

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2021

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Riederalm © Carmen Huter | € 6,- | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 2020/42006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



HOTELS NATIONAL  
Riederalm  
in Leogang

INTERIEUR-TRENDS 2022  
Was bleibt –  
was kommt

FOOD & DESIGN  
Exquisites  
für das Fest

# A RUM MADE TO SIP



**BRUGAL**



## Verehrte Leserschaft!

Weihnachten und der Jahreswechsel stehen vor der Tür. Die Branche befindet sich immer noch in einer Situation zwischen Hoffen und Bangen. Milliardenumsätze, Existenzen von vielen Unternehmerfamilien, aber auch vielen Angestellten stehen auf der Kippe. Verursacht durch ein hartnäckiges Virus und den Umstand, dass sich rund 20 Prozent der Bevölkerung

weigern Solidarität für die Gemeinschaft zu übernehmen. Nicht nachvollziehbar und für alle extrem gefährlich – nicht nur gesundheitlich. Wie man gegen diese Uneinsichtigen als Staat vorgehen kann, sollten bald Verfassungsrechtler klären. So weit, so traurig genug. Die Branche ist aber groß geworden durch Vordenker, hart arbeitenden Unternehmer, die tagtäglich auch bereit sind Risiken einzugehen, damit etwas weitergeht. Auch das sind wohlgerne Helden, denn die Wirtschaft würde ohne diese große Gruppe nicht so gut bilanzieren. Die Wirtschaft würde, trotz widriger Umstände ziemlich gut funktionieren, auch in einer globalen Krise. Schlussendlich sollten wir daran glauben, dass die Vernunft siegt und wir deshalb bald wieder unser normales Leben genießen können.

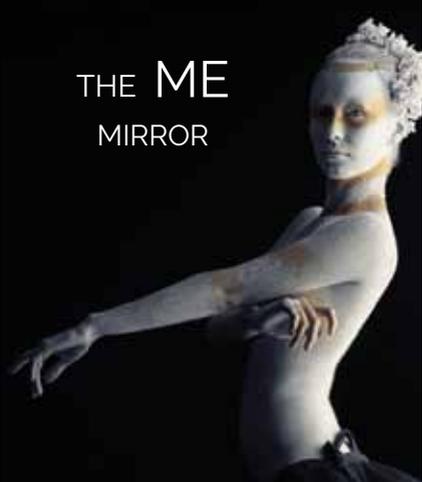
In dieser Ausgabe geben wir Ihnen unter anderem Ausblicke in die nahe Zukunft. Wie können Sie Gäste optisch und kulinarisch verwöhnen? Welches Design und welche Produkte aus Küche und Keller bieten hohe Qualität und Geschmack? Wir versuchen Ihnen ein paar Antworten darauf zu geben. Und auch diesmal, so wie auch in den letzten vielen Monaten der Krise – wir präsentieren Ihnen Häuser, speziell aus dem Inland, die den Lockdown dazu genutzt haben, um fällige Investments zu tätigen, um mit klaren strategischen Ansagen in die nahe Zukunft zu gehen. Mit einem Wort „Unternehmer“ im besten Sinne. Menschen, die das Wort „Eigenverantwortung“ wirklich ernst nehmen und für sich aber auch andere etwas tun wollen. Das ist Gott sei Dank die Mehrheit im Lande und deswegen werden wir auch diese Krise bewältigen können.

Das gesamte Team von HOTEL & DESIGN wünscht Ihnen ein paar friedliche Tage und vor allem ein tolles 2022!

Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur

THE ME  
MIRROR





SEE YOURSELF  
BE YOURSELF

**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](http://www.aliseo.de)

H&D H&D INFORMIERT

Editorial ..... SEITE 3  
 News ..... SEITE 5  
 Fachartikel: Raus aus Corona ..... SEITE 34  
 Buchtipps ..... SEITE 52  
 Kolumne Anonymus ..... SEITE 55  
 Vorschau, Impressum ..... SEITE 58



H&D INTERIEUR & DESIGN

Stylische Armaturen ..... SEITE 11  
 Hygiene-Rat für Hotels & Restaurants .. SEITE 15  
 Schlüsselausgabesysteme ..... SEITE 16  
 Interieur-Trends 2022 ..... SEITE 17  
 Natural Living ..... SEITE 18  
 Experte für den Chalet-Innenausbau .... SEITE 20  
 Das kommt 2022 – imm cologne ..... SEITE 22  
 Österreichischer Hotel- & Objektausstatter .... 24

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Motto, Wien<sup>①</sup> ..... SEITE 8  
 Seefischer am Millstätter See<sup>②</sup> ..... SEITE 12  
 MOOONS Vienna ..... SEITE 26  
 SeeMOUNT Active Nature Resort, Tirol<sup>③</sup> SEITE 27  
 Hotel Altstadt Vienna<sup>④</sup> ..... SEITE 28  
 Apartmenthaus Balthasar Volcano, St. Wolfgang<sup>⑤</sup> ..... SEITE 30  
 Tschardakenhof, Lutzmannsburg<sup>⑥</sup> ..... SEITE 32  
 Riederalm in Leogang<sup>⑦</sup> ..... SEITE 35  
 Mitarbeiterresidenz des Stanglwirts<sup>⑧</sup> ... SEITE 38  
 Matild Palace, a Luxury Collection Hotel, Budapest<sup>⑨</sup> ..... SEITE 53  
 Hotel MOMA1890, München<sup>⑩</sup> ..... SEITE 54  
 Habitas ALUla, Saudi-Arabien ..... SEITE 56



H&D FOOD & DESIGN

Exquisites für das Fest ..... SEITE 39  
 The Balvenie Serie „Rare Marriages“ .... SEITE 40  
 Wiberg Genusswelt ..... SEITE 42  
 Keramikmanufaktur ..... SEITE 44  
 Ambiente 2022: Dining, Living & Giving .. SEITE 45  
 Exquisites rund um die Festtage ..... SEITE 46  
 Whisky meets Schokolade ..... SEITE 48  
 Gaumenfreuden à la carte ..... SEITE 50



DAS BROOKLYN

**HOTELLERIE  
KONZEPT**FRÜHSTÜCK | SEMINAR  
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTERGETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE  
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE[www.grapos.com](http://www.grapos.com) | [www.schankomat.com](http://www.schankomat.com)

© Anantara Hotels, Resorts and Spas

**Juwel der Belle Époque**

Die Anantara Hotels, Resorts & Spas setzen ihre Expansion fort und eröffnen mit dem Anantara New York Palace Budapest Hotel, einem ehemaligen Boscolo Hotel, das erste Haus in Osteuropa. Das historische Gebäude ist eine architektonische Hommage an den Glamour der Jahrhundertwende und lässt diesen mit zeitgemäßem Luxus verschmelzen. Die 185 Zimmer und Suiten sind mit zahlreichen Antiquitäten und Kunstwerken ausgestattet. Ein besonderes Highlight sind zwei Präsidentensuiten, welche auf jeweils 135 Quadratmetern mit maßgeschneiderten Möbeln, Designerstücken bekannter italienischer Marken sowie handgeblasenen Murano Glaskronleuchtern und Marmorbädern aufwarten.

**Eröffnung des W Dubai**

Das W Dubai Mina Seyahi wird 2022 als neuer lebendiger, urbaner Szenetreffpunkt der kosmopolitischen Stadt erste Gäste begrüßen und die Skyline von Dubai auf beeindruckende Weise ergänzen. Das 31 Etagen hohe Hotel wird voraussichtlich 318 Gästezimmer beherbergen, darunter 26 Suiten sowie eine Extreme WOW Suite (Ws Version einer Präsidentensuite). Der Living Room ist inspiriert von typischen Begegnungsstätten im Nahen Osten und beherbergt die W Lounge – einen dynamischen Treffpunkt, an dem das Leben pulsiert. Geplant sind auch ein Pool mit Blick auf die atemberaubende Bucht von Mina Seyahi sowie ein für W charakteristisches Restaurant in der 31. Etage mit Blick auf die Insel Palm Jumeirah.





## Die Kraft der Sonne

Die Sonne ist bei der Traditionskehlerei Kattus künftig nicht nur für die Qualität der Weintrauben für die Sektspezialitäten des in fünfter Generation familiengeführten Unternehmens verantwortlich; sie liefert auch Energie für die Produktionsanlage im 19. Wiener Gemeindebezirk. Am Firmensitz in der Billrothstraße kommt ein Drittel des Stroms für die Herstellung der rund 30 Schaumweine von der neuen Photovoltaikanlage am Dach des historischen Hauses, die seit Kurzem in Betrieb ist. Durch die umweltfreundliche Energieversorgung werden jährlich rund 80 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart.

## Erster Anlauf

Am 25. 11. 2021 feierte das Kreuzfahrtschiff AIDAbella seinen ersten Anlauf im Dubai Harbour Cruise Terminal. Bis Mitte April 2022 bietet AIDA Cruises siebentägige Kreuzfahrten mit AIDAbella ab Dubai an. Weitere Ziele auf diesen Reisen sind Abu Dhabi und das faszinierende Maskat im Oman. Der Orient ist aufgrund der moderaten Flugzeit von knapp sechs Stunden, der angenehm sommerlichen Temperaturen und der vielen Sonnenstunden eines der beliebtesten Ziele im Winter.



## Weihnachtsgrüße für das Homeoffice

Der mittlerweile vierte Lockdown in Österreich verursacht erneut tiefgreifende Einschnitte im Leben der Menschen. Damit Unternehmen der eigenen Belegschaft trotz aller Widrigkeiten ein vorweihnachtliches Lächeln ins Gesicht zaubern können, hat sich die heimische Traditionssektkehlerei Schlumberger eine besondere Aktion für Firmen und deren MitarbeiterInnen einfallen lassen. Ab sofort können Unternehmen wieder „prickelnde Weihnachtsgrüße direkt ins Homeoffice“, versehen mit einem persönlichen Weihnachtsbrief, an ihre MitarbeiterInnen senden. Auch Kunden und Geschäftspartnern kann man auf diese Weise eine besondere Freude bereiten.

## greet Hotel Berlin

Accor, die weltweit führende Hotelgruppe für Augmented Hospitality, verkündet die Vertragsunterzeichnung für ein neues Hotel der Marke greet in Berlin. Das Hotel ist nach der Eröffnung des greet Hotels Darmstadt das zweite Haus der Marke in Deutschland und das neunte weltweit. In bester Lage am Alexanderplatz gelegen, wird es insgesamt 61 Zimmer umfassen und soll bereits ab Februar 2022 Gäste empfangen.



## German Design Award

Nach dem iF DESIGN AWARD im vergangenen April wurde die Duschkabinen-Serie Artweger DYNAMIC nun auch mit dem German Design Award 2022 ausgezeichnet. Überzeugt hat die Duschkabine mit ihrem außergewöhnlichen Designkonzept: Sie vereint organische und geometrische Elemente und bildet so eine neue Formensprache, die einen wesentlichen Vorteil hat: Sie passt in jedes Bad.

Andreas Wickhoff, Thomas Klinger, Edwige und Willi Bründlmayer



© Weingut Bründlmayer / Foto: Anita Stacher

### Sekt des Jahres

Gault Millau spricht vom „besten Winzersekt, der je in Österreich gekeltert wurde“ und kürt den Brut Nature Blanc de Blancs 2017 Große Reserve vom Weingut Bründlmayer soben präsentierten Guide 2022 zum „Sekt des Jahres“.



© Andreas Huber

### Gault Millau kürt Daniel Schicker

Das lässig designte open-kitchen-Restaurant „OIS“, seit Sommer neue kulinarische Landmark Oberösterreichs, startete gleich mit 18,5 Gault Millau-Punkten und 4 Hauben durch. Dass hier auch die Weinkarte in einer extra Liga spielt, unterstreicht die Auszeichnung Daniel Schickers zum „Sommelier des Jahres“.



© Quellenhof See Lodge

### Adults Only

Stilvoll eingebettet in die Naturlandschaft des Südtiroler Passeiertals liegt die neue Quellenhof See Lodge. Im Wohlfühlort beginnt Entspannung pur unmittelbar beim Eintreten in das neue Luxusdomizil. Modernes Design und hochwertige Materialien – Stein, Glasfassaden, dunkles Holz – bestimmen die Architektur des leicht maledivisch anmutenden Ensembles vor alpiner Kulisse. Im April 2022 ist es dann soweit ...

# Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

Ideal für Modernisierungen: Die offene, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



So wird wertvolle Bausubstanz nicht nur erhalten, sondern zukunftsfit gemacht: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie alle Möglichkeiten der Kommunikations- und Steuerungstechnik – angepasst an die individuellen Bedürfnisse der Immobilie. Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale voll ausgeschöpft und die Effizienz der Bewirtschaftung deutlich erhöht.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

Scannen und alles über die Gebäudeautomation mit PC-based Control erfahren



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



# Paris trifft Wien

Das Hotel Kummer – das einzig erhaltene Hotel vom Beginn des letzten Jahrhunderts auf der Mariahilfer Straße in Wien – wurde von WertInvest zum Boutique Hotel Motto umgebaut und trägt die Handschrift des renommierten Architekten Arkan Zeytinoglu. Als Hausherr agiert Spitzengastronom Bernd Schlacher.

Betritt man das Hotel, fühlt man sich sogleich in einer etwas anderen Welt. Kurz beschrieben – „Pariser Flair“ umschmeichelt das Auge und das kommt nicht von ungefähr. Beim Hotel Motto findet eine inhaltliche und geschichtlich gewachsene Überlagerung statt.

## Authentizität

Da sich die Wiener Gründerzeit mit jener von Paris einen Austausch lieferte, sind diese Elemente heute noch spürbar. In diesem Kontext wurde Geschichte, Tradition und Handwerk wiederbelebt. Neu gebautes und restrukturiertes Ver-

gangenes wurde fortgeführt. Die Philosophie des Hotel Motto entstand durch die Reflexion seiner geschichtlich aufgeladenen Position. Aus dieser Motivation heraus wurden sämtliche Möbel, Texturen, Stoffe, Muster, Türgriffe, Fliesen, Keramik, etc. eigens für dieses Projekt entwickelt und gefertigt. „Es wurden nicht Sammlungen zusammen getragen, kopiert oder nachgeahmt, sondern Eigenständigkeit und Authentizität bewahrt“, so der Architekt erklärend. Im Auftrag der WertInvest designte Arkan Zeytinoglu ein urban-globales und gleichzeitig aus der Geschichte der Stadt gewachsenes zeitgenössisches Gebäude. Die historische Bausubstanz sowie das äußere Erscheinungsbild des 1870 erbauten Gründerzeitgebäudes mit seiner klassizistischen Fassade sind nach dem Umbau großteils erhalten. Das Boutique Hotel schließt nach oben mit einer gläsernen Kuppel ab. Die spezielle Atmosphäre im Kuppelbau, in dem das Restaurant und die Bar untergebracht sind, ist eine Mischung aus historischem Palais, traditionellem Ballsaal und modernem Dining.

### Weltstädtische Gemütlichkeit

„Wenn die Stadt Wien dem Paris der 20er-Jahre begegnet, dazu die skandinavische gemütliche Ordnung als Raster nimmt, die Kultur des japanischen ‚Wabi Sabi‘ im Hinterkopf behält und ab und an dem Flohmarkt eine winzig kleine Tür öffnet – dann entsteht zeitgenössische Lebenskultur, vielleicht! Nicht mehr und nicht weniger ist das Hotel Motto“, meint Bernd Schlacher, Besitzer und kreativer Geist der Motto Group zu seinem neuesten gastronomischen Hotspot. Das Boutique Hotel bietet viel französischen Flair, nicht nur in den 83 Zimmer und acht Junior-Suiten, sondern auch im Restaurant, in der Bar und der eigenen Bäckerei. Als Hoteldirektorin konnte die Multigastromonin Fanny Holzer-Luschig gewinnen, die unter anderem für das Wiener „25hours Hotels“ verantwortlich zeichnete.

### Außergewöhnliches Ambiente

Lichtdurchflutet, mit üppigem Grün ausgestattet und auf zwei Stockwerke verteilt, thront das Chez Bernard – Restaurant et Bar



unter einer markanten Glaskuppel. Bautechnisch wie architektonisch ein Meisterwerk des Architektenteams. Das Restaurant bietet eine perfekte Bühne für moderne österreichische Gerichte mit französischen und nordafrikanischen Einflüssen. Frische Zubereitung und Bio-Produkte haben Priorität und der perfekte Service ist den Gästen bereits von anderen „Motto“-Standorten bestens bekannt. ➤



Die Einrichtung erinnert auch hier wie im gesamten Haus ein wenig an das Paris der 1920er-Jahre. Kunstvoll arrangierten Grünpflanzen, moderne Kunst, lässige Loungemöbel aus Leder sorgen für gemütliche, stilvolle Wohnzimmer-Atmosphäre. Highlight wird sicher die grüne Oase auf der spektakulären Dachterrasse mit weiteren Sitzgelegenheiten und Blick über die Dächer Wiens werden.



### Stilsichere Opulenz

Die Eleganz einer verschwundenen Dekade verschmilzt im Haus mit dem Design einer neuen, jungen, urbanen Gesellschaft. Jeden Samtbezug, jedes Champagnerglas und jeden Spiegel suchte der bekennende Paris-Liebhaber Schlacher persönlich aus. Während die Architektur des achtstöckigen Hauses



von Renaissance und Barock geprägt ist, trifft beim Interieur die Sinnlichkeit des Art Déco auf geometrische Einfachheit und Industrial bzw. Vintage Style mit zahlreichen, eigens für das Hotel angefertigten Unikaten.

Die Zimmer präsentieren sich gemütlich verspielt, man spürt und sieht an jeden noch so kleinen Details, dass hier auf höchste Qualität wertgelegt wurde. Speziell die Badezimmer vermitteln



einen eigenen, hochwertigen Retro-Charme. Die Design-Armaturenkollektion der Serie „Melrose“ von Fir Italia im klassischen Stil mit der Sonderedition „Bronze Matt“ wurden von der italienischen Manufaktur geliefert. Die Produzenten sind weltweit bekannt für ihr professionelles Verständnis für Design, Funktion und höchste Qualitätsansprüche.



### Fazit

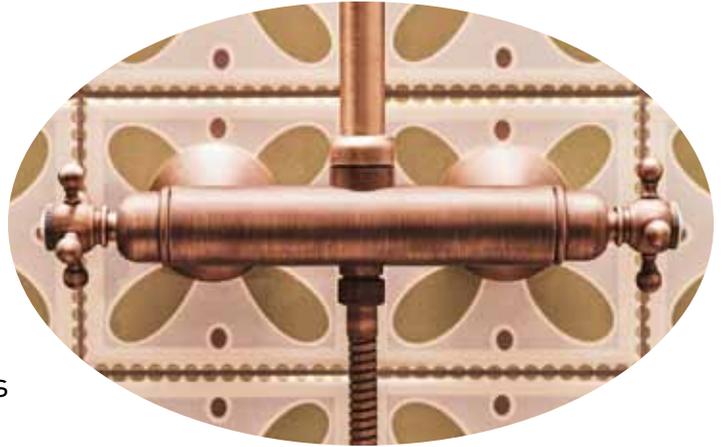
Ein außergewöhnlicher Hotelbau wurde bestens wiederbelebt. Sowohl architektonisch als auch in Sachen Design wurde ein „Wohlfühlfaden“ gesponnen, der sich durch das gesamte Hotel geschmackvoll zieht. Hier fühlt man sich wie in einem Grandhotel, genießt aber die intime Atmosphäre eines Boutiquehotels.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

|             |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|
| Architektur | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |
| Design      | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |
| Service     | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |
| Kulinarik   | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |   |

# Stylische Armaturen für einen magischen Ort

Die Armaturenkollektionen Melrose 21 und Melrose 22 des italienischen Traditionsunternehmens FIR Italia wurden von Architekt Arkan Zeytinoglu und Gastgeber Bernd Schlacher ausgewählt, um die luxuriösen Badezimmer des Boutique-Hotels Motto zu vervollständigen.



Das Hotel Motto in Wien ist ein magischer Ort, an dem sich Wien und Paris in einer Hymne an die unsterbliche Schönheit treffen. Diese Ausführung der Badezimmerarmaturen wurden ganz bewusst ausgewählt. Ancient Brass ist Teil des Programms The Outfit, einer breiten und umfangreichen Palette an Ausführungen von FIR Italia, die einen hohen ästhetischen Wert und eine lange Lebensdauer gemeinsam haben. Die matte Ausführung aus gebürstetem Messing verleiht dem Produkt einen Vintage-Stil, der unaufdringlichen und gewagten Geschmack gleichermaßen trifft.

Die Kollektion Melrose 21 zelebriert die optimistische und positive Stimmung der Belle Époque. Die weiche, volle Ästhetik erinnert an den Luxus und die Opulenz jener glanzvollen Jahre. Die zweite Kollektion, Melrose 22, ist nüchterner, eindeutig klassisch inspiriert, aber gleichzeitig modern in ihrer Linienführung. Kreuzförmige Griffe und die abgerundeten Formen des Auslaufs verbinden die Pariser Seele dieses Ortes mit der Ästhetik von modernem Luxus. Die Ausstattung für das Hotel Motto umfasste

eine Reihe von Produkten, die den planerischen, funktionellen und ästhetischen Anforderungen entsprachen. Dabei wurden unter anderem Dreiloch-Waschtischarmaturen, Duschkombinationen mit AP- Brausethermostat, bodenstehende Badewannenarmaturen auf Standfüßen mit raumzentrierter Installation und eine Auswahl an Bad-Accessoires wie Toilettenpapierhalter, Wand-Ersatzrollenhalter, Wandvergrößerungsspiegel, Duschkorb und Badheizkörper ausgewählt.

## Ökologisches Denken

Die Armaturenkollektionen Melrose zeichnen sich auch durch eine starke ästhetische Verbindung zur Vergangenheit aus und erfüllen gleichzeitig die immer strengeren Anforderungen an den Umweltschutz. Aus diesem Grund sind die Armaturen Melrose, wie alle Produkte von FIR Italia, mit ökologischen Luftsprüdlern (Perlatoren) ausgestattet, die eine erhebliche Reduzierung des Wasserverbrauchs ermöglichen.

[www.fir-italia.it](http://www.fir-italia.it)

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





## Winteridylle am Millstätter See

Entspannen und abschalten und dabei eine herrliche Landschaft vor Augen haben. All dies gelingt vortrefflich im Hotel Seefischer, inmitten einer stillen, unverbauten Bucht mit direktem Blick auf den See.

**Text: Peter A. de Cillia**

Kärnten hat viele offensichtliche, aber auch einige versteckte touristische Schmankerln zu bieten. In die Medien kommt, aus welchen Gründen auch immer, meistens die Region rund um den Wörthersee. Meiner Meinung nach völlig unverständlich, denn sowohl das Angebot an annähernd innovativen Hotels als

auch Gastronomiebetrieben läßt im Vergleich zur Größe des ehemaligen Hotspots-Sees zu wünschen übrig. Ab Mitte September hat die alte, verkrustete Gepflogenheit den Betrieb einfach bis zur nächsten Sommersaison wieder zuzumachen, noch immer die Oberhand. So weit so traurig. Nur von der verblichenen Vergangenheit zu leben, ist in dieser Branche zu wenig. Umso erfreulicher ist es, dass an vielen anderen Orten in Kärnten ein Umdenken stattgefunden hat. So auch rund um den idyllischen Millstätter See.

Die Region rund um Familie Berndls Hideaway bietet alles für einen genussvollen und entspannten Urlaub – auch im Winter. Und diesen Umstand erkannten die jungen Eigentümer und richteten in den letzten 10 Jahren den Hotelbetrieb danach aus. „Einen Hotelbetrieb wie den unseren nur ein paar Monate im Sommer zu bespielen ist doch ein Wahnsinn. Weder kann man irgendwas dabei verdienen, noch Mitarbeiter an den Betrieb binden“, so Michael Berndl. Er und seine Frau Elisabeth führen den Betrieb nun schon seit 15 Jahren. Das nahe Skigebiet Bad Kleinkirchheim St. Oswald ist mit dem hoteleigenen Ski-Taxi in nur 15 Minuten erreichbar. Bei optimalen Wetterbedingungen können die Pisten bis April befahren werden. Rund um den See



Elisabeth und Michael Berndl mit Florian und Maximilian



sowie in Bad Kleinkirchheim und auf der Turracher Höhe stehen gespürte Langlaufloipen zur Verfügung und die 4 km lange Naturrodelbahn bei der Schwaigerhütte in Millstatt lädt zur Abfahrt ein. Man sieht, man muss nicht mit Gewalt touristische Attraktionen herzaubern, sie sind ja schon da, man muss sie nur sehen und für den eigenen Betrieb zu nutzen wissen.

### Schwitzen mit Ausblick

Highlight im Seefischer ist das SPA Haus – im Winter ein besonders kuscheliger Ort. Im lichtdurchfluteten Ruheraum mit großen Panoramafenstern erscheint der See zum Greifen nah. „Schwitzen mit Ausblick“ heißt es in der Seesauna, einem urigen Holzhäuschen, das auf Pfählen direkt ins Wasser gebaut ist. Als Tauchbecken nach dem Saunagang steht der ganze See bereit.



Der Innen- und Außenpool ist ganzjährig auf 30 Grad beheizt und eine Saunalandschaft mit Bio-Granatsteinsauna, Dampfbad und Solegrotte lädt zum gesunden Schwitzen. Im SPA Salon werden hochwertige Beauty- und Wellnessbehandlungen geboten. Im vom Gault Millau ausgezeichneten Restaurant werden Spezialitäten aus dem Alpen-Adria-Raum kredenzt – Familie Berndl setzt dabei auf hochwertige Produkte von Partnern aus der nahen Umgebung wie Biogemüse, Nockberge-Almring, Wildfang aus dem Millstätter See oder Wild aus der eigenen Jagd in Niederösterreich. Eine Hotelküche, die gänzlich ohne Schnickschnack auskommt und dennoch modern auf den Teller kommt und ein perfektes Service, speziell durch Restaurantleiter Michael Kreiner, der sein junges und ambitioniertes Team bestens geschult hat, lassen sehr schnell Urlaubsfeeling aufkommen. Das Gastgeberhepaar ist, wie man es sich in einem Familienbetrieb auch vorstellt fast immer zugegen. Hier wird Gastfreundschaft wirklich gelebt und nicht nur in die Prospekte geschrieben.

### Neue stilvolle Zimmer

Mit 15 frisch renovierten Zimmern startete Familie Berndl in die Sommersaison. „Unsere beliebtesten Zimmer, alle seeseitig, erhielten ein Rundum-Facelifting“, erzählt Michael Berndl. Im 60. Jahr seines Bestehens bietet das Haus nun 15 neue Zimmer, davon zwei Junior-Suiten im Seevillen-Stil. Eichenholzböden, weiße Stilmöbel und bequeme Boxspringbetten. Frische Farben und Helligkeit zeichnen die Zimmer aus.

In neuem Glanz erstrahlt übrigens auch die Hotellobby. Moderner Landhausstil, kräftige Farbakzente und bequeme Möbel zum gemütlichen Verweilen machen die Lounge zum neuen



„Gäste wollen auch im Urlaub viel Platz vorfinden – nicht nur in den Zimmern, auch im Spa, in den Ruheräumen oder der Lobby.“

*Michael Berndl*

Liebblingsplatz für den hohen Anteil an Stammgästen. Auch hier gilt wie auch in den neu renovierten Zimmern – man setzt auf Langlebigkeit. Hohe Qualität der Materialien und ein Stil, der nicht schnell als „alt“ bewertet wird, stilsicher rüberkommt und keinerlei modernen „Designideen“ nachläuft, wie man sie sehr oft nachkopierte präsentiert bekommt, sind das Rezept dafür.

Michael Berndl: „Wir wollten eine neue, zeitgerechte warme Farbenwelt schaffen, die in den nächsten Jahren vor den Gästen besteht. Diesen Gedanken haben wir auch in den neuen Badezimmern, bei den Betten und Böden durchgezogen. Modern aber nicht ‚überdesignet‘, das war unsere Vorgabe“, so der Hotelier aus Leidenschaft. So wurden Zimmer zusammengelegt und dadurch die Einheiten vergrößert.

Und die Hoteliersfamilie denkt nach dem neuen Umbau schon an die nächste Phase. In den nächsten zwei Jahren wird der Eingangsbereich, das Restaurant, die Rezeption, die Fassade und weitere Zimmer völlig neu gestaltet. Hier arbeiten und denken Unternehmer, die wirklich etwas unternehmen wollen und nicht nur verwalten. Gut das es viele davon in der Branche gibt.

### Fazit

Ein Familiengeführter Vorzeigebetrieb, nicht nur für die Region. Auf unaufgeregte Art und Weise bietet Familie Berndl ein perfektes Urlaubsfeeling an. Hier herrscht kein Stillstand, sondern die Philosophie, den Gästen einen Wohlfühlort auf sehr hohem Niveau zu bieten.

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

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

|             |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|
| Architektur | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |   |
| Design      | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |   |
| Spa         | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |   |
| Kulinarik   | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |   |
| Service     | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |

Michael Kreiner, Restaurantleiter Seefischer





Katharina Hagleitner

## „Was optisch bezaubert, muss seinem Versprechen treu bleiben“ (über einen Hygienespender)

Für Hotel- und Gastrobetreiber bringe die Digitalisierung gewaltige Chancen, so Katharina Hagleitner vom Hygieneunternehmen.

*Frau Hagleitner, alle Welt hat es seit knapp zwei Jahren auf Hygiene abgesehen. Wird das so bleiben? Wie ist das in Zukunft?*

Hygiene hat mit Gesundheit zu tun, dieses Bewusstsein bleibt sicher. Für die Zukunft bedeutet das: Hygiene wird noch selbstverständlicher.

*Was heißt „noch selbstverständlicher“ für die Hotel- und Gastrobranche?*

Stellen Sie sich vor: Sie kommen ins Lokal, wollen sich die Hände desinfizieren – und dann streikt der Spender. Schon ist der erste Eindruck verpatzt. Einen Hygienespender anzutreffen, ist also das eine; ihn positiv in Erinnerung zu behalten, das andere.

*Wie fördern Sie das „gute Andenken“ an eine Hygieneerfahrung?*

Außen hui, innen hui – muss als Motto gelten. Design spielt eine große Rolle. Am wichtigsten ist dann: Was optisch bezaubert, muss seinem Versprechen treu bleiben; ein Hygienespender muss einwandfrei funktionieren. Der Schlüssel hierzu ist unsichtbar: Es geht unter anderem um digitale Daten.

*Um welche Daten genau?*

Hygieneprodukte sollen über sich selbst Bescheid geben können, ein guter Spender etwa informiert online über Abgabemenge, Füllstand und Energiestatus. Bei Hagleitner gehört das zum Standardrepertoire einer ganzen Spender-Linie: Es braucht nur ein Smartphone, schon sind alle Infos bei der Hand.

*Wie lassen sich diese Daten praktisch abrufen?*

Auskunft erteilt eine eigene App, sie informiert ausdrücklich über jeden Servicebedarf. Zugleich hilft sie Kundinnen und Kunden, Hygiene noch besser zu machen. Angenommen, ein Lokal hat zwei Zugänge; beide sind etwa gleich stark genutzt. Hier aber desinfizieren sich viele Gäste die Hände, dort wenige. Ist der Spender perfekt platziert? Die Daten laden dazu ein, zumindest an der einen Tür nachzubessern.

### Über Hagleitner

Hagleitner gestaltet Hygiene: Reinigungs- & 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](http://www.hagleitner.com) | [www.xibudesigner.com](http://www.xibudesigner.com)

# Der Schlüsselpartner der immer wach ist

Die aus Finnland stammende Firma Livion Oy schafft mit dem neuen automatisierten Schlüsselautomaten LivionKey die Möglichkeit, Schlüssel oder Zutrittskarten zu jeder Tages- & Nachtzeit abzuholen oder zurückzugeben.

Das System spart dem Betreiber nicht nur viel Zeit, sondern auch Personal und ermöglicht Inhabern, die nur ein kleines Hotel oder eine Appartementanlage führen und das meiste in Eigenregie machen müssen, einfach die Möglichkeit zu schlafen, auch wenn die Gäste mitten in der Nacht ankommen. Als LivionKey-Premium-Partner für Österreich, Deutschland und Schweiz fungiert die Firma „Klaus Madzar | schlüsselmanagement.at“ in 1160 Wien, die sich schon seit vielen Jahren auf sichere und zukunftsorientierte Schlüsselausgabesysteme spezialisiert hat.

## Optimale Kundenberatung

Inhaber Klaus Madzar: „Wir bieten gemeinsam mit unserem Partner Zimmersoftware.at eine revolutionäre Art einer zukunftsorientierten Schlüsselausgabe für das Hotel und Gästehaus an. Bei einer eingehenden, umfassenden Kundenberatung schnüren wir gemeinsam ein professionelles Komplettpaket für jeden Beherbergungsbetrieb, welches alle Tätigkeiten rund um das Thema ‚Teil- oder vollautomatisierte Rezeption‘ erleichtern soll.“

Das Schlüsseldepot enthält zudem eine intelligente, elektronische Steuerung in Form einer browserbasierten, unabhängigen Web-Software. Mit dieser Web-Software kann der Besitzer des Schlüsseldepots die Ausgabe der Schlüssel planen, fernüberwachen und kontrollieren, die Synchronisierung erfolgt über die Livion-Cloud. In der Webanwendung können beliebig viele Schlüsselautomaten verwaltet werden. So einfach funktioniert die Schlüsselübergabe der neuesten Generation.



- LivionKey Schlüsselautomat – eine Cloud informiert und steuert das Gerät aus der Ferne.
- Einfacher 24h self-check-in für Hotel und Gästehaus der neuesten Generation von 1 Schlüsselbund bis zu 30 Schlüssel in einem Gerät.
- Livion-Key-Automat ermöglicht mit der Hotel PMS ‚Zimmersoftware.at‘ eine vollständige Hotel-Automatisierung zu einem attraktiven Preis.
- Zimmersoftware.at ist die erste und zur Zeit einzige Hotelsoftware, die LivionKey Schlüsselautomaten anbinden kann.

Kontakt zum Fachhändler „key-automat.at“:  
Inhaber Klaus Madzar  
Tel. +43 (0)1 / 480 56 56  
<https://www.key-automat.at>  
[office@key-automat.at](mailto:office@key-automat.at)



# Interieur- Trends 2022

Was bleibt, was kommt – wir zeigen Ihnen, wie demnächst gewohnt wird. Ob stilvoll, elegant, zurückgenommen, stylish oder retro – Gäste müssen sich wohlfühlen.



Hase/SilaStahl

## Natural Living

Ganz speziell für 2022 lautet die Devise – natürlich schön und voller innerer Werte – der Trend zum Natural Living ist ungebrochen. Schon seit einigen Jahren ist die Natur Vorbild vieler Einrichtungskonzepte. Nachhaltigkeit steht als Philosophie dabei an erster Stelle.

Der natürliche Lifestyle setzt auf hohe Qualität der Rohstoffe und eine liebevolle Fertigung. Der ursprüngliche Trend bringt die Natur ins Haus und schafft damit einen Ort der Geborgenheit. Zugleich ermöglicht der Naturwerkstoff Holz mit seinen verschiedenen Farbnuancen und der lebendigen Maserung diverse Gestaltungsmöglichkeiten – ob detailreich, mit handwerklichem Charakter oder geradlinig modern.

### Ein Statement der Natur

Auch für die Ansprüche des Natural Livings zeigt zum Beispiel der österreichische Premium-Hersteller ADA feines Gespür. Modernes Design und edle Sichtholzelemente setzen wohnlich-warme Akzente. Gleichzeitig überzeugt Massivholz auch durch seine ursprünglichen Vorteile: Holz atmet, es bindet Gerüche und reguliert das Raumklima. Als verantwortungsvoller Produzent legt ADA großen Wert auf hochwertige Materialien. Das verwendete Holz stammt von zertifizierten Lieferanten und wird werksintern mit größter Sorgfalt weiterverarbeitet. Für die Oberflächenfärbung setzt man auf Beizen auf Wasserbasis und natürliche Öle, um den ursprünglichen Holzcharakter und die positiven Eigenschaften zu erhalten. Feuchtigkeitsregulierend schafft natürlich behandeltes Holz ein wohlthuendes Wohnumfeld.

### Nachhaltige Stoffe

Feine nachhaltige Stoffe, naturbelassenes Leder und warme Farben ergänzen den Naturtrend perfekt. Er ist der Inbegriff der neuen Gemütlichkeit und stellt natürliche Materialien ebenso wie das persönliche Wohlbefinden in den Mittelpunkt. Passend



ADA Austria



SYMPHONIC



JOKA

dazu sind Sofas mit großzügigen Sitz- und Liegeflächen, weichen Kissen sowie raffinierten Relax-Funktionen ausgestattet, die sich individuell zusammenstellen lassen. Umhüllt von Komfort und fühlbar nahezu inmitten der Natur kann man sich zurücklehnen und die Welt für einen Moment vergessen.

### Interior Design Trends

2022 steht vor der Tür – und das bedeutet, dass es an der Zeit ist, vorausschauend zu planen, was im neuen Jahr angesagt ist. Smart, multifunktional, nachhaltig und natürlich: Im kommenden Jahr liegt der Fokus der Interior-Design-Trends auf Langlebigkeit und Zeitlosigkeit. Möbel in warmen Naturfarben wie Braun-, Beige- und Cremenuancen strahlen nicht nur einen zeitlosen Chic aus, sie lassen auch eine behagliche Wohlfühl-atmosphäre entstehen, in der Gäste abschalten und entspannen können. Das ideale Duo? Erdige Farben und der Naturwerkstoff Holz. Die österreichische Manufaktur Symphonic setzt immer schon mit einer breiten Produktpalette, die speziell auf die Branche zugeschnitten ist auf Natürlichkeit. Holz schafft ein angenehmes Ambiente, zaubert Wärme in Räumlichkeiten und sorgt durch seinen Duft für ein erholsames Raumklima. Auch rund um das Thema Betten herrscht der Trend nach absoluter Natürlichkeit

vor. Natürliche Materialien und formschöne Details verbinden sich zum Beispiel beim Naturbett Venezia von JOKA auf harmonische Weise. Der österreichische Familienbetrieb setzt dabei auf eine Art schwebende Optik. Sie läßt das Bett leichter und luftiger erscheinen. Dank ausgeklügeltem Stecksystem kommt das Vollholzbett gänzlich ohne Metall aus und ist daher für eine natürliche Schlafumgebung perfekt geeignet.

### Kaminöfen, so sauber wie nie

Heizen mit Holz macht unabhängiger von fossiler Energie, spendet angenehme Strahlungswärme und sorgt für gemütliche Stimmung. Seit über 40 Jahren fertigt die Manufaktur Hase aus Trier designstarke Kaminöfen mit ausgefeilter Brenntechnik, die einen emissionsarmen und klimafreundlichen Betrieb gewährleisten. Dabei wurde die Zuluft immer von Hand geregelt, um für einen sauberen Abbrand zu sorgen. Das wird sich nun revolutionär ändern: Hase iQ steht für das intelligente Feuer, bei dem der Abbrand vollautomatisch geregelt wird. Ein nie gekannter Komfort und minimale Emissionen sind das Ergebnis. In der Ausführungsvariante iQ+ mit Katalysator tragen die Kaminöfen das Umweltzeichen „Blauer Engel“ – denn sie sind recht nah an der Null-Emission.



Kochmescimm





## Alpiner Luxus aus Massivholz

Tischlerei Huber stattet Luxus Chaletdorf in Salzburg aus.

Die Wiege des Chalets steht in der Schweiz. Dieser ländliche Haustyp mit zumindest einer Holzverschalung aus Eichen-, Zirben- oder Altholz ist von einem steilen Satteldach gekennzeichnet. Immer mehr Hoteliers bieten ihren Gästen ein Chalet als Unterkunft an: immer urig und gemütlich, je nach Niveau des Hauses mit mehr oder weniger Komfort. Den Zauber tief verschneiter Berge hautnah erleben. Ein Wintersportparadies genießen, das direkt vor der Chalettüre liegt. In einem luxuriösen Chaletdorf in Salzburg residieren, das mit seinem

Charme und exklusiven Stil mehr als alle Erwartungen erfüllt. Urlauberherz was willst Du mehr? Das Chaletdorf Naturesinn Mountainchalets im Salzburger Land bietet in jeder Hinsicht mehr. Zum Beispiel absolutes Schwimmvergnügen in einem Indoor-Pool mit Blick auf die tief verschneite Salzburger Winterlandschaft. Mehr wohltuende Wärme in einer exklusiven Sauna in jedem Appartement. Und mehr Stille für das entspannte Ruhen danach. Dazu ein eigener Weinkeller, Gourmet-Frühstücksbox und eine eigene Greißlerei.



## Leistungen der Tischlerei Huber

Beim Chalet Ausbau sind Tischler mit besonders großer Erfahrung auf diesem Gebiet gefragt. Die Tischlerei Huber ist Experte für den Chalet-Innenausbau zum Beispiel aus Zirbenholz, Fichte oder Eiche. Vom Boden über Wände, Bettverbaue, Stiegen und Stiegegeländer bis zu edlen Deckenlösungen – in einem Chalet spielt das Material Holz die Hauptrolle. Geschmackvoll designt und im ländlich-rustikalen Stil erzeugt es die typische Atmosphäre, die Gäste an einem Chalet zu schätzen wissen. Ergänzend dazu plant und realisiert die Tischlerei Huber auch die passenden Möbel aus Massivholz.



[www.natursinn-chalet.at](http://www.natursinn-chalet.at)

Natursinn Mountainchalets • 5 Häuser, 8 Wohneinheiten  
 • Prommegger Baumanagement • Bauherr Josef Rettenwanger • Altholz sonnenverbrannt • Schwarze Küche • Küchenrückwand Altholz sonnenverbrannt mit Glasscheibe davor • Bestuhlung + Couchen in grau • Schwarze Beschläge • Roter Stoff mit Blättermuster auf Fauteuils • Rote & hellgraue Polster • Verdunkelungsvorhänge hellgrau • Wand und Deckenschalung Altholz sonnenverbrannt im Schwimmbad • Frühstücksraum Wandverkleidung Altholz sonnenverbrannt • Tischplatten in Eiche • Getränke-regal Schwarzstahl mit Eichenelementen • Fitnessraum Verbaue für Handtücher und Getränke • Bäder: Waschtische in Fichte gebeizt

[www.tischlerei-huber.at](http://www.tischlerei-huber.at)

Alles unter einem Dach.

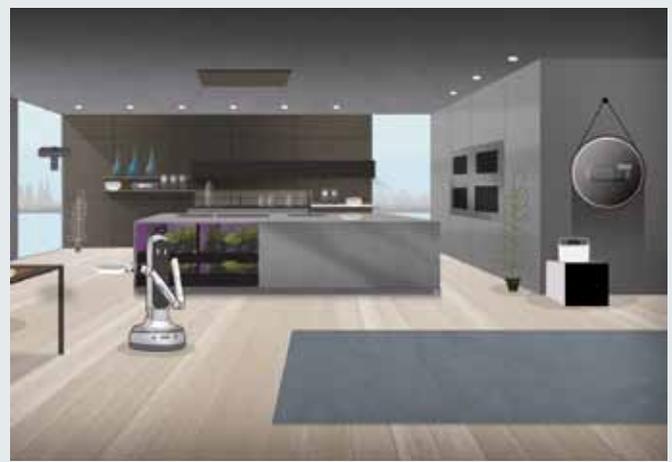


**HOLZ UND TEXTIL MIT STIL**  
**Jetzt in bleibende Werte**  
**investieren!**

**Möbel nach Maß für**  
**Gewerbe und privat.**

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





## Das kommt 2022

Die Einrichtungsbranche ist pulsierend, schnelllebig und innovativ – und doch werden viele Trends früher oder später wieder aufgegriffen und verschwimmen dann mit verschiedenen Strömungen zu einem neuen Einrichtungsstil.

Die Zeiten des opulenten Einrichtungsdesigns sind vorbei – zumindest für den Moment. Ein Blick auf die Interior Trends der vergangenen Jahre offenbart gedeckte Farben, klare Formen und einen aufgeräumten Look. Auch „Traditional Modern“ ist eher zurückhaltend und ruhig. Auch wenn der Name es vermuten lässt, hat er wenig mit dem klassischen Einrichtungsstil gemeinsam. Satte Farben, wilde Muster, schwere Stoffe und opulente Accessoires sucht man hier vergebens. Der moderne traditionelle Stil strebt nach funktionalen Möbeln, die komfortabel und schlicht sind, aber keineswegs langweilig.

### Entschleunigung & Minimalismus

Entschleunigung, Nachhaltigkeit und Cocooning sind Trends unserer Zeit. Wer das Gemütliche und Naturverbundene schätzt, sich aber zu klarer Linienführung und minimalistischen Designs hingezogen fühlt, für den ist Traditional Modern der richtige Einrichtungsstil.

Weniger ist mehr lautet die Devise. Es geht darum, das Auge ein wenig zu verwöhnen und jedem Möbelstück mehr Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Alte Schätze aus Zeiten unserer

Großeltern finden in der modernen traditionellen Einrichtung ebenfalls ihren Platz. Ob neu interpretiert oder aus Omas Keller: Vitrinen, Buffetschränke und Massivholztische lassen bei jedem bestimmte Erinnerungen wach werden. Sie vermitteln ein wohligeres, familiäres Gefühl. Und darum geht es im modern interpretierten Traditionellen: sich auf die Geschichte und Verbindung zu einem Möbelstück zu besinnen, den eigenen Besitz zu wertschätzen.

Accessoires werden eher dezent eingesetzt – eine Vase auf dem Küchentisch mit einer kleinen Blume, ein einzelnes Kunstwerk an einer großen weißen Wand oder eine Tonschale mit Obst.

### Nachhaltig und zukunftsorientiert

Traditionen prägen unsere Kultur und unser Leben. Sie vermitteln Stabilität und Verlässlichkeit über den Moment hinweg. Es geht nicht nur um den Look, sondern auch um die Herstellung und Herkunft von Möbeln. Junge Generationen, die Kunden von morgen, achten immer mehr auf nachhaltigen Konsum. Designer reagieren darauf und besinnen sich auf alte Herstellungsverfahren und legen ihren Fokus auf langlebige Materialien. Im europäischen Designmarkt erfreuen sich ursprüngliche Rohstoffe wie Holz, Stein und Leder großer Beliebtheit. Sie sind nicht nur langlebig, sondern können recycelt und so wieder in den Kreislauf zurückgeführt werden.

Das Ziel: hochwertige Möbel, die den modernen Zeitgeist widerspiegeln. Die Designs bewegen sich zwischen futuristisch und traditionell, immer mit einem modernen Twist.

### Retro

So ganz verschwinden sie nie aus dem Einrichtungsdesign – die wilden Siebziger. Mit ihnen ziehen 2022 warme, neutrale Farben wie Burnt Orange und Bloodstone-Rottöne in unsere Wohnräume ein. Besonders beliebt ist im nächsten Jahr der Mix aus verschiedenen Grüntönen, ganz vorne mit dabei etwa beruhigendes



Fotos: imm



Salbeigrün, sattes Olivgrün oder bodenständiges Moosgrün. Dazu kombiniert werden unaufdringliche, gedämpfte Naturtöne, wie erdige Braun-, Blau- und vor allem buttrige Beigetöne. Aufmerksamkeitsstarke Farbtöne digitaler, synthetischer Natur finden sich in den Innenraumgestaltung als gelegentliche Akzente wieder.

### Sanfte Rundungen

Kugellampen, kreisförmige Spiegel, Teppiche und Zierkissen: Runde Formen sind schon länger ein fester Bestandteil der Inneneinrichtung und bleiben das auch 2022. Sofas in U-Form, sanft geschwungene Möbel oder ellipsenförmige Tische kreieren in Kombination mit eckigen Designs Spannung im Raum, wirken gleichzeitig jedoch ruhig, harmonisch, weich und tragen dazu bei, dass wir uns sicher und behütet fühlen.

2022 kommen für Sofas, Sessel, Dekokissen & Co wieder Stoffe zum Einsatz, die berührt werden wollen: edles Leder, nostalgischer Cord oder weicher Samt. Im Schlafzimmer setzen immer mehr Hersteller auf schadstofffreie Materialien. Natur-Polsterbetten werden aus 100 % Naturlatex, latexierter Kokosfaser und reiner Schurwolle gefertigt. Überhaupt finden wir Gefallen an allem, was natürlich ist: Leinen, Baumwolle, Keramik, Ton, Holz, Stein. Langlebige Natursteine, etwa Marmor oder Granit, begegnen uns weiterhin als Tisch- oder Küchenarbeitsplatten, aber auch großflächig auf Wänden und Böden. Von Decken lassen wir 2022 Leuchten mit Schirmen aus Reispapier oder Leinen baumeln. Das lichtdurchlässige Material zerstreut das Licht besonders sanft und sorgt für eine minimalistische und dennoch wohnliche Atmosphäre im Raum. All diese Trends können sie auf der imm in Köln vom 17. – 23. Jänner 2022 hautnah erleben.



Jetzt  
Ticket  
sichern!

# Time for ex- change.

Inspiration trifft Innovation  
trifft Mehrwert auf der  
imm cologne 2022.

Live in Köln – 365 Tage digital.



the interior business event  
**17.–23. Januar 2022**

[imm-cologne.de](https://imm-cologne.de)

**Gesell GmbH & Co. KG**  
Tel.: (01) 320 50 37  
[office@gesell.com](mailto:office@gesell.com)





Das EDELWEISS Salzburg Mountain Resort, © Gisela Willeit

## Individualität zum Wohlfühlen

Mit SYMPHONIC liegt und sitzt man immer richtig.

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.

### Maßgeschneiderte Lösungen

SYMPHONIC hat es sich zur Aufgabe gemacht, Hotelbetriebe und Objekte optimal in Szene zu setzen und bietet seinen Partnern Gesamtlösungen mit maßgeschneiderten Konzepten an. Unter den Gesichtspunkten „zeitgemäß, trendbewusst und stilecht“ orientiert sich der österreichische Hotel- und Objekt-ausstatter 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



© Wellnessbad Reichsbhof





Dorfhof Fasching © Rupert Mühlbacher



Almwellness Hotel Pterer, © Harald Eisenberger

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.

## Interior Design Trends 2022

Von natürlichen Materialien und neutralen Farbtönen über flexible Raumlösungen bis hin zu smarten und multifunktionalen Möbeln: Im Jahr 2022 zielen Einrichtungstrends auf Langlebigkeit und Zeitlosigkeit ab. „Wenn wir über das Farbschema sprechen, das im Jahr 2022 im Hotel- und Objektdesign zu sehen sein wird, dreht sich alles um neutrale und erdige Töne – denn der Trend im kommenden Jahr wird Natürlichkeit sein“, so SYMPHONIC Geschäftsführer Philip Jandrisits. Die Möbelfarben sind direkt von der Natur inspiriert: sandiges Beige, warme Cremenuancen und auch Brauntöne tendieren eher zu Taupe als zu Schokolade. Kombiniert mit neutralen Akzenten in Weiß, Elfenbein oder Grau schaffen Gastgeber eine ruhige, entspannte Umgebung und lassen eine behagliche Wohlfühlatmosphäre für Gäste entstehen.

## Nachhaltigkeit ist selbstverständlich

Was die beliebtesten Materialien der Einrichtungstrends 2022 sind? Ziemlich einfach, alle natürlichen Materialien. Nachhaltigkeit liegt im Trend und wird sich in den kommenden Jahren noch mehr zeigen. Von Materialien wie Stein, Holz bis hin zu nachhaltigen Stoffen – natürliche und gemütliche Materialien

stehen im Vordergrund. Vorwiegend Holz schafft ein gemütliches Ambiente, zaubert eine wohlige warme Stimmung in Räumlichkeiten und sorgt auch in Hotelzimmern durch seinen angenehmen Duft für ein erholsames Schlafklima. Die Hotel- und Objektwelt achtet auf die Herkunft des Holzes, denn gerade heimische Hölzer liegen im Trend. Schon bei der Auswahl der Materialien gilt bei SYMPHONIC: Verarbeitet wird nur beste Qualität. Angefangen von heimischen Hölzern über schadstofffreie Materialien bis hin zu geprüften Schaumstoffen und Bezugsmaterialien – in allen Herstellungsschritten achtet der österreichische Premium-Hersteller auf Energieeffizienz und Ressourcenschonung. Verantwortungsvolles Handeln gegenüber Mensch und Umwelt bildet eine der Grundlagen des Unternehmens.

## Multifunktionale Raumplanung

Die Nachfrage nach Vielseitigkeit in Räumen – vor allem beeinflusst durch die Pandemie – wird auch im kommenden Jahr weiterhin bestehen bleiben. Das heißt für Hotels und Objekte: multifunktionale Räume schaffen. Hotelzimmer werden gleichzeitig Erholungsplatz und Business-Meeting-Zonen sein. Daher braucht es Möbel, die einem Mehrzweck dienen. Von klappbaren Tischen bis hin zu modernen Schlafsofas und platzsparenden Aufbewahrungseinheiten muss clever gedacht werden. Als stilvolle Verwandlungskünstler ergänzen Bettsofas von SYMPHONIC Räumlichkeiten um eine komfortable Sitzgelegenheit am Tag und einen vollwertigen Schlafplatz nachts. Besonders praktisch: Den innovativen Sofas kann auch einen nützlichen Stauraum hinzugefügt werden.

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



© Hotel Seiblschhof



Das EDELWEISS Salzburg Mountain Resort, © Gustav Willitt

# Wien bekommt seinen eigenen full MOOONS

Das neue MOOONS erstrahlt als Boutique Hotel mit seiner atemberaubenden Rooftop Bar und eigenem Restaurant weit über Wien hinaus.

Die prägnante Fassade erntet seit ihrer Erstellung neugierige Blicke. Die Vollmond-Fenster sind DAS Highlight der Außenperspektive – und sie sorgen auch in den Zimmern für unglaubliche Ausblicke in Richtung Stephansdom oder Quartier Belvedere. Die Dachflächenfenster der Suiten in den oberen Stockwerken erlauben ein Träumen fast wie unter freiem Sternenhimmel bei Vollmond.

## Urbaner Lifestyle

Die Marke MOOONS steht für Boutique Hotels mit prägnantem Design, urbanem Lifestyle und Internationalität. Das MOOONS Vienna umfasst 170 Zimmer in hochwertigem Design, ein Restaurant mit 156 Plätzen im Innen- und Außenbereich sowie eine spektakuläre Rooftop Bar mit 60 Sitzplätzen und einem atemberaubenden Blick über die Wiener Innenstadt.



„Das MOOONS Vienna will nicht nur anspruchsvolle Geschäfts- und Privatreisende begeistern, sondern soll sich auch zu einem urbanen Treffpunkt für Wienerinnen und Wiener entwickeln.“

*MHP-Geschäftsführer Michael Wagner*

Jeder Aufenthalt im MOOONS wird zum einzigartigen Erlebnis. Ausschlaggebend dafür ist nicht nur der Mond, der die Besucher als Hauptelement durch das gesamte Hotelkonzept begleitet, sondern auch der gewollte Austausch mit den Locals im Restaurant oder beim After Office Sundowner in der Rooftop Bar unter dem Mond.



## Über Munich Hotel Partners (MHP)

Die Munich Hotel Partners GmbH (MHP), eine unabhängige deutsche Hotelinvestment- und Management-Plattform, expandiert weiter und eröffnet im vierten Quartal 2021 ihr zweites Hotel in Wien. MHP betreibt in der österreichischen Hauptstadt bereits das Le Méridien Vienna. Das ursprünglich von der Bridge Group und dem Wiener Architektenbüro Moser Architects konzipierte Haus ist somit das erste Hotel, das MHP unter der eigenen Marke MOOONS eröffnet.

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



## Feel free

Seit einigen Wochen ist das neue SeeMOUNT Active Nature Resort in der Tiroler Gemeinde See eröffnet.

Junge, dynamische Gastgeber setzen im neuen Hotel alles daran, Genießern, Wintersportlern und Familien eine unbeschwertere Auszeit in den Bergen zu bereiten. Sabrina ist die Chefin des Hauses. Für sie und ihr Team haben die Sicherheit und Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter oberste Priorität. Alle gesetzlichen Hygienevorschriften der österreichischen Bundesregierung werden genauestens umgesetzt. Im gesamten Haus besteht die Möglichkeit, wertschätzenden Abstand einzuhalten.

Nicht nur im Skigebiet See, quasi direkt vor der Haustür, sondern auch in der Umgebung erwarten die Skifahrer abwechslungsreiche Pisten auf den sonnengesegneten Bergen der Tiroler Alpen. Das neue SeeMOUNT spielt viele Stücke. Schlemmen zu jeder Zeit, vom reichhaltigen Frühstück über den frischen SeeMOUNTS Light Lunch und süße Verführungen am Nachmittag bis zur bodenlosen Kaffee- und Teetasse bis 17 Uhr und Drinks-4free an der alkoholfreien Juice Bar bis 17 Uhr.

Abends wird ein köstliches 5-Gänge-Menü serviert. Das macht den Urlaubstag flexibel und kulinarisch höchstfreudlich. Das SpaMOUNT liegt hoch über den Dächern von See – mit Infinity Outdoor-Pool, HotSee Tub, mit dem heißen Außen-Whirlpool, großzügiger Saunawelt und Relaxbereichen mit traumhaftem Blick über die Paznauner Bergwelt. Täglich ist die Pool-Area bis 22 Uhr geöffnet. Bei der SpaMOUNT-Night bleibt die Wasser- und Saunawelt bis 23 Uhr offen. Familien profitieren von einer eigenen Familien-Textilsauna mit Family Relax Room sowie vom Infinity-Outdoorpool für die ganze Familie. Moderne Familiensuiten, der Happy Kids Raum und viele praktische Zusatzleistungen schon für die Kleinsten kommen dem Active Family Life sehr entgegen. Im SeeMOUNT Movie Room, dem hauseigenen Hotelkino, treffen sich die Cineasten. Wieder ein neuer Hotspot in den Alpen, der eine qualitativ hochwertige Verwöhnkultur anbietet.

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





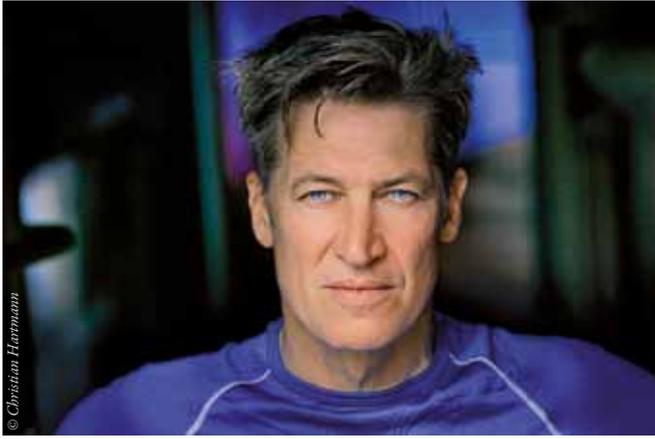
## Hotel Altstadt Vienna wird zur Bühne

Ein neues Zimmer im Wiener Boutiquehotel gestaltet von Schauspieler Tobias Moretti mit Interior Designerin Eugenie Arlt und Künstler Degenhard Andrulat spricht eine ganz natürliche Sprache.

Seit 30 Jahren begeistert das Hotel Altstadt Vienna am Wiener Spittelberg mit außergewöhnlichen Zimmern und Suiten sowie stets neuen Projekten. Jedes Zimmer ist einzigartig, so auch das Neueste im Wiener Boutiquehotel: Der Moretti Room. Gestaltet von keinem geringeren als Tobias Moretti, der selbst seit bald 20 Jahren Stammgast im Hotel Altstadt Vienna ist. Gemeinsam mit Interior Designerin Eugenie Arlt und Künstler Degenhard Andrulat hat der österreichische Schauspieler ein Zimmer geschaffen, das zwei Welten miteinander vereint und „sich nach Zuhause anfühlt“.

Als Moretti gefragt wurde, ob er ein Zimmer gestalten möchte, kam ihm spontan die Idee, seine zwei Lebenswelten in einem Raum gegenüberzustellen. Beim Betreten des Zimmers wird man von warmen Farben in Empfang genommen. „Klare Linien dominieren den Raum und überlassen den Tiroler Tischlermöbeln des Tischlermeisters Wolfgang Heiss und dem Wandbild sprichwörtlich die Bühne“, so Interior Designerin Eugenie Arlt, die Tobias Moretti bei der Umsetzung seiner Vision und der Gestaltung maßgeblich unterstützt hat. Die Tischlermöbel sind auf das Wesentliche reduziert und bestechen durch ihre





© Christian Hartmann

„Am Hotel Altstadt Vienna schätze ich die unverwechselbare Atmosphäre.“

*Tobias Moretti*

Schlichtheit. Beim Aufwachen blickt der Gast auf eine atemberaubende Szenerie. Die Vorhänge vermitteln die Illusion einer Theaterbühne. Die indirekte Beleuchtung setzt gekonnt Akzente und kreiert eine wohlige Atmosphäre.



## Alles ist Bühne

Die Wandarbeit „Violettgestellte Alizarinweisslinien“ wurde von Degenhard Andrulat eigens für den Moretti Room gefertigt. Der Künstler aus Hannover mischt die Farbpigmente immer erst vor Ort zusammen, wenn er den Raum, in dem er arbeitet, sehen und spüren kann. Aus seinem Umgang mit der Farbe leitet sich auch der Bildtitel ab. Das wandfüllende Foto zeigt die unmittelbare Nachbarschaft über Morettis Hof. Die darauf entstandene Arbeit stellt der Bergrealität die Malrealität gegenüber und verbindet den Blick in die Bergferne mit dem Blick auf die Nähe der abstrakten Farbbahnen. Es gibt keine direkten Naturbezüge, die malerischen Entscheidungen beziehen sich auf die Fotorealität und in der Folge auf die gesamte Raumkonzeption. Für Moretti hat es „eine Mittlerfunktion zwischen Außen- und Innenwelt.“

Einen weiteren Hingucker finden Gäste im Badezimmer vor. Hier wurden großflächige Fliesen an der Wand verwendet, die eine Kräuter- und Blumenwiese widerspiegeln. In Kontrast zu den farbenprächtigen Blumen erinnert das restliche schlichte und dezente Badezimmer an das Gestein der rauen alpinen Bergwelt. „Am Hotel Altstadt Vienna schätze ich die unverwechselbare Atmosphäre. Obwohl es einen altösterreichischen mondänen Lebensstil und Glanz in den jeweiligen Zimmern vermittelt, hat das Nachhause kommen in dieses Hotel immer wieder etwas Normales und etwas Selbstverständliches. Die Mitarbeiter\*innen sind ausnahmslos von einer Wärme und Herzlichkeit erfüllt, die nie angelernt scheint, sondern die ganz einfach ist. Für einen Menschen, der ungern wegfährt, aber gerne ankommt, ist das Trost und Segen zugleich“, sagt Moretti, der dem Begriff „gerne ankommen“ mit seinem Zimmer ein weiteres Gesicht im Hotel Altstadt Vienna gegeben hat. In der neuen Podcast-Folge „Von der Beschwerde zum eigenen Hotelzimmer“ des Hotel Altstadt Vienna erzählt der Schauspieler weitere interessante Details über seinen Moretti Room. Zu hören gibt es den Podcast auf [altstadt.at](http://altstadt.at) sowie auf Spotify.

## Über das Hotel Altstadt Vienna

Das Gebiet um den Spittelberg wurde erst im 19. Jahrhundert ein Teil von Wien. Damals noch Rotlichtbezirk, entwickelte es sich über die Jahrzehnte zum Herz der Wiener Bohème. Genau hier schuf Otto E. Wiesenthal 1991 mit dem Hotel Altstadt Vienna einen Ort, an dem nicht nur die Kunst der Gastfreundschaft gelebt wird, sondern auch die Liebe zur Kunst. In der hauseigenen Sammlung finden sich internationale Namen wie Warhol oder Niki de Saint Phalle, aber auch österreichische Meister wie Markus Prachensky und Brigitte Kowanz. Jedes Zimmer ist einzigartig und wurde in Zusammenarbeit mit namhaftem Künstler\*innen und Designer\*innen gestaltet.

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

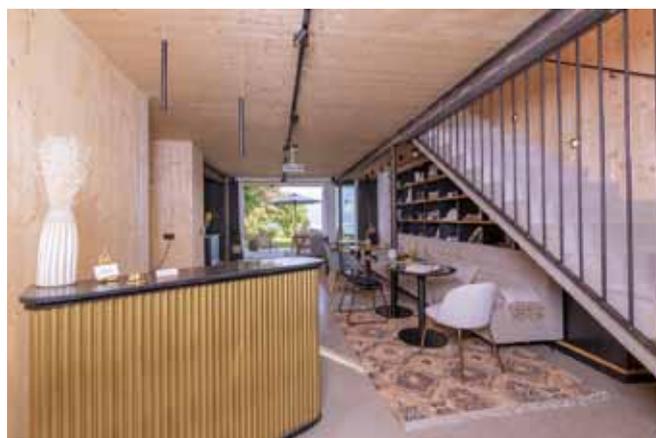


## Apartmenthaus mit internationalem Vorzeigecharakter

In St. Wolfgang wurde ein ganz besonderes Wohnhaus eröffnet.

Verdichteter Glasschaumschotter bildet das Fundament. Eine von mehreren bautechnisch ökologischen Besonderheiten, mit denen das Wohnhaus „Balthasar Volcano“ in St. Wolfgang aufwartet. Zuvor aber noch zum Namen. Dafür verantwortlich sind

die Bauherrin Anna und Bauherr Max. Eine Fusion aus dem Vornamen seines und dem Nachnamen ihres Großvaters. So entstanden Name und Figur rund um die einzigartigen Ferienwohnungen, die im September 2021 in St. Wolfgang erstmals ihre



Gäste empfangen. Besonders ist Balthasar Volcano in mehrerlei Hinsicht: Jede der vier Premium Ferienwohnungen, allesamt inmitten der wunderbaren Natur Oberösterreichs mit Blick auf den Wolfgangsee, erzählen eine eigene Geschichte. Modernes Interieur, heimische Naturmaterialien in höchster Qualität und die individuelle Gestaltung sorgen für ein unvergessliches Wohn-erlebnis auf höchster Ebene.

## Von der Natur inspiriert

Der 2021 errichtete Brettsperrholzbau aus 300 Salzburger Fichten besticht aber vor allem durch seine ökologische Bauweise. Ein Hauptaugenmerk von Anna Winkler und Maximilian Eisl. Nachhaltig und umweltschonend sollte sich das Gebäude auf seine Fahnen heften können. „Inspired by Nature and Design“ fasst sein Werbeclaim die Botschaft treffend zusammen. Es begann beim Fundament des Holzriegelbaus, von dem ihnen mehrfach schon aus Kostengründen abgeraten wurde. Bei der Bodenplatte auf den gewohnten Beton zu verzichten und mit dem verdichteten Glasschaumschotter aus recyceltem Glasabfall neue Wege zu gehen, erwies sich am Ende aber als kostengünstiger und weitaus umweltfreundlicher. Ansporn für das Bauträgerehepaar, der die Rechercharbeit und Beharrlichkeit rechtfertigte. Einzigartigkeit erlangt das Projekt vor allem durch die Außendämmung. Entwickelt von Holzbaupionier Günther Kain aus Bad Goisern, trägt das Haus als erstes Wohngebäude weltweit auf ausgewählten Flächen eine Lärchenrindendämmung. Mit der Funktion herkömmlicher Fassadendämmungen schützt sie Balthasar Volcano vor Kälte und hält die Hitze ab. Das Salzburger Start-up Barkinsulation presst Lärchenrindenstücke zu massiven acht Zentimeter dicken Platten, die als Außenfassade mit zahlreichen Sensoren versehen zweilagig aufgebracht wurden. So wird Balthasar Volcano auch zum vielbeachteten Forschungsobjekt der Fachhochschule Salzburg. Schließlich wollen nicht nur Anna und Max wissen, wie sich der neuartige Dämmstoff auf ihren Ferienwohnungen verhält. Langzeitbeobachtungen und Messungen der Fachhochschule werden Auskunft darüber ge-



ben, was Entwicklungsstudien und Versuche im Labor bisher versprochen. Eine herausragende Dämmleistung des reinen Naturproduktes, das unvergleichbar effektiver ist als bis dato eingesetzte Materialien in der Gebäudedämmung. Die „Entsorgung“ der Lärchenrindenplatten erfolgt nach ihrem Einsatz kostengünstig und umweltschonend im eigenen Garten. Der Naturdämmstoff verrottet rückstandslos am Kompost oder ummantelt Pflanzen als Rindenmulch.

## Zukunftssicher

Balthasar Volcano sollten Sie jedenfalls persönlich kennenlernen. Sei es wegen seines via Photovoltaik hausgemachten Stroms, den begrünten Dächern oder der Entspannung in der Holzwanne auf der eigenen Terrasse, von seinen Ernährungs-Seminaren in der modernen Showküche ganz zu schweigen. Ökologische Nachhaltigkeit endet eben nicht beim Baustoff. Aktuell ist der Betrieb im Aufnahmeverfahren zum Klimabündnis- und Umweltzeichenbetrieb. Ein Qualitätszeichen durfte sich Balthasar Volcano trotz seiner Jugendlichkeit bereits umhängen. Als erst zweiter Betrieb in Oberösterreich wurden ihm fünf Edelweiß zugesprochen, die höchste Auszeichnung der Privatvermieter in Österreich.

[www.balthasar-volcano.at](http://www.balthasar-volcano.at)

Anna Winkler und Maximilian Eisl





## Wohnen auf Zeit

Im einem denkmalgeschützten Streckhof in Lutzmannsburg kann man ab sofort die Seele wahrlich baumeln lassen.

„Ein gemütliches Zuhause auf Zeit“ – so möchte Neoeigentümerin Patricia Öhner ihren „Tschardakenhof“ von den Gästen verstanden wissen. „Ich freue mich sehr, dass der Tschardakenhof nun seinen Betrieb aufnehmen und ich die ersten Gäste hier willkommen heißen kann“, erklärt Öhner. Die Eigentümerin des Kleinods kaufte vor rund einem Jahr den typisch ungarischen Streckhof in dem sich ein Museum befand. Zu allererst wollte Sie für sich und ihren Mann ein kuscheliges Heim von zu Hause kreieren, sehr schnell war aber die eigentliche Nutzung klar: „Zwei Dinge kristallisierten sich sehr schnell heraus. Mir war von Anfang an sehr wichtig, die alte Bausubstanz des Hofes zu erhalten. Und ich wollte nicht nur mir, sondern auch Urlaubern ein gemütliches Zuhause auf Zeit anbieten. Deshalb wurden keine großen baulichen Veränderungen vorgenommen, denn meine Gäste sollen spüren können, dass sie in alten Strukturen wohnen“, so Öhner weiter. Die in Wien lebende Vorarlbergerin arbeitete deshalb auch sehr eng, intensiv und letztendlich für Gäste sichtbar erfolgreich mit dem Bundesdenkmalamt zusammen.

### Ort der Sehnsüchte

Anger, Weinkeller, Viecherei, Hofstatt und Troadkasten heißen die fünf Apartments, im 380 Quadratmeter großen Doppelstreckhof, mitten im Stadtzentrum der Gemeinde Lutzmannsburg im Mittelburgenland. Sie bieten jeweils Platz für bis zu sechs Personen. Die Namen erinnern an Lage und ursprüngliche Verwendung der Räume des einzigen denkmalgeschützten Streckhofes im circa tausend Einwohner zählenden Ort im bekannten Blaufränkischland. Die typische Aneinanderreihung von Wohn- und Wirtschaftsräumen hat den burgenländischen Streckhöfen ihren Namen gegeben. Die seltenen Doppelstreckhöfe schließen dabei an die hinteren Wirtschaftsräume nochmals eine Wohneinheit an und wurden früher von zwei Familien bewohnt. Speziell für lärmgeplagte Städter entpuppt sich der Tschardakenhof als Oase der Ruhe und nährt so sehr schnell verschiedene Sehnsüchte wie „Loslassen“, „Seele baumeln lassen“, oder „Einfach Genießen“.





## Zurückgenommenes Design

Die Ausstattung der Apartments lässt keinen Komfort vermissen. Gemeinsam mit dem Unternehmen Living Inn am Mondsee realisierte Öhner eine gemütliche Wohnatmosphäre, die mit hochwertigen Boxspringbetten, ausgesuchten Einzelstücken und Stoffen in warmen Farben punktet. Das Design ist nicht überladen, eher minimalistisch. Das Auge kann sich auf das Wesentliche konzentrieren und entspannt sich deshalb sogleich. Kein Schnickschnack, keine Überladenheit, aber auch keine „coole“ Nüchternheit, prägen das Gesamtbild.

In der Mitte des Streckhofs finden Gäste auch das „Kramasuri“, einen Gemeinschaftsraum, der neben Waschküche, einem mit regionalen Spezialitäten gefüllten Kühlschrank, ausgestattet mit vorzüglichen Weine aus unmittelbarer Umgebung, bietet. Zudem kann man auch Bücher und Spiele ausleihen. Eine Reihe von zusätzlichen Küchengeräten wie Fondue-Geschirr oder Küchenmaschine werden ebenfalls angeboten. „Gäste sollen Weine oder Biere aus dem Kühlschrank nehmen, aufschreiben was entnommen wurde und genießen“, so Öhner zum Konzept. Die Preise der Köstlichkeiten sind übrigens Ab-Hof-Preise und verlocken schon deshalb zur mehrfachen Entnahme. Ein großzügiger Garten kann ebenfalls genutzt werden. Der angrenzende Hofladen bietet Lebensmittel für den täglichen Bedarf, die allesamt aus der Region kommen.

## Spannendes Blaufränkischland

Die Umgebung von Lutzmannsburg, das bislang vor allem durch seine Therme bekannt ist, hat zudem viel Abwechslungsreiches zu bieten. Radfahrer, die auf ihren Touren auch das nur wenige Kilometer entfernte Ungarn erkunden können, finden im Tschardakenhof ebenso einen idealen Ausgangspunkt wie Kulturliebhaber, die eines der zahlreichen Festivals der Region besuchen. Als wichtigstes Anbaugelände für Blaufränkisch in Österreich kann man bei zahlreichen Winzern und Heurigen Weine der edlen Rebsorte verkosten. Bekannt ist die Gegend aber auch für ihr Kunsthandwerk, Keramik und Blaudruck. Der Tschardakenhof ist Mitglied der Angebotsgruppe „Pannonisch Wohnen“ und Mitgliedsbetrieb der „Burgenland Card“.

## Fazit

Gott sei Dank gibt es immer mehr Menschen, die das Potential „alter Gemäuer“ erkennen und diese nicht dem Verfall preisgeben wollen, sondern sich für deren Erhalt und Nutzung entscheiden. Was wäre passiert, wenn sogenannte „Immobilienentwickler“ auf dieses Kleinod gestoßen wären? Ich möchte es mir nicht ausmalen. So kann man jetzt hier auf hohem Niveau die Seele baumeln lassen. Der Grad der restlosen Befriedigung stellt sich sehr schnell ein.

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



# Raus aus Corona



Thomas Reisen Zahn

## Vorschläge zur Absicherung von Tourismusbetrieben.

Sicher ist, dass nichts sicher ist – nach einem Jahr ohne Gäste.

Die Pandemie und die damit verbundenen gesundheitspolitischen Maßnahmen haben Österreichs Tourismus schwer getroffen. Die wiederholten Lockdowns in Kombination mit vielen internationalen Reisewarnungen stellten Hotellerie und Gastwirtschaft vor große wirtschaftliche Herausforderungen.

Man hätte durchaus weniger Lockdown im Tourismus wagen können. Der Schweiz ist gelungen, woran Österreich gescheitert ist: ein kontrolliertes Virus-Geschehen und eine Auslastung in den Hotelbetrieben von 50 %. Betretungsverbote in der Hotellerie und/oder Gastronomie dürfen in der Wintersaison 21/22 nicht mehr verordnet werden.

In Österreich ist als Folge des Stillstands zu befürchten, dass 15 bis 20 % der Fachkräfte dauerhaft die Branche verlassen. Und weniger geschulte Mitarbeiter bedeuten weniger Dienstleistung. Eine gefährliche Abwärtsspirale!

Der Wintertourismus wurde zum politischen Spielball. Im letzten Winter waren oftmals Reisen nach Österreich erlaubt, aber keine touristischen Übernachtungen. Dann kamen die Reisebeschränkungen aus Deutschland nach Österreich noch hinzu.

### BIP-Einbruch nach einem Jahr ohne Tourismus

Die Rezession 2020 war tief, der Aufschwung 2021 verläuft deutlich verhaltener als im internationalen Vergleich. Österreichs Wirtschaft ist im Coronajahr 2020 stark eingebrochen. Das Bruttoinlandsprodukt (BIP) sank real um 6,6 %. Auch im vierten Quartal 2020 war der Rückgang mit 5,7 % sehr hoch.

Der heimische Tourismus erholt sich nur langsam und bleibt auch heuer weit unter dem Niveau vor der Krise. Über das ganze Jahr dürfte die Nachfrage 2021 um über 40 % niedriger ausfallen als 2019 und das wird vermutlich auch noch länger so bleiben. Dass die heimische Wirtschaft im europäischen Vergleich hart getroffen wurde, liegt am kräftigen Rückgang in den Bereichen Beherbergung und Gastronomie. Ihr Anteil an der Wertschöpfung wiegt mehr als dreimal schwerer als etwa in Deutschland. Dazu kommt, dass wir einiges an Problemen aus der Zeit vor Corona auch nach Corona immer noch mitschleppen: Die geringe Eigenkapitalquote in der Hotellerie oder die fünfthöchste Schuldenlast pro Kopf in der EU.

### Aufwertung des Eigenkapitals

Es ist nicht abzusehen, wie lange es dauert, bis wieder Planungs- und Betriebsführungssicherheit herrscht. Vor allem die Chancen auf eine positive Erledigung eines Kreditwunsches sowie die Chancen einer Ausweitung des Betriebsrahmes bzw. Kontokorrentkredits werden 2021 von den Hotels deutlich negativer beurteilt als 2020. Die Eigenkapitalquoten der österreichischen

Unternehmen werden sich in den nächsten Monaten weiter verschlechtern. Deshalb wäre eine Eigenkapitalstärkung gerade jetzt ein Überlebenselixier für die Betriebe, von denen bekanntlich viele mit dem Rücken zur Wand stehen.

Unter anderem sollte eine Aufwertungsoption auf den Verkehrswert der Liegenschaften unbedingt eingeführt werden. Diese sollte sowohl steuerlich als auch unternehmensrechtlich wirksam sein. Durch eine solche Bewertung von Grund und Gebäude mit den Verkehrswerten ließen sich richtigere Werte in den Jahresabschlüssen darstellen.

### Mitarbeiterkosten

Die hohe Steuerlast auf den Faktor „Arbeit“ hemmt die Beschäftigung und verschärft den Fachkräftemangel. Der Staat nimmt über 40 % des BIP im Wege von Abgaben ein. Die Haupteinnahmen stammen dabei von Abgaben auf Arbeit (Einkommensteuern, Sozialversicherungsbeiträge sowie sonstige Lohn- und Gehaltsabgaben).

Die Lohnverrechnung ist in manchen Bereichen so schwer durchschaubar und nicht mehr nachvollziehbar, dass keiner mehr die Haftung dafür übernehmen möchte. Die Krankenkassen heben derzeit sämtliche SV-Beiträge ein. Die Bemessungsgrundlagen gehören dringend vereinheitlicht. Die Finanzämter sind für die Erhebung der Lohnsteuer und partiell der Lohnnebenkosten zuständig. Zusätzlich sind die Gemeinden in die Einhebung der Kommunalsteuer sowie in Wien der U-Bahn-Abgabe eingebunden.

Eine Lösung wäre eine einheitliche Dienstgeberabgabe. Diese wäre über mehrere Jahre hinweg auch entsprechend zu reduzieren. Die Beiträge sollten künftig nur noch an eine Stelle abgeführt werden müssen.

### Ökologisierung des Steuersystems

Mit dem fortschreitenden Klimawandel und den Maßnahmen zu dessen Eindämmung kommen neue Herausforderungen auf den Tourismus zu. Österreich hat eine gute Chance, beim Klimaschutz Vorreiter zu werden. Die Tourismusbetriebe sind seit Jahren bereit, nachhaltig zu investieren. Allerdings sollte es zu steuerlichen Förderungen von ökologisch sinnvollen Investitionen kommen. Es müsste synchron zur geplanten ökosozialen Steuerreform eine verbesserte Absetzbarkeit von Investitionen im Bereich nachhaltiger Energien geschaffen werden, vor allem bei Investitionen in integrierte Systeme, von der Erzeugung über Speicherung und Optimierung des Verbrauchs bis hin zur E-Mobilität.

Diese kurz vorgestellten Ansätze sind im neuesten Positionspapier der Prodingler Beratungsgruppe ausführlicher beschrieben und dargestellt.



## Das ganz besondere Wohlfühl-Hotel

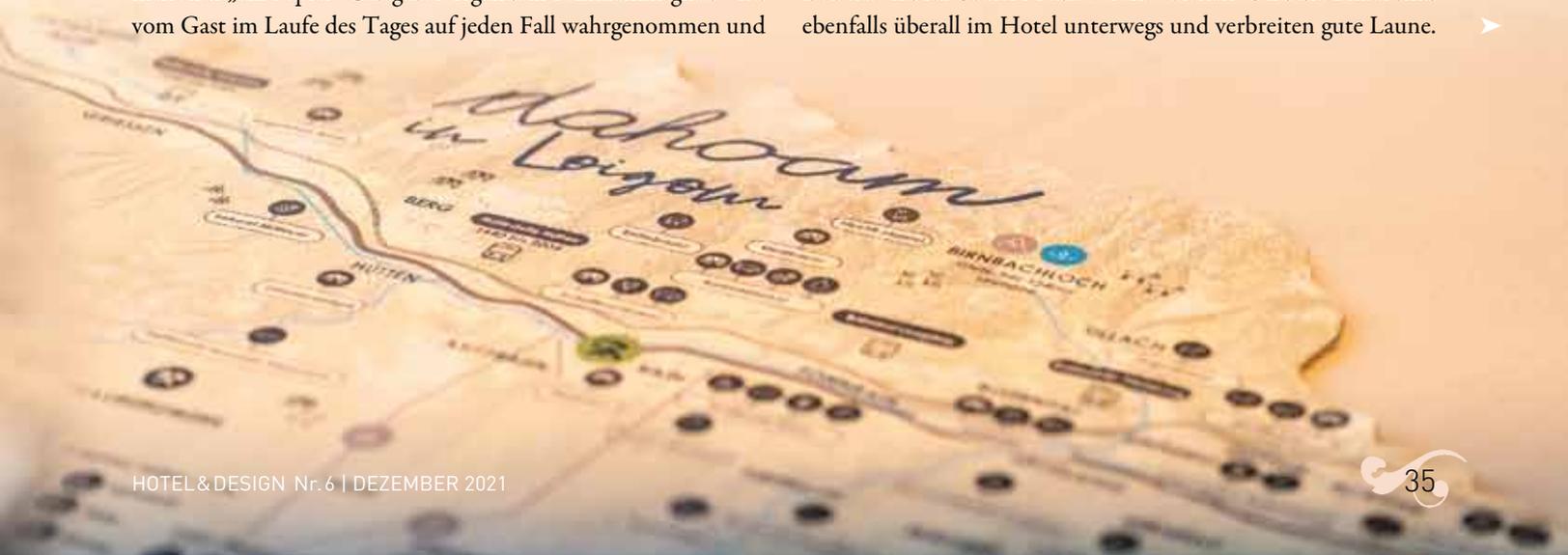
Die Riederalm in Leogang ist ein Hotspot für individuelle Urlaube. Auf höchster Genussebene wird hier auf souveräne Art und Weise der Spagat zwischen Wellness- und Kuschelträumen, Familienerlebnissen und bester Kulinarik angeboten.

**Text:** Peter de Cillia, **Fotos:** Carmen Huter, Lorenz Masser

Wie soll das denn funktionieren? Ein Ort für Erwachsene, Kinder und vor allem für Menschen mit einem ausgeprägten Sinn für edle Kulinarik?

In Leogang gibt es so ein Juwel, das augenscheinlich alle Parameter bedient. Das Hotel, umgeben von einer faszinierenden Bergwelt, ist im besten Sinne des Wortes ein Familienbetrieb, wie man ihn sich wünscht. Familie Herbst mit Elfi und Friedl, Sohn Thomas mit Hanneke und Sohn Andreas mit seiner Frau Andrea und ihren drei Kindern Juliana, Laurenz und Frida, sind nicht nur „am Papier“ Gastgeber. Irgendein Familienmitglied wird vom Gast im Laufe des Tages auf jeden Fall wahrgenommen und

das mehrmals. Chef Friedl trifft man im Restaurant, beim Frühstück und an der Bar. Chefin Elfriede arbeitet im Büro und ist auch sonst überall im Haus anzutreffen. Juniorchef Andreas ist der höchst kreative Kopf in der Küche und verzaubert die Gäste genussreich mit seiner Kulinarik. Sohn Thomas ist Chef der Haustechnik arbeitet in der Verwaltung und ist als Diplomsommelier auch im Restaurant zugegen. Juniorchefin und Schwiegertochter Andrea Herbst leitet die Rezeption, Reservierung und das Marketing. Schwiegertochter in spe Hanneke Poelman ist beratend für Social Media verantwortlich. Und die Enkel sind ebenfalls überall im Hotel unterwegs und verbreiten gute Laune. ➤





## Urlaub zum Wohlfühlen

Eine großzügig angelegte Wellness- & SPA-Welt auf mehreren Stockwerken, bietet für jeden Geschmack etwas. Sensationell ist der neue „Mountain Spa“ (exklusiv für Erwachsene) mit dem ersten Thermalpool der Region, 6 Saunen, Schwitzattraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Entspannung und Wohlfühlen sind hier garantiert. Wer lieber auf Action und Wasserspaß setzt, kann sich mit den „Pinzgauer Wasserfestspielen“ richtig ausleben. Sie inkludieren einen Indoor-Pool mit Verbindung zum ganzjährig beheizten Infinity-Außenpool, eine Indoor-Wasserrutsche, einen Babypool und eine Familiensauna. Gäste haben also die Wahl zwischen Aktion und Ruhe. Dieser Spagat wird durch die räumlichen Abteilungen schon einmal bestens erfüllt.

## Kulinarium auf Haubenniveau

Ein weiteres absolutes Highlight sind die wirklich hochwertig und nachhaltig zubereiten Speisen und Gerichte. Andreas Herbst zaubert mit seinem Küchenteam Menüs zum Genießen. Eine Hotelküche auf so hohem Niveau ist selten anzutreffen. Qualität und Frische stehen dabei an oberster Stelle, so werden die Lebensmittel vorwiegend aus der Region respektvoll verarbeitet. Sorgfältig ausgesucht von heimischen Lieferanten und Bauern aus Leogang teils exklusiv hergestellt. Traditionelle Gerichte werden immer wieder neu interpretiert. Herbst möchte auf diese Weise auch junge Gäste, die mit ihren Eltern urlaube



für „gutes Essen“ begeistern. Mit dem „normalen“ Hotelrestaurant ist aber noch nicht genug Genuss im Haus fand Andreas Herbst und so wurde kürzlich extra ein „Fine Dining“-Restaurant zusätzlich eröffnet.

## Dahoam

Der neue kulinarische Hotspot im Hotel, bei dem der Name Programm ist, präsentiert sich schon nach den ersten Wochen als ganz besonderer Genusort. Ganz „dahoam“ ist Küchenchef und Patron Andreas Herbst auch in seiner Küche, die regionalen Produzenten nun eine in jeder Hinsicht spektakuläre Bühne bietet.

So sehr sich das Lokal mit seiner Glasfront zur Bergwelt hin öffnet, so intim und privat wirkt jeder der sechs runden Tische. Erst wenn der Gast Platz nimmt, öffnet sich der zarte Kettenvorhang, der jedes der kleinen Genuss-Separées umschließt. Eine speziell entwickelte Akustikdecke unterstreicht die sehr persönliche, ruhige Atmosphäre.



Für Andreas Herbst ist das neue À-la-carte-Restaurant in jedem Detail Ausdruck seiner Vorstellung einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Nach Jahren in Spitzenrestaurants von Topköchen kocht der mittlerweile auch zum Jeunes Restaurateur avancierte Salzburger seit 2015 im elterlichen Betrieb. Hier kann Herbst seine ganz eigene Kulinarik-Handschrift perfekt dem Gast präsentieren. Und selbst verwöhnteste Gourmets kommen dabei voll auf ihre Kosten.

## Eine Landkarte als Genuss-Wegweiser

Das kulinarische Erlebnis startet schon mit einer etwas anderen Speisekarte: Symbole auf einer Karte auf weißem Stierleder widerspiegeln das feine Netzwerk an speziell ausgewählten, heimischen Manufakturen und bäuerlichen Betrieben, deren beste Produkte das abwechslungsreiche Menü bestimmen.

Die vier oder sechs Gänge auf teils speziell gefertigtem Geschirr einer Salzburger Keramikünstlerin haben zudem historische und geografische Bezüge zur Geschichte Leogangs. Hier wurde nichts dem Zufall überlassen, jedes Detail passt auch optisch perfekt.



Was aus der Küche kommt und von Herbst und bestens geschulten Mitarbeiterinnen serviert wird, eröffnet einen Reigen an kulinarischen Erlebnissen, der ganz besonderen Art. Herbst bietet einen Stil zwischen Bodenständigkeit und Raffinesse, wie man sie auf diesen hohen Niveau sehr selten findet. Schon bei der Beschreibung der Gerichte merkt man den unglaublichen Arbeitsaufwand in der Küche. Am Gaumen verschmelzen die Texturen zu einem sinnvollem Ganzen. Herbst wird sich in kürzester Zeit ganz sicher in den kulinarischen Olymp mit vielen Hauben und Sternen kochen. Alles andere wäre verwunderlich.

### Wohnkomfort deluxe

Alle Zimmer & Suiten im Good Life Resort sind sehr hochwertig mit edlen Stoffen und natürlichen Materialien ausgestattet. Dem Gast wird auch hier viel Platz geboten. Familie Herbst sind halt Vorzeigehoteliers und lassen sich immer wieder was Neues einfallen. Mitten im vorigen Lockdown wurden wie beschrieben sowohl das allgemeine Restaurant als auch das Extrarestaurant neu gestaltet. Nun kamen neue Suiten hinzu.

### Badewannen mit Schwebefeeeling

Natürlich schweben sie nicht wirklich, sondern sind mit einem ausgeklügelten Hängemattenkonzept sicher befestigt. Das Gefühl beim Wasserplantschen in einer der beiden spektakulären „Hamarca“-Badewannen aus Karbon ist aber im besten Sinn des



Wortes mit „über dem Alltag schwebend“ zu beschreiben. In den zwei außergewöhnlichen Luxury Spa Penthouse-Suiten kann man nun feinste Wohnkultur mit lässig-modernem Alpin-Design aus hochwertigsten Materialien wie Altholz und anthrazitfarbenen Edelfliesen genießen. Ein Weinklimaschrank, eine eigene Sauna und dank bodentiefer Panoramafenster ein fantastischer Blick auf die Leoganger Bergwelt, komplettieren den Luxus. Zwei ebenfalls neuen Deluxe Familien-Suiten bieten mit zwei getrennten Schlafzimmern und Wohnbereich mit offener Raumaufteilung modernes Ambiente und viel Platz für die ganze Familie.

### Fazit

Ein Familienbetrieb der Sonderklasse. Sowohl Pärchen als auch Familien können sich hier wohlfühlen. Die angebotene Kulinarik zählt zu den Besten im Lande. Die Herzlichkeit und Professionalität der allgegenwärtigen Familie, das bestens geschulte Service garantieren einen perfekten Urlaub.



### PS:

Kurz vor Drucklegung dieser Ausgabe wurde Andreas Herbst mit enthusiastischer Beschreibung und gleich 3 Gault Millau-Hauben durch die anonymen Tester des Guide Gault Millau ausgezeichnet. Mein Gourmetgaumen hatte Recht behalten.

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

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

|             |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|
| Architektur |  |  |  |  |   |
| Design      |  |  |  |  |  |
| Spa         |  |  |  |  |   |
| Kulinarik   |  |  |  |  |  |
| Service     |  |  |  |  |  |



## Das Beste für die Mitarbeiter

Das weitläufige wie großzügige Anwesen in Vollholzbauweise, mit gemütlichen Freiflächen und einladendem Entrée, ist nicht etwa eine Erweiterung des Hotels, sondern die neue Mitarbeiterresidenz des Stanglwirts.

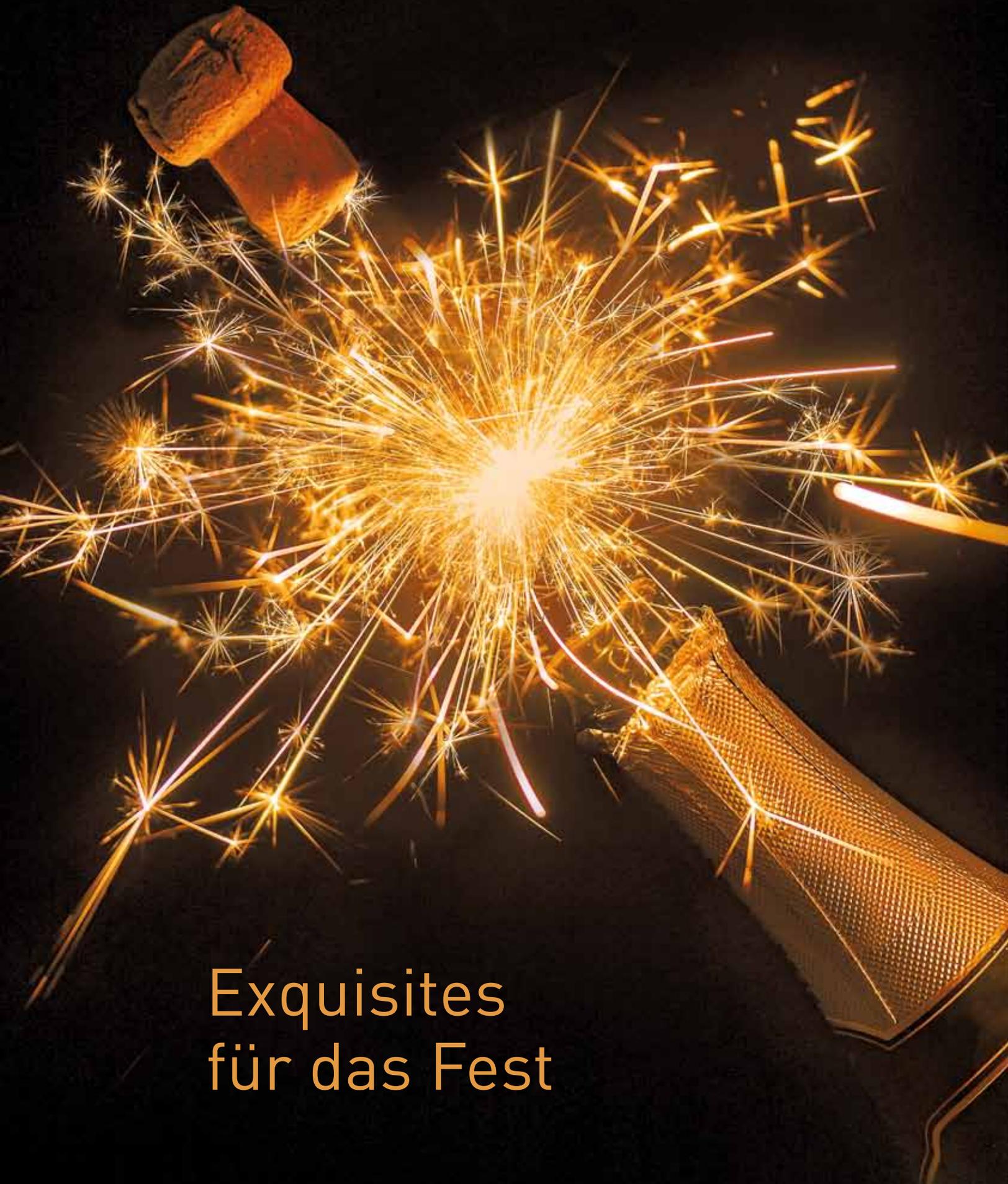
Die ersten Bewohner checkten bereits im Herbst 2019 in das energieeffiziente, mit Erdwärme betriebene und mit regionaler Wertschöpfung erbaute Gebäude ein. Mit dem Komfort und der Ausstattung einer gehobenen 4-Sterne-Superior-Hotelkategorie bietet das neue Stanglwirt-Mitarbeiter-Daheim insgesamt 154 liebevoll gestaltete Einheiten mit je 29 Quadratmetern – hochwertig ausgestattet mit eigener Küche, begehbarem Kleiderschrank, heimeliger Holzdecke, modernem Bad mit Regendusche, großzügigem Boxspring-Bett, Flatscreen-TV und WLAN, Balkon oder Garten. Ein top ausgestattetes Fitness-Studio inklusive Panorama-

Verglasung zum Wilden Kaiser erfreut jene, die in der Freizeit Wohlbefinden und Gesundheit fördern möchten. Der mit viel Glasflächen hell gestaltete Seminarraum dient der „Stanglwirt Talenteschmiede“ und Weiterbildungskursen, wird jedoch auch für Yoga, Meditation und Feierlichkeiten verwendet. Eine großzügige Tiefgarage für Autos und Fahrräder, inklusive E-Ladestationen, modernste und mit einer App steuerbare Waschküchen, ein Sportplatz direkt nebenan und zahlreiche Freizeitmöglichkeiten machen den Aufenthalt für Mitarbeiter zum Wohlfühl-Erlebnis mit hervorragender Wohn- und Lebensqualität.

### Ein starkes Signal

„Die neue Mitarbeiterresidenz ist Ausdruck unserer großen Wertschätzung gegenüber unseren Mitarbeitern. Sie bietet aufgrund ihrer Großzügigkeit viel Raumreserve und aufgrund des kurzen Arbeitsweges viel Zeitreserve“, erklärt Stanglwirt Balthasar Hauser. Rund 20 Millionen Euro hat die Familie Hauser für die Stanglwirt Mitarbeiterresidenz aufgewendet, die sowohl eine neue Benchmark in der internationalen Branche setzt als auch ein starkes Signal an Arbeitnehmer sendet. Juniorchefin Elisabeth Hauser-Benz, zuständig für Human Resources im Stanglwirt, erläutert: „Wir sehen diese Maßnahme als ein Investment in die Lebensqualität unseres Teams und somit als Investment in die Zukunft unserer Mitarbeiter und unseres Betriebs.“





# Exquisites für das Fest



## Die neue The Balvenie Serie „Rare Marriages“



David C. Stewart MBE

Mit der neuen Serie an Premium Single Malts bringt The Balvenie Malt Master David C. Stewart MBE, der sich sechs Jahrzehnte lang der Vollendung seiner Handwerkskunst widmete, das Motto „Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse“ auf den Punkt.

Die Serie „Rare Marriages“ ist eine Hommage an David Stewarts Streben, außergewöhnliche Aromen durch die Vermählung seltener Fässer zu konzipieren und zum Leben zu erwecken. Die erste Abfüllung „The Balvenie Twenty-Five“ – das Topprodukt dieser Serie – stellt seine Kompetenz und seinen hohen Qualitätsanspruch einmal mehr eindrucksvoll unter Beweis.

Als nunmehr fester Bestandteil des Portfolios der Destillerie in Speyside wurde die Serie „Rare Marriages“ für anspruchsvolle Genießer kreiert, die unglaubliche Komplexität in vordergründiger Einfachheit zu schätzen wissen. Das Verständnis der Whiskyvermählung, die im traditionellen Vermählungsfass aus Eiche erfolgt, ist eine Kunst an der Schnittstelle von Wissenschaft und Alchemie.



Diese unglaublich komplexen und ausbalancierten Abfüllungen verkörpern den Charakter der The Balvenie Whiskys im Verlauf der Zeit und sind auf David Stewarts feine Nase, sein intuitives Wissen sowie auf sein fachkundiges Blending feinsten Tropfen zurückzuführen.

Malt Master David C. Stewart MBE dazu: „The Balvenie hat eine unglaubliche Geschmackstiefe und unsere Serie „Rare Marriages“ wurde entwickelt, um die Feinessen unseres Whiskys in einer ebenso kühnen wie außergewöhnlichen Vermählung zu offenbaren. Diese Serie ist durch die Erfahrung vielschichtiger Aromen der Inbegriff von Genuss.“

### The Balvenie Twenty-Five – 25 Jahre

Der Twenty-five, ein Whisky von außergewöhnlichem Charakter, verweist auf The Balvenies beliebteste Aromen – kräftige Eiche mit Vanillenoten und Ingwer sowie süßen flüssigen Honig. Die Flasche wird in einer Box aus tiefem Burgunderrot, das in einen helleren Ombréton übergeht, präsentiert. Die Farben veranschaulichen die Entwicklung der Aromen im Vermählungsprozess. Ringe aus Weißgoldfolie stehen für jedes Reifungsjahr.

### The Balvenie Thirty – 30 Jahre

Eine seidige Süße weicht nach und nach zurück und lässt die großartige Tiefe von gehaltvollem Honig, sanften Eichentönen und Andeutungen kandierter Orangenschale hervortreten. Die zylindrische Form der Verpackung wurde aus weichem Ziegenleder gestaltet und zeigt eine Detailausführung mit allmählich verblassenden Musterringen in Tiefprägung, die von der Destillerie inspiriert sind und die Entfaltung des Aromas im Vermählungsprozess veranschaulichen; die Veredelung mit Folien in Weißgold sorgt für eine überaus haptische luxuriöse Anmutung.

### The Balvenie Forty – 40 Jahre

Er ist der Charaktervollste der Serie mit wohliger Süße und nobler Eleganz. Aus einigen der seltensten Fässern aus den Lagerhäusern von The Balvenie kreiert Malt Master David C. Stewart MBE einen meisterhaften Blend aus amerikanischen und europäischen Fässern mit außerordentlichem Charakter und gehaltvollen, eleganten Akzenten. Intensive honigsüße Eiche und Fruchtigkeit sorgen zuerst für eine vielschichtige Süße und Würze; dann offenbaren sich die warmen Noten von Ingwer und Zitrusfrüchten.

Die Serie „The Balvenie Rare Marriages“ wird in Österreich in streng limitierter Stückzahl ab Dezember 2021 im ausgesuchten Whiskyfachhandel erhältlich sein.

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

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



# KÖSTLICHE IDEEN FÜR DAS SILVESTERMENÜ So wird Silvester exquisit!

## So exquisit wie der Name

Ursprung der WIBERG Exquisite Produkte sind die außergewöhnlichsten Anbaugebiete in aller Welt. Pflanzung und Aufzucht erfolgen ausschließlich durch Produzenten, die höchsten Wert auf die Natürlichkeit ihrer Rohstoffe legen. Mit einzigartigem Geschmack und bester Qualität besticht jedes Mitglied der Exquisite Reihe als besondere Kostbarkeit. Kreative Köche unterstreichen mit Exquisite Produkten ihren hohen Anspruch an zeitgemäße Gastronomie. Mit Liebe und Wertschätzung für Lebensmittel.

## Wir beginnen mit: Schönheit!

Ein Produkt voller Schönheit ist der neue WIBERG Exquisite Bunter Alpenblütenmix. Er besticht mit fünf verschiedenen Farben von Weiß über Rosa bis hin zu Tiefviolett in bezaubernden Nuancen. Bei Ernte und Verarbeitung wird gänzlich auf den Einsatz von Maschinen verzichtet, die zarten Blüten bleiben somit unversehrt in ihrer Reinheit und optischen Beschaffenheit. Perfekt veredeln die Blüten in Bioqualität helle Suppen wie beispielsweise ein Samtsüppchen vom Südtiroler Weißburgunder.

## So kanns weiter gehen: Wald trifft Wasser

Dass die Exquisite Mischung Forest Flair mit Wild und Co. perfekt harmoniert, ist hinlänglich bekannt. Kreativ verwendet, macht sie auch heimische Süßwasserfische zum einzigartigen Genuss. So lässt sich mit gedämpftem Forellenfilet im Waldkräuterfond mit knusprigem Walnussbrot und Kartoffel-Waldkräuteraufstrich auf besondere Art der Geschmack des Waldes mit dem hochwertiger regionaler Forellen kombinieren.

## Golden-edler Höhepunkt

Der Hauptgang wird luxuriös, mystisch und geschmacklich einzigartig! WIBERG Azteken Gold eignet sich mit seinen intensiven Noten nach gerösteten Kakao-bohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärfe sowie seinen Nuancen von Vanille und Kardamom perfekt für einzigartige Schmorgerichte. Das enthaltene Blattgold sorgt beim Finishen für den Augenschmaus, der bei einem Silvestermenü Programm ist! Eine Feijoada mit eingelegten Eierschwammerln vereint die Geschmackswelt Südamerikas mit regionalen Komponenten.



## Großes Finale: Das Geschmacksfeuerwerk

Selbst beim Dessert lassen sich die internationalen Spitzenprodukte der Exquisite Linie nicht bitten. Ein richtiges Feuerwerk der unterschiedlichsten Aromen feuert beispielsweise Red Dhofar ab. Die sinnlich-orientalischen Noten dieser Mischung erstrecken sich von feurig-scharf, fein säuerlich bis zu fruchtig nach Zitrone und Sumacbeere. Das macht sie – auch durch den intensiven Safrangeschmack – spannend für kreative Desserts. Sogar für verwöhnte Gaumen spannend ist die Gräfin von Paris Birne, die mit ungewöhnlichen Geschmacksprofilen überrascht. Nicht zuletzt durch den harmonischen Einsatz von Assam Langpfeffer, der sich erfrischend eukalyptisch und warm-süßlich ebenfalls für die Dessertküche eignet.



Mehr Informationen und alle Rezepte im Detail finden Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

# Wo Können und Klasse zählen



GIGA X3

## Frisch gemahlen, nicht gekapselt

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

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

Empfohlene  
Tageshöchstleistung:  
150 Tassen



# Das Auge isst mit

Passendes Geschirr setzt ein Gericht zusätzlich in Szene. Die Keramikmanufaktur Montgolfier hat sich dieses Wissen zu eigen gemacht und ihre Expertise in 21 Kollektionen einfließen lassen.

Handgemachtes Steingut in kleinen Serien: Montgolfier setzt Trends in Sachen „Art of Plating“.



Das Sehorgan spielt beim Essen eine große Rolle. Die feinsten Restaurants legen deshalb viel Wert auf das Platzieren des Gerichts, aber auch auf das Geschirr, damit alle Speisen ihre volle visuelle Wirkung entfalten.

Seit 75 Jahren stellt die französische Manufaktur Montgolfier Tischkultur aus Steingut her – im Anjou, einer Region mit langer Tradition in der Keramikherstellung. Mit ihren handgefertigten Produkten hat sie sich weltweit einen Namen in der gehobenen Gastronomie gemacht.

## Bunt gemischt

Montgolfier bietet eine große Auswahl an Farben sowie Aspekten an. Handgemachte, Effekt-, reaktive, glänzende und satinierte Glasuren. Egal ob abgerundet

oder viereckig: Moderne Formen geben den Geschirrlinien ihren spezifischen Charakter und organischen Stil.

## Hohe Widerstandsfähigkeit

Die verwendeten Rohstoffe sind blei- und kadmiumfrei. Aufgrund seiner extrem niedrigen Porosität sowie der hohen Brenntemperatur ist Steingut wasserfest und verfügt über eine hohe Bruchfestigkeit und Widerstandsfähigkeit. Die typische Besonderheit der Marke liegt im verwendeten Material, das angenehm sanft in der Berührung und gleichzeitig markant im Auftritt ist. Alle Herstellungsschritte – vom Design bis hin zur Lieferungszusammenstellung – werden in der Manufaktur selbst durchgeführt. Die Kollektionen werden ausschließlich in Kleinserien gefertigt, mit einer maximalen Herstellungsdauer von fünf Wochen.

Die spezifischen Produkteigenschaften von Steingut sowie das charakteristische Design von Montgolfier haben bereits international anerkannte Küchenchefs, wie beispielsweise Sven Elverfeld, Song Lee, Eric Guérin, Patrick Henriroux, Jean-Georges Vongerichten, Inaki Aizpitarte oder Jason Atherton überzeugt.

Chefkoch Jean-Yves Schillinger bestätigt: „Mit ihren samtigen Farben und originellen Formen verwenden wir die Montgolfier-Teller nun schon seit mehreren Jahren und sind absolut begeistert.“

Montgolfier wurde mit dem Label EPV (Entreprises du Patrimoine Vivant, Lebendiges Kulturerbe) ausgezeichnet, eine Auszeichnung für französische Unternehmen, die seltene Kenntnisse und herausragende Techniken erhalten und tradieren.

Jean-Yves Schillinger, Chefkoch im Restaurant JY'S in Colmar, setzt seine Kochkunst mit Montgolfier perfekt in Szene.



# Bitte zu Tisch

Vom 11. bis 15. Februar 2022 zeigt die Ambiente die wichtigsten Themen der gesamten Konsumgüterpalette in den Bereichen Dining, Living und Giving.

Fotos: Messe Frankfurt-Petra Welzel

Thomas Kastl, Leiter Dining bei der Ambiente: „Mehr als 2.400 Aussteller aus 74 Ländern haben bereits ihre Teilnahme in Frankfurt verbindlich bestätigt. Mit 272.000 Bruttoquadratmetern wird das Gelände eine Auslastung von 87 Prozent im Vergleich zur letzten Veranstaltung im Jahr 2020 aufweisen. Der Dining-Bereich erstreckt sich auf der Ambiente 2022 über insgesamt 14 Hallenebenen. Besucher finden dort ein breites Spektrum an Lifestyle-Produkten für Tisch, Küche, Genuss, Haushalt und Hospitality.“ Im Mittelpunkt steht im kommenden Februar vor allem eins: die persönliche Begegnung. Gleiches gilt für das haptische Erleben der Produkte. In der Branche ist es aus Sicht des Messeverantwortlichen essentiell, Texturen, Farben und Co. mit den eigenen Sinnen wahrzunehmen. Damit man auf dem Frankfurter Messegelände auch in Pandemie-Zeiten sicher mit Geschäftspartnern zusammenkommen kann, wurde ein umfassendes Schutz- und Hygienekonzept ausgearbeitet. Messteilnehmer müssen nach aktuellem Stand am Eingang einen aktuellen Impfpflicht- oder Genesenennachweis vorlegen. Darüber hinaus gibt es weitere Maßnahmen wie Online-Ticketing, 100 Prozent Frischluftzufuhr, großzügige Gestaltung von Hallen und Eingängen zur Einhaltung von Sicherheitsabständen sowie intensive Reinigungsmaßnahmen. Auch Standcatering und das beliebte Showcooking werden mit entsprechenden Hygieneregelungen möglich sein.

## Dining-Produkte

Zu den Unternehmen, die für die HoReCa-Halle fest zugesagt haben, gehören unter anderem BHS mit den Marken Bauscher und Schönwald, Bonna, Kütahya, Porland, RAK, Steelite sowie V&B Hospitality Dining & Lifestyle. Die 2020 neu eingerichtete Halle 6.0 war zu ihrer Premiere ein voller Erfolg und die perfekte Anlaufstelle für Entscheider im Hospitality-Segment – darunter Hotelketten, Restaurantbesitzer, Cateringunternehmen, Cruiselines und Airlines. Auch auf der kommenden Ambiente werden Aussteller dort ihre neuesten Kollektionen präsentieren und zu aktuellen Insights aus dem Front-of-House-Bereich einladen. Neben den ästhetisch schönen und trendigen Produkten ist Nachhaltigkeit mit all ihren Facetten heute ein weltweites gesellschaftliches und wirtschaftliches Kernthema mit enormer Bedeutung. Das zeigt sich seit einigen Jahren auch auf der Ambiente. Thomas Kastl abschließend: „Die Ambiente wird ab 2022 um zusätzliche digitale Angebote und Networking-Formate in Form



BergHOFF

der digital addition ergänzt. Besucher können sowohl live dabei sein als auch online netzwerken und die Messe-Highlights in Content-Streamings verfolgen. Internationalen Besuchern, die aufgrund der Reiserestriktionen nicht nach Frankfurt kommen können, ermöglicht die Ambiente digital addition so eine effiziente Vernetzung zu den Ausstellern. Die Ambiente findet vom 11. bis 15. Februar 2022 statt.

Seltmann Weiden



# Exquisites rund um die Festtage

## Fuel your greatness



„Der stärkste Kaffee der Welt“ wurde erstmals auch in Österreich lanciert. „Fuel your greatness“: Mit dieser provokanten Ansage wirbt Black Insomnia, der „stärkste Kaffee der Welt“, für sein Produktversprechen – und zwar neuerdings auch in Österreich: Der Kaffee hat bis zu drei Mal mehr Koffeingehalt als jeder andere Kaffee, ist aber zu 100 Prozent natürlich und enthält keinerlei künstliche oder natürliche Zusatzstoffe. Der Gastro-Vertrieb startet in Österreich durch den Partner „Grind and Brew“, in dessen Kaffee-Store im 5. Bezirk der Kaffee ab sofort verkostet und gekauft werden kann.



## Ein Rum mit Seele



Der guatemaltekische Luxus-Rum Ron Zacapa hat eine exquisite zweite Ausgabe seiner vierteiligen Sammler-Kollektion Heavenly Cask auf den Markt gebracht: Ron Zacapa 23 El Alma. Sie folgt auf die erste limitierte Edition, Zacapa 23 La Doma – The Taming Cask, und ist inspiriert von dem speziell gerösteten Whiskey-Fass, das während der Zacapa-Systema-Solera-Reifung verwendet wird.



## Süße Genussmomente

Pünktlich zur Weihnachtszeit werden Konsumenten mit einem ganz besonders süßen Genussmoment verwöhnt: der Limited Edition Baileys Red Velvet Cupcake. In auffälligem Rot zieht diese Innovation von Baileys, nicht nur an Weihnachten oder dem Valentinstag alle Blicke auf sich, sondern verspricht außerdem gleich dreifachen Genuss: als Dessertverfeinerung, köstliche Zutat beim Backen oder pur auf Eis.



## Am besten ganz natürlich

Natürlich gebrauchte Sojasauce anstatt der Prise Salz in den täglichen Mahlzeiten intensiviert den Eigengeschmack von Zutaten optimal ohne in den Vordergrund zu treten. Das Spiel mit verschiedenen Texturen und Konsistenz, verstärkt durch die Aromavielfalt der Kikkoman Sojasauce, unterstreicht die geschmackliche Ausgewogenheit der Gerichte und bringt eine Fülle an Umami in jeden Bissen.



## ◁◁◁ Geschmacksvielfalt

Mit unbändiger Kreativität, gemixt mit Kompetenz, verfeinert mit jahrelanger Erfahrung und einer Portion Liebe zum Detail, wurden variantenreiche Choctails in der Mozart Liqueur Choctail Collection für ein unvergessliches Geschmackserlebnis kreiert. Die Limited Editions für Partner der Gastronomie wie die Schokoladeessenz Mozart Chocolate Bitters, welche auf Grund der großen Nachfrage weltweit nach dem Original Rezept nach 10 Jahren wieder produziert wird, kann man nicht einfach bestellen, die kann man sich nur mit Kreativität und Verbundenheit zum Produkt verdienen.



## It's Aperol Christmas Time

Ob zwischendurch, zur Einstimmung auf einen besonderen Abend oder an den Festtagen gemeinsam mit Familie und Freunden – Aperol und die Liebe zum Leben gehören einfach zusammen. Die Komposition aus bittersüßen Orangen, edlen Kräutern und aromatischen Wurzeln erhellen jeden Moment am weihnachtlichen Festtagstisch. Mit seiner leuchtend orangen Farbe ist Aperol seit seiner Erfindung 1919 der italienische Garant und treue Begleiter für die schönsten Augenblicke im Leben.

## Genussvolle Auszeit ▷▷▷

Nach den rauschenden Festtagen der Weihnachtszeit tut eine Alkoholpause nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele gut. Mit den zahlreichen köstlichen Sorten alkoholfreier Spirituosen von Lyre's – die zudem auch vegan, glutenfrei und extrem kalorienarm sind – kommen Genießer auch diesen Dry January nicht zu kurz. Dabei bietet sich besonders der seit einigen Jahren immer beliebter werdende „Sober Trend“ an. Ziel ist ein bewusster und kontrollierter Umgang mit Alkohol – seinem eigenen Körper zuliebe.



Die neuen Haubenspülmaschinen der PT-Serie

# ARBEITSTIER

*Harte Arbeit leicht gemacht.*

winterhalter®

Weitere Infos unter:



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

[www.winterhalter.at/pt](http://www.winterhalter.at/pt)



## Whisky meets Schokolade

The Macallan und Jordi Roca wagten eine gemeinsame Exkursion in das Universum von Whisky und Schokolade.

The Macallan launchte Ende Oktober 2021 The Macallan Harmony Collection Rich Cacao, den ersten Whisky in limitierter Edition aus einer neuen Single Malts-Reihe, bei der die Marke einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit geht.

Für die erste Edition dieser limitierten Serie mit jährlichen Releases besuchte Polly Logan, The Macallan Whisky Maker, die Stadt Girona in Spanien, um in die Welt der Schokolade einzutauchen und deren Herstellungsprozess und unterschiedliche Geschmacksprofile zu erforschen.

### Mit Leidenschaft zu Top-Qualität

Polly Logan kooperierte dabei mit dem weltberühmten Pâtissier und Chocolatier Jordi Roca, dem jüngsten der renommierten Roca-Brüder vom Restaurant El Celler de Can Roca, mit dem The Macallan eine langjährige Beziehung verbindet. Im Rahmen

ihrer Forschungsreise besuchte sie Jordis berühmte Schokoladenfabrik Casa Cacao in Girona und verbrachte auch viel Zeit mit dessen Meister-Chocolatier Damian Allsop, seine rechte Hand. Die Leidenschaft, das Wissen und die Kreativität der beiden inspirierte Polly zur The Macallan Harmony Collection Rich Cacao, wofür sie sich – zurück in den Lagerhäusern des Macallan Estate – auf die Suche nach köstlichen raren Schokoladennoten in den mit Sherry präparierten Eichenfässern begab.

Komponiert aus Whiskys aus europäischen und amerikanischen Eichenfässern, ist der außergewöhnlich vollmundige Single Malt von einem intensiven Bitterschokoladenaroma charakterisiert, das eine opulente sinnliche Erfahrung garantiert und ihn für ein Pairing mit feinstem cremiger Schokolade prädestiniert.

### Nachhaltigkeit als Konzept

Inspiziert von The Macallans tief verwurzelter Naturverbundenheit seit fast 200 Jahren, erkundet The Harmony Collection die Welt der nachhaltigen Verpackung, in der Naturmaterialien, die das Ende ihres Lebenszyklus erreicht haben, mit innovativen Technologien kombiniert werden, um sie zu neuem Leben zu erwecken und einem neuen Zweck zuzuführen.

Als Hommage an die schokoladige Inspiration ist The Macallan Harmony Collection Rich Cacao in einer zur Gänze wiederverwertbaren und biologisch abbaubaren Präsentationsbox verpackt, die aus natürlichen Abfallprodukten des Schokoladenproduktionsprozesses hergestellt wurde. Die Box wurde aus Schalen der Kakaofrucht gestaltet und vereint The Macallans renommierte Handwerkskunst mit zeitgenössischen Verpackungstechniken zur Verminderung von Abfall.





„Dieser exquisite Single Malt bietet die köstliche Erfahrung des Pairings von Whisky und Schokolade.“

*Polly Logan, The Macallan Whisky Maker*



Nachhaltigkeit ist ein konstantes Leitprinzip für The Macallan, seit das Unternehmen 1824 begann, seinen Single Malt inmitten der idyllischen Naturlandschaft rund um das Macallan Estate in Speyside, Schottland, zu produzieren.

### Außergewöhnliches Pairing

Polly Logan, The Macallan Whisky Maker, dazu: „The Macallan Harmony Collection Rich Cacao ist eine wunderbare Abfüllung, die die Welt des Whiskys mit dem faszinierendem Universum der Schokolade zusammenbringt. Gemeinsam mit Jordi Roca, der als einer der besten und kreativsten Patissiers der Welt gilt, und dem außergewöhnlichen Chocolatier Damian Allsop ging ich auf eine Entdeckungsreise, bei der ich die Handwerkskunst, die Leidenschaft und Kreativität kennenlernte, die mit der Herstellung von Schokolade verbunden sind. Als ich in diese Welt eintauchte,

entdeckte ich eine große Synergie zwischen dem Herstellungsprozess von Whisky und jenem von Schokolade. Beide erfordern Zeit und außergewöhnliche Detailgenauigkeit, da selbst kleinste Veränderungen im Produktionsverfahren unterschiedliche aromatische und geschmackliche Veränderungen bewirken können.

Für diese Abfüllung wählte ich eine bestimmte, etwas bittere Schokoladenote aus den traditionellen mit Sherry „gewürzten“ europäischen Eichenfässern von The Macallan aus und kombinierte diese, um etwas Süße hinzuzufügen, mit einer Vanillernote, wie sie mit Sherry präparierte amerikanische Eichenfässer verleihen. Dieser exquisite Single Malt bietet die köstliche Erfahrung des Pairings von Whisky und Schokolade und die Chance, den Genuss eines The Macallan in eine neue Dimension zu heben.“

The Macallan Harmony Collection Rich Cacao wird in Österreich in limitierter Stückzahl wahrscheinlich vor Weihnachten 2021 im ausgewählten Whiskyfachhandel erhältlich sein.

[www.themacallan.com](http://www.themacallan.com) | [www.topspirit.at](http://www.topspirit.at)

Damian Allsop und Jordi Roca





## Gaumen- freuden à la carte

Man gönnt sich ja sonst nichts. Nach diesem Motto können alle Aficionados, die das Besondere suchen und verehren, speziell über die Festtage Ihre Bar komplettieren.



### Die Hearts Collection

Hergestellt im Herzen Jamaikas, aus den besten Rohstoffen mit Herzblut und Leidenschaft gewonnen, bringt Appleton Estate die erste streng limitierte Kollektion von drei 100 % Pot-Still Single-Marque Rums auf den Markt. Die drei Single-Marque Rums wurden in Forsyth Pot Stills destilliert, 21,25 bzw. 26 Jahre lang gereift und aus 12 Fässern gemischt. Der erhöhte Alkoholgehalt von 63 Prozent führt zu einem geschmacklich stabileren Blend mit stärkerer Eichenholznote und reicheren, volleren Aromen. Von jedem Jahrgang gibt es weltweit nur 3.000 Flaschen und in Österreich sogar nur eine limitierte Auflage von je 54 Flaschen pro Sorte.

### ◀ Exklusiv für das Committee

Über Ardbeg und seine Abfüllung wird viel diskutiert. Nun sorgt die Islay-Destillerie mit einem neuen Release – exklusiv für sein Ardbeg Committee – für weiteren Gesprächsstoff. Ab dem 8. November ist Ardbeg 8 Years Old limitiert in Österreich erhältlich. Ardbeg 8 Years Old For Discussion ist mit 50,8 Vol. % Alkohol abgefüllt und auf 2 Flaschen limitiert nur online und exklusiv für Ardbeg Committee Mitglieder erhältlich.

## Ein seltener Single Malt

The Singleton bringt einen neuen 39 Jahre alten Single-Malt-Whisky aus der Destillerie The Singleton of Glen Ord auf den Markt und eröffnet ein weiteres Kapitel einer genussvollen Reise. Dieser kostbare und luxuriöse Jahrgang, von dem weltweit nur 1.695 Flaschen verfügbar sind, ist die bisher längste Zweitreifung von The Singleton. Nach der Reifung in einer raffinierten Mischung aus Fässern, in denen zuvor Portwein, Rotwein, Pedro Ximénez und Oloroso gelagert wurden, und der abschließenden Lagerung in französischen Bordeaux-Fässern überzeugt das Ergebnis dieser edlen Vereinigung aus Whisky und Wein mit vollmundigen und üppigen Aromen.



## Neue Highland-Single-Malt-Edition



„The Dalmore 12 Year Old Sherry Cask Select“ ergänzt die vielfach prämierte „Principal Collection“ und zelebriert die enge Verbundenheit von The Dalmore zu Sherry. Die jahrelange Reife in ausgewählten Sherry-Eichenfässern sorgt für einen einzigartigen Geschmack. In der Nase entfalten sich feine Noten von duftenden, karamellisierten Orangen, reichhaltigem Ingwer und Sultaninen mit Honig. Am Gaumen verbindet sich die für The Dalmore typische dunkle Schokolade mit frisch zerriebenen Mandeln und einer Prise Zimt. Den Abschluss macht ein Hauch von süßen Mangos, Pannacotta und Zitronenbiskuit, der dem Einfluss von Pedro-Ximénez-Sherry geschuldet ist. Im Vertrieb von Kattus-Borco.



## Einzigartiges Arrangement

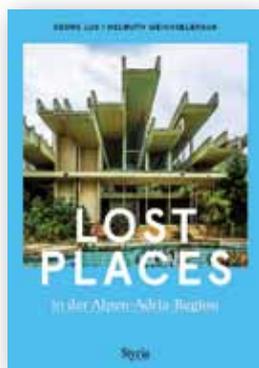


Eine einzigartige Komposition geht auf das außergewöhnliche geschmackliche Zusammenspiel von französischem Cognac und der Bitterorangen-Essenz aus den Schalen der Bigaradia Orange zurück. Es ist eben dieses Arrangement aus der dezent bitteren Orangenessenz und dem nussigen, karamelligen Cognac aus der Ugni-Blanc Traube, der den Likör von Grand Marnier so deutlich von anderen abhebt.

## Funkelnder Genuss

Die insgesamt achte Sonderedition von Russian Standard Vodka ist eine Hommage an russisches Handwerk, Folklore und Kunstfertigkeit. Jede der seit 2013 jährlich von Russian Standard Vodka präsentierten Sondereditionen ist ein Kunstwerk für sich. So auch die aktuelle „Jewellery Edition“. Sie ist eine Hommage an die kaiserliche Schmucksammlung, die auf der ganzen Welt verehrt wird. Feinste Ornamente und Edelsteine erstrahlen auf der königsblauen Flasche und lassen erahnen, welche Kraft und Magie von den wundervollen Preziosen ausgegangen sein muss.



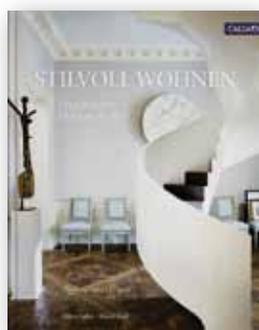


## Lost Places in der Alpen-Adria-Region

Georg Lux, Helmut Weichselbraun

Zwischen Alpentälern und Adriaküste kommt man den Wechselfällen der Geschichte am besten an jenen Plätzen auf die Spur, die abseits touristischer Highlights ihre Patina bewahrt haben und sich gegen den Verfall stemmen. Die Autoren laden in ihrem Buch dazu ein, selbst nachzuspüren und zu entdecken: Mit fantastischen Fotos, die die Orte in ihrer ganzen Vergänglichkeit zeigen und in unterhaltsamen Texten, die in die Geschichte eintauchen lassen.

Franz. Broschur, 16,8 x 24 cm, 208 Seiten, 27,00 €, ISBN 978-3-222-13681-8, Styria Verlag



## Stilvoll Wohnen – Die schönsten Interiors der Welt

Anna Wintour, Marie Kalt, Oliver Jahn

In diesem Buch finden Sie die gelungensten Interior-Projekte rund um den Globus zusammengefasst in einem inspirierenden Werk. Durch wunderschöne Bildstrecken werden Wohnräume aus Ländern wie China, Frankreich, Spanien, Indien und Mexiko in ihrer Einzigartigkeit präsentiert. Die Projekte reichen von Tommy Hilfigers Wohnsitz in Connecticut über einen marokkanischen Palast bis hin zu Marc Jacobs' New Yorker Stadthaus. Vielseitige Inspiration für Dekoration, Lifestyle und Architektur!

Gebunden, 304 Seiten, 49,95 €, ISBN 978-3-7667-2541-7, Callwey



## #rezeption

Peter Wölfl, Ines Weissensteiner-Wiessler, Christine Ruetz, Ernst Khom

Fundiertes Fachwissen finden, ohne lange danach suchen zu müssen – nach diesem Grundsatz wurde #rezeption konzipiert. Das erfahrene Autorenteam erklärt von A wie Ankunft bis Z wie Zufriedenheitsmanagement alles, was Mitarbeiter/innen am Empfang wissen müssen. Abläufe und Aufgaben werden anschaulich und praxisnah erklärt. Ein besonderes Plus ist das dazugehörige Online-Paket mit E-Book und Videos. Letztere zeigen, wie Rezeptionisten besonders komplexe und schwierige Situationen professionell meistern können.

368 Seiten, 64,90 €, ISBN 978-3-99033-828-5, Trauner Verlag



## Sauerteig – Vom Zauber des Einfachen

Rudolf Kallinger

Während der letzten Jahre hat sich das Backen von Brot zu einem echten Trend entwickelt. Meist ist es jedoch alles andere als einfach. Doch dieses Buch ändert alles. Rudolf Kallinger hat eine eigene Brotbackmethode entwickelt, die sich leicht in einen vollen Arbeitstag integrieren lässt. Für ein reines Sauerteigbrot benötigt man selbst nur 5–10 Minuten Arbeitszeit. Das Buch ist eine wahre Fundgrube für mühelose und ganz nebenbei gezauberte, herrlich knusprige Sauerteigbrote komplett ohne Germ.

Gebunden, 16,50 x 24,00, ca. 280 Seiten, 28,00 €, ISBN 978-3-99100-338-0, Braumüller



## Tafelfreunde – Das Kochbuch mit dem Vogel. Für die Urlaubsküche zu Hause.

Florian Bucar, Marianne Daberer, Stefanie Sonleitner

Das vielfach ausgezeichnete Biohotel „der Daberer“ – der Nachhaltigkeits-Pionier im Kärntner Gailtal – hat ein wunderbares Kochbuch herausgegeben: Frech, inspirativ, voller spannender Rezepte, praktikabler Küchenhacks, Tipps und Hintergründe. Entstanden ist es während der Corona-Lockdowns, im geschlossenen Hotel und im Homeoffice. Das Ergebnis: Über 100 Rezepte, die Mehrzahl davon vegan oder vegetarisch.

Hardcover, 272 Seiten, 36,90 €, ISBN 978-3-200-08039-3



# First Class Hotelkette debütiert in Budapest

The Luxury Collection Hotels & Resorts, eine Marke von Marriott International, eröffnete kürzlich den Matild Palace, a Luxury Collection Hotel, Budapest.

Im Besitz der Özyer Gruppe, markiert die Eröffnung dieser Hotelikone das Debüt von The Luxury Collection in Ungarn. Der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählende Palast wurde in den vergangenen fünf Jahren unter der Leitung der preisgekrönten Innenarchitektin Maria Vafiadis sowie den renommierten Budapester Architekten Péter Dajka und Puhl Antal aufwändig zu einem Luxushotel mit 130 Zimmern umgebaut.

Maria Vafiadis, Gründerin des Innenarchitekturbüros MKV Design, sorgte dafür, dass das neue Kapitel des Gebäudes sein ungarisches Erbe durch ein atemberaubendes Dekor ehrt. Das spektakuläre Innendesign zelebriert die berühmte Vergangenheit des Palasts als blühenden gesellschaftlichen Treffpunkt der Stadt und schafft gleichzeitig ein modernes, elegantes Ambiente, das sowohl anspruchsvollen Einheimischen als auch entdeckungsfreudigen Weltreisenden in Erinnerung bleibende Aufenthalte schaffen wird.

## Ein wahres Feinschmeckerziel

Wolfgang Puck wird den gesamten gastronomischen Betrieb im Matild Palace leiten und damit eine neue Ära der gehobenen, stilvollen Gastronomie in der Stadt einläuten. Sein renommiertes Spago by Wolfgang Puck markiert das Debüt des Restaurant-

Phänomens aus Beverly Hills in Ungarn. Die Speisekarte bietet traditionelle ungarische Gerichte mit modernem Twist, die von regionalen Produkten inspiriert sind. Der renommierte Koch wird auch das kulinarische Angebot in der Rooftop-Bar The Duchess leiten sowie im Matild Café & Cabaret. Das Spago und Matild Café & Cabaret werden ganzjährig über einen Außengastronomie-Bereich verfügen und damit die erste „Gourmetstraße“ der Stadt bilden.

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



# Das „Hotel Stadt Rosenheim“ wird zum „MOMA1890“

10 Jahre wurde am neuen Design- & Servicekonzept gefeilt.  
Nun fand die Eröffnung statt.

Das privat geführte Haus läutet mit dem Rebranding eine neue Phase der lang geplanten Konzeptänderung ein. Mit dem neuen Namen setzen die beiden Brüder Moritz und Maximilian Seidel ein klares Statement gegenüber dem familiengeführten Haus am Münchner Orleansplatz.

Die Kombination ihrer beiden Vornamen mit dem Baujahr des denkmalgeschützten Gebäudes symbolisiert die enge Verbundenheit der beiden mit der Geschichte des Hotels, aber auch mit dessen Zukunft. Denn davon, dass die Individualhotellerie und der persönliche Service am Gast auch nach der Krise Bestand haben werden, sind die beiden überzeugt. Daher haben sie auch nach Ausbruch der Corona-Pandemie weiter in die Weiterentwicklung des Hotels investiert.

## Der besondere Anspruch

Wegbegleiter von Anfang an: Wolfgang Schlicht, der als Direktor des Hotels seine internationale 5-Sterne-Erfahrung in alle Bereiche mit einbrachte. Gemeinsam wurde so die Basis für eines der besten Häuser Münchens geschaffen (seit Jahren unter den Top 10 aller Münchner Hotels auf Tripadvisor). Das MOMA1890 Boutique Hotel ist ein Haus mit besonderem Anspruch und unterschwelligem Luxus geworden. Räume zum Verweilen, moderne und gemütliche Zimmer, die auch hohen Ansprüchen an Design und Funktion genügen. Die persönliche Beziehung zu den Gästen steht dabei immer im Vordergrund. Denn parallel zum Designkonzept wurde ein Servicekonzept entwickelt, welches das familiäre Verhältnis zu den vielen





## Solidarität ist keine Einbahnstraße

Bei allen Diskussionen rund um das Virus verstehen immer mehr Menschen nicht, dass knappe 20 Prozent in unserem Land 80 Prozent in eine unsägliche Geiselhaft nehmen. Ich möchte an dieser Stelle nicht auf die nicht mehr nachvollziehbaren Argumente der Impfgegner und Corona-Leugner eingehen, denn schon alleine die Unterstellung, dass wir uns in einer Diktatur befinden, sagt schon alles über die Gedankenwelt dieser Menschen aus. Menschen, denen anscheinend nicht nur ihr eigenes Leben nichts wert ist, sondern auch das der anderen. Menschen, die Rechte und Pflichten von Staatsbürgern völlig falsch interpretieren und die von Solidarität mit der Gemeinschaft nichts wissen wollen. Aber, und jetzt wird es ganz unverständlich – wenn einer dieser Menschen schwer an Corona erkrankt, ins Spital und auf die Intensivstation kommt, dann soll schon die beste ärztliche Hilfe parat sein. Also diejenigen, die unter anderem auch für die Triage verantwortlich sind, wollen dann gerettet werden – von denjenigen, denen Sie auch vorwerfen zu übertreiben, nicht die Wahrheit zu sagen und von der Pharmaindustrie bestochen zu werden. Also diejenigen, Ärzte und Krankenschwestern, gegen die ebenfalls lautstark Stimmung gemacht wurde, die sollen und müssen dann sehr wohl ihr Bestes geben. Der Vorschlag einiger Politiker und Kommentatoren trotzdem auf diese Menschen weiterhin zuzugehen, sie anzuhören und nicht auszugrenzen, wird leider immer schwerer machbar. Aber nur deshalb, weil diese Menschen sich mittlerweile so radikalisiert haben, dass sie einfach nicht mehr anderen zuhören wollen und können. Schön langsam sollte man zeigen, dass es wirklich ein starkes, anderes Österreich gibt und der Satz von UHBP „so sind wir ja nicht“ zutreffend ist, denn rund 80 Prozent der Bevölkerung will wirklich nicht so sein,

meint  
anonymus

*HOTEL&DESIGN möchte in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit geben, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten. Leserbriefe an: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)*

Stammgästen unterstreicht: Ein eigener Schlüsselbund, Zimmerbuchung via SMS, Aufbewahrungsservice für Gepäck zwischen den Aufenthalten und vieles mehr sollen das Hotel zu einem Zuhause in der Ferne für stil- und kulturraffine Reisende aus der ganzen Welt machen. Die Lobby, der Frühstücksraum und insgesamt 51 Zimmer (davor teilweise sogar ohne eigenes Bad, jetzt mit original Designermöbeln und -leuchten u. a. von Occhio, Flos, Artemide, Vitra, Ingo Maurer, Carl C. Hansen etc.) wurden mit viel Liebe zum Detail neu gestaltet.

„Unser Ziel ist es, dass in 120 Jahren wieder gesagt wird: ‚MOMA1890‘ – das war der Name, den mein Urgroßvater diesem Hotel gegeben hat!“

*Maximilian Seidel, Geschäftsführer*





© Royal Commission for AlUla (RCU)

## Ein Vorzeige-Hotel in der Wüstenoase

Das erste Hotel der nachhaltigen Marke Habitas im Nahen Osten hilft Besuchern, die Geheimnisse der Wüstenoase zu entdecken.

Als erste Immobilie der Hotelgruppe im Nahen Osten soll das Habitas AlUla einen ausgezeichneten Aufenthalt mit authentischen regionalen Erlebnissen vereinen – und das alles im Zeichen der Nachhaltigkeit, für die die Marke bekannt ist. Das neue Habitas AlUla umfasst 96 Zimmer auf drei Ebenen: die

Premium Celestial Rooms, die Alcove Rooms und die Canyon Rooms. Den Gästen stehen zudem ein Yoga-Deck, ein Wellnessbereich, ein Fitnesszentrum, ein Restaurant sowie ein Swimmingpool zur Verfügung. Jeder Raum wurde aus ethisch vertretbaren, organischen Materialien errichtet, die sich nahtlos in die natürliche Umgebung einfügen. Das minimalinvasive Baumodell mit seinem modularen Aufbau, den nachhaltigen Baumethoden sowie dem umweltfreundlichen Design schafft einen Raum, in dem wertvolle Erfahrungen aller Art ganz nach der Vision von Habitas entstehen sollen.

### Authentisch in die Kultur eintauchen

Die neue Hotelanlage in AlUla spiegelt die sechs Programmsäulen der nachhaltigen Marke wider, die die Gäste auf authentische Art in die Kultur und natürliche Umgebung der Region eintauchen lassen sollen: Musik, Wellness, Abenteuer, Kultur, Lernen und Kulinarik. So werden neben Canyon-Trekking, Kunst- und Kulturwanderungen auch Yoga, Meditationen und Atemübungen angeboten. Auch eine Reihe an Konzerten wird





es künftig geben, um die Bedeutung der lokalen Musik hervorzuheben. Außerdem können Gäste ihr Wissen über die geschichtsträchtige Region bei wöchentlichen Kinovorführungen unter freiem Himmel mit regionalen Kultur- und Dokumentarfilmen sowie bei offenen Diskussionsvorträgen über lokale Initiativen, Kultur und Geschichte erweitern. Zahlreiche Kunst- und Kulturaktivitäten, wie die ausgestellten Kunstwerke von Mohammad Ahmed Ibrahim, Superflex und Nadim Karam, ergänzen diese Lernerfahrungen. Dazu gehört auch ein geführter Spaziergang durch die Ruinen der Altstadt AlUlas, in der einst die Nabatäer lebten.

### Nachhaltig Speisen

Das Restaurant Tama, das nach dem aramäischen Wort für „hier“ benannt ist, steht im Einklang mit einer der zentralen Markenerfahrungen von Habitas: das Hier und Jetzt im Kreise der Liebsten zu genießen. Das Tama ist ein Ort der Begegnung und nimmt seine Gäste mit auf eine unvergessliche kulinarische Reise. Das nachhaltige Konzept verbindet die saudische Küche mit der des Nahen Ostens. Die frischen Zutaten aus der Region erwecken dabei die einzigartigen Aromen Saudi-Arabiens zum Leben. Auf der Speisekarte stehen unter anderem traditionelle Gerichte aus dem Nahen Osten wie Muhammara, Kabsa, Singari Fish Sayadiyah und Mandinah Hashee.

### ÜBER AlUla

AlUla liegt 1.100 Kilometer entfernt von Riad, der Hauptstadt Saudi-Arabiens, im Nordwesten des Königreichs und beheimatet neben unzähligen Naturwundern viele Geheimnisse der Menschheitsgeschichte. Als bekannteste Stätte gilt Hegra, Saudi-Arabiens erstes UNESCO-Weltkulturerbe. AlUla beherbergt darüber hinaus faszinierende historische und archäologische Schätze. Zudem finden Besucher hier unzählige antike Felszeichnungen und Inschriften am Jabal Ikmah, die Altstadt AlUla, ein Labyrinth von mehr als 900 Lehmziegelhäusern aus dem 12. Jahrhundert sowie die Hedschasbahn, Schlüsselstelle in der Geschichte von Lawrence von Arabien.



## Vorschau auf H&D Nr. 1 | Februar 2022

### Hotel National: Unvergleichlicher Kraftort

In fantastischer Alleinlage auf 1.150 Meter Seehöhe, ist die Jufenalp im Salzburger Land ein idealer Rückzugsort für Ruhesuchende. Umgeben von endloser Weite und unberührter Natur genießen Gäste im ersten Boho Hotel der Alpen Entschleunigung und Ruhe.



Kare Home

### Wohn-Trends

Gäste wollen immer aufs Neue verwöhnt werden – auch optisch. Wir präsentieren Ihnen einige Beispiele.

### Nachhaltigkeit

Mehr als nur ein Schlagwort. Generationsüberschreitende Investments machen sich allerorts im Betrieb bezahlt.

### Badserie Seed von Repabad



### Das Bad als Statement

Einer der vielen, aber wohl wichtigsten Visitenkarten eines Hauses. Wir liefern Tipps und Trends für den nächsten stylischen Umbau.



## FOOD&DESIGN

### Food-Trends 2022

Wohin geht die kulinarische Reise? Bei uns finden Sie Antworten darauf.

### Die Bar als kulinarischer Ort der Begegnung

Gute Drinks gehören auf jeden Fall dazu, das richtige Ambiente darf dabei auch nicht fehlen.

**Erscheinungstermin: 21. Februar,  
Redaktionsschluss: 24. Jänner 2022**

## IMPRESSUM

### Grundlegende Richtung:

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

### Medieninhaber und Herausgeber:

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

### Verlags- und Redaktionsadresse:

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

### Redaktionsleitung & Chefredakteur:

Peter A. de Cillia

### Verlags- & Produktionsleitung:

Brigitte Strohmayer  
+43 664 110 43 54  
bs@hotel-und-design.at

### Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia,  
Peter A. de Cillia

### Lektorat:

Alexandra Höfle  
Edition Atelier, 1090 Wien

### Fotos:

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

### Cover:

Riederalp © Carmen Huter

### 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  
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.

# EINKAUFSTIPPS

Ausgewählte Qualitätsprodukte unserer Partner

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

*Der hoeb Branchen Einkaufsführer... das ideale Service für Ihren Einkauf*

Mit dem hoeb online Einkaufsführer [www.hoeb.at](http://www.hoeb.at) steht Ihnen eine umfangreiche Einkaufsdatenbank zur Verfügung. Rund 3000 ausgewählte Branchenspezialisten präsentieren sich mit Kontaktdaten und unterschiedlichen Infos zu Ihrem Unternehmen. Mit wenigen Klicks finden Sie ausgewählte Anbieter für Ihren Bedarf. Sie können sich einfach und schnell über die Firmen und deren Leistungen informieren und sofort in Kontakt treten. Die einfache Anfragemöglichkeit – auch an mehrere Firmen gleichzeitig spart Ihnen Zeit und Geld bei Ihren Einkaufsentscheidungen.

Das Service kann jeder Hotelier, Gastronom und Einkäufer kostenlos nutzen.



[www.hotel-und-design.at](http://www.hotel-und-design.at)

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

## Hochwertige Heizstrahler: Passend im Trend



Heizstrahler passend im Trend und zur Saisonverlängerung! Unsere hochwertigen Strahler und Produkte, gewährleisten nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten; im gewerblichen Bereich genauso wie für die private Nutzung.

Einsatzbereiche: Büro, Bautrocknung, Garage, Gewächshaus, Halle, Haushalt, Hotel, öffentliche Gebäude, Restaurant, Cafe, Schwimmbad, Terrasse, Tierhaltung oder Werkstatt.



Ing. Martin Pemwieser GmbH  
A-4101 Feldkirchen  
Tel. +43 7233 77 27  
[www.pemwieser.at](http://www.pemwieser.at)

## HS/3 Hotelsoftware 30 Tage kostenlos testen



Einer der führenden PMS-Hersteller mit weit über 5.000 Kunden, davon über 800 Kunden in Österreich. Alle geforderten gesetzlichen Bestimmungen (z.B. Kassenrichtlinie, Registrierkassen - und Belegerteilungspflicht) sind in HS/3 realisiert. Kurze Einführungszeiten, die einzigartige, intuitive Bedienoberfläche sowie die hohe Funktionalität und Systemverfügbarkeit zeichnen HS/3 aus. Mit den Editionen Basic, Professional und Premium und aufgrund seines modularen Aufbaus bietet HS/3 für jede Hotelgröße die passende Lösung. Weit über hundert zertifizierte Schnittstellen zu allen marktgängigen Lösungsanbietern für Kasse, Telefon, Wellness, Finanzen, Schließanlage, Channel-Managersystemen u.v.m. stehen zur Verfügung.



HS/3 Hotelsoftware GmbH & CO. KG  
D-32760 Detmold  
Tel. +49 5231 45820 0  
[www.hs3.de](http://www.hs3.de)

## Kaffee- und Teestationen



Ihre Gäste kommen an oder auch von der Skipiste zurück ins Zimmer und während der Partner duscht gönnt man sich eine Tasse Tee. So schön kann Urlaub sein.

- Canella Tray ca. 16 x 25 x 5 cm mit 0,5 l
- Wasserkocher „Coral“ 800 W
- kleiner Wasserkocher reicht für 2 Tassen
- Hotelsicherheit durch auto off
- kabellos durch separaten Gerätesockel durch Edelstahlplatte verdecktes Heizelement
- Ein-Aus-Schalter mit roter Kontrollleuchte
- Edelstahlgehäuse; klappbarer Deckel
- Dampfstop-Automatik
- Dutch designed tray - Holz in dunklem Mahagoni mit Schublade
- verwenden Sie Ihre eigenen Tassen/ Becher



Schüller Hotelgast-Service HandelsGmbH  
A-4053 Haid  
Tel. +43 7229 87103  
[www.schueller.at](http://www.schueller.at)

## Ski Depot – Platzsparend und robust



Platzwunder auf Schienen oder als Wandmontage. Die Skicontainer können auf Schienen, als Wandmontage oder freistehend verwendet werden. Optimal für Ihren Skikeller.

- große Mengen an Ski und Stöcken auf minimalem Platz untergebracht
- jeder Ski / Stock hat einen eigenen Stellplatz kein DURCHEINANDER
- einfache Bedienbarkeit / selbsterklärend
- massiver Edelstahl / nahezu unzerstörbar
- im Sommer einfach zu entfernen und Platz für Radständer
- passt vom Langlauf bis zum Carving-Ski
- auch als Wandmontage für 5/9/11 oder 13 Paar verfügbar



Top Trock GmbH  
A-8045 Graz  
Tel. +43 316 691502  
[www.toprock.com](http://www.toprock.com)

# Glenfiddich®



CELEBRATE THE  
**OCCASION**

SKILFULLY CRAFTED. ENJOY RESPONSIBLY.