebt scheinbar über der Duschfläche. Damit alles sauber ablaufen kann, wird die Reinigung durch einen Kammeinsatz am Ablaufdeckel erleichtert. Die spezielle Oberfläche der Duschfläche bietet Rutschsicherheit der Antirutschklasse B auf. Dank durchdachter Systemtechnik und integriertem Dichtvlies lässt sich die Duschfläche rasch und sicher einbauen. Diese Eigenschaften überzeugten die Jury in allen Bewertungspunkten.

Geberit Badserie iCon

Die beliebte Komplettbadserie Geberit iCon steht seit vielen Jahren für ein modernes Design und klare Linien im mittleren Preissegment. Das umfassende Designupgrade mitsamt den durchdachten Sortimentserweiterungen wurden von der Jury des iF DESIGN AWARD 2021 als zweites Geberit Produkt in diesem Jahr prämiert. Denn ganz gleich wie groß das Badezimmer ist, die Badserie iCon bietet stets eine passende Lösung aus ihrem umfangreichen Programm an Keramiken und Badmöbeln. Bei der aktuellen Überarbeitung des Möbelkonzepts wurde ein besonderes Augenmerk auf die Optimierung des Stauraums gelegt. Zudem sorgen neue Waschtische mit schlankeren Randhöhen für eine neue Leichtigkeit im Bad.

Flexibel, sauber, schön

Geberit setzt in puncto Ablauf für bodenebene Duschen seit vielen Jahren Standards. So auch bei der eleganten und variablen Duschrinne CleanLine, die dank



ihrer innovativen Technologie mit dem Gütezeichen des Österreichischen Fliesenlegerverbands ausgezeichnet ist. Die Duschrinne kann exakt auf die Wunschlänge angepasst werden und fügt sich dank ihrer schlanken Form und ihren Oberflächenvarianten in jede Duschsituation ein. Auf diese Weise wird Geberit CleanLine allen baulichen Anforderungen gerecht – besonders bei Hotelbädern.

Rasche und gründliche Reinigung

Ein weiterer Vorteil der Geberit CleanLine im Vergleich zu konventionellen Duschrinnen ist die einfache Reinigung. Dank dem geschlossenen Kollektorprofil sammelt sich im Grundkörper kein Schmutz an – die Duschrinne ist gut zugänglich und lässt sich einfach reinigen. Ein integrierter Kammeinsatz, der sich mit nur einem Handgriff entfernen und mühelos reinigen lässt, sorgt für zusätzliche Hygiene.

Die Duschrinentypen CleanLine20 und CleanLine60 werden höchsten Design- und Qualitätsansprüchen gerecht. Sie sind zeitlos aus gebürstetem Edelstahl gefertigt und wahlweise mit polierten oder dunklen Ablaufseiten erhältlich. Mit den Oberflächenvarianten Champagner, Schwarzchrom und Edelstahl ergänzt CleanLine80 die Produktfamilie.

Clevere Technik

Weiterentwickelt wurde hier auch die Technologie: Das Kollektorprofil zeichnet sich durch ein integriertes Gefälle aus. Das bewährte und bekannte Rohbauset und der damit verbundene einfache Einbau bleibt auch bei der neuen CleanLine80 erhalten.

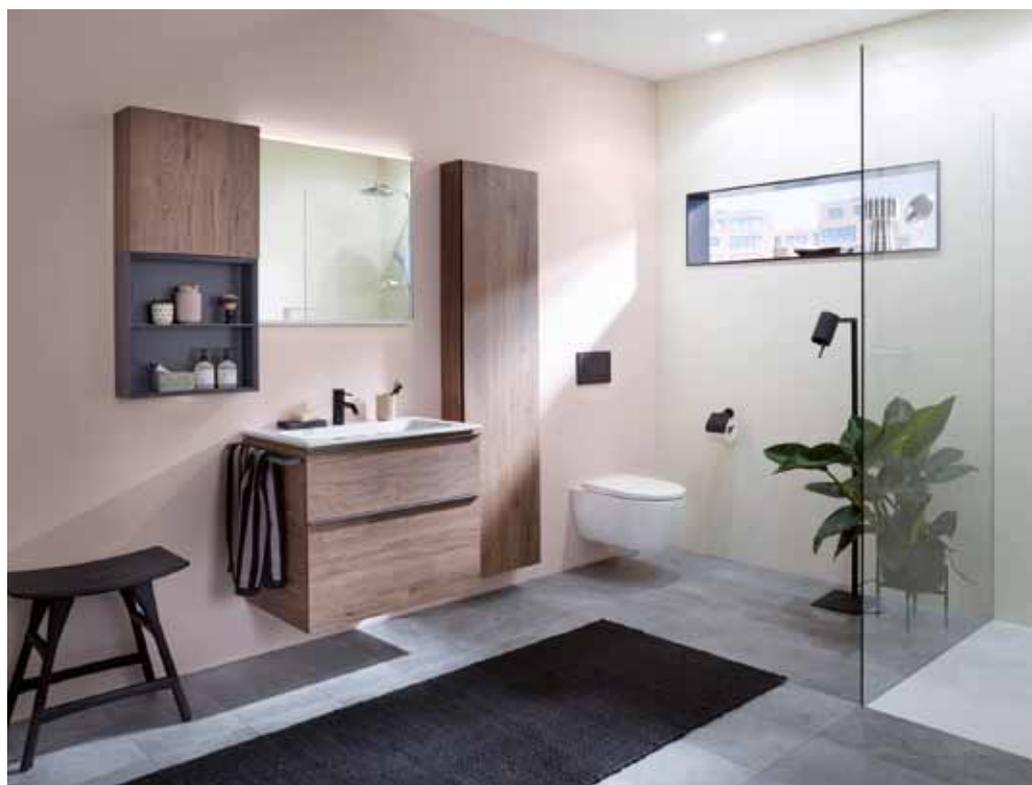
www.geberit.at

Geberit iCon: 2021 erhält die Badserie Geberit iCon ein frisches Aussehen und wird um zusätzliche Keramiken und Möbel erweitert. Waschtische mit schlanken Randhöhen sorgen für eine neue Leichtigkeit im Bad.



Innovatives Kollektorprofil für einfache Reinigung: Geberit CleanLine Duschrinne.

Chic und durchdacht: Die bodenebene Duschrinne Geberit Olona bietet anspruchsvolles Design und hochwertiges Material zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.





Sichere Hygiene als Basis für Gesundheit & Vertrauen

Für Hygienesicherheit ist eine effektive Desinfektion essentiell. Das Fachwissen dazu vermittelt der Onlinekurs Desinfektion der hollu Akademie – jetzt anmelden: www.hollu.com/akademie

Die letzten Monate haben gezeigt, wie wichtig Hygiene ist. Mit hohen, zertifizierten Hygienestandards kann man als Gastgeber die Gesundheit der Gäste und MitarbeiterInnen schützen und das Vertrauen stärken. Je ganzheitlicher das Thema Reinigung & Hygiene angegangen wird, desto effektiver, besser und nachhaltiger das Ergebnis.

Es beginnt schon bei der Frage nach dem richtigen Reinigungsprodukt. Hier sollte auf zertifizierte Qualität Made in Austria vertraut werden. Beides stellen die Hygienelösungen von hollu sicher, die am Tiroler Standort in Zirl produziert werden. Alle Produkte der ökologischen Linie hollueco sind zudem mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel ausgezeichnet. Große Vorteile bieten Konzentrate. Sie sind hochwirksam in der Reinigungsleistung und sehr sparsam im Verbrauch. Je nach Anwendungsbereich ist unbedingt auf das korrekte Mischverhältnis der verdünnten Reinigungs- oder Desinfektionslösungen zu achten.

Eine der sichersten Reinigungsmethoden

Eine Vergleichsstudie der Medizinischen Universität Innsbruck belegt, dass die Vorrück-Methode mit permanentem Tuchwechsel – wie das Top-Down-System von hollu – Kreuzkontamination vermeidet und somit zu den sichersten Verfahren in der täglichen Unterhalts- und Sanitärreinigung gehört. Da alle Textilien für die Oberflächen- und Bodenreinigung bereits in der

korrekten Dosierung vorgetränkt und farblich gekennzeichnet sind, kommen je Raum und Anwendungsbereich stets die richtigen Tücher und Wischbezüge zum Einsatz.

Sichere Prozesse, sichere Hygienestandards

Digitale Tools wie der Hygienemanager NOA unterstützen dabei, sichere Abläufe zu etablieren, digital abzubilden, transparent umzusetzen und nachweisbar zu dokumentieren. So können gesetzliche Vorgaben, wie beispielsweise die HACCP-Vorschriften, verlässlich eingehalten werden.

„Sichere Reinigungs- und Hygieneprozesse und das auch noch einfach und digital abgebildet – mit NOA profitieren wir gleich doppelt“, freut sich Hotelier Christoph Mallaun, der bereits alle Prozesse in seinem Haus gemeinsam mit Hygieneexperte hollu professionalisiert hat. „Für immer gleich hohe Hygienestandards unterstützt NOA mit klaren Prozessen – leicht verständlich in mehreren Sprachen. So wird besonders neuen MitarbeiterInnen der Einstieg erleichtert“, so Mallaun.



Mag. Dominik Lehnert, Abteilungsleiter Innovationsmanagement bei hollu: „Digitales Prozess- & Hygienemanagement – NOA unterstützt Sie und Ihr Team optimal im Reinigungsalltag.“



Mit dem digitalen Hygienemanager NOA und der dazugehörigen App NOAGuide können alle Prozesse im Betrieb digital abgebildet werden. So lassen sich sichere Reinigungs- und Desinfektionsprozesse gewährleisten.



abgebildet: Das Personal ist über NOAGuide direkt mit der Software NOA verbunden und immer am gleichen Wissensstand. So können Krisenpläne zentral angelegt und über die App an MitarbeiterInnen ausgespielt werden.

Die hohen Hygienestandards sichtbar machen

Nichts gibt den Gästen und MitarbeiterInnen mehr Vertrauen in die hohen Hygienestandards als das offizielle TÜV-Zertifikat Risikomanagement mit dem Schwerpunkt Hygiene laut ÖNORM 49000. Die hollu Akademie begleitet bei der gesamten Umsetzung: Erst werden die vorhandenen Standards evaluiert, dann Maßnahmen zur Optimierung definiert, diese Schritt für Schritt umgesetzt und im Audit durch den TÜV überprüft und zertifiziert. Regelmäßige Schulungen rund um Reinigung und Desinfektion, umfassender Service sowie kompetente Beratung zu allen Themen der Hygiene runden das hollu Komplettpaket ab. Für eine nachhaltige Hygienesicherheit im Betrieb.

Eine App unterstützt das Reinigungsteam

Welche Zimmer sind heute zu reinigen? Womit starte ich? Worauf ist besonders zu achten? Die übersichtliche App NOAGuide begleitet das Personal sicher durch den Tag. Alle täglichen Hygiene- und Desinfektionsaufgaben, die vorher definiert und mit Bildern sowie Informationen verknüpft wurden, sind in der App

www.hollu.com

#NOAGuide – HYGIENEPROZESSE DIGITAL MANAGEN



Digitale Reinigungsorganisation für Ihr Team gesucht? In der App #NOAGuide sind Arbeitsschritte einfach dargestellt – mit Piktogrammen, Bildern und in mehreren Sprachen.

Mehr unter www.noa.online



let me guide you




hollu Systemhygiene GmbH | Tel. +43 5238 52800 | www.hollu.com

so geht sauber.





Bayerisch-japanische Liaison



Das japanische Sanitärunternehmen TOTO stattet das exklusive Münchner Gästehaus „The Langham Nymphenburg Residence“ mit hochwertigen Dusch-WCs aus.

Fotos: TOTO / Stephan Julliard, Andreas Achmann

Das ehemalige Kavaliershaus der berühmten Münchner Porzellan Manufaktur Nymphenburg ist ein Gebäude mit einer ganz besonderen Historie – und seit seiner zweijährigen Sanierung eine ganz besondere Herberge. Auf über 800 Quadratmetern kann heute im Gästehaus auf Zeit gewohnt werden. Luxuriös ausgestattet, verbindet die Residence den Service und die Annehmlichkeiten eines Luxushotels mit dem Wohlgefühl-Komfort eines Privathauses. Mit dem TOTO Dusch-WC, dem WASHLET™, ist in das bayerische Haus auch ein Stückchen japanische Badkultur mit eingezogen.





Privacy inkludiert

Das Haus punktet neben seiner exklusiven Lage im Schlossrondell Nymphenburg mit einer großzügigen Raumabfolge mit vier Schlafzimmern, drei Wohnzimmern, einer hochwertig ausgestatteten Küche, einem Esszimmer, einem Fitnessraum, sieben Bädern und einem Heimkino. Außer der schieren Größe des Gästehauses ist es aber vor allem das ausgefallene Interior Design, welches die Luxusherberge so einmalig macht. „Unsere Gäste genießen hier viel Platz, Privatsphäre und Exklusivität in einer wunderschönen, geschichtsträchtigen Umgebung“, beschreibt Doris Greif, Managing Director & RVP Operations Europe & Middle East at Langham Hospitality Group, die Besonderheiten des Hauses.

Zugleich ist das Gästehaus ein „Showcase für die Anwendungsmöglichkeiten von Bespoke-Objekten aus Porzellan im

Interior-Bereich“, wie die Münchner Architekten Mang Mauritz betonen, die das Projekt umgesetzt haben. Denn seit über 250 Jahren begeistert die bayerische Porzellan Manufaktur Nymphenburg Kunden und Kenner nicht nur mit handbemalten Tellern und Tassen, sondern auch mit individuell gestalteten Fliesen, Waschbecken, Lichtlösungen und Skulpturen aus dem „weißen Gold“. Und so gleicht das Gästehaus einer Bühne für die Porzellanobjekte mit ihren aufwändigen Malereien.

Ganzheitliche Gestaltung

Zwei Jahre lang haben Mang Mauritz das ehemalige, über 200 Jahre alte Kavaliershäusle aufwändig umgebaut. Der Auftrag war für sie „Auszeichnung und Herausforderung“ zugleich. „Nur durch unsere ganzheitliche Herangehensweise, bei der wir ein Projekt durchgehend vom ersten Entwurf bis zur Auswahl der Dekordetails betreuen, war es möglich, zwischen historischer „Hülle“ und den neu entwickelten Interieurs eine absolut stimmige Harmonie herzustellen“, erzählt Dipl. Ing. Architekt Stefan Mauritz – und gleichzeitig Gebäude-, Kommunikations- und Wellness-Technologien so zu integrieren, dass sie sowohl den strengen Denkmalschutz-Vorgaben als auch den gewünschten Standards eines 5-Sterne-Hotels entsprechen.

Japanische Badkultur

Zu den besonderen Wellness-Annehmlichkeiten zählen auch die hochwertigen Dusch-WCs von TOTO, die in den Bädern eingebaut sind. Mang Mauritz setzen bei ihren Projekten stets auf hochwertige Markenpartner, die ihren Anspruch nach „Mindful Luxury“ erfüllen können. TOTO ist Japans führender Hersteller von Sanitärkeramik-Produkten und bereichert seit über 10 Jahren mit seiner besonderen japanischen Badkultur und den außergewöhnlichen Produktfunktionalitäten auch den europäischen Markt. Besonders die gehobene Hotellerie hat früh erkannt, dass sich ihre anspruchsvolle Klientel für den Komfort, die Hygiene und die stilvolle Eleganz der TOTO Lösungen begeistern lässt. Ausgestattet sind die Bäder mit dem WASHLET™ RXEWATER+.

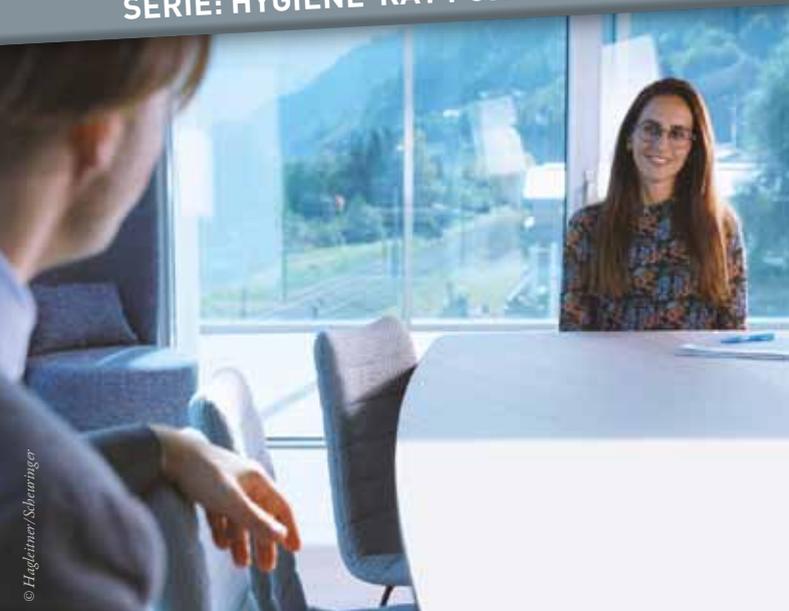
Wie alle Dusch-WCs von TOTO, überzeugt auch dieses formschöne Modell aufgrund seiner innovativen Hygienetechniken, die für die Gäste ein besonderes, luxuriöses Baderlebnis schaffen. So werden Komforttechniken wie die sanfte Warmwasserdusche, der beheizbarer Sitz, der geruchsabsorbierender Filter und der Trockner ebenso begeistert aufgenommen, wie die EWATER+-Funktion, die sowohl das WC-Becken als auch die Düse mit Bakterien reduzierendem Wasser reinigt und höchste Sauberkeit garantiert.

Die wichtigsten TOTO Hygienetechniken der WC-Keramiken

- Randlosigkeit für verbesserte Hygiene und leichtere Reinigung
- TORNADO FLUSH: Die kreisende Spülung zur gründlichen Reinigung des gesamten WC-Beckens
- CEFIONTECT: Die langlebige Spezialglasur, die nicht nur eine dauerhaft schöne Oberfläche gewährleistet, sondern auch verhindert, dass sich im Becken Keime oder Ablagerungen festsetzen.

Die wichtigsten TOTO Hygienetechniken der WASHLET™

- EWATER+ zur nachhaltigen Reinigung sowohl der Keramik als auch der Stabdüse mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser.
- TOTO Dusch-WCs positionieren die Düse oberhalb der Keramik und lassen sie nach der Nutzung und Reinigung hinter einer Klappe verschwinden. Dies ist ein Standard in allen TOTO WASHLET™ für noch mehr Sauberkeit und Hygiene.
- Mit PREMIST wird vor jeder Nutzung automatisch Wasser auf der Oberfläche der WC-Keramik versprüht, da auf feuchter Keramik Schmutz schlechter haften bleibt als auf trockener Keramik.



„Hygiene kann durchaus anziehend wirken“

Stefanie Hagleitner leitet im familiengeführten Hygieneunternehmen aus Österreich das Produktmanagement.

Frau Hagleitner, die Lage ist verzwickelt: Hygiene braucht es notwendiger denn je, Hygiene will sich aber zugleich nicht aufdrängen. Wissen Sie einen Ausweg?

Verbinden wir das Nützliche mit dem Angenehmen, denken wir uns einen Desinfektionsspender zum Beispiel als einen Hingucker. Desinfektion soll nicht anstrengend oder gar lästig sein, Desinfektion soll einladen. Stellen Sie sich vor: Sie können für jedes Gerät unter 1.000 Designs wählen. Wer positiv auffällt, muss sich nicht aufdrängen. Das ist der Unterschied; dem wollen wir auch mit unseren Produkten Rechnung tragen.

Sie empfehlen also, das Hygienedesign bei der Gestaltung hinreichend miteinzubeziehen?

Exakt – es geht um alles, was den Menschen anspricht. Schaum zum Beispiel fasziniert. Mit Schaumseife macht Händewaschen Spaß. Schaum kommt aber auch sonst gut an, etwa um den Popo zu reinigen. Das ist noch dazu umweltfreundlich, denn anders als ein Feuchttuch kann Schaum auf konventionellem WC-Papier den Kanal nicht verstopfen.

Was tut sich allgemein auf dem WC? Gibt es in puncto Ausstattung einen Trend?

Das WC will Rückzugsraum sein. Vergessen wir nicht: Es handelt sich um einen hochsensiblen Bereich. Angenommen, Sie kommen dorthin und es fehlt das Handtuch- oder – noch schlimmer – das Toilettapier; so etwas darf nicht passieren. Echtzeitdaten aus dem Spender werden deshalb mehr und mehr Standard. Ein kurzer Blick aufs Smartphone genügt, um Bescheid zu wissen: Wo muss ich nachfüllen? Diese Information ist für Betreiber enorm wichtig.

Was also macht Hygiene 2021 aus? Können Sie das auf eine kurze Formel bringen? Angenommen, Sie haben einen Satz: Wie würde der lauten?

Lassen Sie mich kurz nachdenken – Hygiene soll so selbstverständlich wie nötig und so attraktiv wie möglich sein, denn Hygiene kann durchaus anziehend wirken.



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.

Familie

Hagleitner Hygiene gibt es seit 1971, dabei ist das Unternehmen fest in Familienhand. Hans Georg Hagleitner hat 1988 die Geschäfte seines Vaters Johann übernommen und lenkt seither die Firma. Hans Georgs Töchter Katharina und Stefanie wirken 2021 federführend im Betrieb mit: Katharina leitet den Italienhandel, Stefanie ist für das Produktsortiment sowie für die Konsumentenmarke hagi verantwortlich.

www.hagleitner.com | www.xibudesigner.com



NU finishes

The **finish** completes the Design
Any colour, any time, any place

Das PVD-Verfahren von Aliseo gewährleistet die Kompatibilität der Accessoires und Spiegel mit allen angegebenen Oberflächen und Farben.

Die NU-Oberflächen von Aliseo sorgen für ein frisches, ästhetisches Erscheinungsbild, das die unverwechselbare Persönlichkeit des Artikels zum Ausdruck bringt und gleichzeitig die Auswahlmöglichkeiten für den Hotelier erweitert. Aliseo verwendet PVD – Physical Vapor Deposition – ein umweltfreundlicher High-Tech-Beschichtungsprozess, der eine brillante dekorative und dauerhafte Beschichtung erzeugt. Einmal aufgetragen, lässt sich die Beschichtung kaum noch entfernen und kann nicht anlaufen, oxidieren oder abnutzen.

Die Vorteile umfassen:

- Gebürstetes, poliertes oder gleichmäßig mattes Aussehen
- Bietet eine lang anhaltende, kratzfeste Oberfläche
- Widersteht Schäden, die durch Salz und andere korrosive Materialien verursacht werden
- Aufgrund der geringen Dicke der Beschichtung sind die Maßänderungen minimal
- Das PVD-Beschichtungsverfahren ist absolut umweltfreundlich

NU-Oberflächen sind in einer nahezu unbegrenzten Auswahl an Farben und Oberflächen erhältlich, die mit dem Metallmuster des gewünschten Armaturenherstellers übereinstimmen. Die Farbkoordinaten werden über ein 3-dimensionales Farbfotometer extrahiert. Die Werte werden nun berechnet, der Spiegel in eine Kammer gelegt und der PVD-Prozess beginnt.

Die Farbanpassung ist mit jeder vorgesehenen Oberfläche kompatibel.

(Unten sehen Sie nur einen Querschnitt einiger unserer beliebtesten Oberflächen.)



Aufgrund von Farbabweichungen, die durch den Druckprozess verursacht werden, sind die oben genannten Farben verständlicherweise keine perfekte Übereinstimmung.

aliseo.de

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

ALISEO GmbH
G E R M A N Y





Slow living

Zwölf Ferienhäuser mit individuellem Design inmitten von Weinbergen, Obsthainen und Holundergärten, ein Rund-um-Service im eigenen Ferienhaus. PURESLeben bietet die etwas andere Art der Entspannung.

Text: Peter de Cillia

Fotos: PURESLeben, Günter Standl, Paul Ott

Die nunmehr zwölf exklusiven Ferienhäuser von PURESLeben befinden sich rund 30 Minuten südlich von Graz. Jedes Haus unterscheidet sich in Architektur, Design und Lage von den anderen. Mastermind der Häuser Dietmar Silly hat es durch seine Philosophie geschafft, Orte zu schaffen, die ihresgleichen suchen.

Geschichte und Philosophie

Schon lange hatte Dietmar Silly den Wunsch, Gästen die Unberührtheit seiner Heimat sowie die Schönheit der Region näher zu bringen. Zudem gilt seine Leidenschaft seit jeher dem Bauen und Wohnen. Im hauseigenen Weingut Silly und der dazugehörigen Landwirtschaft bringt er gemeinsam mit seinem Bruder Gerald hochwertige, regionale Produkte hervor und vereint seit nunmehr 2004 alles zusammen zu PURESLeben. Die außergewöhnlichen Plätze der Ferienhäuser sind von Dietmar Silly ausgewählt. Im Mittelpunkt steht der Gedanke, die einfachen Dinge des Lebens zu genießen und dabei trotzdem auf keinerlei Komfort zu verzichten.



Architektur und Design

Das Portfolio der derzeit zwölf PURESLeben Feriendomizile besteht aus den Kategorien Premiumhäuser und Lagenhäuser. Das eigene Spa mit Panoramasauna, natürlich vom Qualitätshersteller Klafs und Privatpool sowie die einzigartige Architektur machen jedes Premiumhaus zu einem Wohlfühlrefugium für zwei bis sechs Personen. Mit Klafs verbindet Silly schon eine jahrelange Partnerschaft. Klafs liefert dabei das Interieur und die Technik, die Hülle wird an das Chaletkonzept lokal angepasst. Die Besonderheit der Lagenhäuser ist vor allem deren spezielle Standorte mitten im Weinberg oder umgeben von duftenden Obstbäumen und üppiger Natur. Einige der Häuser sind alte Stadel, die behutsam renoviert, restauriert und teilweise durch moderne Anbauten ergänzt wurden, andere wurden komplett neu errichtet. Vorwiegend heimische Materialien wie Massivhölzer und Stein wurden beim Bau verwendet. Große Glasfronten holen die sanfte Landschaft ins Innere und vermitteln das Gefühl, mitten in der Natur zu sein. Sofort fällt auf – hier haben Gäste Platz. Großzügigkeit ist hier keine leere Worthülse, sondern wird gelebt. Beim Eintreten in eines der Häuser kommt unter Umständen in den ersten Minuten der Gedanke auf: „So viel Platz brauche ich ja gar nicht. Wir sind ja nur zu zweit.“ Nach einer Stunde fängt man aber an, genau diesen Umstand von viel Platz immens zu genießen.

Die Kulinarik

Jeden Morgen wird einen Frühstückskorb mit frischen Bio-Produkten zusammengestellt. In diesen Korb kommen nur Produkte aus der eigenen Landwirtschaft oder von regionalen Partnern. Wer weitere kulinarische Verwöhnleistungen genießen möchte, bucht die Genussension dazu. Alkoholfreie Getränke und Silly-Klassikweine sind dabei inkludiert.

Restaurant Sillys Kuchl

Seit November 2020 begrüßt Dietmar Silly Gäste in seiner neuen Kuchl im Haupthaus in Oberhaag. Restaurant und Eventlocation zugleich, verspricht das Herzstück aller Häuser authentisches Ambiente, traditionelle Küche vom Holzofen und exklusive Verkostungen hauseigener Weine. In den hohen Mauern des ehemaligen Weinstadels entstand ein Ort der Geselligkeit und des Genusses, wo das Bodenständige seine eigene Bühne erhält. Am Holzofen in der großen Stube bereiten die Brüder Dietmar und Gerald Silly selbst steirische Menüs mit saisonalen Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft zu, während wechselnde Gastköche aus der Region regelmäßig Abwechslung bringen. Wer Dietmar Silly kennt, wußte von Anfang an, dass es bei PURESLeben keinen Stillstand gibt und so sucht Silly immer wieder weiter nach Häusern, die zu seiner Philosophie passen.



Das ultimative Hideaway

Brandneu ist das Luxus-Premiumhaus Grabenschake. An diesem Ort wird der ganzen Idee noch eine Krone aufgesetzt. Eine absolute Alleinlage mit 55.000 m² Wiese, Wald, Natur und Fischteichen. Eine wunderschöne Aussicht durch die einzigartige Komplett-Verglasung mit Sicht ins Tal und auf die Berge. Das neue Ferienhaus verfügt über zwei getrennte Schlafzimmer mit jeweils privatem Bad. Ein großzügiges Wohnzimmer mit Küche sowie eine Terrasse mit Grillanlage runden das Angebot ab. Das absolute Highlight ist der 10 Meter lange beheizte Panorama-Außenpool, den man auch an kalten Wintertagen optimal nutzen kann. Auch an alle Saunaliebhaber wurde naturgemäß gedacht und so wurde eine finnische Panoramasauna mit atemberaubender Rundumaussicht auf die umliegenden Bergwälder erbaut – natürlich auch diese aus dem Hause Klafs. Mehr geht wirklich nicht.

Fazit

Die Häuser von PURESLeben sind im wahrsten Sinne des Wortes einzigartig. Mehr kann man dazu nicht sagen. Hier wird Wohn- und Kulinarikgenuss auf höchstem Niveau geboten.





Boutique Hotel Andre Arnold, Sölden

Ein Spa von KLAFS spricht für sich. Damit Ihre Gäste von Ihnen sprechen.

In leistungsgetriebenen, hastigen Zeiten sind Urlaubsmomente mit ganzheitlicher Entspannung sehr kostbar. Die wertvolle Wellnessoase als Rückzugsort ist aus der Hotellerie nicht mehr wegzudenken und wird stetig revolutioniert. Der frühere Wellnesskeller weicht pittoresken, freien Blicken in die Umgebung, frischer Luft und klarem Wasser – großzügige Spa-Landschaften werden sanft in die Natur integriert. KLAFS bietet dazu großartige Ideen von der ersten Konzeption bis zur Feinplanung, vom Innenausbau bis zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme. Mit über 50 Jahren Erfahrung in der Spabranche ergänzt KLAFS hohen Qualitätsanspruch mit Design, setzt innovative, neue Maßstäbe und achtet zusätzlich auf eine wirtschaftliche Betriebsführung.

Wellness ohne Kompromisse



Leni Mountain Appartements, Sölden

Zukunftsfähige Ideen

Von Anfang an baut KLAFS auf natürliche Materialien, verwendet ausschließlich zertifizierte Hölzer, die ökologischen, sozialen und ökonomischen Standards entsprechen. Das Unternehmen setzt auf maßgeschneiderte Unikate, feilt an Bewährtem, bringt neue Ideen ein und tüftelt unermüdlich an noch mehr Nutzen und Komfort für die Entspannung. Eine besonders starke Kooperation hat sich mit dem Designbüro Henssler und Schultheiss entwickelt, die bereits über 25 Jahre andauert. Mit dieser Verknüpfung von gestalterischer Intuition, technischer Kompetenz und strategischem Wissen entstehen immer wieder Wellness-Meilensteine wie zum Beispiel die weltweit einzigartige ausfahrbare Sauna S1. Microsalt-Trockensalz-Inhalationen, faszinierende Dampferlebnisse, eine beruhigende Pendelliege und ein magischer Stalagmit, bei dem Eiszapfen gleichmäßig von unten nach oben wachsen, sind nur einige Beispiele, der vielfältigen Wellness-Palette von KLAFS.

www.klafs.at



© Ruedi Wylbidal

Hinter verschlossenen Türen

Lesen Sie auf den nächsten Seiten über
Hotel-Interieur und noch einiges mehr.
Was sich im Zimmer 310 befindet, erfahren
Sie ab Seite 9 im Hotelbericht Josefine.

3
1
0



Das König Ludwig Wellness & SPA Resort 4-Sterne-S in Schwangau, Deutschland

© Das König Ludwig Wellness & SPA Resort

Individualität zum Wohlfühlen – mit Symphonic eine Selbstverständlichkeit.

Ankommen und den Alltag hinter sich lassen. Ob Urlaub oder Geschäftsreise, aufregender Städte-Trip oder intensiver Meeting-Marathon – nach einem langen Tag in der Fremde sehnen sich Hotelgäste nach Gemütlichkeit, Entspannung sowie höchsten Liege- und Schlafkomfort. Die Einrichtung und Ausstattung bestimmen dabei maßgeblich den Wohlfühlcharakter. Von Betten und Matratzen über Sofas,

Funktions- und Wellnessliegen bis hin zu Restaurantbänken, Polsterstühlen und -sessel – Möbel von SYMPHONIC sorgen für höchsten Komfort und verleihen jedem Raum eine individuelle Note. Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit. Vom Einsteiger- bis zum Premiumsegment deckt das Sortiment eine große Gestaltungsfreiheit sowie mehrere

Preisklassen ab. Dadurch ist das Unternehmen auf nationaler und internationaler Ebene ein renommierter und auch starker Partner.

Maßgeschneiderte Konzepte

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

Hotel Seiblishof 4-Sterne-S in Ischgl, Österreich



Individualität die überzeugt

Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder auch gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Leder-ausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für ein zeitgemäßes Interior Design. Obwohl der perfekten visuellen Gestaltung höchste Aufmerksamkeit gewidmet wird, liegt der Fokus von SYMPHONIC darauf, die erstklassige Optik auch immer mit praktischen Funktionen und hohem Komfort zu verbinden. So können Polstermöbel in verschiedenen Sitzhöhen, Sitz-



Almwellness Hotel Pierer 4-Sterne-S in Fladnitz, Österreich

© Harald Eisenberger



© Dorfhof Fasching

Dorfhof Fasching 4-Sterne-S in Fischbach, Österreich

Gäste. Entspannung pur wird durch die qualitativ hochwertige und besonders weiche Polsterung sowie durch feinste Bezugsmaterialien garantiert. Weiche Züge, sanft geschwungene Armlehnen und verschiedenste Designs, von schlicht über auffällig bis hin zu elegant, spiegeln den Charakter der Wellnessliegen wider. Mit viel Liebe zum Detail werden einzigartige Plätze im individuellen Stil des Hauses geschaffen. Denn der Premium-Hersteller versteht es, natürliche Materialien mit einer klaren Formensprache und maximaler Gemütlichkeit zu verbinden. In handwerklicher Perfektion gefertigt, entstehen komfortable Polstermöbel mit spürbarem Mehrwert.

www.symphonic.at

tiefen und mit speziellen Funktionen ausgewählt werden. Das gilt auch für das Design: Ob bodennah oder auf Füßen, klassisch oder hochmodern – Bänke, Wellnessliegen und Sitzlandschaften lassen sich maßgeschneidert ordern.

Einzigartige Wohlfühlmomente

Im Wellnessbereich vereinen sich Ruhe und Entspannung auf harmonische Art. Ob Ruheraum, Sauna- oder SPA-Bereich – mit den komfortablen Wellnessliegen von SYMPHONIC wird jeder Raum zur absoluten Wohlfühlzone für

Wellnesshotel Reischlhof 4-Sterne-S im Bayerischer Wald, Deutschland



© Wellnesshotel Reischlhof



© Berg-Leben / Michael Gruber

Holz und Textil mit Stil

Für führende Hotelbetriebe und Lokalitäten präsentiert sich die Tischlerei Huber als Pionier und Innovator zugleich.

In Hüttschlag/Großarlal, wo einst ein Pionier des Tischlerei-handwerks seine ersten Spuren verdiente, steht heute ein hochmodernes Unternehmen mit 25 – zum Großteil langjährigen – Mitarbeiter*innen. Christoph Aichhorn leitet als langjähriger Mitarbeiter der Tischlerei Huber nun mit wachsenden Erfolg die Geschäfte des Komplettanbieters.

von einer Firma zur anderen wandern und überall wieder von Neuem mit dem Aussuchen und Abstimmen der einzelnen Einrichtungsgegenstände und Materialien beginnen. All das geschieht seit Langem bei der Tischlerei selbst. Dem Kunden stehen dabei bestens ausgebildete Experten mit Rat und Tat zur Seite.

Alles aus Huber-Hand

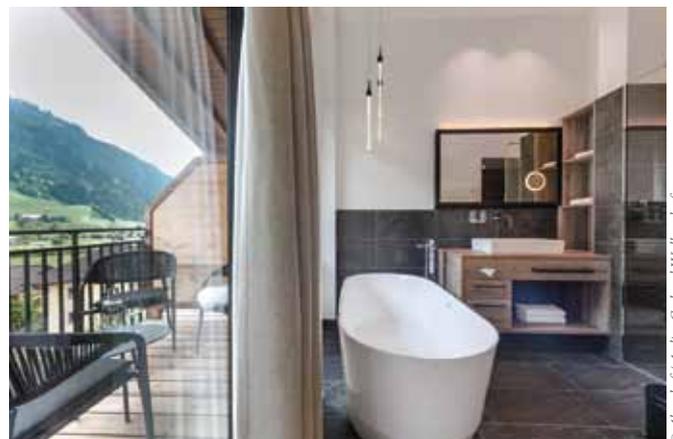
„Alles unter einem Dach“ war und ist die bis heute eine gültige Devise der Holzmanufaktur. Huber-Kunden müssen nicht

Ein Programm für alle Wünsche

Egal ob es sich um einen Neubau, Ausbau oder Umbau handelt – das Huber-Team überzeugt als erfahrener und kompetenter Partner für die komplette Innenraumausstattung. Es werden – je



© Brandhof / Christine Höfleher



© Alpenhof / Atelier Gerhard Walkersdorfer



© Alpenhof/Atelier Gerhard Wolferstorfer

nach Kundenwunsch – sämtliche Holzarten verarbeitet. Sonderanfertigungen wie Türen, traditionelle Einrichtungen und verschiedene Bodenvarianten sind nur Beispiele für das umfangreiche Sortiment. Dazu kommt noch die große Auswahl an Vorhängen, Möbelstoffen und modernen Polstermöbeln.

Regional und international erfolgreich

Zum nahe gelegenen Betätigungsbereich zählt der Raum Pongau, wo Küchen, Wohn- und Schlafzimmer, Bars und Cafés, Hotelsuiten und Rezeptionen sowie gemütliche Schihütten und Chalets von Huber eingerichtet werden. Inzwischen arbeitet die Tischlerei in ganz Österreich sowie Deutschland für die Gastronomie und Hotellerie sowie auf dem privaten Sektor.

Top Qualität in kurzer Zeit

Was heute bei Kunden der Tourismuswirtschaft zählt, ist nicht nur höchste Qualität, sondern auch die rasche Herstellung der Betriebseinrichtungen. Mit einer 5-Achs CNC-Maschine und dem bestehenden Maschinenpark ist die Tischlerei Huber auch in punkto Schnelligkeit unschlagbar.

www.tischlerei-huber.at



© Schmidt/ELISABETH FOTOGRAFIE

Alles unter einem Dach.



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL
Jetzt in bleibende Werte
investieren!

Möbel nach Maß für
Gewerbe und privat.

5612 Hüttschlag, Nr. 96a · Tel.: +43 (0) 6417-234
www.tischlerei-huber.at

Zeitgeist – Kunstsinniges Hotel in Warburg

Moderne Hotels sind längst viel mehr als reine Nachtlager. Bei der Gestaltung herrscht ein weit höherer Anspruch vor, als „nur“ elegant oder rein funktional zu sein.

Räume von der Stange sind von vorgestern. Heute werden Konzepte umgesetzt, die eine individuelle Geschichte erzählen. Diese zieht sich dann wie ein roter Faden durch das gesamte Projekt. So wird eine unverwechselbare Identität geschaffen, die authentisch im Raum erzählt und damit für die Gäste erlebbar wird. So auch im Hotel Zeitgeist.

Perfekte Kombination –
Designboden, industrielle Elemente und Kunst.



Das 4-Sterne-Haus in Warburg wurde in einer Bauzeit von ca. neun Monaten von dem Architekturbüro Sauer Architekten GbR aus Höxter realisiert. Das Ziel, dem Gast ein „Zuhause“ zu bieten, wurde mit viel Herzblut verfolgt. „Klares Design, Kunst und Herzenswärme“ sind die Zutaten, mit denen das Gestaltungskonzept des Hotels funktioniert. Inhaber Frank Sievers betreibt gemeinsam mit seiner Frau bereits erfolgreich das Hotel „Niedersachsen“ in der Nachbarstadt Höxter. Das Ehepaar zeichnet selbst für die Gestaltung des „Hotel Zeitgeist“ verantwortlich, innen wie außen. Sie suchten für den Neubau nach DEM optimalen Entwurf eines Hotels, an dem man sich orientieren könnte, wurden aber nicht fündig. So haben sie kurzerhand selbst den aus ihrer Sicht perfekten Aufbau von Zimmern, Fluren, Aufzügen und Treppenhäusern gestaltet. „Wir wollten alles räumlich effektiv aufeinander abstimmen, sodass die Wege sowohl für die Gäste als auch die Mitarbeiter so kurz wie möglich sind“, erklärt Frank Sievers. Im Anschluss wurde die untere Etage mit dem Empfang und Restaurant passend hinzu geplant. Bei der Auswahl des Mobiliars stand die Innenarchitektin Viktoria Kluck beratend zur Seite. Die Entscheidung, welche Bodenbeläge verlegt werden sollen, hat sich das Betreiberpaar nicht leicht gemacht. Nach gründlicher Überlegung und Beratung durch den Außendienst von PROJECT FLOORS wurden zwei perfekt passende Dekore gefunden.

Wohnliche Atmosphäre in der Lobby: Mit dem Designboden von PROJECT FLOORS in Fischgrätverlegung entsteht ein stimmig gestalteter Raum.



© PROJECT FLOORS

Einladender Empfang und Räume zum Bleiben

Im Erdgeschoss des Hotels liegt im Bereich der Lobby und des Restaurants auf ca. 275 m² das Fischgrätdekor PW 3011-HB in einer warmen, dunklen Eicheoptik. Die Holznachbildung harmoniert mit dem Steinboden in der Lobby und dieser Bereich präsentiert sich gepaart mit den Samtsesseln und den außergewöhnlichen Lampen im „wohnlich, industriellen Outfit“, so Frank Sievers. Passend zu dem Fischgrätdekor wurde für die 57 Zimmer ein Dekor aus der floors@work Kollektion ausgesucht. Die PW 3120 ist ebenfalls ein warmer Holzton, sodass ein einheitlicher, einladender Look entstand. Mit großzügigem Bad, Komfort-Boxspringbetten und hochwertiger Wäsche steht einem erholsamen Aufenthalt also nichts im Wege.

Das Hotel als Kurator

Neben dem Inhaberpaar und der Innenarchitektin war auch eine Künstlerin an der Gestaltung des Hauses im Erdgeschoss beteiligt. Gisela Richter hat mit ihren Werken den Bezug zur Region und ihren Menschen hergestellt. Sie befinden sich an verschiedenen Stellen im Haus und präsentieren sich auf sehr individuelle Art und Weise. Mal als gerahmtes Bild, mal als bemalte Wand. „Es war uns wichtig, die Stadt Warburg, die Umgebung und die Persönlichkeiten der Region wie beispielsweise bedeutende Bankiers mit aufzunehmen, um hier in Kontakt zu treten und das Hotel auch klar hier zu verorten“, betont Frank Sievers. Alle mobilen Kunstwerke sind auch käuflich zu erwerben.

www.hotel-zeitgeist.de

www.project-floors.com

Komfort und Optik in perfekter Verbindung: Der Designboden von PROJECT FLOORS ist schön und leicht zu reinigen.



PROJECT FLOORS

In Hotellerie und Gastronomie die perfekte Lösung: Designboden vom Experten.

Alle Informationen auf einen Blick:
www.project-floors.com



Your Project. Our Floors.

WOHNEN MIT CHARME

Seit 1921 entsteht bei JOKA in Schwanenstadt hochwertiges Möbeldesign zum Wohlfühlen. 100 Jahre und vier Generationen später hat das traditionsreiche Familienunternehmen nichts an seinem erfolgreichen Charme eingebüßt.



Mit der Kippcouch Cento, die anlässlich des 100-jährigen JOKA Jubiläums entstanden ist, wurde ein Klassiker in die Gegenwart geholt.

Ob die gemütliche Federkernmatratze im alten Kinderzimmer, das hellblaue Sofa in Großmutter's Wohnzimmer oder das heißbegehrte Männchen aus Federdraht: Der Name JOKA erweckt bis heute bei vielen von uns nostalgische Kindheitserinnerungen. Rechtzeitig zum 100-jährigen Jubiläum des Traditionsunternehmens haben wir gemeinsam mit Geschäftsführerin Anna Kapsamer-Fellner die Geschichtsbücher aufgeschlagen und mit ihr über Beständigkeit, Nachhaltigkeit und Zukunftspläne gesprochen.

Wie alles begann

Es war die Unzufriedenheit des Firmengründers Johann Kapsamer mit seiner Schlafstelle, mit der 1920 alles begann. „Mein Urgroßvater kam in Salzburg in den Genuss eines gefederten Betteinsatzes

und war so begeistert davon, dass er diesen auch für zu Hause haben wollte. Damit war die Idee für die Herstellung guter Betten geboren“, erzählt uns Anna Kapsamer-Fellner, die gemeinsam mit ihrem Bruder Johannes Kapsamer das Unternehmen nun in vierter Generation fortführt. Nach einigen Probeläufen war es 1921 soweit und mit nur 21 Jahren gründete Johann Kapsamer die Firma JOKA. Ab 1922 eroberte JOKA mit der Bonellfeder, der ersten geknoteten Möbelfeder, den Markt. Mit der darauf folgenden Öffnung des Werkes Graben in Schwanenstadt im Jahr 1939 wurde die industrielle Fertigung der JOKA Federkernmatratze und deren Erfolg endgültig geebnet. „Bis heute zählt die Federkernmatratze zu den meistverkauften Produkten von JOKA“, erzählt Anna Kapsamer-Fellner stolz.

Ein Unternehmen in der Vorreiterrolle

Der Anspruch auf beste Materialien, handwerkliches Know-how und immer einen Schritt voraus zu sein, ist das, was das Erfolgsrezept von JOKA seit 1921 ausmacht. „Uns war es immer schon wichtig, eine gewisse Vorreiterrolle einzunehmen. So waren wir 1951 der erste Betrieb im deutschsprachigen Raum, der eine einteilige Federkernmatratze auf den Markt gebracht hat“, so die Unternehmerin. Neben den ersten Schauräumenöffnungen und zahlreichen Produkterweiterungen war es vor allem ein Marketingcoup von Annas Urgroßvater, der die Marke JOKA nachhaltig prägen sollte. „1961 erfand mein Urgroßvater das JOKA Männchen. Ihm haben wir es zu verdanken, dass wir bis heute die bekannteste heimische Möbelhersteller-Marke sind“, so Kapsamer-Fellner.

Gelebte Nachhaltigkeit

„Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei uns schon immer eine große Rolle. Seit unserer Gründung kaufen wir alle Materialien so regional wie möglich ein und produzieren unsere Möbel bis heute ausschließlich in Schwanenstadt.“ Gepaart mit dem hohen Qualitätsstandard und dem zeitlosen Design erhalten Kunden bei JOKA ein Möbelstück für Jahrzehnte. Fortgesetzt wurde der grüne Erfolgsweg 2012 mit der Übernahme des Linzer Matratzenherstellers Fehrer, dessen Produkte unter der Schlafsystem-Marke „ProNatura“ und der nachhaltigen Betten- und Matratzenlinie „JOKA – Fühl' die Natur“ geführt werden. Seit 2017 sind viele JOKA-Matratzen mit dem Österreicherischen Umweltzeichen ausgezeichnet, damit ist JOKA der einzige österreichische Matratzenproduzent, dessen Produkte diese hohe Auszeichnung tragen dürfen.

Neupositionierung

Anna Kapsamer-Fellner lernte das Unternehmen von der Pike auf kennen und trat 2010 ins Unternehmen ein, in dieser Zeit positionierte sich JOKA mit einem Markenrelaunch neu. „Damals schloss ich gerade mein Studium für Internationale Betriebswirtschaft mit dem Schwerpunkt Marketing in Wien ab. Obwohl es zunächst nicht mein Plan war, sofort im eigenen Unternehmen einzutreten, war der Markenrelaunch die ideale Gelegenheit, mein theoretisches Wissen in die Tat umzusetzen und in erster Reihe mitzuwirken.“ Was folgte, war eine fundamentale Neuausrichtung der Marke JOKA.

Die vierte Generation

Nach einigen Jahren übernahm Anna Kapsamer-Fellner im Herbst 2012 die Geschäftsleitung der Bereiche Marketing und Vertrieb. Seit 2020 teilt sie sich mit ihrem Bruder Johannes Kapsamer die Geschäftsführung. Das Erfolgsrezept für



Das praktische Schlafsofa ONDA punktet mit der 18 Zentimeter hohen Taschenfederkernmatratze, die für einen idealen Schlafkomfort und eine angenehme Einstiegshöhe sorgt.

die Zukunft sehen die beiden Geschwister in einem gelungenen Mix aus Tradition und Moderne. „Neben der hohen Qualität unseres Sortiments ist es wichtig, dass wir innovativ bleiben und auf die Ansprüche der Kunden reagieren. Das betrifft bei-

spielsweise den Bereich der Sonderanfertigung oder auch die Werbemöglichkeiten im Onlinesektor. Unser Ziel ist es, weiterhin die Vorreiterrolle im Schlaf- und Wohnbereich zu haben“, so Kapsamer-Fellner.

www.joka.at

Das neue Boxspring-Bett „MATTINA“ besticht durch seine „Leichtfüßigkeit“. Wie bei JOKA üblich ist das Innenleben des Boxspring-Unterbettes in Federkern, Tonnentaschenfederkern oder FlexiNet® erhältlich.





Optimale Schönheitspflege

Ein Sofa nimmt je nach Anlass viele verschiedene Rollen ein. Damit es allen Anforderungen gerecht wird und trotzdem lange strahlend und komfortabel bleibt, empfehlen die Polstermöbelexperten von sedda eine regelmäßige Schönheitskur.

Jeder Stoff hat seine Besonderheiten und jeweils eigene Pflegeansprüche. Der österreichische Polstermöbelhersteller sedda bietet ein breites Sortiment an Sofabezügen: Je nach Geschmack und Bedürfnis kann zwischen 40 verschiedenen Stoff- und Ledervarianten, ca. 20 Farben sowie 300 Designs gewählt werden. An Stoffen stehen Mikrofaser, Chenille, Flachgewebe, Loden, Leinen, Bouclé sowie Velours/Samt zur Auswahl. Auch Bezüge

aus weichem Naturleder erfreuen sich großer Beliebtheit. Generell gilt es bei der Pflege und Reinigung von Stoff- oder Textilsofas, einige allgemein gültige Tipps zu berücksichtigen. Hier erweisen sich vor allem Staubsauger und schonende Reinigungsmittel als nützliche Helfer. Für die Reinigung genügt es zumeist schon, die Oberflächen und Zwischenräume des Sofas mit einer Polsterdüse bei geringer Saugkraft abzusaugen. Flecken, die durch



Nässe oder Flüssigkeiten verursacht wurden, sollten lediglich abgetupft werden. Bei Verkrustungen empfiehlt es sich, diese auszubürsten. Bei stark beanspruchten Polstermöbeln können Stoffe mit Extra-Fleckenschutz gewählt werden.

Ultimative Hygiene

Erhöhten Hygiene-Herausforderungen weiß sedda durch seine innovative Schutz-ausrüstung für Polsterstoffe etwas entgegenzusetzen. Die neuartige SafeFront®-Behandlung schützt vor der Anhäufung von Bakterien und Viren. Sie verringert die Bakteriendichte, indem sie ihre Reproduktionsfähigkeit einschränkt. Aus der „Aqua Clean“-Kollektion sind alle Stoffe mit der ISO-zertifizierten Technologie ausgestattet. Die Verbindung von Aqua Clean und SafeFront® stellt ein Maximum an Hygiene sicher und erspart die Anwendung von Desinfektions- und Reinigungsmitteln.

Reinigung und Pflege von Ledersofas

Bei Sofas mit Lederbezügen hängt die Art der Reinigung und Pflege von der Ledervariante ab. Von Bedeutung sind hier vor allem pigmentiertes Leder, das mit einer Farbschicht versehen ist, und die offenporigen Anilin- bzw. Semianilinleder. Grundsätzlich sollte jedes Ledersofa regelmäßig einmal pro Woche abgestaubt und nur mit einem nebelfeuchten Baumwolltuch gereinigt werden. Speziell für Semianilinleder und pigmentiertes Leder empfiehlt sich zur Beseitigung von Staub und Schmutz eine milde Seifenlauge. Dabei ist eine schonende Vorgehensweise wichtig, da zu viel Reibung zur Bildung von Glanzstellen auf der Oberfläche führen kann. Bei der feuchten Reinigung von Ledersofas ist eher Vorsicht geboten, da es die Oberfläche austrocknet und spröde werden lässt. Besonders bei empfindlichem Anilinleder sollte Feuchtigkeit jedoch strikt vermieden werden. Daneben raten die Experten dazu, Leder einmal im Jahr mit einem zusätzlichen Pflegemittel zu reinigen. Perfekt hierfür sind spezielle, leicht aufzutragende Lederfette. ▶



Fischgräten mit Tigerstreifen

Ein tierisch guter Look für das Anouki in Berlin.

Inmitten des Berliner Großstadtdschungels befindet sich das Anouki. Je nachdem, wonach einem die Lust steht, ist es ein elegantes Café, ein gemütliches Bistro, eine exklusive Brasserie oder eine coole Bar. Im hippen Interior trifft Pariser Chic auf Urban Jungle mit einem Hauch Berliner Luft. Passend zum extravaganen Ambiente des Szene-Restaurants wurden die Tiger Eiche Dielen von mafi verlegt.

Das Anouki hält für jeden Geschmack etwas bereit – nicht nur kulinarisch. Denn so wie auch das Menü eine gekonnte Fusion aus zeitlosen Klassikern und überraschenden Neuinterpretationen ist, präsentiert sich auch das Interieur mit spannendem Materialmix und gewolltem Stilbruch. Sonnengelb gestrichene Wände kontrastieren mit azurblauen Sitzbänken in Leder und Stoff. Samtige Sessel in knalligem Pink clashen mit bordeauxroten Polstern. Dazwischen Monstera, Sukkulenten und Monkey Lamps. Das Anouki ist ein Potpourri an Farben, Formen und Stilen. Jeder Teil der Einrichtung zeugt von Individualität und trägt zum einzigartigen Gesamtbild des Lokals bei. So auch der Boden.

Innovationsgeist

Die Tiger Eiche Dielen von mafi passen nicht nur aufgrund ihres originellen Streifenmusters perfekt zum Anouki. Handwerkliches Know-how, Innovationsgeist und moderne Technik waren hier am Werk, um einen Boden zu kreieren, der die Eleganz eines klassischen Parketts mit dem frischen Look eines trendigen Animalprints verbindet. Dabei handelt es sich bei den schwarzen Tigerstreifen auf den Dielen jedoch nicht um einen Druck. Stattdessen bringt mafi das Holz in einem gesonderten Verfahren zum Bersten, wobei viele feine und auch kräftige Risse entstehen. Die offenen Stellen werden anschließend mit einem farbigen Kitt

verschlossen. Nicht, dass das Aussehen der Dielen schon außergewöhnlich genug wäre. Zudem haben sich die Architekten von Pro Urban AG dazu entschieden, die Dielen passend zum Pariser Flair des Lokals als Fischgrätsparkett zu verlegen. Eine weitere Besonderheit: Eine „Gräte“ besteht dabei nicht wie gewohnt aus einer Diele, sondern gleich aus drei Dielen. Somit wird das sonst dichte Muster optisch aufgelockert, sodass der Raum trotz vieler aufeinandertreffender Designs nicht überladen wirkt.

Bei einem mafi Naturholzboden kommt es jedoch nicht nur auf ein repräsentables Äußeres an – auch die inneren Werte zählen. So stärkt der österreichische Hersteller die natürlichen Eigenschaften des Holzes, indem er bei der Produktion auf die Verwendung von chemischen Zusatzstoffen gänzlich verzichtet und die Dielen ausschließlich mit Naturölen veredelt. Denn nur so behält der Boden seine raumklimaverbessernden Eigenschaften.

www.anouki-brasserie.de | www.mafi.com

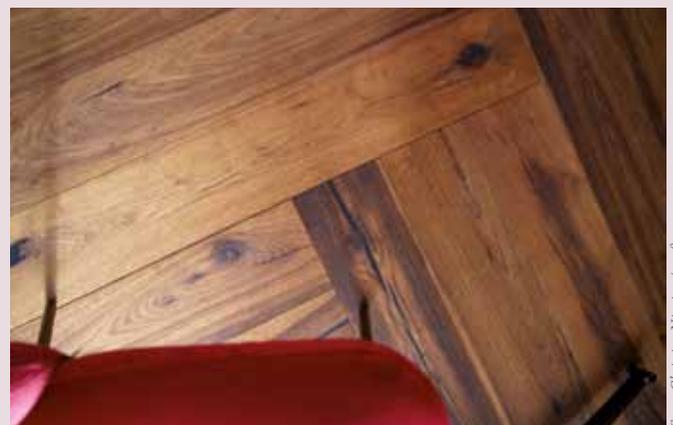


Foto: Christian Niesing / mafi



FrISChe Beats in Wien

Einmal mehr beweist sich Wien als Hauptstadt der Musik und des Lifestyles, denn seit einigen Wochen begrüßt das neue Lifestyle-Hotel Jaz in the City Vienna Gäste und Musikbegeisterte.

Musik ist elementarer Bestandteil des Hotelkonzepts. In allen Bereichen des Hotels ist sie hörbar, sichtbar, erlebbar. Die Rezeption fungiert als Record Store, alle 163 stylischen Zimmer und Suiten verfügen über einen Plattenspieler, multifunktionale Eventräumlichkeiten laden sowohl zu kreativen Meetings als auch zum After-Work-Feierabend-Clubbing ein. Auch im Restaurant- und Bar-Konzept „Rhythms Bar & Kitchen“ ist der Name

Programm: Gerichte mit lokalen Produkten gewürzt mit dem jazzy Lebensgefühl, gemixt mit Vielfalt, Toleranz und Innovation stehen im Mittelpunkt. Das Hotel wird so zur Bühne. Die Gäste erwartet täglich Live-Musik, Konzerte und spontane Sessions. Auf der Rooftop-Bar „mariatrink Drinks & Views“, mit Blick über Wien, kann man künftig den ein oder anderen Künstler im Rahmen eines Wohnzimmerkonzerts hautnah erleben.

Musik als zentrales Element

„Die Deutsche Hospitality befindet sich in einer Wachstumsphase und wir freuen uns, an so entscheidenden Standorten wie Wien ein neues Hotel unserer Lifestyle-Marke eröffnen zu können. Wien ist in Sachen Lebensqualität und touristischer Angebote eine der Top-Destinationen in Europa!“, erklärt CEO Marcus Bernhardt anlässlich der Ribbon Cutting Ceremony.

„Die in Wien angesiedelte MTK Group AG entwickelt seit 1995 erfolgreich Immobilienprojekte in Europa und den USA. Daher ist es uns eine Herzensangelegenheit, ein Projekt wie Jaz in the City Vienna inmitten der Wiener Innenstadt zu verwirklichen. Die Kombination aus modern interpretierter Wiener Architektur und einem erfrischenden Hotelkonzept sind eine Bereicherung für diese Stadt der Vielfalt“, erklärt Delf Stüven, CEO der MTK Group AG.

„Jaz in the City Vienna ist gelebter Zeitgeist, spiegelt das Lebensgefühl der Stadt wider, inspiriert und begeistert. Wir leben für und mit der lokalen Musik- und Kulturszene und holen die Künstler auf unsere Bühnen im Hotel“, erklärt Michael Fritz, GM a.k.a. The Band Leader, das Konzept.





Die Branche lebt

Der dritte Hotspot der hippen Lifestyle-Marke der Deutschen Hospitality wurde gemeinsam mit dem Immobilienentwickler MTK Group AG und dem Architekturbüro BMW realisiert. Mit der Eröffnung des Jaz in the City Vienna ist die Deutsche Hospitality mit vier ihrer Hotelmarken und einer Gesamtkapazität von 733 Zimmern und Suiten sowie insgesamt 1.200 Quadratmetern an Meeting-Räumlichkeiten in Wien vertreten. „Dass die Deutsche Hospitality auf Wien vertraut, in Wien investiert und dabei für gesundes Wachstum steht, ist eine begrüßenswerte Botschaft und kann in einer Zeit der allmählichen Erholung gar nicht hoch genug geschätzt werden. Es zeigt, dass Tourismus nach wie vor eine Branche ist, die berechnete Hoffnung für eine prosperierende Zukunft birgt. Fest steht auf jeden Fall: Wien wird auch weiterhin eine der attraktivsten Städte der Welt für Freizeit- und Geschäftsreisende sein“, sagt Tourismusdirektor Norbert Kettner.



© Jürgen Hammerschmidt

Feierliche Eröffnung des Jaz in the City Vienna mit Tilmar Hansen, Geschäftsführender Gesellschafter MTK, Delf Stüven, Geschäftsführender Gesellschafter MTK, Norbert Kettner, CEO Wien Tourismus, Marcus Bernhardt, CEO Deutsche Hospitality, Michael Fritz, General Manager, Elisabeth Perwanger, Country Managerin Upscale Brands Austria (v.l.n.r.)

Kippcouch
»Cento«
Mit wenigen
Handgriffen zum
Doppelbett



JOKA. Wohn- und Schlafkultur
aus Österreich seit 1921.

www.joka.at



Recycling im Outdoor-Design



Voll im Trend: Sessel Ben von ZEBRA – ein moderner Mix aus Rope und Edelstahl.

Unternehmen, die auf der internationalen Gartenmesse spoga+gafa ihre Neuheiten vorstellen, bemühen sich schon seit Jahren den Einsatz neuer Werkstoffe zu reduzieren. Sie greifen bei der Herstellung stattdessen auf wiederverwendete Materialien oder Reststoffe zurück. Recycelte Plastikmöbel oder Textilreste finden dabei ebenso Verwendung wie gebrauchte Naturhölzer. Auch das Angebot an alternativen Materialien aus Abfallprodukten für Gartenmöbel oder Pflanzgefäße nimmt stetig zu.

Nachhaltige Fertigung

Als einer der ersten Gartenmöbelhersteller hat das Unternehmen Zebra hochwertiges Design mit einer nachhaltigen Fertigung kombiniert. Seit mehr als zehn Jahren wird die Kollektion „greenline“ ausschließlich aus recyceltem Teakholz produziert und laufend um neue Möbel erweitert. Das alte Holz trägt nicht nur zur Ressourcenschonung bei, sondern macht mit seinen Gebrauchsspuren jedes Möbel zu einem Unikat. Ausgangsmaterial sind fast ausnahmslos Teakhölzer von alten Hütten, Brücken oder Booten aus Indonesien.

Aktuelle Diskussionen drehen sich um die Vermeidung von Kunststoff oder geschlossene Materialkreisläufe. In allen Bereichen – auch bei Outdoormöbeln.

Text: Daniela de Cillia

Fotos: Zebra, Amazonas, Nardi, elho

Auch für den Einsatz von Kunststoff sucht die grüne Branche vermehrt nach „grünen“ Lösungen. Produkte wie die Pflanztöpfe oder Gießkannen der Kollektion „green basics“ von elho enthalten recycelten Kunststoff und sind selbst recycelbar. Nach Aussage des niederländischen Herstellers bestehen die verwendeten Rohstoffe insgesamt zu etwa 70 Prozent aus Recycling-Kunststoff. Außerdem wird für die Produktion eigene Windenergie genutzt.

Wie alte Möbel aus Polypropylen in stylische Outdoor-Objekte verwandelt werden können, zeigt der italienische Möbelhersteller Nardi: Die Module des Wandsystems „Komodo Eco Wall“ aus recyceltem Plastik können vertikal oder horizontal frei kombiniert werden. Rest-Stoffe werden hierbei mit viel Charme eingesetzt und ergeben einen ganz eigenen Look.

Weitere Recycling-Möglichkeiten bieten sich auch bei anderen Outdoor-Materialien. Der Hersteller Sunbrella, der viele Aussteller der spoga+gafa mit Textilien beliefert, verarbeitet Stoffabfälle zu „Renaissance-Garnen“. Diese bestehen zu 50 Prozent aus wiederverwendeten Garnen und verleihen den damit produzierten Textilien einen Vintage-Look. Einen nostalgischen Charme haben auch die brasilianischen Hängematten und Hängesessel des Herstellers Amazonas, die aus recycelter Baumwolle genäht werden. Für die Gestelle verwendet das Unternehmen zudem FSC-zertifiziertes Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Eine Alternative

Modulares Wandsystem für aus wiederverwendetem Polypropylen von Nardi.



© Nardi



© Zebra

Lounge in sommerlich leichtem Design: die ZEBRA Max Lounge aus der „greenline“ Produktfamilie.

zu Holz bietet das Material Resysta aus einem Abfallprodukt des Reisanbaus. Das vorwiegend aus Reishülsen bestehende Material hat die Optik und Haptik von natürlichem Tropenholz und ist besonders witterungsresistent.

Gartenmöbel aus Paletten

Bereits im vergangenen Jahr haben wir so viel gebastelt, gebacken und gewerkelt wie noch nie. Diesen Trend zu mehr DIY-Projekten wird auch nächstes Jahr ein Trend sein. Und was eignet sich da besser als selbstgebaute Möbel für Terrasse, Balkon und Co.? Absolut im Trend sind deshalb DIY-Palettenmöbel.

Die sind nämlich nicht nur leicht selbst gebaut, sondern sehen mit den passenden Sitzkissen auch sehr gut aus. Gartenmöbel werden zusätzlich auch mit dem neuen Trendmaterial Rope gestaltet. Dieses besteht meist aus Kunststoff und ist deshalb besonders wetterfest. Trotzdem wirken die Stühle, Bänke, Tische und Co. dank des stylischen Geflechts sehr natürlich und lassen sich auch mit Möbelstücken aus Teakholz oder Rattan authentisch kombinieren.

Wie gesagt Nachhaltigkeit ist einer der großen Interior-Trends, deshalb sollte man am besten auf hochwertige Stücke, an denen man wirklich lange eine Freude haben kann, setzen. Am besten eignen sich dazu Holz, Rattan, Bast, Bambus oder Jute.

Produktlinie „Greenville“ von elho aus Recycling-Kunststoff.



© elho

Swing-Lounger von Amazonas aus Recycling-Baumwolle und zertifiziertem Holz.



© Amazonas



Der weite Horizont

Die beiden Studentinnen der New Design University St. Pölten Mona Kleinschuster und Chiara Stocker haben einen ganz eigenen Zugang zum Thema „Berghütte“. Lesen Sie über die innovativen Ideen der Nachwuchsarchitektinnen.

Das Projekt „Hütte am Berg über Kopf“ verfolgt die Entwurfs-idee, die umliegende Natur in die Hütte zu holen. Der Weg zu einer Bergspitze, der Weg zu einer Hütte auf 2.740 Meter ist für viele ein tolles Erlebnis. Und oben angekommen, verspürt man Erleichterung und Freude. Genau aus diesem Grund haben sich die beiden Studentinnen damit beschäftigt, dieses Gefühl in „ihrer“ Hütte weiterleben zu lassen.

Die Natur ins Innere bringen

Das Konzept lässt sich anhand von drei Ideen umsetzen. Die erste Idee ist den Dachstein in Form einer Akustikdecke, welche das Bergpanorama widerspiegelt in die Hütte zu bringen. Die Konstruktion besteht aus gefrästen Schafswollplatten, die miteinander verklebt werden. Die Kanten und Ecken der Berge befinden sich sozusagen am Kopf und auf der Decke. „Das weiche





Material wurde gewählt, da wir keine kühle, glatte und steinige Bergoberfläche in der Hütte haben wollten“, so Kleinschuster und Stocker erklärend. Vielmehr soll sich der Besucher wohl und geborgen fühlen, wenn er die Stube betritt. Es sollte ein Kontrast geschaffen werden, welcher aber trotzdem das Gefühl, einen Berg erklommen zu haben, vermittelt. Die Stube bietet sich perfekt zum Verweilen an. Dank Sesseln mit Wipplehne ist das Heraufschauen zur Decke angenehm und wer sich nachher noch etwas mehr zurücklehnen möchte, für den sind die Panorama-Fensterbänke unvermeidbar. Von dort aus hat man nicht nur einen tollen Blick auf das Panorama der Natur, sondern auch auf das Deckenpanorama.

Das Brechen von Formen

Die zweite Idee strebt nach dem Brechen von geometrischen Formen, da man diese in der Natur auch nicht findet. So entschieden sich die Planerinnen für ein Sechseck, da nicht nur die Form der Seethalerhütte sechs Ecken aufweist, sondern das Hexagon auch die steinige Umgebung widerspiegelt. Das Sechseck ist im Inneren der Hütte immer wieder zu finden. „Zum einen entsteht ein Teil der Bar daraus und zum anderen haben wir das Sechseck als Schlafkoje gewählt. Die Schlafkoje bietet Platz für drei Personen und befindet sich 6 x in der Hütte, wodurch 18 Schlafplätze in den Schlafsechsecken entstehen“, so Kleinschuster und Stocker.

Schlafen ohne Schnarchen ist möglich, da die Kojen mit hell gebeizten Holz-Wänden voneinander getrennt sind und so genügend Privatsphäre ermöglichen. Eingebaute Holzfenster zwischen den Wänden (mit Öffnungen an beiden Seiten) ermöglichen es jedoch, am Abend noch miteinander zu kommunizieren und zu „Timbern“.

Den dritten Plan des Konzept zu verwirklichen, bestand aus der Idee, die umliegende Botanik, die von den Wanderern auf dem Weg zur Hütte gesehen wird, in das Haus zu holen. Zum einen findet man Tischsets mit Rezepten von hausgemachten Kräuterlimonaden oder einem Kräutersalz. Zum anderen gibt es den Zirben- und Thymian-Schlafraum, in denen es sich dank Duftkissen anfühlt, als würde man inmitten einer Kräuterwiese einschlafen.

Die verwendeten Materialien spiegeln auch die Natur wider. Fichtenholz in verschiedenen Oberflächen und Intensitäten befinden sich neben dem Lodenstoff in der Hütte. Ein heller und ruhiger Akzent wird durch eine Wand mit Betonverputz gesetzt.

Das Konzept Hütte am Berg über Kopf verbindet das Innere mit dem Äußeren und somit mit der umgebenen Natur.

Liebe LeserInnen: Sie haben die Möglichkeit, den QR-Code mit dem Handy zu öffnen. So kann man in 3D den Raum anschauen.



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

Vom Homeoffice ins New Office

Wie geht es weiter nach der Rückkehr in die Büros?

Die Pandemie hat gezeigt, dass nichts planbar ist und sich die Gesellschaft flexibel an das Infektionsgeschehen anpassen muss. Eine hohe Impfquote kann die Lage verbessern, dennoch bleibt die Unsicherheit, ob weitere politische Maßnahmenbündel notwendig werden und erneut in unseren Arbeitsalltag eingreifen. Trotz zunehmender Digitalisierung und etablierter Homeoffice-Szenarien haben wir erfahren, dass ArbeitnehmerInnen in ihrer Arbeitswelt einen Ort brauchen, der Gemeinschaft stiftet und somit Innovation ermöglicht.

Timo Brehme, Geschäftsführender Gesellschafter des Münchner Beratungs- und Architekturunternehmens CSMM, empfiehlt Unternehmen, sich spätestens jetzt mit Umgestaltungsmaßnahmen der Arbeitsbereiche an die Gegebenheiten einer pandemisch gewordenen Welt anzupassen: „Die Erfahrungen der letzten Monate und diverse Studien belegen, wie wichtig Interaktion und Gemeinschaft im Büro für das Wohlergehen und die Identifikation der ArbeitnehmerInnen mit ihren ArbeitgeberInnen und untereinander sind. Unternehmen sollten sich deshalb nicht damit begnügen, etablierte Hygieneregeln beizubehalten. Vielmehr braucht es zusätzliche Maßnahmen wie flexible Flächen oder Wechselarbeitsplätze, um die Offices für kommende Wellen zu





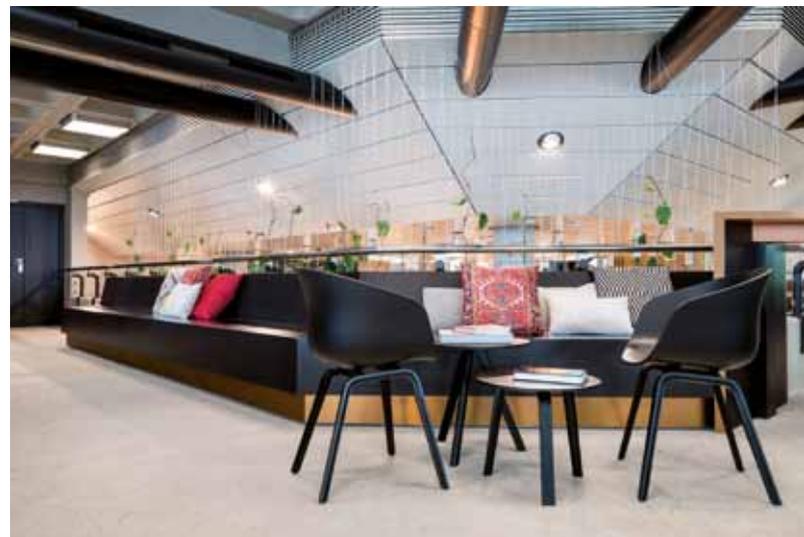
wappnen.“ Und weiter: „Unternehmen diskutieren momentan über Flächenreduktionen von bis zu 50 Prozent. Das allein ist aber nicht die Lösung für die Zukunft. Flächenreduktionen brauchen ein umfassendes Konzept und können nur in dem Maße stattfinden wie ausreichend Gemeinschaftsflächen zum gemeinsamen Austausch zur Verfügung stehen. Wir brauchen diese genauso dringend wie institutionalisierte Möglichkeiten zur Distanz und eine auf der Höhe der Zeit funktionierende Lüftungstechnik. Zusammen mit Abstandsregeln ist das ein erster Schritt in eine postpandemische Zukunft, die Flexibilität und MitarbeiterInnengesundheit Vorrang vor einer kleinteiligen Bürogestaltung gibt.“

Raum für Flexibilität

Zu einem weitreichenden Maßnahmenbündel gehört für den Arbeitsplatzexperten nicht nur, die Tests oder Selbsttests zu institutionalisieren. UnternehmerInnen könnten beispielsweise Leihwagen, Fahrrad- oder E-Roller-Pools zu Verfügung stellen damit ArbeitnehmerInnen zukünftig auf öffentliche Verkehrsmittel verzichten können. „Flexibilität, das bedeutet für die Zukunft der Arbeit nicht nur, mehr offenen Raum in den Büros zu etablieren – sowohl für die Gemeinschaft als auch die Wahrung von Abstand –, sondern auch in den Köpfen. Wir müssen offen bleiben für alle Lösungen, die uns Flexibilität im Umgang mit den Problemlagen der Zukunft garantieren“, sagt Brehme.

Sicherheit durch Hub-and-Home-Ansatz

Wie das aussehen kann, haben die ArchitekturspezialistInnen bei CSMM bewiesen, indem sie ihre eigenen Büroräume im Münchner Werksviertel entsprechend gestaltet haben. Der vom Rat für Formgebung mit dem ICONIC AWARD aus-



gezeichnete Hub-and-Home-Ansatz darf als Blaupause für den flexiblen Arbeitsplatz der Zukunft gelten. Wechselarbeitsplätze, großzügig gestaltete Kommunikationsräume und eine kluge Neuorganisation gemeinschaftlich genutzter Flächen tragen hier schon heute dazu bei, dass ein Mindestmaß an sozialer Distanz und die gemeinsame Arbeit an Innovation und Unternehmenszielen einander nicht ausschließen müssen.

Über CSMM – Architecture Matters

CSMM versteht sich als Architektur- und Beratungsunternehmen, das sich auf Büroimmobilien und Arbeitswelten im In- und Ausland spezialisiert hat. Seit mehr als 18 Jahren entwerfen, planen und realisieren die ExpertInnen Hochbauprojekte und Innenräume.

www.cs-mm.com



„Die schönste Auszeichnung für uns ist, wenn sich die Gäste wohlfühlen und wiederkommen.“

Elisabeth Gürtler, Gastgeberin im Astoria Resort Seefeld

Hideaway away from home

Vier neue Suiten speziell für Kunstschafernde wurden im Astoria Resort Seefeld vorgestellt.

Die letzten Monate wurden dazu genutzt, um den Wohlfühlfaktor mit vier neuen, großzügigen – ganz im Stil des Hauses – Künstlersuiten noch weiter zu erhöhen.

Privacy auf höchstem Niveau

Weitläufigkeit, Großzügigkeit und Privacy stehen nun ebenso im Fokus wie Exklusivität und Wohlbefinden. Auf der rund 95 m² großen Wohnfläche finden die

Gäste alles, was sie brauchen zum Wohlfühlen: private Sauna und eine uneinsehbare Sonnenterrasse, separate Wohn- und Speisezimmer, LED-Holzofen sowie ein Marmorbad. Die weitläufige Spa- und Pool-Landschaft sowie den Naturbade- reich erreicht man mit wenigen Schritten, ebenso das Restaurant und alle Annehmlichkeiten des Astoria Resort Seefeld. Ankommen, zurücklehnen und genießen, den Tag so gestalten, wie man selbst möchte – das kann man in den neuen Künstlersuiten perfekt. Kunst und Kultur spielen eine zentrale Rolle im Leben sowie im Resort von KulturliebhaberIn und -expertin Elisabeth Gürtler. Sie widmet die neuen Künstlersuiten allen KünstlerInnen. Viele schätzen das Astoria Resort Seefeld sehr und nennen es ihr Lieblingshotel, in das sie immer wieder gerne zurückkehren. Kunst und Kultur prägen das Astoria: In allen Räumen kann man Werke bedeutender Maler und Bildhauer entdecken, Elisabeth Gürtler bittet regelmäßig in den Cultour Salon und mit der jährlichen Veranstaltung „Bergauf mit Cultour“ ist eine der bedeutendsten Kulturveranstaltungen Tirols bereits eine Institution im Astoria. Natürlichkeit, Regionalität, Wärme und Funktionalität standen bei der Auswahl des Interieurs der vier neuen Suiten im Fokus. Jene Materialien, die den Charme der Region ausmachen, finden sich auch wieder in den neuen Künstlersuiten. Die Auswahl der Stoffe, Materialien und Farben übernahm – wie schon bei den anderen Um- und Ausbauten – Gastgeberin Elisabeth Gürtler, die Innenarchitektur kommt von Karl Landauer, der das Astoria bereits bestens kennt und über viele Jahre begleitet.



© David Johansson

www.astoria-seefeld.com

Wo in kleinen Büros Großes geleistet wird



WE8

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

- One-Touch-Funktion für Cappuccino, Latte macchiato und Flat White auf Knopfdruck
- Hohe Autonomie dank großem Bohnenbehälter und Wassertank mit drei Litern Fassungsvermögen
- Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display für eine intuitive und selbsterklärende Bedienung

Ideale Einsatzgebiete:
Büro, Werkstatt,
Verkaufslokal,
Geschäftsräume

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
30 Tassen



Purer Genuss am Chef's table

Bei einem Dinner bei Patron und Küchenchef Hubert Wallner in seinem neuen Restaurant wurde eindrucksvoll ganz große Küche zelebriert.

Text: Peter de Cillia; **Fotos:** Werner Krug, Daniel Waschnig, Daniela de Cillia

Die Location an sich ist nur schwer zu toppen, denn das neue Lokal von Haubenkoch Hubert Wallner das „Restaurant Hubert Wallner“ liegt direkt am Wörthersee und der hat zumindest optisch noch immer sehr viel zu bieten. Gleich vorweg – so fantastisch isst man derzeit in ganz Kärnten nicht einmal annähernd und im gesamten Bundesgebiet nur selten. Aber schön der Reihe nach.

Das funkelnagelneu erbaute Lokal in Dellach schmiegt sich seit Juni dieses Jahres elegant an den Hang hinter dem Bistro Südsee, das Hubert Wallner schon seit vier Jahren betreibt. Ange dockt ist es am „Hermitage Vital Resort“. Hermann Unterkofler, Betreiber und Eigentümer des gesamten Resorts, investiert in nächster Zeit zusätzlich noch in das schon bestehende Hotel und in eine Spawelt und will durch Wallner den kulinarischen Stellenwert der Region sichtlich heben. Rund 1,8 Millionen Euro flossen in den Neubau des Restaurants samt Ausstattung. Neu und jetzt schon wahrlich in vieler Munde ist der Chef's table, um dessen

zwölf Plätze es seit der Eröffnung ein ziemliches Gerangel gibt. Der Chef's table befindet sich nicht wie sooft gleich in der Küche, sondern in einem Extraraum mit Glasfront mit voller Ein- und Durchsicht in den Küchenbetrieb.

Der Tisch ist einfach gehalten und dekoriert, nichts soll vom Eigentlichen – dem Ess- und Trinkgenuss – ablenken.

Das versteckte Besteck

Das wahre Geheimnis des Tisches wird beim ersten Gang gelüftet. Jeder der zwölf Plätze ist mit einer eigenen, 23-teiligen Besteckschublade ausgestattet. Und darin liegt edles Besteck von Robbe & Berking.

Der Gault&Millau-Koch des Jahres 2020 und 4-Hauben und 18 Punkte-Inhaber Wallner beweist mit jedem einzelnen Gang, dass er ein Meister für feinsinnige, diffizile Kompositionen ist, ohne dabei zu sehr ins Chichi abzugleiten.



Exzellenter Gaumenkitzel

Schon die „Grüße“ aus der Küche lassen erahnen, was danach so kommen wird. Ich möchte mich an dieser Stelle nicht allzu sehr in Details verlieren, aber wenn ein BBQ-Bun, herzhaft geräucherte Rinderbrust umhüllt von Germknödelteig, darauf Miso und gelockter Lauch, auf einer Macaronhälfte von dem weißen Paradeiser, zitrus-erfrischendes Lachsforellentatar gedeckelt mit Paradeisergelee, darauf etwas Avocado-creme, serviert wird und als Draufgabe eine aromatische Falafel mit Blutwurstfülle daherkommt, dann weiß ein einigermaßen angelernter Gaumen, dass hier präzises Handwerk und ein sicheres Gefühl für gelungene Texturen vorhanden sein müssen.

Und man freut sich schon auf alles, was da noch kommen möge. So wie als Beispiel die pochierte Bergforelle mit brauner Butter, Senfkörnern und einem Ragout aus Schweinskopf und Rüben gewürzt mit Majoran. Oder das Herzbrües mit geräucherter Kalbszunge auf gebratener Melanzani mit Minzgelee, Granatapfel und Kalbsjus. Für die nussig-mollige Umaminote sorgt die fermentierte Gewürzmischung Vadouvan.

Die fabelhaft leichte Biogänseleber mit Zartbitterschokolade und Kirscheis so wie ein paar Pinienkerne, hinterlassen eine gelungene Mixtur am Gaumen, die keinerlei Wünsche mehr offen läßt. Dazu ein lauwarmer Kärntner Reindling, da verzichtet man liebend gerne auf jedes französische Brioche. Beim geschmorten Reh mit Sellerieespuma und den Selleriecanelloni mit Waldorfsalat möchte man schnell zum Jäger avancieren.

Perfektion mit Esprit

Mit Stickstoff-Geeistem wird hier mehrfach experimentiert. Ich persönlich brauche dies zwar nicht, aber etwa bei der zart-pochierten Auster, serviert im Sandbett mit winzigen Muscheln, bei einem eiskalten Schafskäse mit Wassermelonenperlen und auch bei den Heidelbeeren mit geeistem Schafsjoghurt wird meine Einstellung dazu doch entschieden in den Hintergrund gedrängt. Eine eisige Mango-Maracuja peppt ein an sich schon faszinierendes Aromenspiel aus Erdnuss, Zitronenessig, grünem Curryeis, Schokoladen- und Kokosgel, Passionsfruchtkrokantchip, Kokos-, Litschi- und Ingwerwasser auf, das der junge Pâtissier Markus Walder an den Tisch bringt. Dies läßt dann endgültig persönliche Einstellungen zur Stichstoff vergessen.

Hervorzuheben ist auch die Weinbegleitung von Sommelier Andreas Katona, der es versteht ganz große Gewächse im Glas zu servieren – diesmal Österreich, Deutschland, Italien & Frankreich.



Fazit

Ein genialer Koch, ein Team der Sonderklasse. Hiermit hat die gesamte Region einen neuen kulinarischen Hotspot, der als Ganzjahresbetrieb hoffentlich viele Genussmenschen anziehen wird. Die kulinarischen Sterne sollten bald hernieder kommen.

www.hubertwallner.com



FOOD & DESIGN

Festlich oder minimalistisch – Tipps für die Tisch-Deko.
Lesen Sie auf den nächsten Seiten aber auch über die Wildzeit
im kulinarischen Herbst und über höchste Qualität im Glas.



Die Serie
„Kurland Royal“
von KPM in den Farb-
Varianten Jaune, Rouge, Bleu
und Vert mit von Hand aufge-
tragenem und zu mattem
Glanz poliertem
Echtgold.

HO HO HO

Die weihnachtliche Zeit naht mit Riesenschritten. Der festlich gedeckte Tisch kann durchaus auch minimalistisch sein. Einige Vorschläge von üppig bis zurückgenommen schon vorab.

Text: Daniela de Cillia

Königlich Speisen

Die Serie „Kurland Royal“ von KPM präsentiert eine Ästhetik von damals und ist bis ins Detail zeitlos und schön. Durch die von herausragendem Können zeugende Komposition aus glattglasiertem Porzellan auf dem Teller und matter Biskuit-Kante wird ein visuell wie haptisch fesselndes Kontrastspiel erzeugt, welches erlesenen Menüs die ideale Bühne schenkt. Pünktlich zur Jahreszeit der festlichen Dinner und Anlässe sorgen neue Farb-Varianten für begeisterte Blicke. Die satten, in der Meistermalerei der Manufaktur filigran von Hand auf das Porzellan gebrachten Farben Jaune, Rouge, Bleu und Vert, veredelt durch von Hand aufgetragenes und zu mattem Glanz poliertes Echtgold, inspirieren dazu, den Moment zu genießen und erzeugen eine zwischen Klassik und Moderne changierende Atmosphäre.

Für die Premium-Gastronomie

Designobjekt und innovatives Tischkulturkonzept in einem: Mit La Boule besinnt sich Villeroy & Boch auf seine ureigenen Stärken in Sachen Keramik- und Designkompetenz und präsentiert der First Class-Gastronomie ein aufsehenerregendes Geschirrsset für zwei Personen, perfekt für Fine Dining. La Boule besteht aus je zwei Bowls, tiefen und flachen Tellern und einem Servierteller aus Premium Porcelain, die sich formvollendet zu einer Kugel zusammenfügen: auf den ersten Blick begeistert die einzigartige Ästhetik, auf den zweiten überrascht die clevere Funktion. Damit inspiriert La Boule zu ganz neuartigen Tischinszenierungen, fernab von traditionell eingedeckten Tafeln, und eröffnet dem Service einzigartige, kreative Spielräume für die Präsentation ausgefallener Menüs.

Die Natur ins Haus

Der moderne Landhaus-Stil ist angesagt wie eh und je und begeistert durch Gemütlichkeit und einfachen Charme. Mit Deko-Accessoires der Kollektion CASOLARE von Leonardo lassen sich stilvolle Akzente setzen. Seine authentisch organische Anmutung erhält das semitransparente Farbglas durch die Alabaster-Technik. Die sanfte Farbgebung ist ihrem Vorbild aus

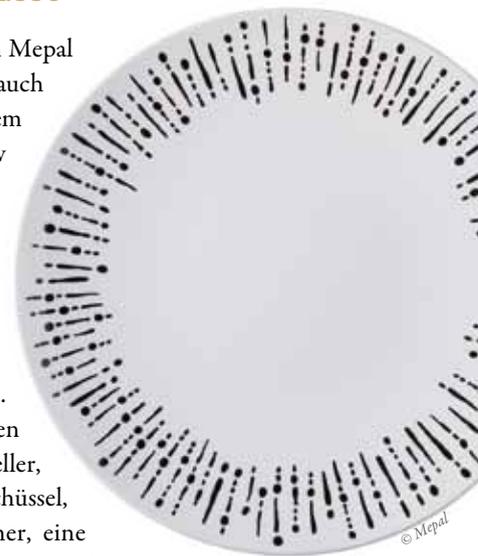


© LEONARDO

der Natur perfekt nachempfunden. Auch die Teller in Rosé erhalten so einen ebenso ursprünglichen wie anmutigen Charme. Die Schalen und Teller sind als Deko-Elemente ein echter Blickfang im Landhaus-Stil.

Auch für festliche Anlässe

Die Geschirrsreihe Flow von Mepal liefert den Beweis, dass sich auch ein Geschirr aus hochwertigem Kunststoff äußerst repräsentativ in Szene setzen lässt. Das neue Flow-Motiv Brush wird geprägt von schwarzen Streifen und Punkten auf weißem Hintergrund. Es wirkt gerade so, als sei das Motiv von Hand auf das Geschirr gemalt worden. Das Flow-Geschirr bietet einen flachen und einen tiefen Teller, einen Frühstücksteller, eine Schüssel, eine Cappuccino-Tasse und wird ergänzt durch ein dreiteiliges Besteck-Set in Schwarz oder Weiß.



© Mepal



© V&B



Hirschkalbrücken mit Pilz und Gänseleber

© Transgourmet

Born to be wild

Die Soßen werden dunkler, das Fleisch intensiver. Es ist Herbst und Wildbret findet in all seinen Facetten zurück in die Küchen.



© Matthias Münz / Wiberg

Schon seit Jahren ist das Handelshaus Wedl eine der ersten Adressen für heimisches Wild. „Ob Hirsch, Reh, Wildschwein oder Wildgeflügel, wir führen mittlerweile alle Teilstücke dieser Tiere auch im Frischesortiment. Allerdings ist dieses Angebot begrenzt, denn Wild wird nicht auf Nachfrage der Kunden geschossen, sondern so wie es der Jagdbestand zulässt. Das macht es aus meiner Sicht zur ehrlichsten Warengruppe, die wir im Fleischsortiment führen“, erklärt Andreas Schragl, Fleischexperte im Handelshaus Wedl.

Hirschragout „Forest Flair“ mit Schoko-Kardamom-Sauce, Sellerie & Cranberries. Mehr Informationen zu den WIBERG Produkten und weitere Rezeptideen finden Sie unter www.wiberg.eu

Weniger Edelteile

„Es müssen aber nicht immer ausschließlich Edelteile sein, denn diese sind ohnehin weniger verfügbar“, erklärt der Fleischexperte. „Ich lege unseren Kunden daher auch gerne Fleischteile ans Herz, die weniger gängig sind, wie etwa Schulter oder Beinscheibe vom Hirsch. Aus Letzterem lässt sich ein wunderbares Ossobuco zubereiten. Beim Schmoren wird das Kollagen im Fleisch herrlich weich und gibt dem Gericht eine ganz besondere Note.“

Spezialitäten aus dem Wald

Wer kreative Wege gehen möchte, greift zur Exquisite Range und komponiert mit Forest Flair von Wiberg unnachahmliche Nuancen an Reh, Hirsch oder Wildschwein. Diese elegante Mischung verbindet mit Fichtennadeln und Zirben-Öl konsequent hochwertiges Wildbret mit den Geschmacksprofilen seines natürlichen Lebensraumes.

Kombination

Als unverzichtbarer Begleiter zu vielen Wildgerichten übernimmt die Sauce eine Hauptrolle. Die Wiberg Braune Grundsaucen bietet die optimale Basis für die Klassiker aus dem Wald und bekommt im Handumdrehen die individuelle Handschrift der eigenen Küche. Ob mit Rotwein, Wildfond oder auch Pilzen verfeinert, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der herzhaft-eigengeschmack von Wild verträgt fruchtige Begleiter. So bringen einzelne Vertreter aus dem AcetoPlus Sortiment fruchtig-saure Noten ins Spiel; besonders eignen sich AcetoPlus Johannisbeere und AcetoPlus Preiselbeere. Wer seine Gäste mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis überraschen will, verfeinert klassisches Rotkraut mit einer Prise Lebkuchengewürz aus dem Hause Wiberg. Die Kombination von Zimt, Nelken und Ingwer komplettiert die Süße des Rotkrauts.



Nachhaltiges Geflügelangebot

Transgourmet, der heimische Marktführer im Bereich Gastronomie-Großhandel, baut jetzt zum Herbstbeginn sein Spezialitätenangebot an Geflügel weiter aus. Unter der bekannten und erfolgreichen hauseigenen Nachhaltigkeitsmarke Vonatur hat das Unternehmen ab sofort ausgewählte Stücke von Freilandwildhendl und -pute, Weideente und -gans sowie Barbarieente im Sortiment. Gastronomen, die rund um die Martinigansl-Saison ihren Gästen ausgewählte Qualität von artgerecht gehaltenen Tieren bieten wollen, können nun aus dem Vollen schöpfen. Einer der Hauptlieferanten des erweiterten Geflügel-sortiments von Transgourmet Vonatur ist das Vorzeigeunternehmen Waldland aus dem nördlichen Waldviertel. Transgourmet bietet in Summe 114 verschiedene Artikel vom Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase, Gams und Fasan an, davon 20 unter der Nachhaltigkeitsmarke Transgourmet Vonatur. Die Wild-Produkte davon stammen zu 100 % aus Österreich.

Entenbrust mit Orangen und Pici Pak Choi



Rebhuhn mit Trüffel, Feigen und Pilztorte





Köstlicher Genuss vom Wild

Herbstliche Genüsse voll Tradition

Der Herbst steht für saisonale Angebote, die ihre treuen Fans erfreuen. Köstliches Wildbret steht für die vorletzte Jahreszeit und verzaubert mit altbekannten Geschmacksprofilen und kreativen Variationen.

Spezialitäten aus dem Wald

Die Jagd ist mit Sicherheit die älteste Art des Fleischkonsums und wahrscheinlich die natürlichste. Durch viel Bewegung entsteht weniger Fett am Fleisch, was dieses umso hochwertiger und bekömmlicher macht. Für solche Qualität braucht es einen stimmigen Partner: Egal ob roh mariniert, gebeizt, gebraten oder geschmort, WIBERG Wild Klassik ist die perfekte Gewürzmischung für alle Arten von Wild. Wachholder und Liebstöckel harmonieren perfekt und sorgen für typischen Wild-Geschmack auf dem Teller.

Wer kreative Wege geht, greift zur Exquisite Range und komponiert mit Forest Flair unnachahmliche Nuancen an Reh, Hirsch oder Wildschwein. Diese elegante Mischung verbindet mit Fichtennadeln

und Zirben-Öl konsequent hochwertiges Wildbret mit den Geschmacksprofilen seines natürlichen Lebensraumes.

Deftig und süß – die Kombination macht's

Der herzhaft-eigengeschmack von Wild lädt – besonders passend – fruchtige Begleiter ein. So bringen einzelne Vertreter aus dem AcetoPlus Sortiment fruchtig-saure Noten ins Spiel. Besonders eignen sich AcetoPlus Johannisbeere und AcetoPlus Preiselbeere. Zum Abschmecken einer klassischen Demi-glace, Schmorgerichten vom Wild oder für die perfekte Optik des fertigen Tellers, ist die fruchtige Crema di Aceto Pflaume die perfekte Wahl.

Neuprodukt für vegane Genießer

Für mehr und mehr Gäste darf es eine vegane Alternative sein. Die neue WIBERG Braune Sauce vegan vereint nun köstlichen Geschmack, veganen Lifestyle und einfachste Anwendung. WIBERG Braune Sauce vegan harmonisiert hervorragend mit klassischen Pilzgerichten und Knödeln oder verpasst Nudeln, Kartoffeln, Püree sowie herbstlichen Gemüse-Kreationen den letzten Schliff. In praktischer Pulverform ist diese kaltquellende Sauce im Handumdrehen angerührt und besticht mit perfekter Konsistenz. Vor dem Servieren erwärmt, ist die Braune Sauce vegan die ideale Wahl, wenn es hochwertig und schnell sein soll.

www.wiberg.eu



Für das perfekte Genusserlebnis

Mit Preiselbeeren aus dem Hause Darbo, die zu Wild serviert werden, ist der Gourmet immer bestens bedient.

Die Herbstzeit naht. Und Herbstzeit ist bekanntlich Wildzeit! Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – das aromatische, dunkle Fleisch gehört zu den besonderen Spezialitäten unserer heimischen Küche. Nicht nur Feinschmecker schätzen das zarte und aromatische Wildfleisch – auch immer mehr Anhänger einer gesunden Ernährung entdecken das Fleisch aus den heimischen Wäldern. Und was darf auf keinem Fall bei den Wildbret-Wochen fehlen? Natürlich die fein-herben Preiselbeeren aus dem Hause Darbo, in unverkennbarer Qualität.

Auch im Miniglas

Die fein-herben Preiselbeeren sind auch in ansprechenden 38-g-Minigläsern erhältlich. Darbo rundet mit dieser hochwertigen Preiselbeer-Portionspackung sein Sortiment ab. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Miniglas bietet alle Handlungsvorteile einer Einzelpackung, ohne dass dadurch der hochwertige Eindruck des Produktes verloren geht. Ideal ist dieses Gebinde auch für alle Häuser, die besonders großen Wert auf Details legen. Das Miniglas kann nämlich mit dem Logo des Gastronomiebetriebes versehen werden. Dieser Service wird ab einer Bestellmenge von 100 Kartons zu je 40 Minigläser à 38 g kostenlos angeboten.

Hoher Fruchtanteil

Preiselbeer-Fans und Feinschmecker schätzen neben den wohlschmeckenden Darbo-Preiselbeeren auch den fein-herben, erfrischenden Preiselbeer-Sirup, welcher in der 0,5-l-Flasche erhältlich ist. Durch den hohen Fruchtanteil wird sichergestellt, dass auch beim verdünnten Sirupgetränk ein intensives

und unverkennbares Genusserlebnis erzielt wird. Für die feinen Darbo-Sirupe ist auch eine praktische und edle Präsentationshilfe für die Gastronomie erhältlich. Eine Aufwertung für jede Getränkekarte.

www.darbo.at

Strenge Auswahlkriterien

Der Erfolg eines jeden Produktes von Darbo liegt in der strengen Auswahl an besten Rohstoffen sowie in der schonenden und natürlichen Zubereitung. Nur ausgesuchte Früchte werden für die Herstellung feinsten Darbo Preiselbeeren, welche in verschiedenen Gebindegrößen erhältlich sind, verwendet. Der unverkennbare, fein-herbe Geschmack der Preiselbeeren aus dem Hause Darbo verleiht nicht nur erlesenen Wildgerichten, sondern auch dem Wiener Schnitzel, Backcamembert oder Süßspeisenklassikern wie dem Kaiserschmarrn eine besondere Note.





Verantwortungsvoller Kaffee Genuss

Ganzheitliches Nachhaltigkeitsprogramm bei NESPRESSO. Von CO₂-neutraler Zustellung bis zu Recycling.

Im Rahmen eines ganzheitlichen Nachhaltigkeitsprogramms setzt sich Nespresso seit vielen Jahren damit auseinander, seine Geschäftstätigkeit so ressourcenschonend wie möglich zu gestalten. Bereits vor mehr als elf Jahren hat Nespresso in Österreich auf freiwilliger Basis eine eigene Recycling-Initiative ins Leben gerufen – diese umfasst mittlerweile über 2.000 Sammelstellen für die Retournierung gebrauchter Kapseln. Für Business KundInnen stehen ebenfalls mehr als 1.600 Sammelstellen zur Verfügung.

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 KundInnen eine Sammelmöglichkeit in unter 5 Kilometer zu ihrem Wohnort. Bei Transport und Zustellung des Kaffees setzt Nespresso auf nachhaltige Lösungen wie die CO₂-neutrale Zustellung mit der Österreichischen Post und die Lieferung per E-LKW zu den Boutiquen in Wien und Umgebung.

Net Zero als großes Ziel

Zur weiteren Reduktion von CO₂-Emissionen verfolgt Nespresso einen schrittweisen Plan. In Österreich werden Recycling-Möglichkeiten laufend ausgebaut, um die Recycling-Rate weiter zu steigern und den Energieverbrauch in den Boutiquen weiter zu optimieren.

Länderübergreifend setzt Nespresso bei der Herstellung der Kapseln verstärkt auf recyceltes Aluminium. Der Wertstoff Aluminium ist nicht nur ein Aroma-Tresor der Kaffee optimal



vor Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit schützt, sondern kann auch nahezu unendlich oft recycelt werden. Deshalb werden ab 2022 sämtliche Nespresso Kapseln für Zuhause mit mindestens 80 % recyceltem Aluminium hergestellt.

Um die Kaffeeproduktion nachhaltiger zu gestalten, treibt Nespresso die Zusammenarbeit mit den Farmern vor Ort voran und forciert dadurch die Einführung regenerativer Anbaumethoden wie Agroforstwirtschaft, organischer Düngung und Bodenbedeckung durch Ernterückstände und das Setzen entsprechender Pflanzen. Bisher hat Nespresso in und um die Kaffeeplantagen bereits fünf Millionen Bäume gepflanzt – auch dieses Engagement weitet Nespresso aus, um das langfristige Ziel Net Zero zu erreichen.

Nachhaltiges Design

Überdies spielen die Maschinen bei dieser Selbstverpflichtung eine wichtige Rolle. Wie die gesamte Nespresso Momento Maschinen-Reihe wurde auch die jüngste Innovation Nespresso Momento Coffee & Milk unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit entwickelt. Mit langlebigen Komponenten und leicht reparierbaren oder austauschbaren Elementen, recycelbaren Verpackungen und Einstellungen, die sowohl Wasser als auch Energie sparen, hat Nespresso alle Schritte unternommen, um die Umweltauswirkungen des Systems nachhaltig zu minimieren.

nespresso.com/pro

WIBERG
EX@QUISITE

Die prächtigsten
Farben Südtirols

BUNTER ALPENBLÜTENMIX

Handverlesene Bio Kornblumenblüten aus Südtirol

Bunter Alpenblütenmix ist ein Produkt voller Schönheit. Er besticht mit fünf verschiedenen Farben von Weiß über Rosa bis hin zu Tiefviolett in bezaubernden Nuancen. Ein kleiner Südtiroler Familienbetrieb baut die Kornblumen an und erntet sie von Hand. Die zarten Blüten bleiben so unversehrt in ihrer Reinheit und optischen Beschaffenheit. Auch ihre Leuchtkraft und Form bestehen fort. Diese handverlesenen Bio Kornblumenblüten veredeln mit ihrer wundervollen Farbenpracht pikante wie süße Gerichte. Jeden Teller krönt der Alpenblütenmix mit eleganter Natürlichkeit.



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

www.wiberg.eu



Offen für BIO

Offenausschank ist seit der Klimakrise auch in der Spitzengastronomie und -hotellerie angekommen. Waren es vor einigen Jahren noch Portionsflaschen, die den Gästen Exklusivität suggerierten, sind es heute „hausgemachte“ Getränke in Karaffen oder dekorierten Gläsern. Und wenn das Getränk auch noch in Bio-Qualität angeboten wird, ist das ein großes Plus.

Als Gastronom musste man sich bisher entscheiden entweder BIO-Qualität, dafür jedoch als Flaschenware, oder nachhaltig im Offenausschank, dafür jedoch kein BIO-Zertifikat. Jetzt ist es so, dass es für jeden Bereich eine große Auswahl an nachhaltigen BIO-Getränken aus dem Postmix-Sortiment gibt. „Die Gäste wünschen sich Topqualität beim Geschmack und bei den Inhaltsstoffen sowie bei der Präsentation. Wenn die Getränke auch noch vegan sind, ist das von Vorteil und je fruchtiger desto besser. Immer wichtiger wird auch das Angebot von Bio-Getränken oder Bio-Säften mit einem Nachhaltigkeitsnachweis“, meint Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg. Grapos verbindet Bio-Qualität und Nachhaltigkeit bei allen Produktfamilien an.

Nachhaltige BIO-Qualität

Für das Frühstück, Seminarpausen und den Wellness-Bereich bietet Grapos sowohl Bio-Getränke also auch 100 % reine BIO-Säfte. Die vier köstlichen Sorten der Linie Brooklyn BIO-Säfte kommen ganz ohne Zusatz oder Konservierungsstoffe aus und sind 100 % reine Säfte mit BIO Austria Zertifikat.

Die Gäste haben die Wahl zwischen den Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche. Die Beigabe eines Anteils Bio-Apfelsaft zu jeder Geschmacksrichtung verstärkt den Eigengeschmack der Früchte und gibt den Bio-Säften eine fruchtig-frische Balance. Alle Brooklyn Bio-Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Das Mischen der Getränke ist in jedem Verhältnis möglich.



„Die Gäste wünschen sich Topqualität beim Geschmack und bei den Inhaltsstoffen sowie bei der Präsentation.“

Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg

Designte Vitaminbar

Längst vorbei sind die Zeiten, in der klinisch anmutende Geräte auf der Buffettheke stehen. Die Brooklyn BIO und Vitaminbar ist ein formschönes und modernes Ausschankgerät – sie sorgt immer für ein kühles und frisches Getränk. Durch verschiedene Anbauteile passt sich das System an die jeweiligen Bedürfnisse an. Besonders ansprechend sehen Kräuter und Obst-Töpfchen aus, die direkt an das Gerät angebracht werden. Verfeinert mit diesen Zutaten schmecken die Grapos-Getränke noch erfrischender.

Gesamte Biorange im Offenausschank

Für den Restaurant- und Barbereich bieten sich die klassischen Brooklyn-Getränke in BIO-Qualität an. Jedes Getränk kann sowohl still als auch prickelnd gezapft werden und auch hier wird durch die Anreicherung mit Früchten oder Kräutern ein individueller alkoholfreier Cocktail gezaubert.

Auch klassische Limonaden wie Cola, Orange, Lemon und Kräuter sind in BIO-Qualität im Offenausschank erhältlich. Mit dem „Perfect Bubbles-Hahn“ ist ein prickelnder Gaumenkitzel garantiert. Sie sind zudem immer frisch und gut gekühlt. Die Bio-Limos können mit jedem Schankgerät gezapft werden, das spezielle Design des BIO-Geräts gut sichtbar platziert, ist zudem ein Verkaufsbooster.

Für Bereiche, in denen Selbstbedienung gewünscht ist, wurden berührungslose Ausschankgeräte entwickelt, das gibt Sicherheit und erfüllt bestens alle Hygienevorschriften, die durch die Pandemie noch kommen könnten.

Grapos setzt ganz auf nachhaltige Systeme

Alle Säfte, Fruchtsaftgetränke und BIO-Limos werden als Konzentrat in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermischt.

Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recyclebar, und auch die Produktionsmethoden und modernsten Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner ist. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt.

Wer sich selbst überzeugen und bis zu 32 Sorten verkosten möchte, kann dies endlich wieder persönlich auf der „ALLES FÜR DEN GAST“ in der Halle 10, Stand 10-0728 von 6. bis 10. November 2021 tun.

www.grapos.com

06.–10. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2021

GASTMESSE.AT



51. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Live auf der Gast

Auf der Branchenmesse in Salzburg präsentiert Winterhalter die neue Winterhalter PT-Serie, die CTR und noch viel mehr.



Im November treffen sich endlich wieder Aussteller und Fachbesucher auf der Leitmesse GAST in Salzburg. Das Winterhalter-Team freut sich sehr darauf, seine neueste Spültechnik, die starke Korbtransportspülmaschine CTR, die kompromisslosen Hauben-spülmaschinen, die PT-Serie und vieles mehr präsentieren zu können.

Auf dem Winterhalter Stand können Besucher die Spülmaschinen genau unter die Lupe nehmen und sich mit eigenen Augen von deren Leistungsfähigkeit überzeugen. Messe Gäste können sich zudem aus erster Hand über das flexible modulare System der kompakten Korbtransportspülmaschine CTR informieren, die einfache Handhabung des genialen Kunststoffbecherspül-systems testen oder die digitalen Möglichkeiten von Connected Wash entdecken.

Die PT-Serie

Die PT-Serie verspricht unter anderem perfekte Spülergebnisse und absolute Zuverlässigkeit im Betrieb. Mit der neuen Haubenautomatik lässt sich die Maschine zudem ohne Kraftaufwand öffnen und schließen und ist damit eine echte Arbeitserleichterung für alle in der Spülküche. Ausprobieren ausdrücklich erwünscht. Durch die serienmäßig integrierte Abwasserwärmerückgewinnung EnergyLight werden zusätzlich Ressourcen geschont und Energiekosten von bis zu 10 Prozent eingespart.

Clevere Lösungen

Das Kunststoffbecher-Spülssystem bietet eine professionelle Komplettlösung zum Spülen von Kunststoffbechern: ideal aufeinander abgestimmt, bestehend aus einer Winterhalter Spülmaschine und Becherkorb sowie speziell entwickelter Spülchemie – garantiert saubere Becher in unter zwei Minuten. Diese sind dann so trocken, dass sie nach dem Spülen platzsparend und hygienisch sicher ineinander gestapelt werden können.

Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Österreich, freut sich auf der Präsenzmesse wieder ganz nah am Markt zu sein und in den direkten Austausch mit Gästen, Partnern und Kunden gehen zu können.



Die CTR

Mit der neuen Korbtransportspülmaschine CTR werden erneut Maßstäbe gesetzt. Winterhalter verspricht hohe Spüleleistung bei kompakten Abmessungen. Dank ihres modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern. Die perfekte Spüllösung für 100 bis 400 Essensteilnehmer.

All dies und noch viel mehr professionelle Lösungen rund um das Thema „Spülen“ am Winterhalter-Stand 01-0208

www.winterhalter.at



Glasweise Genuss

Höchste Qualität im Glas ist mittlerweile beim Konsumenten angekommen. Eine breite Produktpalette liefert genügend Ideen für jeden Geschmack.



© David Pan

Innovation und Tradition seit 1842

Die traditionsreiche Sektkellerei Schlumberger legt seit jeher größten Wert auf Regionalität, heimische Wertschöpfung und eine nachhaltige Vorgehensweise bei der Produktion ihrer Schaumweine. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Genusserlebnis von höchster Qualität – ab sofort auch in Bio.

Für die Herstellung der Schlumberger-Spezialitäten werden ausnahmslos österreichische Qualitätstrauben aus dem niederösterreichischen Weinviertel sowie dem nördlichen Burgenland verwendet, welche die Sektkellerei von knapp 350 langjährigen Partnerwinzern bezieht.

Pünktlich zur anstehenden Hochsaison für Sekt präsentiert die Sektkellerei ihren ersten Sekt in Bio-Qualität und geht so einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Damit unterstreicht Schlumberger einmal mehr seine hohen Qualitätsansprüche an die eigenen Produkte. Der erste Sekt der traditionsreichen Kellerei, welcher das Bio-Siegel trägt, ist der beliebte Schlumberger Grüner Veltliner Klassik. Zur Herstellung des Sekts werden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biolo-

gischem Anbau aus Österreich verwendet. Mit einem Grenzwert von $< 0,1$ mg/Liter ist der Sekt außerdem besonders histaminarm, was ihn – wie das gesamte Schlumberger Sortiment – besonders bekömmlich macht.

Die Sektherstellung erfolgt damals wie heute nach der traditionellen Flaschengärung, ebenfalls bekannt als *Méthode Traditionnelle*. Unternehmensgründer und Pionier Robert Alwin Schlumberger brachte dieses aufwendige Verfahren aus der Champagne nach Österreich und prägte die heimische Sektkultur damit maßgeblich. Ein wesentliches Qualitätsmerkmal dieser Methode ist die längere Reifezeit der Weine auf der Hefe. Außerdem bleibt der Sekt von Beginn bis zum Ende in ein und derselben Flasche, dadurch ist das Mousseux feinperliger und besser eingebunden.



© Philipp Lipzanski



© Stephanie Colner

Schlumberger steht für heimische Qualität

Die Herkunft des Sekts ist für KonsumentInnen ein immer wichtigeres Qualitätskriterium: In einer repräsentativen Umfrage des MARKET Instituts geben 6 von 10 Befragten an, beim Schaumwein auf die Herkunft zu achten – bei Menschen, die regelmäßig Sekt trinken, erhöht sich dieser Wert sogar auf 80%! Für mehr als 50% der Befragten steht Schlumberger an erster Stelle für heimische Qualität bei Schaumwein. Auch die Qualitätspyramide für österreichischen Sekt g. U., vor allem als Orientierungshilfe und zur Kennzeichnung österreichischer Sekte gedacht, ist inzwischen schon mehr als einem Viertel der SektrinkerInnen ein Begriff.

Entsprechend der Qualitätspyramide unterteilt Schlumberger seine Sekte in die drei Kategorien Klassik, Reserve und Große Reserve. Zum Klassik-Sortiment zählen die beliebten Sorten Sparkling Brut, Rosé Brut und Grüner Veltliner Bio Brut. Mit den drei Schaumweinspezialitäten Chardonnay Brut, Pinot Noir Brut und Prestige Cuvée Brut ist beim Traditionshaus Schlumberger auch die Riege der Reserve breit besetzt. Die Große Reserve, eine Hommage an Gründer Robert Alwin Schlumberger, bildet die Spitze des Sortiments.

Die Schlumberger Kellerwelten

Zum Tag des österreichischen Sekts öffnen die Schlumberger Kellerwelten in Wien Heiligenstadt ihre Türen und laden am Freitag, den 22. Oktober alle SektliebhaberInnen in die 300 Jahre alten Kellergewölbe ein. Von 14 bis 20 Uhr können die Gäste bei freiem Eintritt an Führungen teilnehmen, die Kunst des Sabrierens

kennenlernen und beim Sensorik-Experiment erfahren, zu welchen Speisen welcher Schaumwein passt. Tauchen Sie ein in die Welt der prickelnden Genüsse und erleben Sie die spannende Sinnesreise der Traube von der Rebe im Weingarten bis zum perlenden Mousseux im Glas.

www.schlumberger.at

Schlumberger Grüner Veltliner BIO Brut Klassik

Der Schlumberger Grüner Veltliner BIO ist eine rein-sortige Jahrgangsspezialität aus der beliebtesten Rebsorte Österreichs. Seinen edlen, würzig-intensiven Geschmack verdankt er der sorgfältigen Selektion ausschließlich österreichischer Grüner Veltliner Trauben aus Niederösterreich. Sein Duft ist intensiv fruchtig, sein Geschmack markant würzig mit animierender Frische. Das macht den Sekt zur perfekten Speisebegleitung für gebratenen Fisch, kräftige Käsesorten und klassische österreichische Fleischgerichte, aber auch für asiatische Speisen und leichte Gerichte. Mit seiner fruchtig-frischen Note eignet sich der Schlumberger Grüner Veltliner BIO auch perfekt als Aperitif.

Wenn es im Glas weihnachtet ...

Festliche Cocktailinspirationen mit Hendrick's Gin – da kommt winterliche Freude auf.

Gin einmal anders! So lautet das Motto bei Hendrick's für die kältere Jahreszeit. Gin, seit Jahren eine der beliebtesten Spirituosen von Herrn und Frau Österreicher, hat in allen Variationen und zu jeder Jahreszeit Saison. Aus diesem Grund hat Hendrick's auch einige Rezepte für festlich, winterliche Drinks kreiert, die eine perfekte Abwechslung beim traditionellen vorweihnachtlichen Umtrunk am Weihnachtsmarkt oder im Stammlokal in geselliger Runde sein können. Wärmende Gewürze wie Nelken, Zimt, Bratapfel, Wacholderbeeren und Ingwer werden dabei häufig in den Zutatenlisten zu finden sein.



Unvergleichbar

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

Winterliche Gin-Inspirationen



Hendrick's FRENCH 75

Zutaten:

- 1 Teil Hendrick's Gin
- 1/3 Teile Zuckersirup
- 1/3 Teile Zitronensaft
- 3 Teile Champagner

Zubereitung:

Eiswürfel in den Shaker geben und Gin, Zuckersirup und Zitronensaft dazugeben. Gut shaken und im Anschluss durch einen Strainer in eine Sektflöte abseihen. Mit Champagner oder Schaumwein auffüllen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Hendrick's HOT SPICED APPLE

Zutaten (für 4 Portionen):

- 750 ml naturtrüber Apfelsaft
- 150 ml Hendrick's Gin
- 2 Nelken
- gemahlener Kardamom nach Belieben
- 2 Stk. Sternanis
- 1 EL Wacholderbeeren
- Schale von einer Orange
- Muskatnuss und einen Apfel zum Garnieren

Zubereitung:

Den naturtrüben Apfelsaft mit den Gewürzen und der Orangenschale in einem Topf leicht köcheln lassen. Anschließend den Hendrick's Gin hinzufügen. In einer Teetasse servieren, mit 3 Apfelscheiben garnieren und geriebener Muskatnuss bestäuben.



Weitere Inspirationen zu ungewöhnlichen Festive Hendrick's Gin Cocktails:
<https://www.hendricksgin.com/cocktail/hot-spiced-apple>

DER GESCHMACK ÖSTERREICHS.
JETZT AUCH ZU 100% BIOLOGISCH.



Österreich liebt
seinen Grünen Veltliner.
Und Österreich liebt die Natur.
Deshalb serviert Schlumberger
diesen sortenreinen Genuss
jetzt auch naturrein.


Schlumberger[®]
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING



© Andreas Kolarzik für Transgourmet

Die jüngste hauseigene Innovation im Getränkebereich: Rebenspiel, ein österreichischer Jahrgangssekt vom Grünen Veltliner, wurde auf der PUR verkostet.

Gemeinsam zurück zum Genuss

Hunderte Aussteller auf der Transgourmet PUR zeigten, was die Branche und ihre Gäste künftig erwartet.

Transgourmet Smart Cuisine – das Conveniencekonzept der Zukunft: Stephan Helber, Bereichsleiter Nationale Key Account Kunden Gastronomie und Großverbraucher (2.v.l.), mit Willi Brunner (1. v.l.) und seinem Team.



Salzburg stand am 13. – 14. September ganz im Zeichen der Gastlichkeit. Transgourmet – der heimische Marktführer im Gastronomie-Großhandel lud auf beeindruckenden 10.000 m² zur ersten großen Branchenveranstaltung des Jahres. Präsentiert wurde, was künftig auf dem Teller und im Glas kredenzt werden wird. Der neu erstarkte Lebensmittel-Patriotismus spiegelt sich in den vorgestellten Produkten wider – steigt doch die Nachfrage nach biologischen und regionalen Delikatessen stetig.

Mehr als 250 Industriepartner und Winzer aus dem In- und Ausland inspirierten die Gäste – die im Übrigen allesamt Brancheninsider und Gewerbetreibende waren, ist die Veranstaltung doch als reine Fachmesse konzipiert.

Bio in einer neuen Dimension

Biologische Lebensmittel und Getränke stehen bei Gästen „hoch wie nie“ im Kurs. Hier hat der Gastronomie-Großhändler im letzten Jahr „ganze Arbeit geleistet“. Erstmals einem breiten Publikum wurde die neue Bio-Eigenmarke „Transgourmet Natura“ präsentiert, die im Frühling eingeführt wurde. Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer und Manfred Hayböck zum Ziel: „Wir wollen mit der neuen Eigenmarke ein klares Zeichen in der Außer-Haus-Verpflegung setzen. Mit unserem zertifiziertem Bio-Sortiment in Großgebinden zu leistbaren Preisen geben wir Profis das perfekte Sortiment an die Hand.“ Angeboten werden aktuell mehr als 300 Artikel aus den Warengruppen Fleisch- und Wurst, Molkereiprodukte, Obst und Gemüse sowie Essig/Öl und ein umfangreiches Trockensortiment. Alle Produkte sind Bio-zertifiziert.

Convenience – aber hochwertig

Die Eigenmarken mit ihren abgestimmten Sortimenten bilden weiterhin einen wesentlichen Schwerpunkt bei Transgourmet und werden laufend weiterentwickelt. Neu gelauncht wird das Konzept Smart Cuisine mit hochwertigen Convenience-Produkten, die eine geschmackvolle wie praktische Lösung für die vorherrschenden Anforderungen in der Gastronomie bieten. „Eine der größten Herausforderungen für Gastro-Betriebe ist der Mangel an Fachkräften. Mit Smart Cuisine stellen wir unseren Kunden Produkte zur Verfügung, die fixfertig auf höchstem Qualitätsniveau und genau kalkulierbar angeboten werden“, erklärt Thomas Panholzer das zukunftssträchtige Modell. Fokus der Produktpalette ist der Frischebereich: Von der Vorspeise über Suppen, Salate, Dressings, Toppings, Beilagen bis hin zur Hauptspeise und Desserts deckt Smart Cuisine die gesamte Speisekarte ab. Die Funktionalität des neuen Angebotes wird „auf Herz und Nieren“ getestet – und zwar in den eigenen Coffee&Snack-Betrieben an den Transgourmet Standorten und in der Kantine der Zentrale in Traun. Nach diesen intensiven Entwicklungs- und Testphasen mit ausgewählten Konzeptkunden wird Smart Cuisine 2022 national ausgerollt.

Genuss im Fokus

Die 250 Industriepartner und Winzer aus dem In- und Ausland auf der PUR 21 sind Garant für Erlebnis, Innovation und Austausch auf Augenhöhe. Auf der PUR zeigten an beiden Messtagen die hauseigenen Spitzen- und Haubenköche von Transgourmet Cook gemeinsam mit Gast-Köchen wie vielfältig einsetzbar die verschiedenen vorgestellten Delikatessen sind.

Die acht Gast-Köche sind allesamt namhafte Stars. So agierten Domenic Kreller vom «Gaudium Münchendorf», Alexander Groß vom «Restaurant Jamek», Patrick Pass vom «Hotel Rigele



Manuel Hofer: Transgourmet Natura ist „Bio für große Ansprüche“.

Obertauern», Sascha Förster vom «Hotel Klosterhof Bayerisch Gmain», Erwin Windhaber vom «Restaurant Hofmeisterei», Stefan Fischer vom «Seekarhaus Obertauern», Manuel Resl vom «Restaurant Bärenwirt Hermagor» und René Molnar vom «Hotel Bristol Wien» vor Ort als Ideengeber.

Neuer Standort Zell am See

Transgourmet kommt im Frühjahr 2022 noch näher zu seinen Kunden und eröffnet einen neuen Abholgroßmarkt in Zell am See. Der neue Standort richtet sich an die zahlreichen Betriebe im Großraum Pinzgau, Pongau und Kitzbühel. Manfred Hayböck, Geschäftsführer von Transgourmet, präzisiert: „Auf einer Gesamtfläche von 10.500 m² entsteht der neue Transgourmet Abhol- und Zustellgroßmarkt. Wir investieren rund 30 Millionen Euro und schaffen 60 neue Arbeitsplätze bereits zum Start – im Vollbetrieb werden deutlich über 100 Mitarbeitende am neuen Standort tätig sein.“

V.l.n.r.: Jürgen Krizmanich, Geschäftsleiter Standorte bei Transgourmet; Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich und Manuel Hofer, Geschäftsleiter Transgourmet Österreich und Geschäftsführer von TOP-TEAM Zentraleinkauf





Cooler Facelifting

Der Muehltalhof, unter Genießern längst eine Pflichtadresse, präsentiert sich mit vielen neuen, spannenden Attraktionen.

Allem voran mit dem ungemein frisch gestylten Restaurant „Ois“ mit imposanter Schauküche und einer offener Feuerstelle. Unverändert blieb natürlich die raffinierte, einzigartige Küchenlinie von 4-Haubenkoch Philip Rachinger.

Carte blanche für höchsten Genuss

Am besten wählt man die Carte blanche und überlässt Speisen und Menüfolge getrost Philip Rachinger, der – ehe es ihn wieder nach Oberösterreich in den heimatischen Muehltalhof verschlug – in absoluten Weltklasserestaurants in Wien, London oder

Paris tätig war. Kein Wunder, dass er auch hierzulande auf Anhieb Gourmets wie auch anonyme Restauranttester begeisterte.

Ebenfalls einer Neugestaltung unterzogen wurden Rezeption mit Lounge sowie der Wellnessbereich, der jetzt noch mehr Annehmlichkeiten verspricht und harmonisch mit dem verträumten Garten am Flussufer verschmilzt. Ein weiterer Trumpf ist die herzlich-familiäre Atmosphäre, die für ein entspannendes „Urlaubs-Wohlgefühl“ garantiert. Nicht zuletzt dank Johanna Eckl, Philips Tante, die sich mit viel Liebe und Engagement um den Hotelbetrieb kümmert.

Alles etwas anders

In einem ehemaligen Stadl aus dem Jahr 1887 schuf Helmut Rachinger, Vater von Philip und zuvor der Meisterkoch im Muehltalhof, ein ganz besonderes Reich direkt neben dem Genießerhotel, das Fernruf 7. „Essen, Trinken, Musik und viel Wärme sind hier Trumpf“, erklärt er. „Ganz ungezwungen und wunderbar entschleunigt.“ Vieles ist hier möglich: Es wird gekocht, Brot gebacken, geräuchert und fermentiert, dazu geht, wer Lust hat, Fliegenfischen oder lauscht einem Live-Konzert. Und ebenfalls ganz neu – seit Mitte Juli kann man im Fernruf 7 auch wohnen. Dafür steht im 1. Stock eine zauberhafte Ferienwohnung bereit.

www.muehltalhof.at





Der hoeb Einkaufs- guide online und print mit Messtipps

Eine Auswahl der besten Firmen und Angebote für die österreichische Hotellerie & Gastronomie – das ideale Service für Ihren Einkauf.

Gegründet von einem erfahrenen Einkaufsprofi bietet hoeb seit über 20 Jahren ein spezielles Service für Österreichs Hotellerie & Gastronomie. Online und print werden der Branche ausgewählte Anbieter und deren Angebote präsentiert. Einfach und schnell finden Sie auf www.hoeb.at geeignete Firmen für Ihren Bedarf. Sie können sich gleich über die Unternehmen und deren Angebot informieren und sofort in Kontakt treten. Einholen von Angeboten – auch bei mehreren Firmen gleichzeitig – sowie das Suchen von Vergleichslieferanten erledigen sie bequem mit wenigen Klicks. Gelistet werden ausschließlich Anbieter, die am österreichischen Markt tätig sind und entsprechende Referenzen und Dienstleistungen vorweisen können. hoeb bringt Angebot und Nachfrage zusammen

ohne Einflussnahme auf die Geschäftsabwicklung. Geschäfte werden direkt und provisionsfrei mit den jeweiligen Firmen oder Vertriebspartnern abgeschlossen und abgewickelt. Für den Hotelier und Gastronom ist das Service kostenlos und mit keinerlei Pflichten verbunden.

Neben dem online Bereich erscheint 1x jährlich rechtzeitig zur Fachmesse „Alles für den GAST“ ein gedruckter Einkaufsguide, Aussteller und Angebote der „Alles für den GAST“ sind gekennzeichnet und mit Halle/Stand versehen. Eine Hallenübersicht am Schluss und Platz für Notizen machen den Guide zu Ihrem praktischen „Messebegleiter“.

Gratisexemplare erhalten Sie direkt auf der Messe bei den Infoständen sowie am hoeb Stand 03-0107.

www.hoeb.at

Das Beste aus zwei Welten

Mit Volcán de mi Tierra hat das Haus Moët Hennessy einen Premium Tequila auf den Markt gebracht, der das Beste aus zwei Welten in einer Flasche Genuss vereint. Er verbindet nicht nur das mexikanische Hochland und Tiefland miteinander, zwei Terroirs die den Blauen Agaven jeweils völlig unterschiedlichen Nuancen schenken, sondern auch traditionelle und moderne Herstellungsmethoden.



Seasons change

Auch wenn die warmen Sommermonate vorbei sind – die Liebe für Aperol bleibt. Während es draußen kälter und früher dunkel wird, macht die spritzige Kultmarke dem Herbst-Blues den Garaus. Mit seiner leuchtend orangen Farbe ist Aperol seit seiner Erfindung 1919 der italienische Garant und treue Begleiter für schöne Augenblicke im Leben – und das auch zur Herbst- und Winterzeit.





Thomas Reizenahn

Hotels und Bautrends 2022

Hotels müssen ein Gefühl von Zuhause vermitteln, gleichzeitig auch einen Kontrast bieten. Das Hotel der Zukunft ist kein in sich geschlossenes System mehr, sondern öffnet sich zur Nachbarschaft und holt die Natur bzw. die Umgebung in die Immobilie.

Flächeneffizienz

Das Geheimnis liegt in einer konsequenten Flächenplanung, vor allem in den öffentlichen Bereichen. Die Hotel-Gesamtfläche (BGF) pro Zimmereinheit (4 Sterne) sollte 80 m² nicht überschreiten. Während in städtischen Lagen die Hotelzimmer kleiner, styliischer und effizienter gebaut werden, sind die Einheiten in der Ferienhotellerie eher größer geworden, obwohl die durchschnittliche Aufenthaltsdauer zurückgeht.

Faktum ist, dass sich bei großen Einheiten pro m² nicht so viel Geld verdienen lässt wie mit effizient optimierten Einheiten. Andere Branchen wie die Kreuz- und Luftfahrtindustrie oder der Yacht-Bau setzen das Prinzip der Flächeneffizienz seit Jahrzehnten gezielt ein, um den Umsatz zu maximieren.

Für Long-stay-Produkte werden ebenfalls kreative Lösungen für eine verbesserte Flächeneffizienz entwickelt. Beispiele hierfür sind die Marken Zoku und Stay Kooook, in deren Apartments man mittels Schiebeelementen ganze Möbelstücke „verschwinden“ lassen kann. Doch nicht nur die Front-of-House-Bereiche werden effizienter gestaltet, auch die Verwaltungs- und Lagerbereiche werden bei Neubauten so platzsparend wie möglich geplant.

Living Lobbies

Lange Zeit galten Hotelrestaurants eher als Kostenfaktor. In den vergangenen Jahren haben sich viele dieser Restaurants und deren Bars jedoch zu Hot-Spots der Locals und zu Szenetreffs entwickelt. Doch damit dieser Wandel gelingt ist mehr als guter Service notwendig – vor allem Konzepte, welche junge, attraktive Gäste anlocken sorgen für entsprechendes Image und mehr Umsatz. Der „Coolness-Faktor“ als „Place-to-be“ ist entscheidend. Eine Erfolgsidee richtungsweisender Konzepte ist die Verschmelzung des Hotels mit der Nachbarschaft. Hotelbetriebe in angesagten innerstädtischen Vierteln lassen Beziehungen zwischen Locals und Reisenden entstehen. Die Lobbies und Restaurants werden sozusagen öffentliche Wohnzimmer („living lobbies“). Oftmals sind bei Erfolgskonzepten die Hotelrezeption, Gastronomie, Co-Working-Space und Chill-out-Area in einem großen Public Space zusammengefasst, bei dem die Bar das Herzstück bildet. In der Regel ist die Gastronomie eher schlank, mit Fokus auf das Frühstück und einem ganztäglichen Snack-Angebot gestaltet. Doch nicht nur Stadthotels nutzen diesen Trend. Auch Betriebe in nicht-urbanen Lagen streben nach einem kontrastreichen Mix aus Tradition und Moderne – Regionalität und

Weltoffenheit. Diese Verbindungen halten sowohl in Kulinarik als auch der Architektur bzw. dem Design des Betriebes Einzug. Um die zuvor beschriebene Symbiose zu schaffen und das Hotel zu DEM Treffpunkt werden zu lassen, sind Erlebnis, Emotion und Inszenierung die Schlüsselbegriffe zum Erfolg.

Sharing Economy

Der Trend zur Sharing Economy ist seit geraumer Zeit allgegenwärtig. Tauschen und teilen – insbesondere die jüngere Generation hat einen anderen Zugang zu Besitz. Anders als bei der älteren Generation wird dem Besitz von Gütern ein geringerer Stellenwert beigemessen, was den Erfolg des „Sharings“ erklärt. Im Vordergrund stehen nicht mehr Güter, sondern Erlebnisse – frei nach dem Motto „collect moments, not things“. Die Folge ist, dass das Erlebnis zum primären Produkt wird. Werte wie die Erfüllung emotionaler Bedürfnisse und Sehnsüchte und die Erlangung eines ganzheitlichen Erlebnisses gewinnen gegenüber rationalen Qualitätsaspekten zunehmend an Relevanz. In der Gastronomie stellt sich der Trend z. B. in der Form des Food-Sharings oder Family-Style-Dinner dar. Dahinter steht die Idee durch das Angebot vieler unterschiedlicher Gerichte in kleinen Portionen (die gleichzeitig serviert werden) ein neues Genuss-erlebnis zu schaffen.

Digitalisierung

Die Zukunft des Hotels ist smart. Gäste benutzen bis zur Anreise noch ihr Smartphone, im Hotel selbst beschränkt sich die digitale Erfahrung jedoch meist auf den WLAN-Login und die Benutzung der hoteleigenen App. Es gibt unzählige Möglichkeiten den Hotelaufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und seine Gäste zu unterhalten. So ist es vielen Gästen wichtig, im Hotelzimmer seinen persönlichen Content zu streamen und von eigenen Devices auf das Display zu projizieren (Mirroring). Das digitale Hotelzimmer sollte Zugang zu Netflix, Amazon, Prime, Apple TV+, Disney+ und Co bieten. Weitere künftig immer relevanter werdende Themen sind digitale Concierge Services oder einfache Zahlungsmethoden wie Apple Pay, Google Wallet und PayPal.

Die Vorstellungen ändern sich, wobei Corona diese Veränderungen noch verstärkt. Das bedeutet, dass sich auch die Ausstattung der Hotels anpassen muss. Concierge-Tablets, auch



bekannt als digitale Gästemappen, werden in den letzten Jahren verstärkt in Hotels eingesetzt. Neben allgemeinen Hotelinformationen dienen diese dem Gast auch Service-Leistungen digital zur Verfügung zu stellen. Manche Hotelmarken richten ihr Konzept gänzlich auf Digitalisierung aus, wie z. B. die Cosi-Hotels: „Keine Rezeption / kein Hotelmanager / 80 % weniger Backoffice“. Durch die fast vollständige Automatisierung der Guest-Journey werden rund 60 % Personalkosten eingespart.

Man darf bei der Digitalisierung eines Hotels allerdings die Bedürfnisse seiner Gäste nicht außer Acht lassen, denn auch die junge Generation will kein Hotelzimmer, in dem sie alles nur noch per Touchpad bedienen können. Sie wollen sich zurechtfinden, ohne sich mit technischen Spielereien auseinandersetzen zu müssen. Das Thema Sicherheit wird in Zeiten von Corona

ganz großgeschrieben, die Digitalisierung schafft es, den Check-in kontaktlos ablaufen zu lassen, was sowohl zur Sicherheit der Gäste als auch der Mitarbeiter beitragen würde.

Natur hereinholen

Das Thema Wald und Natur gewinnt immer mehr an Bedeutung, vor allem in Zeiten, in denen man Menschenansammlungen ausweicht und der Stadt entflieht. Es ist erwiesen, dass sich Bewegung im Wald positiv auf Herz, Immunsystem und Psyche auswirken, ebenso wie der Blick auf die Natur, während man sich entspannt. Vor allem stillt der Blick in die Natur die Sehnsucht nach Entschleunigung und nach Geräuschen, die man lange nicht mehr gehört hat, vor allem im urbanen Raum.

Prodingler Tourismusberatung | Thomas Reiszahn | t.reiszahn@prodingler.at | tourismusberatung.prodingler.at



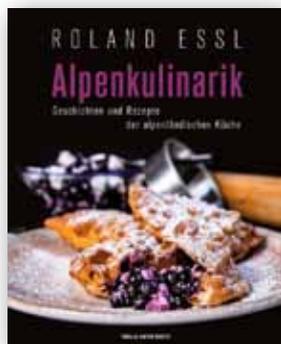
Vom Berg ins Bier

So lautet die Waldbier-Devise des heurigen Jahres. Der Bergwald im Tiroler Oberland und damit erstmals ein ganzer Waldlebensraum steht im Mittelpunkt des Waldbiers 2021 „Edition Tiroler Bergwald“, das die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye kürzlich der Öffentlichkeit präsentierten. Die natürlichen Zutaten – Schwarzebeeren und Zirbenzapfen – des unfiltrierten Craftbiers sind typische Gewächse des alpinen Ökosystems.

Italienischer Digestivo-Genuss

Italiener lieben ihre Amari und auch hierzulande erfreuen sich die legendären, typisch italienischen Digestifs wachsender Beliebtheit. Das italienische Kult-Haus Campari bietet mit seinen drei unverkennbaren Amari-Sorten Averna, Bràulio und Cynar eine bitter-bunte Vielfalt aus Nord- und Süditalien für jeden Geschmack und jeden Anlass.

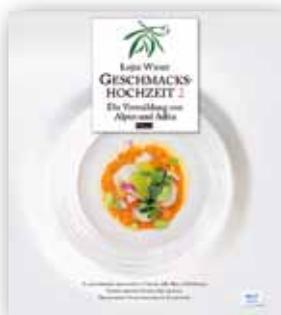




Roland Essl – Alpenkulinarik

Roland Essl widmet sich seit vielen Jahren der Erforschung von bäuerlichen Speisen. Solche Rezepte sind nicht einfach zu finden, da diese im bäuerlichen Umfeld meist nur mündlich weitergegeben wurden. Und in jedem Tal wurde anders gekocht, was dazu führte, dass es zu einer immensen Vielfalt an Gerichten kam. Namen wie etwa Stinkerknödel, Herrgottsbscheisserl, Katzenschroa oder Hoamfoarkrapfen erheitern nicht nur, sondern erzählen gleichsam bereits Geschichten über die damalige Zeit.

Hardcover mit Lesebändchen, 21 x 26 cm, 320 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 32,00 €, ISBN 978-3-7025-1024-4, Verlag Anton Pustet

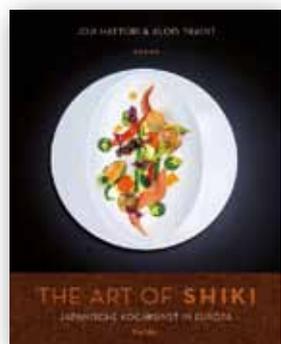


Geschmackshochzeit 2

Il matrimonio del gusto 2 / Svatba okusov 2

Die Vermählung von Alpen und Adria / L'unione di Alpi e Adria / Poroka Alp in Jadrana
Lojze Wieser

Auf der Suche nach dem Geschmack hinter dem Geschmack. Den Produkten Zeit zum wachsen geben. Eine Spurensuche in einer Region, die alle Voraussetzungen hat, zu einer Trendumkehr in der Ernährung und in der Zubereitung der Speisen beizutragen. Die Alpen-Adria-Region als Biotop der Vermählung von Alpen und Meer, die außerordentliche Spannungsbögen erlaubt. Gebunden mit Lesebändchen, 22,5 x 24 cm, 152 Seiten, 14,95 €, ISBN 978-3-99029-472-7, Wieser Verlag

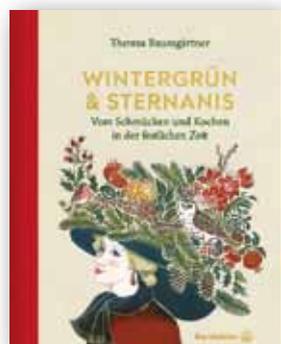


The Art of Shiki

Joji Hattori, Alois Traint

Die japanische Küche gilt als besonders fettarm und gesund. Obwohl japanische Spezialitäten wie Sushi und Sashimi, Ramen oder Misosuppe und edle Zutaten wie Wagyu oder Sake vielen europäischen Gourmets ein Begriff sind, trauen sich die wenigsten zu, zu Hause auf japanische Art zu kochen. Spitzengastronom, Musiker und Unternehmer Joji Hattori gibt persönliche Einblicke in die Vielfalt der japanischen Küche: Von einfachen, alltäglichen Rezepten bis hin zu Gerichten aus Hattoris eigenem Restaurant – dem Michelin-Stern-prämierten Shiki in der Wiener Innenstadt.

192 Seiten, 40,00 €, ISBN 9783222140518, Pichler Verlag

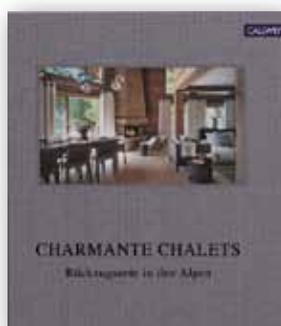


Wintergrün & Sternanis – Vom Schmücken und Kochen in der festlichen Zeit

Theresa Baumgärtner

In der weiten Landschaft im luxenburgischen Girsterklau stimmt sich die Autorin mit ihrer Familie jedes Jahr auf die festliche Winterzeit ein und sammelt auf Streifzügen „Goldstaub aus der Natur“. Zurück in ihrer Weihnachtswerkstatt verarbeitet sie die kostbaren Fundstücke zu festlichen Kränzen, stimmungsvollen Arrangements und zauberhaftem Schmuck. Dieses Buch ist eine wahre Inspirationsquelle für alle, die die Advents- und Weihnachtszeit lieben. Leinenband mit Lesebändchen, 16 x 20 cm, 128 Seiten, ca. 80 Abbildungen, 20,00 €, ISBN 978-3-7106-0547-5, Brandstätter

ISBN 978-3-7106-0547-5, Brandstätter



Charmante Chalets – Rückzugsorte in den Alpen

Tina Schneider-Rading

Das Zusammenspiel von Berglandschaften und Architektur findet einen einzigartigen Ausdruck in den stilvollen Chalets der Alpen: Geschmackvoll inszenierte Kleinode eingebettet in die atemberaubende Schönheit der markanten Gipfel und lieblichen Tälern. Dieses Buch präsentiert die schönsten Refugien mit atemberaubenden Ausblicken auf verschneite Landschaften. Auf imposante und individuelle Weise versprühen die Projekte den einzigartigen Charme von Natürlichkeit, Geborgenheit und herausragendem Design.

Gebunden, 208 Seiten, 59,95 €, ISBN 978-3-7667-2553-0, Callwey

Exklusives Intermezzo

Umrahmt vom Grün des Parc du Champ de Mars in Colmar heißt das 5-Sterne-L'Esquisse Hotel & Spa seit dem 1. Juli 2021 Gäste willkommen.



Das L'Esquisse Hotel & Spa versteht sich als Oase der Ruhe inmitten des grünen Parc du Champ de Mars, nur wenige Schritte vom Stadtviertel Petite Venise entfernt. Die goldene Fassade fügt sich nahtlos in die Umgebung ein. So zeichnete für die Außengestaltung des Gebäudes das Straßburger Beratungsunternehmen AEA Architectes verantwortlich, mit dem Entwurf der Inneneinrichtung wurde Giros & Coutellier, Paris, beauftragt. Als große Inspiration diente das frühe Werk von Auguste Bartholdi, der unter anderem auch die Freiheitsstatue schuf. Die Elemente Kunst, Natur und das Elsass ziehen sich wie ein roter Faden durch das bis ins kleinste Detail stilvoll gestaltete Hotel.

Ort der Ruhe und Sinnlichkeit

Die Gästezimmer, Penthouse-Suiten und Apartments präsentieren sich als stilvolle, elegante Kokons. Hochwertige Materialien und gedeckte Farben sorgen für ein luxuriöses, einladendes Ambiente zum Entspannen.

Das L'Esquisse Hotel & Spa umfasst 57 Zimmer, drei Suiten sowie zwei Apartments mit jeweils eigener Terrasse und freiem Blick über den Park.

Zeitloses kulinarisches Erlebnis im JY'S

Hinter großen Panoramafenstern verbirgt sich das von Kathia und Jean-Yves Schillinger geführte Zwei-Sterne-Restaurant JY'S. Das gemütlich und modern anmutende Lokal verspricht eine einzigartige kulinarische Reise dank seiner charakteristischen Küche: eigenständig, ehrlich, weltoffen.

Der seit langen Jahren im Elsass und in Colmar tätige Jean-Yves Schillinger stand bereits in einigen der besten New Yorker Restaurants am Herd. Im JY'S kombiniert er regionale Produkte mit Aromen aus aller Herren Länder und interpretiert sie auf moderne Weise neu. Morgens wird hier ein traditionelles Frühstück gereicht, ebenfalls mit vorwiegend regionalen Produkten, insbesondere Käse-, Fleisch- sowie Wurstspezialitäten.

www.lesquisse-colmar.com



© Timothée Coutellier





Glamouröse Hoteleröffnung

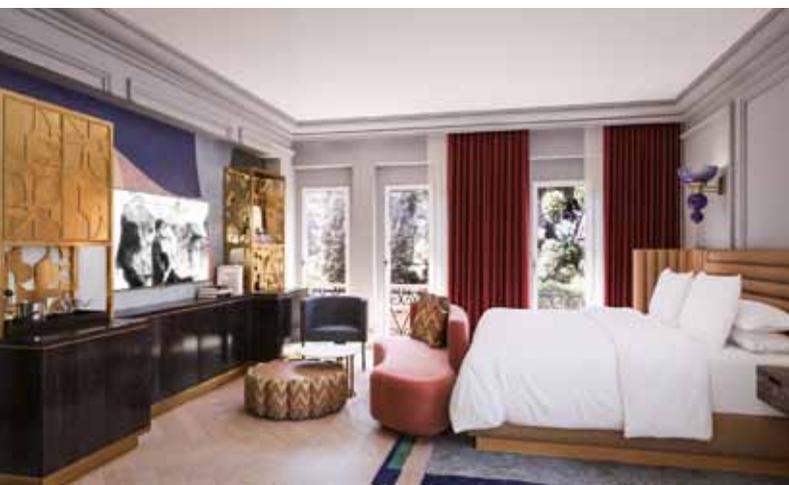
Das W Rome besticht mit außergewöhnlichem Design.

W Hotels Worldwide, eine Marke von Marriott International, wird mit der Eröffnung des W Rome die Hotellszene der italienischen Hauptstadt neu definieren. Der historische Palazzo versprüht von außen Luxus und trifft im Inneren auf eine spannende Interpretation römischen Lebensstils – auf so faszinierende, glamouröse und einzigartige Art wie sie typisch für W Hotels ist. Die Omnan Group entwickelte das demnächst eröffnete Hotel in Zusammenarbeit mit dem von Will Meyer und Gray Davis gegründeten, preisgekrönten Designbüro Meyer Davis.

Das W Rome erstreckt sich über zwei benachbarte Gebäude aus dem 19. Jahrhundert und beherbergt 162 Gästezimmer und Suiten. Es befindet sich in erstklassiger Lage in der Nähe der

berühmten Spanischen Treppe und der exklusiven Boutiquen der Via Condotti. Das Hotel wartet außerdem mit einer der wenigen Rooftop-Bars mit Panoramablick auf die Ewige Stadt auf. Die Designer von Meyer Davis haben einen Ort geschaffen, an dem die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft Roms aufeinandertreffen und alte Kontexte unerwartete neue Kombinationen bilden sollen. Von dem Zusammenspiel von Stoffen und Oberflächen bis hin zu verführerischen Strukturen ist jedes Detail in jedem einzelnen Raum durchdacht.

„Das Debüt von W Hotels in Italien wird für ein überraschendes, inspirierendes Hotelerlebnis sorgen, bei dem gewagtes und verspieltes Design erwartet werden darf“, so Candice D’Cruz,





Vice President, Luxury Brands, Europe, Middle East & Africa, Marriott International. „Meyer Davis hat eine Kombination des provokativen und mutigen Stils von W Hotels mit fantasievollem Innendesign geschaffen. Entstanden ist eine einzigartige Interpretation von Tradition und Moderne, die das typisch italienische Lebensgefühl sowie den Charme und die Kultur Roms in jedes Detail des Hauses einfließen lässt.“

In einer Stadt von immenser historischer Bedeutung treffen im W Rome die unnachahmlichen Farben und Muster Italiens auf eine Verschmelzung verschiedener Epochen mit herausragendem Design. Der italienische Glamour der 1970er Jahre zieht sich durch das gesamte Gebäude, wobei die traditionelle Architektur mit kontrastreichem Color Blocking und gewagten grafischen Mustern in verschiedenen Abstufungen von Burnt Orange, dramatischem Rot und Grüntönen verschmilzt.

Luxus neu interpretiert

Die 162 Gästezimmer und Suiten sind in kräftigen und zugleich beruhigenden Farben gehalten, sodass sich Gäste wie in ihrem eigenen luxuriösen Stadtpartment fühlen. Offene Wohnbereiche und stilvolles Design gehen Hand in Hand, während die verwendeten Materialien auf natürliche Weise aufeinandertreffen.

Lokale Materialien werden verwendet, um die Geschichte des Hotels zu erzählen. So gehen traditionelle Holzböden in Fischgrätenmuster mühelos in modernen Marmor über, wenn Gäste das Badezimmer erreichen, sodass eine durchdachte Mischung aus Vergangenheit und Gegenwart im gesamten Raum entsteht. Die weinroten, deckenhohen Samtvorhänge an den Fenstern sind ein wahrer Blickfang und verleihen den Zimmern einen Hauch von besonderem Luxus.

Oase in der Stadt

Die Dachterrasse beherbergt das WET Deck und die Rooftop Bar Otto und bietet Gästen den perfekten Ort, um sich zurückzulehnen und die römische Sonne zu genießen, während sie den Panoramablick auf die Stadt auf sich wirken lassen. In der Rooftop Bar können sich Gäste auf großen Sofas in einem loungeartigen Sitzbereich entspannen, der von Zitronenbäumen und begrünten Wänden umgeben sein wird. Blaue und weiße fröhliche Gio-Ponti-Kacheln säumen den Pool, leuchtend sonnengelbe Sonnenschirme umrahmen die gemusterten Sonnenliegen. Dieser Spielplatz für Erwachsene präsentiert eine „andere“ Seite Roms: Hier ist alles darauf ausgerichtet, ein anspruchsvolles und geselliges und zugleich entspanntes Gefühl zu schaffen.

Restaurant Giano mit Indoor- & Outdoor-Raum

Küchenchef Ciccio Sultano stellt gemeinsam mit dem W Rome die sizilianische Küche vor.



Gourmets können sich freuen, denn das unvergleichliche kulinarische Angebot des Hotels wird von dem gefeierten italienischen Küchenchef Ciccio Sultano angeführt, der seine sizilianische Ader ins W Rome bringt. Angetrieben von seiner Leidenschaft für Geschmack und der Kombination traditioneller italienischer Zutaten mit einem Hauch von Modernität bietet Ciccio Sultano Kochkunst auf höchstem Niveau. Sein Restaurant Il Duomo in Ragusa wurde vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet.

www.w-rome.com



Jesolo völlig anders erleben

Mit dem J44 wurde mitten in Jesolo ein Lifestyle-Hotel der ganz besonderen Art geschaffen. Ein Lokalausgangspunkt.

Text: Peter de Cillia; **Fotos:** J44

Jesolo weckt bei vielen Erinnerungen an die Jugend. An das Sandburgen bauen, an die vielen Gelsen, das seichte Meer, das viele Eis, wobei es dabei nicht um den Genuss, sondern um die Menge ging und auf jeden Fall an die ersten zärtlichen Bande zum anderen Geschlecht. So weit so pure Nostalgie. Genau die ist es aber, die regelmäßig noch immer zigtausende ÖsterreicherInnen jedes Jahr zumindest im Sommer nach Jesolo ziehen läßt. Die meisten Hotels entlang des kilometerlangen Strandes haben architektonisch und designmäßig schon bessere Zeiten gesehen, aber die Erinnerungen lassen halt vieles durchgehen. Nun machte sich aber die bekannte Hoteliersfamilie Rizzante, die schon zwei andere Hotels in Jesolo besitzt, daran, eine neue Art von Hotel im beliebten Urlaubsort zu etablieren. Die Lage ist zwar nicht direkt am Strand, das Ambiente und das durchaus gewagte Design, macht aber diesen Umstand wett.

Ziemlich cool

Fortschrittlichste Technologie, Designmöbel, Innenarchitektur, Lightning und Sound machen das Hotel zu einem besonderen Ort und ist so an der oberen Adria kaum noch zu sehen. Stylish, nicht abgehoben, aber funktionell. Schon die Lobby demonstriert, wohin der Weg führt.

Hier wurde ganz bewußt eine zurückhaltende Inszenierung gewählt, die edel wirkt und ganz sicher schnell Stammgäste generiert. Die mit echten Pflanzen begrünte Wand ist nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein Statement für mehr Grün im Leben und macht sich an dieser Stelle hervorragend.

Zimmer, die überraschen

Große Betten mit Matratzen, die dieses Wort auch verdienen, eine großzügige begehbare Dusche auch der Waschtisch groß und von bester Qualität – nicht gerade eine Selbstverständlichkeit in italienischen Hotelzimmern. Die Vorhänge lassen sich elektrisch zuziehen, eine Spielerei für Technikfreaks, man braucht zumindest nicht das Studium einer Bedienungsanleitung für den Erfolg. Eine eigene Espressomaschine ist ebenso aufgestellt, aber da man davon ausgehen kann, dass in der Bar auf jeden Fall ein vorzüglicher serviert wird, verzichtet man eher im Zimmer darauf.

Eine kulinarische Reise mit Genuss

Die Reise beginnt mit den lokalen Angeboten des Gourmet-Restaurants Jolà. Hier erwartet verwöhnte Geister eine erstklassige, innovative Neuinterpretation der traditionellen italienischen



Küche. Produkte und Aromen folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten, um Gäste auf eine interessante kulinarische Entdeckungsreise durch Italien zu begleiten. Die Verantwortlichen wollen das Jolà zum Sterne dekorierten Restaurant der Stadt machen. Nach ersten genussreichen Verkostungen vor Ort könnte dies leicht gelingen, denn die Küche serviert italienische Klassiker wie ein Risotto oder Nudeln nicht nur perfekt al dente, sondern mit oft neuen geschmacklichen Erlebnissen, die einfach Freude auf den nächsten Gang machen.

Aperitif mit Aussicht

In der American Bar Tacco 11 werden Drinks und Cocktails nach den neuesten Trends serviert. Der Clou, man genießt diese auf einer exklusiven Sky Lounge Bar mit Cocktails am Beckenrand des Swimmingpools. Hier kann man vom sechsten Stock aus auf das Meer, die Skyline von Jesolo und manchmal auch die Lagune Venedigs blicken. Die Jugend hat bei unserem Besuch diesen Hotspot schon für sich entdeckt. Ab 22 Uhr war die Bar randvoll.

Very personal Spa

Vielleicht gehören viele Gäste nicht zu den größten Anhängern der Zen-Kultur, aber ein Abstecher im hoteleigenen Spa könnte die Chakras für neue Horizonte öffnen. Die exklusive Atmosphäre

dieses sehr privaten gewidmeten Ambientes und die Professionalität der hochqualifizierten Mitarbeiter schenken einen Moment im Zeichen der mentalen Regeneration und des körperlichen Wohlbefindens. Zu zweit, oder alleine chillen hat auf diese Art und Weise schon eine besondere Qualität.

Fazit

Eine sehr gelungene Hotelneueröffnung mit coolem Design, jungen, sehr freundlichen Mitarbeitern und einem Restaurant, das gleich von Anfang an sein Alleinstellungsmerkmal eindrucksvoll unter Beweis stellt. Die zusätzliche Idee, viel Grün, sowohl im Inneren als auch an der Fassade wachsen zu lassen, zeigt, dass Ökologie auch in Italien an Stellenwert gewonnen hat.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Service					
Kulinarik					



Vorschau auf H&D Nr. 6 | Dezember 2021



Das SeeMOUNT Active Nature Resort – spannend auch für Familien

Direkt an der Piste des familienfreundlichen Skigebiets See eröffnet am 25. November 2021 das neue SeeMOUNT Active Nature Resort. Von Ski-in und Ski-out über eine Gourmetpension plus und das SpaMOUNT begeistert das neue Hotel mit Raum und Zeit für unvergleichliche Genussmomente.

Interieur-Trends 2022

Wir zeigen Ihnen wie demnächst gewohnt wird. Wie auch immer – ob stilvoll, elegant, zurückgenommen, stylish oder retro. Gäste müssen sich wohlfühlen. Wir präsentieren Ihnen einige Ideen, wie Sie ihr Hotel zum Heim auf Zeit bestens gestalten können.



Hochwertige Ausstattung im neuen Adina Hotel München.



Der neue Stuhl JAZZ vom Berliner Label LOEHR.

FOOD&DESIGN

Edle Kulinarik & exquisite Spirituosen

Immer mehr Gäste verlangen nach Außergewöhnlichem. Mit dem japanischen Weltraum-Whisky Chichibu der „Intergalactic Series“ landet man dabei sicher einen Treffer. Die Flasche kostet allerdings 2.500 Euro. Diese und noch viel mehr kulinarischen Verführungen präsentieren wir in unserer Weihnachtsausgabe.



IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung und Chefredakteur:

Peter A. de Cillia

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia,
Peter A. de Cillia,
Fritz Strohmayer

Lektorat:

Alexandra Höfle,
Edition Atelier

Fotos:

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

Cover:

Restaurant Hubert Wallner, © Daniel Waschnig

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH,
1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €
Ausland zuzügl. Porto

Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2021.

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

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

Erscheinungstermin: 13. Dezember, Redaktionsschluss: 15. November 2021

WELLNESS FÜR IHRE GÄSTE

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN
MEETS
FUNCTION

Mit Geberit AquaClean Sela beginnt Wellness schon im Badezimmer. Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort und Hygiene. Infos unter www.geberit-aquaclean.at.



WHIRLSPRAY-
DUSCH-
TECHNOLOGIE



SPÜLRANDLOSE
KERAMIK MIT
TURBOFLUSH



ORIENTIERUNGS-
LICHT



FERNBEDIENUNG

NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL

EINFACHHEIT LIEGT IM DETAIL.

Erleben Sie eine schnelle Zubereitung
durch das intuitive Touchdisplay.

NESPRESSO MOMENTO
FÜR INSPIRIERENDE KAFFEEMOMENTE

 www.nespresso.com/pro

 0810 981 981 (zum Ortstarif)

what else?

