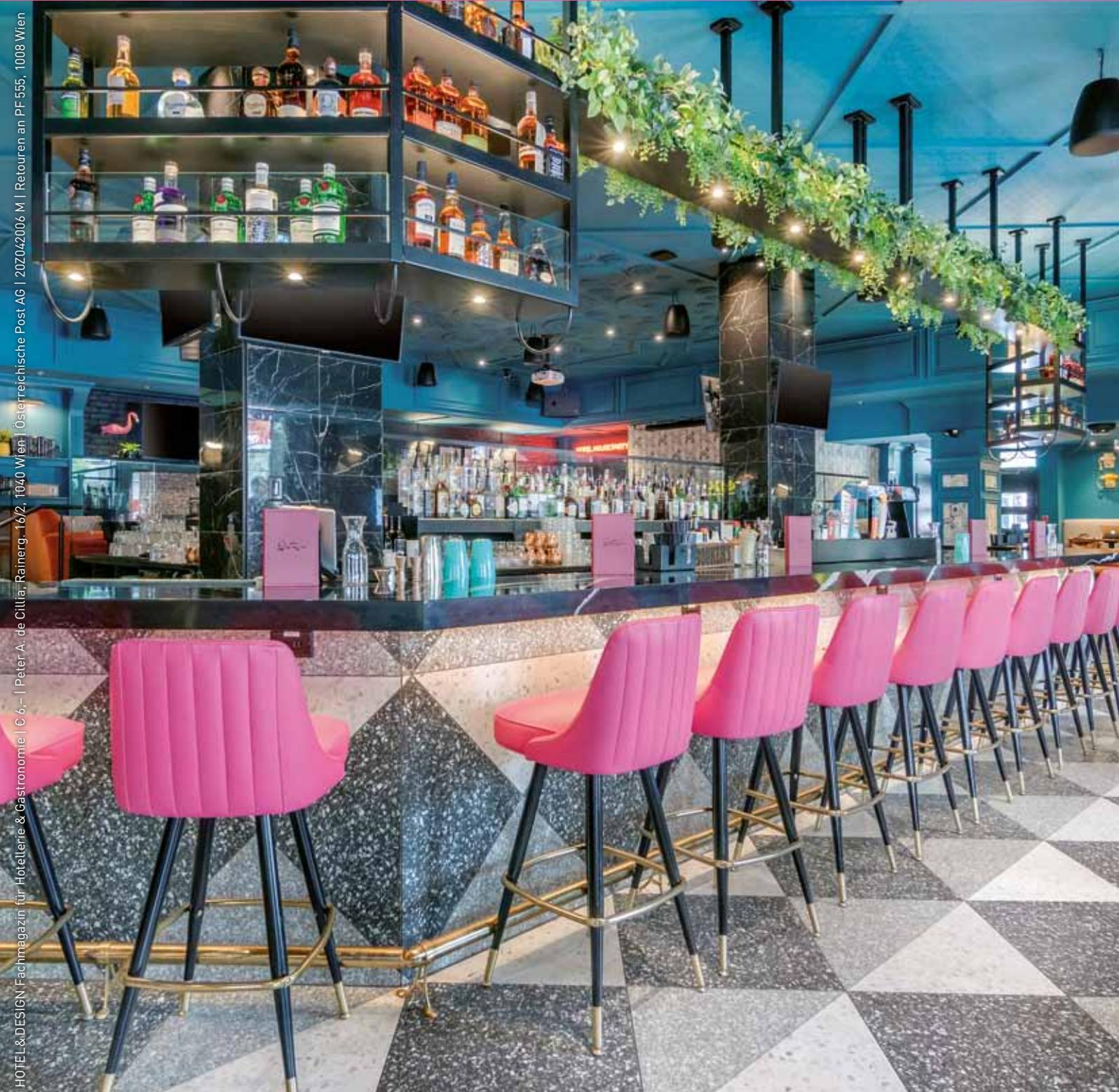


# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2022



BAD & DESIGN  
Inspirationen  
für das Bad

INTERIEUR & DESIGN  
Hotel- & Gastro-  
Ausstattung

FOOD & DESIGN  
Nachhaltigkeit  
und Lokalität



*Bio?logisch!*

Nachhaltiger Genuss und einmaliger Geschmack.

**KATTUS**  
*Organic*



[WWW.KATTUS.AT](http://WWW.KATTUS.AT)

**f** kattus

**@** kattus\_sekt



## Verehrte Leserschaft!

Nach zwei Jahren Pandemie, einer Hochschaubahn der Gefühle und Ängste, einem immer wiederkehrenden Auf und Ab könnte es langsam soweit sein, dass wir das Ärgste überstanden haben. Die Branche ist stark gebeutelt worden, die Schrammen sind sichtbar. Alle verantwortungsvollen Kräfte gehen nun mit viel Mut, Kreativität und Risiko daran,

so rasch wie möglich eine lieb gewonnene Normalität wiederherzustellen. Wir alle sollten von diesen zwei Jahren etwas mitnehmen und daraus ganz persönliche Lehren ziehen. Wir sahen, wie eine Minderheit von Leugnern auf einmal die Mehrheit in Geiselhaft nehmen kann und die Politik durch ihre permanente Angst Wählerstimmen zu verlieren, zu zaghaft darauf reagierte. Wir sahen, wie eine Partei, um Wählerstimmen billig zu lukrieren, sogar auf lebensgefährliche „Mittel“ setzte und wir sahen, wie schnell durch eine legitime Verunsicherung, planloser Hass und Trotzreaktion entstand. Klare, verständliche Erklärungen von Experten wurden als bezahlte Falschmeldungen abgetan. Soweit so schlimm und unverständlich. Nun liegt es aber unter anderem an der Branche, unser Land wieder fit zu machen. Die Verantwortlichen in der Hotellerie und Gastronomie, immer schon größtenteils Menschen mit Verstand, Arbeitswillen und Visionen, gehen nun daran, verlorenes Terrain wieder zu gewinnen. Wir wollen dabei unseren Beitrag leisten und liefern dazu auch die notwendigen Informationen. Produkte mit Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack sind bestens dazu geeignet, Gäste zu begeistern. Wir liefern Ihnen die passenden Geschichten dazu.

Packen wir es gemeinsam an, um an vergangene Erfolge anzuknüpfen, ja diese sogar zu toppen. Die Branche ist stark und selbstbewusst genug, um die Zukunft bestens zu überstehen – und die Gäste werden dieses positive Denken und die Innovationskraft der Betriebe mit einem vermehrten Buchungsaufkommen danken. Davon sind wir überzeugt!

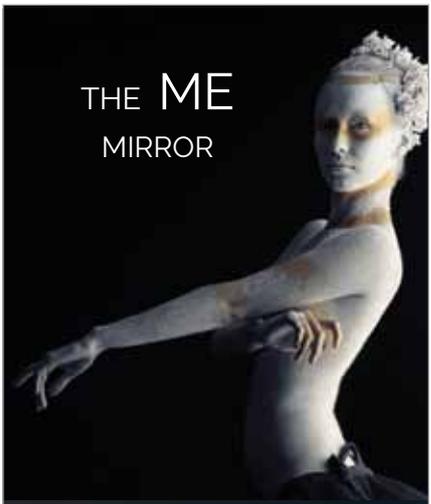
Herzlichst

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



## H&D H&D INFORMIERT

Editorial .....	SEITE	3
News .....	SEITE	6
Fachartikel „Wirtschaftskreisläufe“ .....	SEITE	34
Buchtipps .....	SEITE	54
Vorschau, Impressum .....	SEITE	58



## H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Jufenalm in Maria Alm, Salzburg <sup>①</sup> .....	SEITE	17
Neueröffnungen der Marriott-Hotelgruppe <sup>②</sup> ..	SEITE	30
Hotelluxus in Diriyah, Saudi-Arabien <sup>③</sup> ...	SEITE	32
Restaurant Esszimmer im Everybody's Darling, Wien <sup>④</sup> .....	SEITE	36
Restaurant DANZA, Ludwigsburg und Café & Bar NEW ERA COFFEE, München <sup>⑤</sup> .....	SEITE	48
König Ludwig Wellness & Spa Resort in Schwangau bei Füssen <sup>⑥</sup> .....	SEITE	50
„Familux Yachts“ Katamaran in Kroatien <sup>⑦</sup>	SEITE	55
Hotel Belmont Vancouver von Accor <sup>⑧</sup> .....	SEITE	56
Zwei neue Zimmerkategorien von B&B Hotels <sup>⑨</sup>	SEITE	57



## H&D BAD & DESIGN

Design gepaart mit Funktion .....	SEITE	7
Nachhaltige Badgestaltung .....	SEITE	8
Inspirationen fürs Bad .....	SEITE	10
Individualität ist gefragt .....	SEITE	12
Edle Armaturen in den Luxuszimmern des Stanglwirts .....	SEITE	14
Batteriebetriebene Kosmetikspiegel ....	SEITE	16



## H&D INTERIEUR & DESIGN

Zeitgemäße Objektausstattung .....	SEITE	20
Design-Trends 2022 .....	SEITE	21
Schlüsselausgabesysteme .....	SEITE	24
Österreichische Möbelindustrie .....	SEITE	26
Interior Design in Zeiten des Klimawandels ...	SEITE	28
Outdoor-Möbel <sup>⑩</sup> .....	SEITE	52



## H&D FOOD & DESIGN

Zeit für Genuss .....	SEITE	38
Bar necessities .....	SEITE	39
Tischkultur .....	SEITE	41
Food-Trends 2022 .....	SEITE	42
Wiberg Genusswelt „Vegan“ .....	SEITE	45
Initiative Klimateller .....	SEITE	46



KALDEWEI DUSCHBODEN SUPERPLAN ZERO

# KALDEWEI

Choreografien aus Präzision und Eleganz

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

PHOTOGRAPHER Bryan Adams

Visit [KALDEWEI.DE](http://KALDEWEI.DE)

DANCER ARIELLE MARTIN



© Henkell Freixenet Austria GmbH

## Marktführerschaft

Mit einem Anteil von 35 Prozent verteidigte Henkell Freixenet Austria 2021 seine österreichische Marktführerschaft im Schaumweinbereich und somit bleibt der Sektproduzent weiterhin die Nummer 1 am Markt. Mit knapp 15 Prozent (mengenmäßig & wertmäßig) ist dabei Henkell Sekt erstmals der beliebteste Sekt der Österreicher:innen. Neben den Sektklassikern Henkell und Kupferberg haben ebenso die Premiummarken Mionetto Prosecco und Freixenet Cava zur starken Positionierung beigetragen. Rosé, Piccolo und Alkoholfrei bleiben weiterhin stark im Trend.



© Swiss Life Scharn/Wildbild

## Neue Streaming Suite

Ob virtuelles Meeting oder hybrider Kongress – seit Beginn der Pandemie haben die Event-Profis der Austria Trend Hotels ihr digitales Angebot stark erweitert. Das Austria Trend Hotel Savoyen Vienna realisiert mit seiner neuen Streaming Suite und einem topausgestatteten Streaming Studio digitale Live-Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. Von der 42 m<sup>2</sup> großen LED-Wall über eine professionelle Regie bis hin zum Green Screen – die technische Ausstattung von Studio und Suite spielt alle Stücke.

## Stabil durch die Pandemie

Das Tiroler Traditionsunternehmen Wedl blickt auf ein herausforderndes Wirtschaftsjahr 2021 zurück. In seinem Kerngeschäft, dem Gastro-Großhandel, setzte Wedl 251 Millionen Euro um – ein Plus von 6 % im Vergleich zu 2020. Der Umsatz der gesamten Wedl Gruppe (beinhaltet auch Kaffee-Vertrieb, Einzelhandel, Immobilien sowie Beteiligungen) konnte 2021 im Vergleich zum Vorjahr um knapp 10 % auf 431 Millionen Euro gesteigert werden. Besonders profitierte die Wedl Gruppe dabei von Zuwächsen im Kaffeebereich, in dem über 30 Mio. Euro umgesetzt wurden (+ 22 % im Vergleich zum Vorjahr).



## Neueröffnung bei IHG Hotels & Resorts

IHG Hotels & Resorts, eines der weltweit führenden Hotelunternehmen, hat mit voco Johannesburg Rosebank – das erste voco-Haus in Afrika eröffnet. voco Johannesburg Rosebank setzt neue Maßstäbe in puncto Raumangebot, Raffinesse und Kunstfertigkeit, mit einer Reihe wunderschön eingerichteter Zimmer und Suiten, die sich durch das durchdachte, entspannte und unaufgeregte Design auszeichnen, das so charakteristisch für die Marke voco ist, sowie durch eine beneidenswerte Sammlung lokaler Originalkunstwerke.



© ibis Styles Wien City

## Österreichs bester Rezeptionist

Dominic Nachbaur, 21 Jahre, wurde zum Austrian Best Receptionist 2021 gekürt. Das junge Talent empfängt seit knapp zwei Jahren die Gäste des ibis Styles Hotels Wien City als Front Office Agent und war so überzeugend, dass die Jury zum ersten Mal in der Geschichte des Bewerbens einstimmig entschied. Mit seinem Sieg qualifiziert sich der gebürtige Vorarlberger gleichzeitig für den internationalen Wettbewerb, der am 23. April 2022 in Baden-Baden stattfinden wird.



© Fohrenburg / Philipp Steiner

## Brauerei Fohrenburg – 100 % CO<sub>2</sub>-neutral

Mit Fohrenburger wird somit die dritte Brauerei der Brau Union Österreich grün. Mehr als 2.000 Tonnen CO<sub>2</sub> spart die Brauerei Fohrenburg ab Februar durch die vollständige Umstellung auf Ökostrom und Biogas ein und produziert somit CO<sub>2</sub>-neutral. Dabei setzt man zu 100 % auf erneuerbare Energie mit Ökostrom aus österreichischer Wasserkraft und Biogas, das ganz regional in Vorarlberg aus biologischen Hausabfällen und landwirtschaftlichen Reststoffen erzeugt wird.

# Design gepaart mit Funktion

Hotelbadezimmer müssen die „Quadratur des Kreises“ bestens bedienen. Funktionalität, Design, Ambiente, Nachhaltigkeit und Hygiene spielen dabei eine große Rolle.



Kaldewei fertigt in einer limitierten Auflage aus klimafreundlichem Stahl die Waschtischschale Miena, die Badewannen Puro und Puro Duo sowie die neue Duschfläche Superplan Zero. Diese werden unter der Submarke Kaldewei nature protect ab sofort über ausgewählte Händler vertrieben.

Foto: Badewanne PURO nature protect



© thyssenkrupp Steel / KALDEWEI

Die Produkte der Kaldewei Limited Edition nature protect wurden auf der Blechexpo erstmals einem Publikum präsentiert.

## Ein Meilenstein für nachhaltige Badgestaltung

Kaldewei bietet mit „Limited Edition nature protect“ die weltweit ersten Stahl-Emaillé Produkte aus CO<sub>2</sub>-reduziertem Stahl von thyssenkrupp Steel an.

Der Bausektor ist weltweit für über 40 Prozent der CO<sub>2</sub> Emissionen<sup>1</sup> verantwortlich und zugleich für einen enormen Ressourcenverbrauch. Die Europäische Union hat beim Kampf gegen die Klimakrise eine Bauwende ins Leben gerufen und gibt mit dem European Green Deal<sup>2</sup> und dem New European Bauhaus<sup>3</sup> die Richtung vor. Auch Kaldewei, Hersteller von Badlösungen

aus edler Stahl-Emaillé, möchte seiner Verantwortung gerecht werden und hat Maßnahmen ergriffen, CO<sub>2</sub> Emissionen zu reduzieren, Ressourcen zu schonen und verantwortungsvoll zu wirtschaften.

### Premium-Produkte

Eine neue Ära in der sanitären Fertigung hat Kaldewei mit dem Einsatz von bluemint® Steel von thyssenkrupp Steel eingeleitet. Jetzt kommen die ersten Premium-Produkte aus dem klimafreundlichen Stahl in den Handel. 100 Prozent CO<sub>2</sub> werden bei thyssenkrupp bei der Stahlproduktion eingespart. Berücksichtigt man die Emissionen aus der Vorkette, wie Förderung und Transport der Rohstoffe, weist bluemint® Steel einen um 70 Prozent geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck auf. Kaldewei war der erste Kunde, der mit dem neuen Stahl von thyssenkrupp beliefert wurde und fertigt in einer limitierten Auflage die Waschtischschale Miena, die Badewannen Puro und Puro Duo sowie die neue Duschfläche Superplan Zero. Diese werden unter der Submarke Kaldewei nature protect ab sofort über ausgewählte Händler vertrieben.

Alle Produkte der Kaldewei Limited Edition nature protect sind per Laser-Logo gekennzeichnet.



© KALDEWEI



SUPERPLAN ZERO nature protect



MIENA nature protect

© Kaldewei/thyssenkrupp Steel

## Für nachhaltige Hotelprojekte

Mit der Limited Edition nature protect aus CO<sub>2</sub>-reduziertem Stahl eröffnet Kaldewei seinen Kunden die Möglichkeit, nachhaltig geplante Projekte mit klimafreundlichen Badlösungen aus edler Stahl-Emaille auszustatten, die sich durch ihre lange Produktlebensdauer sowie eine besonders gute CO<sub>2</sub>-Bilanz auszeichnen. Darüber hinaus sind sie, wie alle Badlösungen aus Stahl-Emaille, zu 100 Prozent kreislauffähig. „Mit der Kaldewei Limited Edition nature protect dürfen wir unseren Kunden Badezimmerobjekte mit herausragend niedrigem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck anbieten“, erklärt CEO Franz Kaldewei.

Alle Produkte der Kaldewei Limited Edition nature protect sind per Laser-Logo gekennzeichnet und tragen ein eigenes Zertifikat. Erste Anfragen von Kunden aus dem Projektgeschäft liegen bereits vor. Gemeinsam mit seinen Partnern wird Kaldewei das Thema Nachhaltigkeit auch in Zukunft weiter vorantreiben und mit nature protect gibt es bereits heute eine klimafreundliche Lösung auf dem Weg zur Emissionsfreiheit.

## Konkrete Verminderung der CO<sub>2</sub>-Emission

Die neuen bluemint®-Stähle von thyssenkrupp beruhen auf realen und überprüfbareren CO<sub>2</sub>-Einsparungen in der Hochofenroute. Sie markieren den Startpunkt auf dem Weg zu vollständig klimaneutral produzierten Stählen. Bernhard Osburg, Vorstandsvorsitzender von thyssenkrupp Steel, erläutert: „Die CO<sub>2</sub>-Intensität von einer Tonne bluemint® Steel wird um 1,5 Tonnen – von 2,1 auf 0,6 Tonnen – reduziert.“ Die Berechnung der CO<sub>2</sub>-Einsparung erfolge nach der international anerkanntesten Methode, auf Basis des Green House Gas (GHG) Protocol for Product Accounting and Reporting Standard. „Wir kompensieren nicht, sondern wir verringern ganz konkret die Emissionen unseres Produktionsprozesses“, so Osburg weiter.

## Kaldewei als Vorreiter für nachhaltige Badlösungen

Franz Kaldewei unterstreicht die Bedeutung dieser wegweisenden Bestellung: „bluemint® Steel gibt uns und unseren Partnern die Gewissheit, schon heute hochwertigen Stahl mit einer niedrigen CO<sub>2</sub>-Intensität in unserer Fertigung einsetzen zu können.“

Stahl mit einer niedrigen CO<sub>2</sub>-Intensität ist der dritte wichtige Baustein für nachhaltig geplante Projekte. Die lange Nutzungsdauer von 30 oder mehr Jahren sowie die vollständige Kreislauffähigkeit des Materials Stahl-Emaille seien bereits starke Argumente für die Kaldewei Badlösungen. „Mit der Reduktion von CO<sub>2</sub> in der Stahlherstellung nehmen wir eine weitere Hürde, um unseren Kunden ein Premiumprodukt anbieten zu können, das modernen Luxus in Form von edler Materialität und sinnlichem Design mit nachhaltigem Denken und Handeln verbindet“, erklärt Franz Kaldewei. Damit zeigt Kaldewei einmal mehr seine Vorreiterrolle bei den Themen Klimaschutz und Ressourcenschonung und stellt sich seiner Verantwortung gegenüber den nachfolgenden Generationen.

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

Eine neue Ära in der sanitären Fertigung hat Kaldewei mit dem Einsatz von bluemint® Steel von thyssenkrupp Steel eingeläutet.



© thyssenkrupp Steel

<sup>1</sup> <https://www.unep.org/resources/publication/2019-global-status-report-buildings-and-construction-sector>

<sup>2</sup> [https://ec.europa.eu/info/news/new-rules-greener-and-smarter-buildings-will-increase-quality-life-all-europeans-2019-apr-15\\_en](https://ec.europa.eu/info/news/new-rules-greener-and-smarter-buildings-will-increase-quality-life-all-europeans-2019-apr-15_en)

<sup>3</sup> [https://europa.eu/new-european-bauhaus/index\\_de](https://europa.eu/new-european-bauhaus/index_de)

# Inspirationen fürs Bad



© FRITZ Lauterbad für AXOR / Hängvohr SE



## Die Armatur SAILING

Fantini ist stolz darauf, mit Sailing eine neue Badarmaturenkollektion vorzustellen, die in Zusammenarbeit mit dem renommierten Designbüro Yabu Pushelberg aus New York und Toronto entstanden ist. Sailing repräsentiert die erste nordamerikanische Kooperation des italienischen Familienunternehmens und zeigt die beeindruckende Transformation eines unverzichtbaren Designobjekts.

## Industrial Design

Ein besonderes Badezimmer sticht auch im Hotel FRITZ Lauterbad im „Appartement47 by monkey47 Gin“ hervor. Der Gast findet hier ein gediegenes, farblich ruhig gehaltenes



Ambiente, das von hellgrauen Fliesen in Betonoptik, einem weiß-glänzenden Fliesenspiegel und einem Waschtischunter-schrank in dunklem Holz getragen wird. Die Einhebel-Waschtischarmatur der Kollektion AXOR Citterio E bringt mit seinen ausgewogenen Proportionen eine zeitlose Eleganz ins Bad und komplettiert in der Sonderoberfläche Brushed Black Chrome die warme Atmosphäre des Raums.

## Nicht nur für ältere Menschen

Komfort und Sicherheit für alle Generationen – das ist der Vorteil, den ein barrierefreies Badezimmer mit sich bringt, ganz unabhängig vom Alter. Immer mehr Bauherren entscheiden sich dafür. Es steigert nicht nur die Sicherheit, sondern auch den



Wert einer Immobilie. REISSER wurde 1871 in Stuttgart-Untertürkheim gegründet. Das Unternehmen mit heutigem Stammsitz in Böblingen ist spezialisiert auf Bad- und Sanitärausstattung, Installations- und Heizungstechnik. REISSER deckt somit das gesamte Leistungsspektrum der Haustechnik ab.



## Waschtisch Evo 21

In diesem Jahr erweitert Benedini Associati mit dem Waschtisch Evo 21 das Portfolio des italienischen Badherstellers Agape und ergänzt damit die vielen Kombinationsmöglichkeiten der einzelnen Kollektionen. „Wir arbeiten an der Balance zwischen architektonischen Projekten und Kollektionen, die darauf ausgelegt sind, zusammenzuwirken, ohne dabei ein

# Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

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



Gesamtbild zu erzwingen, das die Summe seiner Teile übersteigt. Deshalb haben wir uns im Jahr 2021 besonders auf das neu konzipierte Containersystem Evo 21 konzentriert“, sagt Emanuele Benedini, CEO von Agape.

## Ein schöner Rücken kann entzücken

Diesem Sprichwort kommt eine besondere Bedeutung zu, wird das Adjektiv „schön“ mit „gesund“ gleichgestellt. Ein guter, gesunder Rücken ist wichtig, um den Alltag zu meistern. Schmerzlich davon betroffen ist häufig die Rückenmuskulatur. Aus diesen Erkenntnissen heraus hat Repabad die Rückentherapie für die Badewanne entwickelt: Sprudelnde Unterwassermassage auf das Wesentliche reduziert!



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



## Individualität ist gefragt

Individuell nach persönlichen Wünschen gestaltete Dinge liegen im Trend. Sei es das neue Auto, der coole Sneaker. Warum diesen Wunsch nach Individualität nicht auch im Badezimmer realisieren?



Im Bad konkurrieren hippe Farben und Materialien mit funktionalen Aspekten sowie, viel entscheidender, mit der langen Halbwertszeit von Badezimmern. Diese beträgt oft bis zu 20 Jahre. Farbbezeichnungen wie Moosgrün, Bahamabeige oder Bermudablau wecken Kindheitserinnerungen und zaubern der einen oder dem anderen ein gequältes Lächeln auf die Lippen beim Gedanken an die Badezimmer von früher. Wohl denen, die damals schon auf Weiß als neutrale Produktfarbe gesetzt hatten. Im Themenbereich „Hotelbad“ liegt neben hoher Qualität und Funktionalität der Fokus ganz klar auf Individualität. Der Hotelier hat zudem die Möglichkeit das Hotelbad dem Gast auch als Private Spa anzubieten. In Pandemiezeiten eine logische Perspektive.



Individualität im Bad lässt sich nicht nur über farbenfrohe Wannen und Waschbecken ausdrücken, sondern vor allem über funktionale Badprodukte. Farbakzente kommen durch Dinge ins Bad, die sich schnell und ohne großen Aufwand austauschen lassen. Handtücher, Teppiche oder sonstige Badaccessoires sorgen für Abwechslung. Auch eine farbig gestrichene Wand individualisiert das Hotelbad. Wie aber werden Badprodukte wie Badewanne oder Dusche individuell? Darüber sprachen wir mit Gunther Stolz, geschäftsführender Gesellschafter Repabad GmbH.

*Herr Stolz, wenn ich mir Ihre Kataloge anschau, dominiert die Farbe Weiß. Gehen Sie den Trend nach Individualität nicht mit?*

Selbstverständlich gehen wir mit dem Trend! Wir setzen auf moderne Produkte in zeitlosen Farben und bringen Individualität durch Formen, Abmessungen und vor allem durch Funktionalität ins Badezimmer. Ein individuelles Produkt greift nach unserer Definition zugleich den Gesundheitstrend auf. Denn Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele ist gerade jetzt ein wichtiges Thema.

*Wie muss ich mir das vorstellen? Benötige ich dann ein großzügiges Bad, damit ich alle Produkte überhaupt unterbringe?*

Nein, wir können auch Kleinbad. Unsere Ausstattungsoptionen sind in der Dusche und in der Badewanne kompakt verbaut. Dafür brauche ich keine zusätzliche Fläche. Für die Badewanne zum Beispiel bieten wir verschiedene Massagesysteme. Hier entscheidet der Kunde, welche Massagefunktion am besten passt. Wir stellen die Funktionen zur Verfügung, beraten und bauen das gewünschte Massage- oder Whirlsystem im Werk in unsere Badewannen ein.

*Aber wie gestalte ich meine Dusche funktional?*

Auch hier gilt das gleiche Prinzip, die Basis ist die Dusche. Dann kommt es darauf an, welche weiteren Gesundheits- und Wohlfühlaspekte ich in meinem Badezimmer haben möchte. Zum einen bieten wir Infrarotpaneele an, die sich in die Dusche einbauen lassen, entweder Unter- oder Aufputz. Das heißt, diese kann ich auch nachrüsten, vorausgesetzt in der Nähe der Dusche befindet sich ein Stromanschluss bzw. lässt sich ein Anschluss verlegen. Ist das nicht möglich, lassen sich unsere Infrarotpaneele auch einfach im Bad einbauen. Oder im Livingbereich, denn wir haben auch speziell ein Panel für „trockene“ Bereiche. Wir machen aber auch aus der Dusche ein komplettes Dampfbad. Die Dusche ist wieder die Basis. Dann wird eine Glaskabine benötigt, ein Dach, eine Sitzmöglichkeit und natürlich alles entscheidend, die Dampftechnik. Auf diesem Gebiet sind wir führend, wir profitieren von unserer jahrzehntelangen Erfahrung im Dampfbadbau.



*Und wie funktioniert ein Dampfbad?*

Der Dampfgenerator bringt Wasser zum Kochen. Der Wasserdampf gelangt über die Dampfdüse in die dichtschießende Dampfbadkabine und breitet sich aus. Über das Bedienfeld im Dampfbad lässt sich die gewünschte Temperatur individuell regeln. Zudem haben wir auch im Dampfbad weitere Ausstattungsoptionen, die noch zusätzliche Wohlfühl-Funktionen bringen. Infrarot, Sole, Aroma- und Farblichttherapie sprechen weitere Sinne an, fördern das Wohlbefinden und wirken präventiv. Sie sehen, wir vereinen Dusche, Dampfbad, Salzgrotte und Infrarotkabine kompakt in einem Produkt.

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

Gunther Stolz, geschäftsführender Gesellschafter Repabad





Bio-Hotel Stanglwirt

## Maßarbeit, Eleganz & Nachhaltigkeit

Der Schutz der einheimischen Natur und die Liebe zur Schönheit vereinen FIR Italia, eine Spitzenmarke im Armaturenssektor und das 5-Sterne-Resort Stanglwirt. Das traditionelle österreichische Biohotel hat für die Badezimmerausstattung seiner Luxuszimmer die Kollektion Melrose 22 in der erlesenen Ausführung Majestic Gold gewählt.

Die hohe ästhetische und funktionale Qualität der Produkte von FIR Italia passt wunderbar zur Seele des Hotels in den Tiroler Alpen, wo sich Authentizität und Unverfälschtheit mit luxuriösen Räumlichkeiten verbinden. Der Einklang zwischen der Raffinesse der Produkte von FIR Italia und der Einzigartig-

keit des Erlebnisses, welches das Haus Stanglwirt zu bieten vermag, wird durch die Wahl der Kollektion Melrose 22 in der Ausführung Majestic Gold einmal mehr bestätigt.

Die Kollektion ist Teil des Programms „The Outfit“, das maßgeschneiderte Lösungen nach den Wünschen des Kunden



garantiert. Die Ausführung Majestic Gold, die ihre Farbe durch ein 24 Karat Goldbad erhält und ebenso edel ist wie ihr Name, fügt sich funkelnd, luxuriös und strahlend in zeitlos anmutende Umgebungen ein. Zu den kostbaren ästhetischen Merkmalen gesellt sich eine hohe Widerstandsfähigkeit der Oberfläche, die durch strenge Labortests sowie die bis zu 1.000 Stunden dauernde Beständigkeitsprüfung in Salznebel nachgewiesen wird.

### Schutz der Natur

Der Stanglwirt hat seit jeher die Verbundenheit mit seiner Heimat in den Mittelpunkt der Gastfreundschaft gestellt, was sich nicht zuletzt in dem Wunsch widerspiegelt, die Natur als Gemeingut zu schützen. Die Philosophie der Marke FIR aus Italien passt genau zur umweltfreundlichen Einstellung des österreichischen Hotels. Selbst die Waschtisch-Armaturen dieser edlen Kollektion sind mit Vorrichtungen zur Einsparung von Wasser ausgestattet: Dank Durchflussminderer werden nur 6 Liter Wasser pro Minute abgegeben. Das spart Energie und Geld und schont die Umwelt nachhaltig.

### Klassisch schön

Der Kollektion Melrose 22 mit ihren abgerundeten kreuzförmigen Griffen und dem extrem sanften Schwung des Auslaufs gelingt es, Stilsuche und klassische Schönheit mit einer klassischen Inspiration voller historischer Bezüge zu verbinden. Damit versteht es FIR Italia perfekt, sich in ein Hotel mit einer so langen Tradition wie den Stanglwirt einzufügen. Die Kollektion der italienischen Manufaktur ist Ausdruck der Begegnung zwischen einer glanzvollen Vergangenheit und der ständigen Suche nach Innovation, die auch das Hotel Stanglwirt prägt, das seit zehn Generationen für stilvolle Gastfreundschaft steht.

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

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



FIR Italia und die Kollektion Melrose 22 in der Ausführung Majestic Gold





## ALISEO INTERFACE

Mit dem neuen Spiegel INTERFACE von Aliseo macht der Blick in den Spiegel großes Vergnügen.

Der batteriebetriebene Kosmetikspiegel mit automatischer Ein-/Ausschaltung – durch Gesichtserkennung – revolutioniert das „In den Spiegel schauen“ im Badezimmer auf schicke Art und Weise. Der lichtdurchscheinende Acrylrahmen taucht das Gesicht in einen warmen, angenehmen Glanz. Der 3-fach vergrößernde Spiegel mit vollständiger Schwenkfunktion ist an einem robusten Drehgelenk befestigt. Das macht Sinn, denn Aliseo ist weltweit bekannt für Qualität, gepaart mit Spitzendesign. Ein Umstand, der speziell in der Top-Hotellerie viel Anerkennung genießt.

### NU finishes

Jetzt erhältlich für alle unsere Bad-Accessoires und Kosmetikspiegel. Die NUfinishes von Aliseo sind mit nahezu jeder vorgesehenen Oberfläche kompatibel. Die PVD-Beschichtungstechnik erzeugt eine brillante dekorative und dauerhafte Beschichtung, die einfach zu reinigen, kratzfest und korrosionsbeständig ist. Erhältlich in einer fast unendlichen Farbvielfalt.



**ALISEO**<sub>GmbH</sub>  
G E R M A N Y

aliseo.de

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

ALISEO INTERFACE – LOOK & SEE  
Automatisches Einschalten  
durch Gesichtsnäherung

- Batteriebetriebener Kosmetikspiegel am Schwenkarm
- Gesichtserkennungssensor auf 20 cm
- Nach Gebrauch automatische Abschaltung nach 15 Sek.
- 4 x AA Akkubatterie od. Trockenbatterie (nicht enthalten)
- Anzeige bei schwacher Batterie
- Wartungsfreie LED SMD Plattform
- Warmes, gelbweißes Licht, 3500–4000 k
- Lichtdurchscheinender Acryl-Rahmen
- 3-fach Vergrößerung





## Entschleunigende Auszeit

In fantastischer Alleinlage auf 1.150 Meter Seehöhe, ist die Jufenalm im Salzburger Land in Maria Alm ein neuer, hipper und idealer Rückzugsort für Ruhesuchende.

Fotos: Jufenalm, NEST x NOMAD, 3D Manufaktur, Artvision Nathalie Hutter





## Bohemian Spirit meets the Alps

30 moderne Zimmer und Suiten – aufgeteilt in behagliche „Originals“, außergewöhnliche „Bohemians“ und exklusive „Sky Suiten“ – bestehen mit einem zurückhaltenden, authentischen und sehr gemütlichen Design in warmen Creme-, Beige- sowie Greige-Tönen und Panoramafenstern mit freiem Blick auf die umliegende Bergwelt. Von 16 bis 53 Quadratmetern für bis zu fünf Personen ist für jeden Wunsch das passende Zimmer dabei – ob gemütliches Original-Zimmer oder der exklusiven Sky Suite

Umgeben von endloser Weite und unberührter Natur genießen Gäste im ersten Boho Hotel der Alpen Entschleunigung und Ruhe. Neben dem Wellnessbereich mit ganzjährig beheiztem Badeteich, Panorama-Spiegelglas-Sauna sowie aussichtsreichem Ruheraum warten direkt vor der Hoteltüre zahlreiche Möglichkeiten, um dem Alltag zu entfliehen und neue Energie zu tanken. Gastgeberfamilie Rohrmoser träumt schon lange davon, etwas Außergewöhnliches zu schaffen. „Bohemian Spirit“ bedeutet für sie Freiheit, Leichtigkeit und Weltoffenheit. Alles Werte, nach denen die Familie auch leben und arbeiten will.



„Luftschloss“. Wer auf der Suche nach einem Übernachtungserlebnis vor malerischer Bergkulisse ist, das unter die Haut geht, für den bietet die Jufenalp ein exklusives Glamping-Abenteuer im Boho-Zelt an. Hoch über dem Hotel thront das „Himmelszelt“ mit kleinen Snacks, gemütlichen Sitzmöglichkeiten und einem grandiosen Panoramablick über die Steinberge und die Jufenalp. Ein Blick durchs Fernrohr fängt die magische Atmosphäre in den Bergen auf einzigartige Weise ein. Naturliebhaber finden zudem mit dem Tiny House „Reiselust“, das direkt neben dem Wildtiergehege liegt, einen einzigartigen Rückzugsort. Zudem

## Ein ganz besonderer Ort

Mit der nach großer Umgestaltung neu eröffneten Jufenalp hat Familie Rohrmoser ihren Traum in die Tat umgesetzt. Das erste Boho Hotel der Alpen ist ein ganz besonderer Ort, an dem herzliche Gastfreundschaft auf ein außergewöhnlich kreatives Konzept trifft. Neben der Alleinlage besticht die Jufenalp mit trendigem und gemütlichem Interieur im Boho Design, individuellen Zimmern und Suiten und einem kreativen kulinarischen Konzept. Der neue Wellnessbereich bietet unter anderem den Naturbadeteich „The Golden Lake“ ein Swim-Spa mit Gegenstromanlage, ein warmes Whirlpool und eine Erlebnisdusche.





verfügen einige Suiten auch über einen „Home Spa“ – mit eigenen Saunen mit fantastischem Ausblick auf die umliegende Bergwelt. Die „Chillout-Lounge“ und das hauseigene Solarium runden den Wellnessbereich ab.

„Ein Hotel soll die Schönheit seiner Umgebung widerspiegeln. Wir glauben, dass es sich bei uns besonders gut entspannen lässt, weil wir der Natur ganz nah sind. Für uns ist die Natur der eindrucksvollste Wellnessbereich“, so die Philosophie der Familie. Ganz nach diesem Vorbild wurde auch die Wasser- und Saunawelt gestaltet.

## Architektur & Design

Seit jeher lebt und liebt Familie Rohrmoser einen lässigen, authentischen und dennoch stylischen Stil. Mit der Verwirklichung ihres Traums vom ersten Boho Hotel in den Alpen bringen sie nun auch Bohemian Spirit in die Jufenalm. Wichtig ist ihnen vor allem, alles in seiner Urform zu lassen sowie weitgehend Naturmaterialien zu verwenden. So haben sie von den umliegenden Bauernhöfen 100 Jahre altes Holz abgetragen, um



es in der Jufenalm wieder zu verwenden; denn Nachhaltigkeit steht auch im Design im Vordergrund. Neben hochwertigen Leinen- und Samtstoffen, Rattan- und Korbmöbeln sowie Makramees findet sich im neuen Design auch viel Naturstein und Ton. An der Außenfassade besticht eine schwarze Wand aus Kalkstein mit glitzernden Splittern und Swarovski-Steinen.

Alles in allem erwartet die Gäste ein ganz besonderen Aufenthalt zwischen Himmel und Tal.

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

## Alpine Esskultur meets Bohemian Lifestyle

Auch im Bereich Kulinarik geht die Jufenalm neue Wege und vereint die traditionelle, österreichische Küche mit zeitgenössischen modernen Highlights, die begeistern und bringt so neuen Spirit in althergebrachte Rezepte und Klassiker. Im Vordergrund stehen dabei lokale und saisonale Produkte, die vorwiegend von Erzeugern aus der Region stammen. Vom begehrten Kaiserschmarrn und Wiener Schnitzel bis hin zu modernen Kreationen, wie Sashimi von der Bachforelle, kreativen Bowls und Rote-Rüben-Orzo-Risotto, finden sowohl Traditionsgerichte sowie innovative Kompositionen Platz auf der neuen, kreativen Speisekarte.

Bernhard, Stefanie, Kimberly und Benjamin Rohrmoser



# Zeitgemäße Objektausstattung

Gäste wollen immer wieder aufs Neue verwöhnt werden – auch optisch. Das richtige Ambiente muss dabei auch stimmig sein.



# Design-Trends 2022

Die Einrichtungsideen der Skandinavier sind seit langem beliebte Wohntrends und bekommen auch in diesem Jahr wieder die entsprechende Aufmerksamkeit. Dieser Einrichtungsstil ist aber nicht der einzige, der viele Fans findet.

Fotos: Symphonic, Joka, König Ludwig, Jufenalm, Kölnmesse/Bretz/aromas/Woud



seine vielen natürlichen Elemente und die Kombinationen verschiedenster ursprünglicher Materialien. Besonders Holz und weiche Textilien spielen eine entscheidende Rolle.

## Farbenwelt

Hell, frisch und am besten so viel Weiß wie möglich soll es sein. Damit der Spagat zu einem natürlichen Ursprung elegant gesponnen wird, erzeugen frische Farbtupfer, beispielsweise durch Pflanzen mit sattem Grün, noch mehr Wohnlichkeit. Kaum ein anderer Rohstoff sorgt so sehr für natürlichen Charme wie Holz. Da die Kiefer eines der robustesten und schnellwachsendes Hölzer ist, verwenden die Skandinavier vorrangig Kiefernholz, auch Fichte oder Birke wird oft eingesetzt.

Authentisch skandinavisch: Im Jahr 2022 zielen Einrichtungstrends auf Langlebigkeit und Zeitlosigkeit ab. Von gedämpften Farben bis hin zu minimalistischen Designs – ein modernes skandinavisches Interieur wirkt beruhigend und wohnlich. Im Hotelzimmer ist das Bett wohl eines der wichtigsten Möbelstücke. Mit dezenter Deko-Steppung am Kopfteil, qualitativ hochwertiger Polsterung und weichem Bezugsstoff in trendigem Beige sorgen SYMPHONIC Boxspringbetten für wohnliches Wohlfühlflair.

Zimmer mit nordischem Touch wirken luftig leicht und scheinen irgendwie zeitlos. Skandinavisch wohnen heißt, gemütlich, einfach und praktisch zu wohnen. Skandinavisches Design ist überaus zeitgemäß und fast schon minimalistisch auf das Wesentliche reduziert. Was den Einrichtungsstil so wohnlich macht, sind

Mit der Kippcouch Cento, die anlässlich des 100-jährigen JOKA Jubiläums entstanden ist, wurde ein Klassiker in die Gegenwart geholt, der höchste Ansprüche in Form und Design erfüllt. Cento ist aus Massivholz Esche gefertigt und in Schwarz lackiert sowie weiß lasiert erhältlich.





Jufenalm: Boho-Style wohin das Auge reicht.

## Boho-Stil

Dieser Stil wirkt unkonventionell und erinnert an eine losgelöste und beschwingte Hippiezeit. Boho ist eigentlich nur die Abkürzung für Bohemien, eine Subkultur von Künstlern, Autoren und Musikern, die sich von den Einstellungen der Mehrheiten bewusst abgrenzen, um ihr Leben bunter und lebensfroher zu gestalten. Und dazu gehört eben ein etwas knalliger, schriller und bunt gefächerter Mix an Farben und Einrichtungsgegenständen.



Wenn es die Farbe Bunt gäbe, wäre das die korrekte Bezeichnung. Mittlerweile hat sich der Boho-Stil aber immer mehr in eine sehr ästhetische und elegante Wohnkultur entwickelt. Deswegen nutzen viele inzwischen ein Harmonisches Zusammenspiel von natürlichen Farben. Dazu zählen Grün, Oliv, Kaki, Braun, Beige und viel Weiß. Toll wirken grüne Wände, braune Ledermöbel und Holztische in Verbindung mit hellen Textilien wie Kissen oder Decken.

## Industrial Design

Industrial Living widmet sich den Gegenständen und Räumlichkeiten aus der Zeit der industriellen Revolution. Minimalismus schafft Ordnung und Ruhe und trennt sich von allen Dingen, die eigentlich nicht benötigt werden. Hier kann es gerne auch etwas dunkler werden. Besonders in großen Räumen bringen dunkle Farben mehr Gemütlichkeit, denn sie lassen den Raum optisch kleiner wirken. Akzente können ideal mit etwas helleren Tönen, beispielsweise einem harmonischen Grau, gesetzt werden. Grau ist auch Beton und Beton ist mittlerweile ein sehr wichtiger Bestandteil von minimalistischen Einrichtungen.

## Art déco

Die schillernde Art-déco-Welt widmet sich den brillanten Dekorationen aus Gold, Silber, Prunk und edlen Farben. Geprägt wurde sie vor allem durch Einflüsse des Klassizismus und des Jugendstils. Die verwendeten Materialien sind in der Regel sehr hochwertig. Kostbare Hölzer wie Mahagoni und Ebenholz werden durch luxuriösen Marmor und Goldelemente ergänzt. Die Kombination von klassischen Elementen und Designs mit hochwertigem technischem Equipment ist ideal für eine neue Interpretation des klassischen Einrichtungsstils. Leder- und Samtmöbel bekommen erneut neuen Zuspruch und können perfekt hinzugefügt werden.

## Die perfekte Wohlfühloase

Versetzen Sie sich in die Lage Ihrer Gäste und verstehen Sie deren Bedürfnisse. Wenn das Hotelzimmer ein Gefühl von Heimeligkeit vermitteln kann, in das Ihre Gäste nach einem langen Tag gern zurückkehren, steigert es das Aufenthaltserlebnis enorm. Im Schnitt schläft der Mensch rund acht Stunden. Das sind acht Stunden, die ein Gast definitiv auf seinem Zimmer verbringen wird. Dazu kommen weitere Stunden für die tägliche Morgenroutine, mit den Lieben daheim telefonieren, E-Mails checken und die Lieblingsserie schauen. Alles zusammen kommt ein Gast locker auf 12 Stunden Aufenthalt in einem Hotelzimmer am Tag. 12 Stunden pro Tag in einem Hotelzimmer, in dem sich ein Gast nicht wohlfühlt? Vermeiden Sie das und optimieren Sie Ihre Raumgestaltung. Erzeugen Sie harmonische Rückzugsorte, in denen Ihre Gäste die Seele baumeln lassen können und sich geborgen fühlen.

## Stimmiges Raumdesign

Eine beständige Marke zeichnet sich vor allem durch ein abgerundetes und in sich stimmiges Corporate Design aus, das zielgerichtet verfolgt wird. Das heißt, eine gute Marke lebt von einem schlüssigen und einheitlichen Erscheinungsbild des Unternehmens nach außen und nach innen. Das wiederum bedeutet, dass sich in Ihrem Hotel immer wieder gewisse Farbtöne und Elemente wiederfinden sollten, die für Ihre Marke stehen. Dadurch erschaffen Sie einen einzigartigen und unverwechselbaren Look.

Ein wirklich adäquates Corporate Design zeigt sich auch in einer gut überlegten Farbstruktur, einer einheitlichen Hausschrift, wiederkehrenden Textformaten und Gestaltungselementen. Wenn Sie also ein Hotelzimmer neugestalten wollen, sollten Sie es gut auf die vorhandenen Materialien abstimmen, die Sie bereits nutzen. Überdenken Sie Ihr äußeres Erscheinungsbild und sehen Sie die vielen Möglichkeiten hinter einem gut strukturierten und



Kölnmesse: Bretz bringt mehr Farbe in das Hotelleben.

## Luxuriös

Viele klassische und noble Hotels verfolgen genau diesen Einrichtungsstil: Glamourös und luxuriös. Dabei müssen es nicht unbedingt nur Einrichtungsgegenstände aus echtem Gold sein. Der wahre Hintergrund ist, dass diese Methode der Einrichtung, eine Art Gegenbewegung zum minimalistischen Einrichtungsstil war – und das bereits vor über 100 Jahren. Dabei fließen Inspirationen und Impulse aus der Barockzeit und des Rokokos bedeutend mit ein. Diese Art einzurichten lebt durch die Verwendung von hochwertigen Materialien, sehr edlen und weichen Stoffen und vor allem: Hochpolierte und glänzende Möbel. Dadurch wirkt der luxuriöse Einrichtungsstil für viele gemütlicher als der Purismus. Das i-Tüpfelchen dieses Designs sind dabei Möbel aus hochwertigem und massivem Holz.

## Klassisch

Wer lieber auf Nummer sicher gehen möchte und keinen Trend hinterher jagen will, für den ist der klassische Einrichtungsstil eine optimale Wahl. Um ein zeitloses Raumdesign zu erzeugen ist es wichtig, dass mit einer Vielzahl von Materialien und Farbtönen sehr sparsam umgegangen wird. Keine großen Experimente. Keine intensiven Farben.

Die Farben sind bei diesem Einrichtungsstil sehr dezent. Weiß, Beige und Grau sind am besten dafür geeignet.



Das König Ludwig Wellness Spa-Resort:  
Die klassische Bauernstube, wie sie seit jeher beliebt ist.

runden Design für Ihre Marke. Außerdem entsteht ein hoher Wiedererkennungswert. Das ist vor allem günstig in Bezug auf den Wettbewerb gegenüber anderen Hotels. Mit einem individuellen und charakterstarken Raumdesign schaffen Sie sich auch noch etwas ganz anderes: einen USP.

## Vintage

Der Einrichtungstrend im Vintage Design besteht vor allem aus altmodischen und alten Elementen. Den Möbeln, Wänden und auch Böden soll man das Alter förmlich ansehen können. Kleine Kratzer, offensichtliche Gebrauchsspuren und liebenswerte Schönheitsfehler machen den Trend so unglaublich sympathisch und charmant. Eine Abwandlung des Einrichtungsstils, der Shabby Chic, setzt noch einen obendrauf. Hier findet man sogar Objekte mit abgeplatzt und abblätterndem Lack und splittrigem Holz.





## Hotel-Rezeption 3.0 – Digitale 24h Schlüsselausgabe

Die intelligente, ferngesteuerte und digitale 24h Check-in Lösung von LivionKey revolutioniert die Branche.

Die Übergabe der Zimmerschlüssel des Gästehauses an spät anreisende Gäste ist immer mit Aufwand verbunden. Wollen Sie Ihre Rezeption automatisieren oder bei Bedarf sogar aus der Ferne bedienen? LIVION hat Schlüsselautomaten entworfen, die es dem Gast ermöglichen, die Zimmerschlüssel zu jeder Tageszeit abzuholen oder zurückzubringen. Ein Gast bucht im Hotel oder Gästehaus ein Zimmer. Nach Erhalt der Buchung gibt der Vermieter den Namen des Kunden und den Buchungszeitraum in die Livion-App-Software ein. In der Software ist ein PIN-Code vorhanden, welcher an den Gast per Email oder SMS weitergeleitet wird. Die Schlüsselautomat-Steuerungssoftware sendet alle Informationen innerhalb weniger Sekunden an den Schlüsselautomaten. Der anreisende Kunde kann nun direkt am Schlüsselautomaten den erhaltenen PIN-Code eingeben, um den Schlüssel zu erhalten.

### Digitales Rundum-Service

Als Eigentümer des Schlüsselautomaten wird der Vermieter auf Wunsch stets benachrichtigt, wenn ein Schlüssel abgeholt oder zurückgegeben wird. Zusätzlich kann der Schlüsselautomat, ein Foto des Kunden machen. Falls nötig, kann der Vermieter das Schließfach des Automaten auch ferngesteuert öffnen. Ein Ereignisprotokoll in der Webanwendung dokumentiert alle Vorgänge am Schlüsselausgabegerät. Die Software informiert den Betreiber außerdem im Falle eines Stromausfalls, wenn ein Schlüssel nicht abgeholt oder zurückgegeben wurde oder wenn jemand versucht, das Schlüsseldepot zu manipulieren. Die Software ist auf den mobilen Endgeräten des Eigentümers/Hoteliers gut bedienbar, die Daten sind sicher in der Cloud gespeichert und von überall abrufbar. Als Beispiel bietet der LivionKey-30 Schlüsselautomat ein digitales, automatisiertes Schlüsseldepot, welches moderne Technologie mit Benutzerfreundlichkeit kombiniert.

### 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 mit dem Kunden ein professionelles Komplettpaket für jeden Beherbergungsbetrieb, welches alle Tätigkeiten rund um das Thema ‚Teil- oder vollautomatisierte Rezeption‘ erleichtern soll.“

- 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)





BETTEN | WELLNESSLIEGEN | MATRATZEN | POLSTERMÖBEL | RESTAURANTBÄNKE | SCHLAFSOFAS



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

Symphonic Trading GmbH  
A-8184 Anger  
Baierdorf-Umgebung 61  
Tel. +43 31 75 22421  
office@symphonic.at  
www.symphonic.at





© Joka

## Homing – Gegensätze ziehen sich an

Geborgenheit, Resilienz, Gesundheit – die Werteskala der Gesellschaft hat sich in den letzten Monaten neu justiert. Unser Leben verändert sich rasant. Rückzug, Ausflüge in die Natur und geschützte Räume haben Priorität.

In den eigenen vier Wänden leben wir die Gegensätze von Isolierung und Geselligkeit aus. Und bauen Brücken. Hier trifft Minimalismus auf Cocooning. Raum für gemeinsame Aktivitäten braucht auch Platz für Individualität. Wir sehnen uns nach traditionellen Werten und erleben gleichzeitig ein neues, digitales Zeitalter. „Mit einem sicheren Gespür für Qualität, wertigen Materialien und hoher Systemintelligenz erfüllt die heimische Möbelindustrie die Verbraucherwünsche nach mehr Nachhaltigkeit, handwerklicher Perfektion und smarterer Technik. Entsprechend zielsicher ortet sie aktuelle Trends und Strömungen“, erklärt der Vorsitzende der Österreichischen Möbelindustrie, Dr. Georg Emprechtinger.

### Entspannen und arbeiten

Während im Wohnzimmer schon der Feierabend begonnen hat, läuft wenige Meter weiter der PC noch auf Hochtouren. Denn der Arbeitsplatz hat sich in den eigenen vier Wänden fest etabliert. Darauf haben sich die Möbelspezialisten aus Österreich mit innovativen Lösungen eingestellt. „Das Trendthema ‚New Work‘ bietet ein weites Feld, in dem wir unsere Kompetenzen ausspielen“, unterstreicht Dr. Georg Emprechtinger. „Um einen vollwertigen Arbeitsplatz in ein häusliches Umfeld zu integrieren, sind Experten gefragt.“ Wohnliche Schreibtische mit zahlreichen funktionalen Features, ergänzenden Stauraummöbeln, Regalen



© ADA



© Wicona-Häger

und Kommoden erfüllen höchste Ansprüche. Auch in der Optik. Schließlich soll das Home-Office nach getaner Arbeit Raum zur Entspannung lassen und sich nahtlos in den Wohnbereich einfügen.

## Werkstoff Holz

Das Naturmaterial Holz spielt in der Einrichtung wieder eine zentrale Rolle. In Zeiten von Unsicherheit, Klimawandel und Digitalisierung fängt der nachwachsende Werkstoff mit seiner natürlichen Ausstrahlung den Menschen auf. Pur und intensiv bringt er wohlige Wärme ins Wohnen und verwöhnt die Sinne. Aber auch Naturstein, ökologische Stoffe und recycelte Materialien werden immer beliebter. Kombiniert mit edlen Details, modernem Design und raffinierten Funktionen, entstehen Unikate mit einzigartigem Charakter. Denn in Österreich versteht man es, die Möbel mit ideenreicher Funktionalität zu versehen. Das gilt auch für Polster- und Bettenanbieter. Mit wenigen Handgriffen verwandeln sich hochwertige Sitzmöbel in einen bequemen Relaxer oder ein komfortables Bett.

## Die aktuellen Möbeltrends 2022

Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, heimische Produktion und transparente Lieferketten spiegelt eine neue Sinnökonomie wider. Gleichzeitig schaffen natürliche Materialien im Wohnen ein gesundes Umfeld und erfüllen die Sehnsucht nach mehr Sinnlichkeit in Zeiten zunehmender Digitalisierung. Das moderne Home-Office zeichnet sich durch eine professionelle, ergonomische Ausstattung aus und integriert sich durch formschönes Design perfekt in verschiedene Wohnbereiche.



© St. Karasek

Als Gegenbewegung zum Purismus zieht eine neue Eleganz zu Hause ein. Starke Farben, Goldakzente und Marmor zeichnen ebenso wie großzügige Formen die vom Art déco inspirierte Opulenz aus. Mit farbenfrohen Designs feiert auch der Memphis-Stil ein Revival.

## Neue Eleganz und Art déco

Mehr als nur ein Möbel: Sofas, Betten, Tische und Co. sind flexible Multitalente, die sich individuellen Bedürfnissen anpassen und durch smarte Funktionen ein Extra an Komfort bieten. Dabei gehen Design und Funktionalität eine harmonische Verbindung ein. Mit exklusiver Einrichtung und Wellness-Charakter wird das Badezimmer zum privaten Spa. Und das Schlafzimmer lädt mit hochwertig ausgestatteten Betten bei Tag und Nacht als erholsamer Rückzugsort ein. Ebenso wie die Natur im Wohnraum Einzug hält, ziehen Wohnmöbel nach draußen. Balkon und Garten erweitern den Wohnbereich um eine grüne Oase der Entspannung. Dabei bieten großzügige, formschön gestaltete Loungegruppen hohen Komfort.

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



© Coniform



© Wittmann



# Interior Design in Zeiten des Klimawandels

Mit einem Lofthaus im Süden Wiens, präsentiert das aus Alexandra Spitzer und Martin Ritt bestehende Interior-Studio designkollektiv neue Antworten auf Fragen, die sich aktuell beim Hausneubau oder auch bei der Renovierung stellen.

Wie auf Hitzewellen und anderen Phänomene, ausgelöst durch den Klimawandel reagieren, und trotzdem offene, moderne Wohnräume mit viel Licht gestalten? Wie mit Hanglagen umgehen? Studio designkollektiv bringt mit seiner Neuinterpretation der klassischen Terrasse als temperierende Wohnzone kreative und zeitgemäße Lösungen im In- und Exterior Design. Gemeinsam mit den Auftraggebern entstand ein Haus mit Passivhaus-Status. Generell war Nachhaltigkeit bei der Bauweise und Auswahl der Baustoffe von grundlegender Bedeutung.

## Weitblick und Ausblick

„Der Anspruch bei der Konzeptentwicklung war es, die kosmopolitische Offenheit und Kontaktfreude der Bewohner, aber auch deren Bedürfnis nach Privatheit in Architektur bzw. Interior-Design zu gießen“, erklärt Martin Ritt vom designkollektiv. Auf einem lang gestreckten, sanft zu einer ruhigen Seitengasse hin abfallenden Grundstück entstand ein urban anmutendes Industrial-Loft mit einer Portion Landhausflair. Die leichte Hanglage bedingt die südseitige Orientierung der gläsernen Hauptfassade, die sich transparent zur Sonne und zu den speziellen Ausblicken der Umgebung hin öffnet, während die Rückseite des Hauses sich zurücknimmt und zum Teil in den Hang eingegraben ist.



## Industrial Design mit Landhaus-Chic

Alexandra Spitzer beschreibt ihren Zugang: „Dieses Haus hat Ausstrahlung, nimmt den Besucher sofort mit seiner Individualität und Gemütlichkeit ein. Eine lockere, leichte Stimmung, viel Licht und Transparenz untertags, wunderbare Spiegelungen und Lichtspiele abends. Zum Garten mit dem Schwimmteich hin öffnet sich das Wohn-Loft mit einer Stahl-Glasfassade. Als Zwischenraum vorgeblendet, eine Terrasse, die über halbtransparente leichte Leinenvorhänge Ausblicke und Bezug zum Umfeld herstellt, zugleich aber auch partiellen optischen Schutz bietet.“

## Das besondere Loft-Haus

In der offenen Wohnküche wird gekocht und gemeinsam gegessen, der Küchenblock aus Edelstahl wird dabei zum kommunikativen Zentrum. Analog zur zentral platzierten Feuerstelle im traditionellen Urhaus, bildet auch hier im Hauptraum der Herd das strategische Zentrum. Der von einem professionellen Gastroküchenhersteller individuell angefertigte massive Küchenblock aus Edelstahl stellt den einzigen Fixpunkt im Raum dar und gibt Stabilität und Halt. Die schwarze Holzwand dahinter offenbart erst auf den zweiten Blick ihre Funktion.

Während das Gartengeschoß mit seinen großen Glasflächen in ständigem Austausch mit dem Außenbereich zu stehen scheint, sind die privateren Rückzugsbereiche von der Fassade leicht nach hinten versetzt im Obergeschoß untergebracht. Auch hier sind die Stahl-Glas-Grids als raumbildende Elemente im Einsatz, das Tageslicht von der südlichen Glasfront kann somit bis tief in den Raum eindringen. Den südseitigen Räumen ist eine großzügige Terrasse vorgeblendet. Ein weiterer ganz spezieller Bereich befindet sich im Obergeschoß des Hauses – das südseitige gelegene Badezimmer ist mit einer zentralen Funktionseinheit ausgestattet.

Loungebereich glasüberdacht ist und auch bei Schlechtwetter genutzt werden kann, steht der Essbereich unter bloßem Himmel. Flächenbündig in die Konstruktion eingebettete, elektronisch gesteuerte Markisen können zugeschaltet werden und sorgen für horizontale Beschattung. Vertikal wurde auf fixe Beschattungselemente zugunsten umlaufender luftiger Vorhangbahnen verzichtet. Die halbtransparenten textilen Stores reagieren auch auf sanfte Luftzüge und verstärken diese im subjektiven Empfinden. Auch im Hochsommer vermittelt dieser Bereich dem Nutzer Kühlung, die sommerliche Hitze trifft gefiltert auf den Wohnbereich.



Fotos: Christoph Panzer

Jede Seite bietet einer anderen Nutzung Platz – von einer großzügigen Doppel-Dusche über eine integrierte Badewanne bis zu den Waschtischen entstehen so private Nischen.

### Viele offene Glasfronten

Die großzügige Fensterfront wird durch eine konsequente Reduktion der restlichen Fensteröffnungen ermöglicht. Eine als Pergola vorgeblendete offene Stahlrahmenkonstruktion begleitet die unterschiedlichen Nutzungszonen der Terrasse. Während der

### Loft im Süden von Wien

Architektonisches Konzept, Lichtkonzept, Interior Design: designkollektiv GmbH

Einreichplanung:  
Wistawel & Partner ZT KG

Wohnfläche:  
230 m<sup>2</sup> Wohnfläche auf 2 Geschossen zuzüglich 70 m<sup>2</sup>  
Außenbereiche/Terrassen

Typ: Passivhaus



Alexandra Spitzer und Martin Ritt

© Jürgen Hammerschmid



Die „W Lounge“ im neu eröffneten W Rom.

## Luxuriöse Neueröffnungen rund um das Marriott-Portfolio

Die Marriott-Hotelgruppe expandiert weiter.

Fotos: Marriott International

Das Neues Schloss Privat Hotel Zürich ist der jüngste Neuzugang im Portfolio der Autograph Collection Hotels und steht für eine neue Art von urbanem Luxus im Herzen von Zürich. Das in den frühen 1930er Jahren erbaute Haus im Art-déco-Stil liegt zentral, nur wenige Schritte vom Zürichsee und dem Paradeplatz entfernt. Die 57 Zimmer und Suiten sind im Boutique-Stil mit dunklem Eichenholz, weichem Leder, modernen Textilien und einzigartigen Kunstwerken eingerichtet und kombinieren futuristische und nostalgische Elemente. Die Castellan Suiten auf der obersten Etage sorgen dank ihrer privaten Terrassen für einen Panoramablick über das Quartier Enge. Das Restaurant Castellan's Mediterranean Eatery verbindet südeuropäische Küche mit der kulinarischen Vielfalt von Zürich und verwöhnt Gäste wie Einheimische vom Frühstück bis zum Abendessen.

### W Hotels feiert Debüt in Italien

W Hotels Worldwide hat mit der Eröffnung des W Rome ein stylisches und temperamentvolles Italien-Debüt hingelegt. In bester Lage an der Via Liguria neben der Spanischen Treppe und in zwei benachbarten Palazzi aus dem 19. Jahrhundert gelegen, definiert das Hotel die anspruchsvolle Hotelszene im Herzen der Ewigen Stadt neu. Ein eklektischer Mix aus farbenfrohen Ledermöbeln trifft auf Steinwände, die die Vergangenheit des Gebäudes widerspiegeln, während reflektierende Oberflächen einen modernen, zeitgenössischen Touch verleihen. Viele der 147 stilvollen Zimmer und 15 Suiten verfügen über einen eigenen Balkon oder eine Terrasse mit Blick auf die Stadt und Wahrzeichen. Die Zimmer umfassen einen offenen Wohnbereich mit raumhohen Fenstern, die von weinroten Samtvorhängen umrahmt sind, und

Holzböden mit Fischgrätenmuster, die in die modernen Marmorbäder übergehen. Feinschmecker können sich freuen: Ciccio Sultano, dessen Restaurant auf Sizilien mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, bringt sizilianisches Flair und unvergleichliches Können in Roms Restaurantszene.

## The Luxury Collection

The Luxury Collection Hotels & Resorts feiert mit der Eröffnung des Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, Madrid das Debüt in der spanischen Hauptstadt. Das Hotel befindet sich im traditionellen Aristokratenviertel Chamberí und ist der ideale Ausgangspunkt, um die lebendige Metropole Madrid zu erleben. Das historische Gebäude, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht, diente ehemals als Residenz des



A Luxury Collection Hotel, Madrid

Herzogs von Santo Mauro. Als symbolträchtige Oase im Herzen der Stadt wurden die Zimmer, die öffentlichen Bereiche, die Restaurants und die Gärten einer sorgfältigen Renovierung unterzogen. Das Anwesen besteht aus drei Gebäuden, die von unberührten Gärten mit jahrhundertealten Kastanienbäumen umgeben sind, welche von der bezaubernden Terrasse aus bewundert werden können. Das mit eleganten Möbeln und Kunstwerken ausgestattete Hotel mit 49 Zimmern verfügt über zehn prächtige Suiten mit Außenbalkonen samt Blick auf das üppige Grün des Hotelgartens. Ein neues Spa, ein Veranstaltungsraum mit Außenbereich und ein Fitnessbereich werden im Rahmen der zweiten Renovierungsphase, die im Sommer 2022 beginnen soll, eröffnet.



Moxy Manchester City

## Das Moxy Manchester City

Moxy Hotels feiern mit dem Moxy Manchester City das Debüt in Manchester. Das Hotel liegt im Herzen des pulsierenden Stadtviertels Spinningfields, umgeben von den angesagtesten Restaurants und Bars, und ist der perfekte Ort, um den energiegeladenen Geist der Stadt zu erleben. Das Moxy Manchester City bietet Gästen Spaß und erschwinglichen Stil und ist somit das ideale Ziel für einen lässigen Aufenthalt für Junge und Junggebliebene. Das stylische Hotel befindet sich in einem neunstöckigen Gebäude, das mit Metallpaneelen verkleidet ist, um einen urbanen Kontrast zur ursprünglichen Fassade zu schaffen, die von der ehemaligen Hutfabrik erhalten wurde. Die 146 schicken und intuitiv gestalteten Zimmer mit Plattformbetten, einem kleinen Arbeitsbereich und bequemen Lounge-Sesseln können je nach Bedarf produktiv oder zum Relaxen genutzt werden. Die Zimmer sind mit begehbaren Duschen, Fernsehern mit Netflix, offenen Wandschränken und bewegungsaktivierten LED-Lichtern ausgestattet. Außerdem ist das Hotel haustierfreundlich, sodass auch die Vierbeiner mitkommen können.

Neues Schloss Privat Hotel Zürich





© DGDA

## Hotelluxus in Diriyah

Das neue Lifestyle-Ziel in Saudi-Arabien gibt erste Marken seines Hotelportfolios bekannt.

Westlich der saudi-arabischen Hauptstadt Riad befindet sich mit Diriyah ein geschichtsträchtiges Wahrzeichen, das künftig mit kulturellen Attraktionen, Museen, einem ultraluxuriösen Einzelhandelsangebot sowie einer Reihe angesehener internationaler und lokaler gastronomischer Marken im kürzlich eröffneten

Restaurantviertel Bujairi aufwarten wird. Soeben hat die Diriyah Gate Development Authority (DGDA) die ersten 14 der geplanten 38 Hotelmarken bekannt gegeben, die sich in den kommenden Jahren in Diriyah ansiedeln werden; darunter finden sich die weltweit renommiertesten 5-Sterne-Hotelmarken.



## Luxus in der Wüste

Rund 15 Autominuten von Riad entfernt werden sich die Luxushäuser an den beiden strategisch günstigen Standorten Diriyah Gate und Wadi Safar niederlassen. Im Folgenden findet sich Auszug der Hotelmarken: Capella Hotels & Resorts eröffnen ein Haus mit 100 Zimmern und erlauben dem Gast, tief in die lokale Gastfreundschaft einzutauchen. Oberoi wird sein unermüdliches Engagement für herzliche Gastfreundschaft und Perfektion in einer ruhigen Umgebung einbringen. Orient Express bringt den nomadischen Geist und hochmoderne Details nach Diriyah, die die Luxushotelgruppe als „Kunsthändler des Reisens“ auszeichnen. Park Hyatt legt seinen Fokus auf bedeutungsvolles Interieur von weltbekannten Designern. Raffles blickt durch eine inspirierende zeitgenössische Linse, durch die künstlerische und kulturelle Traditionen neu interpretiert werden, und bietet von der Dachterrasse des Hotels einen atemberaubenden Blick über das Wadi Hanifah.

Rosewood Hotels & Resorts erweitern ihre Kollektion weltweiter Häuser um ein neues urbanes Refugium. Six Senses lädt seine Gäste mit gewohnt zielgerichtetem Engagement für Nachhaltigkeit und Wellness ein, sich durch maßgeschneiderte Erlebnisse mit der Region zu verbinden. The Luxury Collection wird ebenfalls in Diriyah einziehen und einen wertschätzenden Ausdruck seiner Lage widerspiegeln. The Ritz-Carlton verspricht eine entspannte Atmosphäre, in der Vergangenheit und Gegenwart durch elegantes Design und intuitiven Service miteinander verschmelzen.

## Spektakuläre Umgebung

Das Herzstück von Diriyah bildet die UNESCO-Weltkulturerbstätte At-Turaif, die als wichtigste historische und kulturelle Stätte des Landes und somit als „Juwel des Königreichs“ gilt. Sie war einst Sitz der Königsfamilie und der erste Staat innerhalb Saudi-Arabiens. At-Turaif vereint Jahrhunderte alte Traditionen mit der bereits in Vergessenheit geratenen Handwerkskunst des Najdi-Architekturstils und bringt Reisende in die Vergangenheit des Landes, wo sie ein tieferes Verständnis für die saudi-arabische Geschichte und Kultur entwickeln können, bevor sie die Gegenwart erleben. Westlich von Diriyah liegt, eingebettet in eine 60 Quadratmeter große, unberührte Naturlandschaft, Wadi Safar – ein Ort, der ebenfalls tief in der Kulturgeschichte des Landes verwurzelt ist und ein reiches Erbe an Traditionen mitbringt. Einst Treffpunkt für Händler und Reisende aus Asien, Afrika und Europa, entwickelt sich Wadi Safar heute zu einem modernen Zentrum und einem Ort kultureller Begegnungen, an dem visionäre Köpfe aus aller Welt aufeinandertreffen.

Die oben genannten Hotelpartner werden mit weiteren Hotelmarken in Diriyah zusammenkommen und neben einem globalen Wahrzeichen auch ein neues Vermächtnis für das Königreich errichten. Das erste Hotel in Diriyah öffnet bereits 2022 seine Pforten: Es gehört zu The Luxury Collection, betrieben von Marriott International, und wird 141 Zimmern beherbergen.

[www.diriyah.sa](http://www.diriyah.sa)





Thomas  
Reizenhahn

# Das Aussetzen der Wirtschaftskreisläufe ist das falsche Rezept

## Geht das profitable Zeitalter im Tourismus zu Ende?

TEIL 1

Ein nüchterner Ausblick auf die Hotellerie im Jahr 2022 in zwei Teilen.

Viele Touristiker verspüren nach dem Totalausfall der letzten Wintersaison und dem bereits vierten Lockdown ohnmächtigen Zorn. Es beschleicht sie immer wieder das gleiche Gefühl: eine herbe Enttäuschung über das Totalversagen der Politik, das direkt in die einzelnen Lockdowns führt. So gesehen, keine erfreulichen Aussichten für die Hotellerie im kommenden Jahr. Denn nach dem Stand der Dinge wird es immer wieder zu Mutationen kommen. Die Lösung liegt daher mit Sicherheit nicht im Aussetzen der Wirtschaftskreisläufe.

Mit Entsetzen registriert die Branche zudem, dass bei vielen Politikern offenbar die Meinung vorherrscht, die Hotellerie gehöre zu den „Treibern“ der Pandemie. Dem ist nicht so. Ganz im Gegenteil. Laut Daten der AGES haben Hotels und Gastbetriebe einen Anteil von ein bis zwei Prozent am Pandemiegeschehen. Hotels sind evidenzbasiert sichere Orte und keine Beförderer der Pandemie.

Viele Betriebe sind inzwischen wirtschaftlich schwer angeschlagen. Gerade die Ferienhotels schöpfen in der Regel aus der Wintersaison ein Liquiditätspolster für das ganze Jahr (für die Zwischensaisonen und den schwächeren Sommer). Dies war aber bekanntlich 2021 nicht möglich, da die Förderungen zwar die Verluste abdeckten, aber keine Liquidität erzeugten. Viel Eigenkapital wurde in den beiden letzten Jahren verbrannt. Und dies bei einer von Haus aus schwachen Eigenkapitaldecke (13,7 % in der Hochkonjunktur!). Eine niedrige Eigenkapitalquote, gepaart mit einem hohen Fixkostenanteil bei gleichzeitig hoher Investitionsintensität, senkt unweigerlich die Krisenfestigkeit! Bei vielen Betrieben müsste eigentlich schon das Reorganisationsverfahren (URG-Gesetz) greifen (Eigenkapital unter 8 %). Auch die Möglichkeiten der Steuerstundung sind ausgelaufen und das Ratenzahlungsmodell der Finanzämter und Krankenkassen reicht derzeit einfach nicht aus. Die Banken sind ebenfalls äußerst angespannt, denn die Betriebe müssen gleichzeitig Betriebsmittelkredite, Investitionskredite sowie Kreditstundungen aus den Überbrückungskrediten bedienen – und das in der wichtigen Wintersaison. Die Krise hat uns gezeigt, wie volatil viele Bereiche sind. Um mithalten zu können, braucht es neue Ideen und Anpassungen, vom Produkt/Hotel bis zur Betriebsführung. Daher ist es wichtig, vorausschauend zu agieren und frühzeitig mögliche Themenfelder zu erkennen, diese zu nutzen und gleichzeitig mögliche negative Folgen abzufangen.

### 1. Covid-Hilfsmaßnahmen und Betriebsprüfungen

Betriebsprüfungen erreichen ab 2022 eine neue Dimension. Dabei geht es um eventuelle Rückforderungen von erhaltenen Hilfgeldern oder um eine möglicherweise bestimmungswidrige Verwendung. Auch eine Überkompensation könnte festgestellt werden.

In den verschiedenen Richtlinien für die Coronabeihilfen finden sich leider zum Teil sehr unbestimmte Begriffe, die in Zukunft problematisch sein können.

Die Beihilfen dienen laut Richtlinien immer der Sicherung der Liquidität. Sie sollen auch nur dann zustehen, wenn man:

- a) **betrieblich von Corona betroffen ist und schlussendlich**
- b) **keine Überkompensation des Schadens vorliegt**

Auch willkürliche Verschiebungen von Umsätzen sind selbstverständlich untersagt.

Eine genaue Bestimmung vieler dieser Begriffe sucht man vergebens. Dies lässt viel Interpretationsspielraum für künftige Betriebsprüfungen offen.

### 2. Eigenkapital ist die Absicherungsbasis für die nächsten Jahre

Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe haben bei finanziellen Rücklagen bzw. Eigenkapitalausstattung sowie in Zusammenhang mit Fixkosten im Vergleich zur Gesamtwirtschaft eine schlechtere Ausgangsposition. Das Problem der geringen Eigenkapitalquote wird sich deutlich verschärfen. Bei den Überbrückungsfinanzierungen war diese Problematik bei der Beurteilung der Anträge schon in den letzten Monaten eine große Herausforderung (Zugangsvoraussetzung für Hilfsmaßnahmen).

Die derzeitige Situation lässt sich folgendermaßen zusammenfassen:

- Eigenkapitalbasis ist durch die Covid-Krise nochmals dramatisch gesunken.
- Gutes Rating wird immer mehr zur Voraussetzung für Finanzierbarkeit.
- Kürzer werdende Produktlebenszyklen und spezifische Gästebedürfnisse schaffen Probleme in der Finanzierung.

Vor dem Hintergrund einer sinkenden Eigenkapitalquote sind potenzielle Investitionsrisiken insbesondere für kleine Unternehmen zu erwarten. Am Ende der Krise droht dadurch ein Systembruch.

Hier schlagen wir eine befristete Übergangsregelung bis 31.12.2022 vor, wonach das Vermögen (die stillen Reserven) begünstigt mit dem Viertel-Steuersatz aufgewertet werden kann und die Bilanzen das echte Eigenkapital aufweisen. Dadurch wird die Bonität gestärkt und die Abschreibungsbasis langfristig erhöht.

Für die vielen anstehenden Betriebsübergaben wäre das eine wesentliche Erleichterung. Da die Bereitschaft zu Betriebsübernahmen im Tourismus ohnehin rar ist, soll ähnlich dem Abschmelzmodell der deutschen Erbschaftsteuer die Steuerbelastung überhaupt wegfallen, wenn der Betrieb zumindest fünf Jahre vom Nachfolger fortgeführt wird.

### 3. Nachhaltigkeit – Ändert sich nichts, ändert sich alles

Die Globalisierung war für den Tourismus ein Wertschöpfungsturbo. Aber es ist zu befürchten, dass wir die Anfälligkeit dieses Motors jahrelang unterschätzt haben. Das weltweit aktive Coronavirus führt uns dies drastisch vor Augen. Die Pandemie ist (auch) eine Konsequenz der Art und Weise, wie wir konsumieren bzw. es uns ermöglichen, so wie bisher zu konsumieren. Sie ist eine direkte Folge der absolut unsinnigen Idee, dass eine Wirtschaft immer und immer weiter wachsen kann und soll.

Wir haben die vielen komplexen Probleme, die wir unter „Klimakatastrophe“ verstehen, noch vor uns – angefangen von steigenden Temperaturen und wiederkehrendem Schneemangel über Natur- und Flüchtlingskatastrophen bis zu all den Dingen, über die wir eh schon immer sprechen und lesen. Insofern würde es uns wundern, wenn wir uns in zehn oder zwanzig Jahren an Corona noch als ein epochales Ereignis erinnerten. Auch wenn diese Phase für uns alle, glaube ich, jetzt sehr wichtig war, weil sie essenzielle Dinge aufgezeigt hat.

Zum Beispiel bedarf es einer profunden Veränderung der touristischen Produkte. Andernfalls wird die angestrebte positive Veränderung („positive change“) nicht zu verwirklichen sein. Und eine wahrhafte Veränderung wiederum kann nur geschehen, wenn der Antrieb dazu von den Menschen freiwillig kommt, wenn sich von selbst eine gewisse Freude entwickelt, längst angesagte Nachhaltigkeits-To-dos nicht nur zur befolgen, sondern sie auch als Selbstverständlichkeit im täglichen Leben zu praktizieren. Wenn es auf gut Deutsch den Menschen aus sich heraus am Herzen liegt, dass die „Sustainability“ kein Werbeschmäh bleibt. Oder mit anderen Worten: **Nachhaltigkeit ist nicht das Ziel, sondern ein permanenter Weg!**

**Prodinger Tourismusberatung**  
Thomas Reisen Zahn, t.reisen Zahn@prodinger.at  
tourismusberatung.prodinger.at



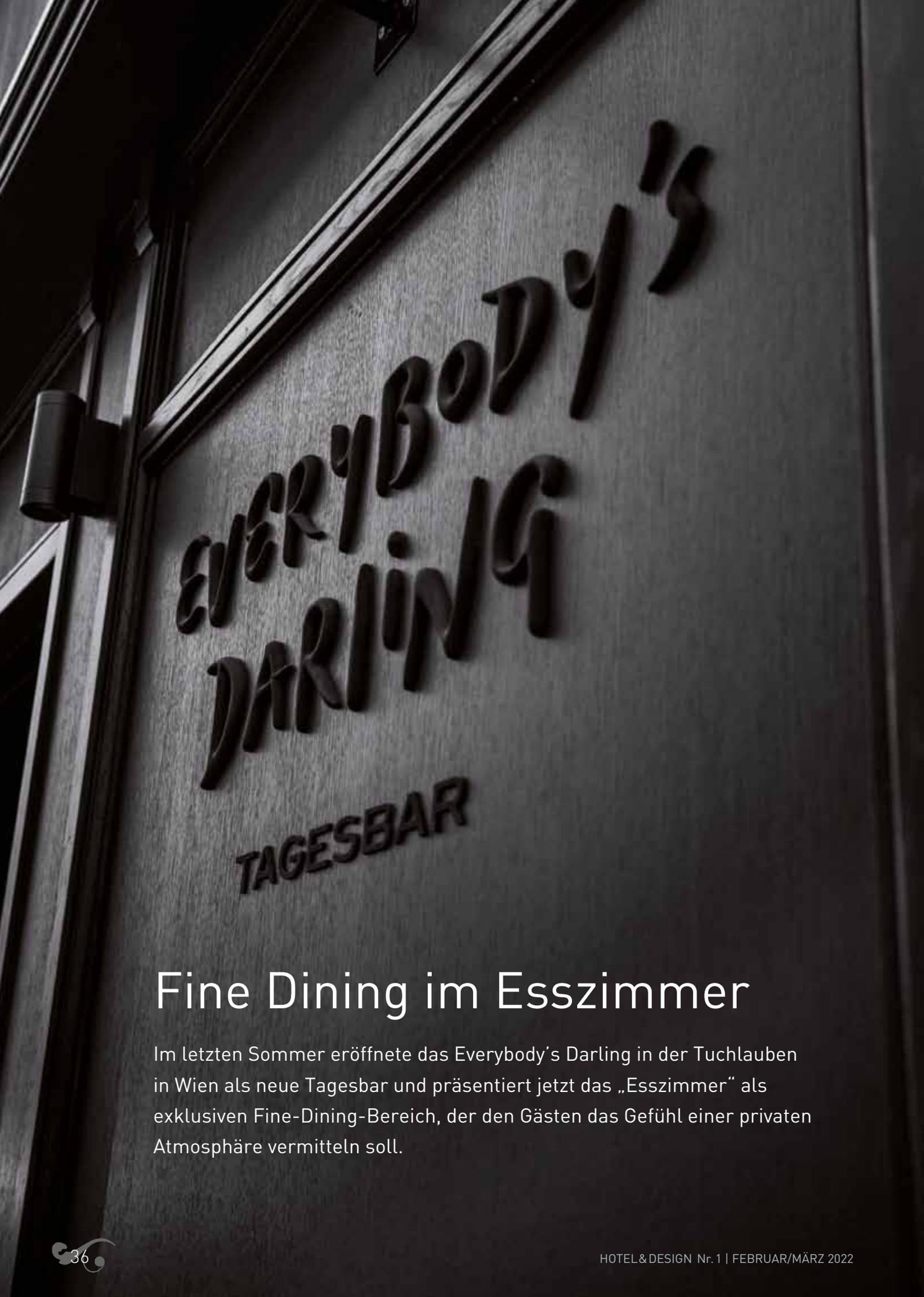
### Intensive Fernseh- & Gaming-Erlebnisse

Philips TV präsentiert zwei neue Fernseher, die sowohl Film-Fans und Gaming-Enthusiasten begeistern: Der Premium-TV OLED807 sowie das Mid-Range Modell ‚The One‘ 8807. Die Fernseher sind voraussichtlich ab dem Frühsommer 2022 im Handel erhältlich. Der 8807 ist zudem der allererste Philips TV, der in extragroßen 86 Zoll erscheint. Der OLED807 ist mit seinem ultradünnen Design und dem schmalen silber-verchromten Metallstandbein ein echter Hingucker im Wohnzimmer. Dank seines verbesserten vierseitigen Ambilight-Systems mit noch mehr Detail- und Farbgenauigkeit verspricht der OLED807 ein immersives Serien-, Film- & Gaming-Erlebnis.

### Wohlfühlmoment

Flauschige Textur, unterschiedliche Haptik und große Farbauswahl – die Badetücher von Society Limonta bieten für jeden Geschmack das Richtige. Das Shine Badetuch umhüllt den Körper mit einem angenehmen Gefühl von Wärme und Weichheit. Bei Society Limonta gibt es feinste italienische Heimtextilien für Bad, Bett und Tisch, Küche, Keramik, Bekleidung und Accessoires. Das Angebot an feinsten Textilien reicht von Bettlaken aus Froissé-Leinen oder aus extraleichtem, bedrucktem Baumwoll-Voile, Mischungen aus Wolle und Hanf und vielen anderen Naturmaterialien, über elegante Tischdecken aus Abacá, Handtüchern aus Leinen mit Wabenstruktur oder aus dichtem Baumwollfrottee, weich wie Samt. Die Farben sind ebenso natürlich wie die Materialien.





EVERYBODY'S  
DARLING  
TAGESBAR

## Fine Dining im Esszimmer

Im letzten Sommer eröffnete das Everybody's Darling in der Tuchlauben in Wien als neue Tagesbar und präsentiert jetzt das „Esszimmer“ als exklusiven Fine-Dining-Bereich, der den Gästen das Gefühl einer privaten Atmosphäre vermitteln soll.

## Privates Fine Dining

Mit dem „Esszimmer“ hat sich Alexander Kumptner einen gastronomischen Wunsch erfüllt, dessen Idee er sich schon lange im Kopf ausgemalt hat. Ein exklusiver Bereich mit wenigen Sitzplätzen, der ein Gefühl einer ungestörten und gemütlichen Atmosphäre – fast wie zuhause – vermittelt. In mehreren Gängen (Menü klassisch oder vegetarisch) kreiert Kumptner mit seinem Küchenteam Genussreisen für exklusive Dinnerabende mit passender Weinbegleitung. Die kulinarische Identität des Esszimmers vereint österreichische Einflüsse – kulinarische Erinnerungen, die wir alle kennen – mit französischer Kochklassik und verspricht unkonventionell-kreative Küche gepaart mit maximaler Individualität. „Kein Chichi – wir wollen die Menschen mit Geschmack glücklich machen und im Idealfall sogar Erinnerungen hervorrufen. Das geht im kleinen familiären Rahmen natürlich am allerbesten, da jeder Gast die nötige Aufmerksamkeit bekommt. Jeder soll sich bei uns wohlfühlen“, so Alexander Kumptner.

## Everybody's Darling

Das Everybody's Darling unter der Führung von Ali Pasha Ilkhanipour, Michael Böhm, Philipp Schwarzendorfer, Steve Bladeck sowie TV-Koch Alexander



Kumptner hat sich im letzten Jahr sowohl als kulinarischer Hotspot als auch als place-to-be bereits einen Namen gemacht. Das „Esszimmer“ ergänzt nun die Idee, viele Lieblingslokale in einem zu vereinen, perfekt. Denn der Name kommt nicht von irgendwo: „Viele Wiener haben ihre Lieblingsweibar, ihre Lieblingscocktailbar, ein Lokal, in dem sie Kaffee trinken, und ein paar zum Essengehen. Aber es ist nie ein und derselbe Ort. Das Everybody's Darling ist ein Ort, der jedem das bietet, was er jetzt gerade am liebsten möchte: am Vormittag eine klassische, schnelle Kaffeebar, am Nachmittag eine Wein- oder Aperitivo-Bar und am Abend auch eine Cocktailbar, erklärt Ali Pasha Ilkhanipour.

Nach rund zehnmonatiger Bauzeit eröffnete das Lokal am 30. Juli 2020. Everybody's Darling wurde vom Architektenteam The Blacksquare entworfen. Für die Corporate Identity & Branding zeigte sich Laura Karasinski verantwortlich. Die Köpfe dahinter sind in der Wiener Szene bereits bekannt: Ali Pasha Ilkhanipour, Michael Böhm, Philipp Schwarzendorfer, Steve Bladeck sowie TV-Koch Alexander Kumptner, der sich zuletzt als Küchenchef in der Albertina Passage und aktuell laufend in verschiedenen TV-Produktionen wie z. B. als Jurymitglied bei „The Taste“ auf SAT1, in der „ZDF Küchenschlacht“ oder der „Streetfood-Challenge“ zu sehen ist.

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



© Milla Zylke; Mato Johannik



# Zeit für Genuss

Nur höchste Qualität im Glas, serviert von Profis,  
sorgt für Wohlbefinden der Gäste.



# Bar necessities

Es gibt sie, die feinen Dinge, die eine Bar so außergewöhnlich machen. Neben viel Atmosphäre, gelerntem Handwerk, sorgt die Qualität der Drinks für Erfolg.

## Ein Bekenntnis zur Freiheit

Der ungezähmte, sinnliche Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 lädt zu einer köstlichen Grenzüberschreitung ein, die neue Perspektiven öffnet. Denn wenn Dom Pérignon sich entscheidet Rosé zu sein, ist das ein Bekenntnis zur Freiheit. Dom Pérignon Rosé entspringt dem Wunsch, etwas Neues zu wagen. Das Jahr 2008 bot dafür die idealen Voraussetzungen. Aus dieser außergewöhnlichen Ernte entstand der Grundwein des edlen Rosé Champagner, der im Laufe von fast zwölf Jahren Reifezeit eine langsame, sorgfältig kontrollierte Umwandlung erfahren hat.



© Julius Hirtzberger



## It's Negroni Time

Negroni überzeugt mit der Kombination aus Campari, Gin und süßem, rotem Wermut und macht den Drink damit zum Campari-Klassiker. Für den ultimativen Genuss gibt es den ikonischen Cocktail nun auch als neu entworfenen Campari Negroni Ready to Enjoy.

## Geistreich

Kattus-Borco startet mit einer neuen Partnerschaft ins Jahr 2022 und vertreibt künftig erlesene Spezialitäten von Deutschlands traditionsreichster Edeldestillerie Ziegler. Ab sofort sind

drei köstliche Edelbrände und zwei aromatische Edelgeiste für besondere Genussgaumen exklusiv erhältlich. Seit 1865 brennt Deutschlands Traditionsdestillerie Ziegler aus Freudenberg am Main beliebte Edelbrände und -geiste für besondere Genussmomente im Leben und steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Ziegler ist ein Inbegriff deutscher Brennereikunst und eine Institution des kostbaren Kulturguts Edelbrand. Seit 157 Jahren brennt Ziegler im Einklang mit dem Rhythmus der Natur, schreibt Nachhaltigkeit groß und verwendet ausschließlich von Hand geerntetes Obst für seine Wildobstbrände.

## Tradition mit Einhorn

Fettercairn kommt bei heimischen Whiskysfans an – Die vier neuen Produkte aus der preisgekrönten Single-Malt-Destillerie Fettercairn gibt es ab sofort auch in Österreich. Die neue Linie ist durch die einzigartige Produktionsmethode sowie das elaborierte Angebot an seltenen und gereiften Whiskysorten ein Must für alle Whiskyliebhaber. In Österreich serviert Kattus-Borco den Whisky aus der vielfach prämierten Destillerie.





### Alkoholfreie Bio-Gin-Alternative

Alkoholfreier Genuss liegt bei der körper- und gesundheitsbewussten Gesellschaft im Trend. Mit Boar GZERO ist der Genuss von hochwertigen Longdrinks und Cocktails nicht nur alkoholfrei möglich, sondern auch ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Aromen, ohne Zucker und ohne Kalorien. Die Boar Distillery aus dem Schwarzwald erweitert ihr Sortiment um das alkoholfreie Destillat. Der neue Gin wird aus 19 besonderen Botanicals und reinstem, natürlichen Quellwasser aus der hofeigenen Schwarzwaldquelle hergestellt.



### Wärmender Winter-Whisky

Mit der neuen „Winter Edition“ bekommt die Serie der Cask-Editions aus der authentischen Insel-Destillerie Jura Zuwachs. Kattus-Borco bringt die Magie des Winters nach Österreich. Aromen der Insel verbreiten wohlige Wärme bei jedem Schluck. Das elegante, geschwungene Flaschendesign unterstreicht die Klarheit, mit der das Jura-Team die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ausbalanciert und dabei den charakteristischen Ahorn- und Zitrusaromen treu bleibt, die Jura-Liebhaber an diesem außergewöhnlichen Single Malt besonders schätzen.

### Das neue Jahrgangspils

Das Reininghaus Jahrgangspils gilt als das wahre Gourmet-Bier. Das Verkosten bietet einen ganz besonderen Höhepunkt für Biergenießer. Abhängig vom Jahrgangscharakter der Leutschacher Aromahopfen-Sorte Celeja, aus der es exklusiv gebraut wird, präsentiert sich das Reininghaus Jahrgangspils jedes Jahr auf unvergleichliche Weise. Als eines der exklusivsten Biere der österreichischen Bierkultur wird diese Spezialität ausschließlich in etwa 1.000 gehobenen Restaurants serviert.



### Gin erstrahlt im neuen Glanz

Gordon's Gin stellt seinen neuen Look vor – eine Weiterentwicklung des klassischen Designs von Gordon's, bei dem die Premiumisierung im Mittelpunkt steht. Die neue Flasche, die die lieb gewonnene und vertraute Form für die langjährigen Kunden beibehält, gleichzeitig aber noch mehr Verbraucher anspricht. Das neue Design der Flasche unterstreicht durch zarte Visualisierungen der jeweiligen Aromen der einzelnen Sorten das Besondere des Geschmackserlebnisses.





Swing, Etna & Brera von Leonardo



TYROLIT LIFE DARKLINE

## Am Tisch – Design verbunden mit Qualität

Gäste essen auch mit den Augen. Diese alte Weisheit braucht keine Bestätigung. Ein hoher Qualitätsanspruch sollte dabei aber immer im Vordergrund stehen.

**Text: Daniela de Cillia; Fotos: Leonardo, Tyrolit, Jotex, Fürstenberg**

Mit den passenden Wohn- und Deko-Accessoires wird jeder Esstisch zum Catwalk für das Menü. Der Interior-Experte Jotex verrät kleine Tipps für ein Tablesetting Makeover: Eine Tischdecke aus leichtem Leinenstoff in Naturfarben verstrahlt ein Gefühl von Leichtigkeit. Die Kombination von Stoffservietten, verschiedenen Gläsern und dekorativen Gläschüsseln sorgt für modernes Auftreten. Klassisches Besteck, passende Serviettenringe und minimalistische Blumen-Arrangements in kleinen Vasen vervollständigen den Look.

### It's the 80s, Baby

Swing, Etna und Brera sind die drei neuen, limitierten Kollektionen von Leonardo zum 50. Jubiläum. Mit ikonischen Glasdesigns, die den Stil der 80er wieder aufleben lassen, wird man auf eine Reise zurück in die Vergangenheit mitgenommen. Die kultigen bunten Gläser haben absoluten Sammelcharakter und sind nicht nur wie damals ein Highlight in jeder Vitrine – sondern heute auch garantiert auf jeder Party.

2022 feiert die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG ihr 275. Jubiläum. Im Gründungsmonat Januar starteten die beliebten Weißen Wochen in Manufaktur

Werksverkauf mit besonders attraktiven Angeboten. Weitere Aktionen werden im Laufe des Jahres folgen. Über die Jahrhunderte entstanden in Fürstenberg viele Porzellanklassiker zeitgemäßer Tischkultur, die bis heute nichts an Faszination verloren haben und zum Teil immer noch in ihrer ursprünglichen Form produziert werden. Heute ist FÜRSTENBERG Deutschlands zweitälteste Porzellanmanufaktur und steht mit ihrem Markenzeichen, dem gekrönten blauen „F“ international für anspruchsvolle Porzellankunst „Made in Germany“.

### Design trifft Funktionalität

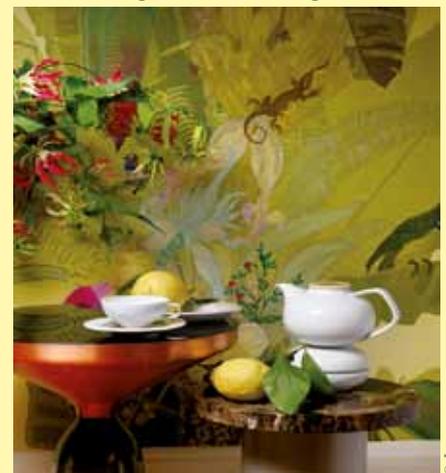
Aufgrund des großen Erfolges des 2018 mit dem renommierten German Design Award ausgezeichneten Fly Wheel Cut Messers wurde eine 6-teilige Messerserie entwickelt und designt: die TYROLIT LIFE DARKLINE. In ihre Entwicklung floss die Expertise des Tiroler Werkzeugexperten Stubai und des österreichischen Sternekochs Michael Schwarzmann mit ein. Sie waren schon federführend bei der Entwicklung des Fly Wheel Cut Messers beteiligt. Die beiden Haubenköche Markus Niederwanger und Jürgen Gschwendner verwenden das Fly Wheel Cut Messer seit Jahren und brachten ebenfalls ihr Know-



Jotex „Tablesetting Makeover“

how in die neue Messerserie ein. Das Ergebnis: aerodynamisch geformte Messer, die durch eine außergewöhnliche Schnittleistung, edles Design und eine besondere Leichtigkeit überzeugen. Jedes einzelne Messer wird in Tirol von Hand gefertigt.

### Fürstenberg „Fluen-Shifting Colors“



© Jotex

# Food-Trends 2022



## Ein Wandel des Konsumverhaltens zu mehr Nachhaltigkeit und Lokalität wird das kulinarische Jahr prägen.

Hanni Rützler analysiert im Food Report 2022 die Food-Branche. Anbei Auszüge und noch zusätzliche Gedanken rund um das Thema. Die Coronakrise erzwang zahlreiche Veränderungen im Denken und Verhalten der Menschen und zugleich auch Umbrüche in der Nahrungsmittelwirtschaft. Im künftigen „New Normal“ wird sich das etablieren, was sich als besser und passender zu den veränderten Bedürfnissen der Menschen herausstellt.

### Vegourmets

Die Post-Corona-Gastronomie wird gemüsereicher sein. Wer in Zukunft in Gastronomie und Hotellerie reüssieren will, braucht ein unverwechselbares Profil. Da reichen die kreativen Lösungen, die in der Krise rund um Delivery und Meal Kits entwickelt wurden, alleine nicht mehr aus. Es geht um neue gastronomische Angebote, die auf die sich durch die Krise verändernde Esskultur reagieren. So ist die Popularität der vegetarischen und veganen Ernährung gestiegen. Künftig werden pflanzliche Gerichte ein fester Bestandteil eines jeden guten Restaurants sein.

### Zero Waste

Die Themen Lebensmittelverschwendung, Müll und Müllvermeidung avancierten aufgrund des großen Interesses an Nachhaltigkeit zu einem der wichtigsten Trends für die Gastronomie in der Post-Corona-Phase. „Zero Waste“ lautet das Motto. Angeleitet hat sich diese Entwicklung bereits mit dem seit 3. Juli 2021 geltenden Verbot von Einwegplastik, beispielsweise in Form von Strohhalmen, Geschirr und Besteck aus Kunststoff und der gestiegenen Nachfrage nach Alternativen wie zum Beispiel essbaren Trinkhalmen.

Auch die Gastronomie ist gefordert, sich dieser Thematik anzunehmen und Lösungen zu entwickeln, mit denen es gelingt, Müll zu vermeiden. Um dem entgegenzuwirken, existieren mittlerweile Plattformen und Apps wie „Foodsharing“ und „Too good to go“, bei denen Hersteller sowie Gastro- und Einzelhandelsbetriebe wie Bäckereien und Supermärkte übrig gebliebenes Essen zu einem kleinen Preis bzw. kostenlos anbieten können. Zudem beschäftigen sich zahlreiche Start-ups damit, wie es gelingt, Lebensmittelreste auf innovative Art und Weise wiederzuverwenden und so einem erneuten Nutzungszyklus zuzuführen. Auch in Sachen Verpackung für das To-go-Geschäft ist ein Umdenken nötig. Ab 2023 besteht für Lieferdienste, Restaurants und Caterer die Pflicht, zusätzlich zu Einweggeschirr auch Mehrwegverpackungen anzubieten.



### Local Exotics

Welche Bedeutung der Leitgedanke Nachhaltigkeit für Gäste hat, zeigt sich nicht nur bei der Abkehr von der Wegwerfmentalität, sondern auch beim Trend „Local Exotics“. Während der Beschränkungen der Corona-Krise ist deutlich geworden, dass regional angebaute und produzierte Nahrungs- und Lebensmittel unabdingbar sind, um die Gesellschaft in ausreichendem Maße mit Mitteln des täglichen Bedarfs zu versorgen. Zudem sind kurze Transportwege mit einem geringen CO<sub>2</sub>-Aufwand verbunden und schonen so die Umwelt. Zahlreiche Bauern und Landwirte wagen sich auch hierzulande an den Anbau von Obst- und Gemüsesorten, die ihren Ursprung in weit entfernten Teilen der Welt haben. Feigen aus Österreich, Zitronen aus Deutschland, Mandeln aus der Region – dank innovativer Anbaumethoden sind diese Vorhaben kein Problem mehr.





© the Lux Resorts



## Real Omnivore

Deutlich wird der Wandel der Esskultur auch anhand des Food-Trends „Real Omnivore“. Auch hier kommt der Nachhaltigkeitsgrundsatz erneut zum Tragen – denn klimarelevante Aspekte spielen bei der Ernährung der Real Omnivores eine bedeutende Rolle. Im Gegensatz zu Veganern, Vegetariern und Flexitariern üben sich die Vertreter der Strömung nicht in Verzicht, sondern nehmen sehr wohl auch tierische Lebensmittel zu sich – stets vor dem Hintergrund der Auswirkungen auf Tier und Umwelt. Gessen werden nicht nur die „edlen“ Teile wie Filets, sondern auch Innereien sowie andere Fleischstücke, die ansonsten nicht selten im Müll landen. „From nose to tail“ lautet hier das Motto.

## Renaissance der gehobenen Gastronomie

Den Menschen fehlten dieses Jahr die realen Erlebnisse in Restaurants, umso mehr sehnen sie sich nach persönlichen Dining-Erlebnissen. Nach Einschätzung vieler Experten lautet ein Grundsatz: „Nur in der gehobenen Küche wird die Sehnsucht der Gäste nach wirklich inhaltsreichen Restaurant-Erlebnissen gestillt.“ Auch internationale Hotelketten nehmen viele dieser Entwicklungen und Trends auf und bieten ab sofort ihren Gästen sehr flexible Menüs an.

## Veganuary bei The Lux Collective

Veganer, Vegetarier oder „Reductarier“ im Urlaub müssen sich in den LUX\* Resorts & Hotels, SALT und Tamassa nicht auf Salate beschränken. Schon diesen Jänner können hier Gäste einen „Veganuary“ einlegen. So haben alle Restaurants der drei Marken unter dem Dach von The Lux Collective ihr „Keen on Green“ Konzept eingeführt, das für jeden Gast gesunde, nachhaltige Menüs bereithält. Unter der Leitung von Corporate Chef Dave Minten haben die Küchenchefs der Resorts köstliche Gerichte kreiert, die vor Nährstoffen nur so strotzen und sich an folgende Richtlinien halten: Verzicht auf Braten und Frittieren, wo immer möglich, Verwendung von weniger gesättigten Ölen und Ersatz durch gesündere Alternativen wie natives Olivenöl extra, Kokosnussöl und Hanföl, Zubereitung mit Garmethoden wie Dämpfen, Backen, Grillen, langsames Garen bei niedriger Temperatur, rohe Zubereitungsmethoden, wenn möglich, Verzicht auf raffinierte Öle und nicht nachhaltige Zutaten. Die Zutaten werden lokal bezogen, um den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu reduzieren.

Quellen unter anderem: Zukunftsinstitut aus der Trendstudie Food Report 2022, Hanni Rützler.



# PURER GESCHMACK, NATÜRLICH VEGAN

WIBERG ist die erste Wahl für vegetarische und vegane Köstlichkeiten.

Ob Familienfeier oder Essen in größerer Freundesrunde: Immer unterschiedlicher werden die Vorlieben der Gäste. Wer neben den kulinarischen Klassikern auch kreative vegetarische oder vegane Gerichte auf der Karte hat, wird schnell zum neuen Lieblingslokal, bei dem alle auf ihre Kosten kommen. Und mit WIBERG Produkten ist das kein Problem.

## Vegan – köstlich-leicht

Herzhafte Saucen sind der perfekte Begleiter zu vielen Gerichten. Die WIBERG Braune Sauce vegan vereint köstlichen Geschmack und veganen Lifestyle. Dabei sind Anwendung und Verarbeitung so leicht wie noch nie! Als kaltquellende Sauce ist sie im Handumdrehen angerührt und besticht mit perfekter Konsistenz. Vor dem Servieren erwärmt ist die Braune Sauce vegan die ideale Wahl, wenn es hochwertig und schnell sein soll.

WIBERG Braune Sauce vegan harmonisiert hervorragend mit klassischen Pilzgerichten und Knödeln oder verpasst Nudeln, Kartoffeln, Püree sowie verschiedenen Gemüse-Kreationen den letzten Schliff. Durch die praktische Pulverform dient diese köstliche, fein-würzige Sauce auch zum Verfeinern und Abschmecken eigener vegetarischer oder sogar veganer Kreationen. Bewusst wurde bei der Rezeptur auf die Zugabe von

Allergenen, Hefeextrakt oder Palmöl verzichtet. Somit machen die von Natur aus veganen Zutaten und die ausschließlich natürlichen Aromen die Braune Sauce vegan zur Bereicherung für eine ernährungsbewusste Küche mit höchstem Anspruch an Qualität und Geschmack.

## Von Natur aus vegan

Die vielseitige Produktpalette von WIBERG macht es Profis besonders leicht, alle Wünsche der Gäste zu erfüllen. Rund 96% des gesamten Sortiments sind von Natur aus vegan. Damit erleichtern vor allem die hochwertigen Gewürzmischungen das Tüfteln an veganen Kompositionen. Die hilfreichen Hinweis-Icons auf jedem WIBERG Aromatresor verdeutlichen außerdem auf einen Blick, was enthalten ist – oder eben nicht. Und das über alle Sprachbarrieren hinweg.

Knackige Gemüsepfanne



Mehr Informationen zu den  
WIBERG Produkten finden  
Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

Vegane  
Laibchen





# Initiative Klimateller

Klimaschutzministerium und ÖHV machen Appetit auf Nachhaltigkeit.

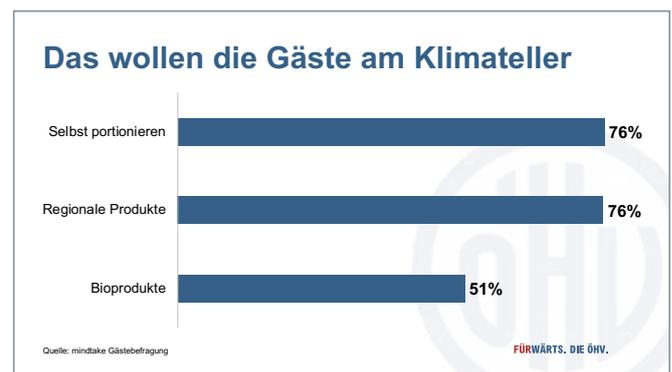
Das Klimaschutzministerium (BMK) und die Österreichische Hoteliereinigung (ÖHV) haben die Initiative „Klimateller“ ins Leben gerufen. „Wir wollen in Österreichs Hotels das klimafreundlichste Speise- und Getränkeangebot. Mit dem Klimateller werden vegetarische bzw. vegane, bio, regionale und saisonale Schmankerl zu Fixstärtern in der Hotelküche. Der Weg dorthin führt über Informieren, Motivieren und Überzeugen“, beschreiben Klimaschutzministerin Leonore Gewessler und Michaela Reitterer, Präsidentin der Österreichischen Hoteliereinigung und Gastgeberin im ersten klimaneutralen Stadthotel der Welt – dem Boutiquehotel Stadthalle in Wien – die Ziele der Zusammenarbeit: „Aktuell verursachen wir mit der Art und Weise, wie wir uns ernähren 20 bis 30 % der CO<sub>2</sub>-Emissionen Österreichs. Das

ist nicht gut für unser Klima und viel zu oft auch nicht gut für unsere Gesundheit. Doch es geht auch anders! Klimafreundliche Ernährung ist möglichst bio und fleischreduziert, und setzt auf regionalen und saisonalen Genuss“, so Gewessler. „Wir werden den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck deutlich verringern, ohne Abstriche beim Genuss zu machen. Damit punkten wir auch bei unseren Gästen“, sagt Reitterer dem CO<sub>2</sub> in der Küche den Kampf an.

Klimaschutzministerin Leonore Gewessler und Michaela Reitterer, Präsidentin der Österreichischen Hoteliereinigung



Foto und Grafik: ÖHV, BMK/Cajetan Perwein



## In drei Schritten zum Klimateller

In einem ersten Schritt werden Hoteliers und F&B-Verantwortliche der 1.600 Mitgliedsbetriebe überzeugt: „Wir setzen auf Fakten. Wir teilen Wissen“, so Reitterer. Informiert wird online, in vierzehntägigen Newslettern, mit Videos und Informationsveranstaltungen im gesamten Bundesgebiet inklusive Best Practices, die zum Umstieg anregen: „Es gibt so viele gute Ideen und überzeugende Konzepte. Wir tragen sie in die Breite.“

## Umsetzung in die Praxis

Leitfäden und Schulungen der ÖHV vertiefen das Wissen über Lebensmittel von Brot und Gebäck über Gemüse und Eier bis hin zu Rindfleisch und Bier und deren Auswirkungen auf das Klima: „Wir zeigen Alternativen zu den herkömmlichen Standards auf und wie man sie als Gastgeber in die Praxis umsetzt. Kernelement dabei ist die Erkenntnis, dass Ökologie und Ökonomie in der Küche Hand in Hand gehen“, erklärt Reitterer Schritt zwei. Das beginnt von der Beschaffung und geht hin bis zur Verwertung des gesamten Einkaufs samt wirtschaftlich und ökologisch wertvoller Weiterverwendung von – deutlich reduzierten – Resten.

## Beim Gast punkten ...

Beim dritten Schritt rücken die Gäste in den Fokus: „Nachhaltigkeit und Regionalität nehmen in unserer Gesellschaft einen immer größeren Stellenwert ein. Nachhaltigkeit bei hoher Genussqualität kann bei der Gästeanfrage zum Ass im Ärmel werden: Wer Storytelling auf der Speisekarte beherrscht, überzeugt im entscheidenden Moment. Wer authentisch agiert, punktet“, zeigt Reitterer Chancen auf. Das unterstreicht eine Befragung von mindtake unter 1.000 Gästen im Auftrag der ÖHV: Am liebsten wird regional gegessen, jeder zweite bevorzugt Bio. 76 % portioniert die Menge lieber selbst und reduziert so Plastikabfall und Lebensmittelverschwendung.

## ... und auf dem Arbeitsmarkt

Die Klimateller-Kooperation arbeitet heraus, was Gästen wichtig ist, wohin die Reise geht, und darüber hinaus auch spürbare Vorteile bei Recruiting und Teambuilding: „Das steigert die Identifikation des Teams mit dem Unternehmen und entpuppt sich so rasch als echter USP auf dem Arbeitsmarkt“, verweist Reitterer auf eigene jahrelange Erfahrungen.

## Enormes Einsparungspotenzial: Kulinarischer Fußabdruck mal 150 Mio. Gäste

Dass die Branche mit CO<sub>2</sub>-Einsparungen ökonomisch und ökologisch als Gewinner aussteigt, steht für Gewessler und Reitterer außer Frage: „Im Jahr 2019 haben Hotelgäste in Österreich 450 Mio. Mahlzeiten eingenommen. Da wird jede CO<sub>2</sub>-Ersparnis zum enormen Hebel. Reduzieren wir den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck beim durchschnittlichen Frühstück nur um ein Viertel, beginnen wir jeden Tag schon mit einem großen Erfolg für die Umwelt und den Tourismus in Österreich“, skizzieren Gewessler und Reitterer die enormen Chancen hinter der gemeinsamen Aktion.

[www.oehv.at/klimateller](http://www.oehv.at/klimateller)



© FRUTTIUM Savory Solutions

## Purer Geschmack

Immer unterschiedlicher werden die Vorlieben der Gäste. Wer neben den kulinarischen Klassikern auch kreative vegetarische oder vegane Gerichte auf der Karte hat, wird schnell zum neuen Lieblingslokal, bei dem alle auf ihre Kosten kommen. Und mit WIBERG Produkten ist das kein Problem. Die WIBERG Braune Sauce vegan vereint köstlichen Geschmack und veganen Lifestyle.

## Dolce amore

Wie könnte man einen Tag schöner verbringen, als mit dem persönlichen Herzensmenschen, kleinen Häppchen wie Oliven, Grissini sowie Antipasti und dem perfekten Aperitivo? Mit Cinzano – dem süßen Trend-Getränk von Campari Austria – ganz einfach selbst gemixt. Die mehr als 250 Jahre alte Geheimrezeptur des süßen Cinzano geht auf das Brüderpaar Giovanni Giacomo und Carlo Stefano Cinzano zurück, welches um 1757 ihre eigene Getränke-Kreation aus unterschiedlichsten Gewürzen und Zucker erschuf.



# NEW ERA COFFEE & BAR



## Zwei illustre Neuzugänge in Deutschlands Gastronomieszene

Mit dem DANZA in Ludwigsburg und dem NEW ERA COFFEE in München erstrahlen zwei sehr auf Design bedachte Konzepte.

Kulturliebhaber:innen der Region schätzen das „Forum am Schlosspark“ in Ludwigsburg besonders für sein lebhaftes Musik-, Tanz- und Theaterprogramm. Nach einem grundlegenden Umbau der Gastronomie befindet sich mit dem „DANZA“ nun ein Restaurant im Haus, das die Schwingungen gekonnt aufgreift und kulinarisch sowie atmosphärisch fortsetzt.

Wie ein Theatersaal öffnet sich der Raum in die Höhe und führt auf die breite Glasfassade zu. Die große Terrasse mit dem Grün der dahinter liegenden Kastanienallee sind das Bühnenbild und ständiger Bezugspunkt unserer Rauminszenierung. Als säße man in einem lichtdurchfluteten Wintergarten lässt sich das Schauspiel der Natur im Inneren hautnah erleben. Bei Anbruch der Dunkelheit setzen große Hängeleuchten im Rhythmus der Fensterfassade die Magie der Nacht in Szene und lassen den Raum festlich erstrahlen. Eleganz, die nicht nur Blicke anzieht, sondern auch im Gedächtnis bleibt.

### Platz für alle

Der weitläufige Gästeraum mit seiner hohen, gestaffelten Decke wird um eine zentrale Bar herum neu organisiert. Wie in einem Theatersaal werden die Plätze hin zur Fensterfront orientiert. An den Tischen im „Parkett“ sitzt man nah an der „Bühne“ und blickt nach draußen. Von den Hockern an der Bar überschaut man das Geschehen leicht erhöht von oben, während man sich in den gepolsterten Nischen und geschwungenen Alkoven wie in einer intimen Loge fühlt. Unterschiedliche Bodenbeläge aus





Naturmaterialien sorgen für klare Orientierung und Zonierung. Die komplette Neuausstattung der Küche ist mehr als nur eine kleine Zugabe. Mit ihren 600 m<sup>2</sup> ist sie für die gastronomische Versorgung des gesamten Forums verantwortlich. Kulinarisch stiehlt das DANZA durch seine kreative und internationale Küchenregie so manchem anderen Restaurant die Show.

### New Era Coffee Café & Bar

Schwabing ist berühmt für das bunte Leben, das dort bei Tag und bei Nacht stattfindet. Gerade junge Menschen lieben die gemütliche Stimmung des Münchener Stadtteils. Für NEW ERA COFFEE wurde ein „Café & Bar“-Konzept umgesetzt, das die Lifestyle-Faktoren Genuss und Zeit zusammenbringt.

Der Wert eines guten Kaffees liegt in seinen komplexen Geschmacksnoten, die sich erst entfalten, wenn in der Herstellung Temperatur und Druck richtig eingesetzt werden. Das Interior Design übersetzt diesen Grundsatz in einen Raum, der unterschiedliche Menschen auf ein gemeinsames Lebensgefühl ver-

dichtet. Dank der Raumgestaltung bietet das Lokal mit seiner ungezwungenen Atmosphäre zu jeder Tageszeit das richtige Angebot für alle Gemüter.

In Verbindung mit hochwertigen Materialien und einer unterstützenden Lichtinszenierung steht tagsüber die „Wärme“ des Kaffees im Vordergrund. Während am Abend die Stimmung zu der „Coolness“ eines stilvollen Drinks wechselt. Das Gestaltungskonzept mit unterschiedlichen Farben und liebevollen Details bildet das „bunte Schwabing“ in seiner Lebendigkeit und seiner Vielfalt ab.

Trotz der begrenzten räumlichen Möglichkeiten entstand ein Lokal, in dem sich nicht nur die Stammkunden zu Hause fühlen, sondern auch die Laufkundschaft, die die einladende Oase der Gemütlichkeit schnell durch die Glasfassade erspät. Und die Selbstverständlichkeit von NEW ERA COFFEE, nur ökologisch angebaute Bohnen aus ausgewählten regionalen Röstereien einzusetzen, ist die besondere Belohnung, die alle Menschen im Innern erwartet. Eine Wertigkeit, die sich nun auch im Markenbild zeigt.



Architekturfotografie: Andreas J. Focke



© Das König Ludwig Wellness & SPA Resort

## Wiedereröffnung 2022 mit Wow-Effekt

Neuer Glanz in alten Räumen, mit diesem Motto startet das König Ludwig Wellness & Spa Resort in Schwangau bei Füssen in das Jahr 2022.



Ab sofort genießen Gäste des Hotels Frühstück und Abendmenü in rundum erneuerten und teilweise erweiterten Restaurantstuben, deren moderne, frische Optik den einheitlichen Look and Feel des Resorts unterstreicht. Für Restaurantleiter Hans-Peter Kleinhenz, einen gebürtigen Allgäuer mit langjähriger Karriere im europäischen Ausland und seit 2013 festes Teammitglied im Hotel, ist ein gutes Restaurant ein Ort, an dem man sich gerne Zeit nimmt, um gute Gespräche zu führen. Ein Raum für eine entspannte Pause vom Alltag, der mit kulinarischen Geschmackserlebnissen aufwartet.



Restaurantleiter Hanspeter Kleinhenz



Sommelier Markus Balzer

## Kulinarik erleben

Mit dem Umbau der Stuben ist es gelungen, einen solchen stimmigen Ort für einen Restaurantbesuch zu schaffen. Die Teppiche wurden durch edle Holzböden ersetzt. Die Farben der Essbereiche und ihrer Einrichtung changieren in Nuancen von Blau, Grau, Weiß und Beige. In Kombination mit einem innovativen Beleuchtungskonzept zaubern sie eine kosmopolitische, moderne Salonoptik und eine gleichzeitig warme Atmosphäre. Historische Porträts in Schwarz-Weiß sowie die geschwungenen Formen der Sitzbänke unterstreichen dieses gemütlich-entspannte Ambiente, das Neues mit dem organisch gewachsenen, traditionellen Grundcharakter des Hotel König Ludwig vereint. Zudem wurde die bereits modern gestaltete Stube der Vinothek um 100 Quadratmeter erweitert und bietet nun noch mehr Platz für genussvolle Momente. Der Umbau der Stuben, so ist Hans-Peter Kleinhenz überzeugt, passt perfekt in das Gesamtkonzept des Hauses und bringt noch mehr Glanz in das Erlebnis „Restaurant“.

## Leidenschaft für Wein

Dafür, dass das abendliche Menü im Hotel König Ludwig zu einer kulinarischen Reise wird, sorgt auch der passionierte Weinliebhaber Markus Balzer. Der gelernte Hotelfachmann arbeitete im Laufe seiner Karriere in diversen Positionen in Restaurants. Seit 2019 gehört er zum Team des König Ludwig und bekleidet dort seit kurzem neben der Position des Oberkellners auch die des Diplom-Sommeliers.

Beim Thema „Riesling“ gerät Markus Balzer ins Schwärmen. Neben deutschen Tropfen von Mosel und Saar, aus dem Rheingau und aus Rheinhessen kommen bei ihm auch Rieslinge aus Österreich, Südtirol oder dem Elsass ins Glas. Auf die Frage „Allgäu und Wein, wie passt das zusammen?“ antwortet Markus Balzer mit einem Lachen: „Ob in den Bergen, in Berlin oder in der Badewanne – ein guter Wein geht doch immer!“ Und an guten Weinen mangelt es im König Ludwig nicht. In der begehbaren Vinothek finden sich über 250 ausgesuchte Tropfen. Inmitten der gelagerten „Schätze“ aus aller Welt berät Markus Balzer die Gäste gerne vor oder nach dem Abendessen und empfiehlt Weine

für Zuhause zum Vinothek-Verkaufspreis. Nicht nur Bekanntes und Vertrautes präsentieren, sondern die Gäste einladen, Neues zu entdecken, so lautet die Philosophie des Hauses auch hier. Regelmäßig veranstaltet das Hotel unter Leitung von Markus Balzer Wein- und Raritätenverkostungen.

[www.koenig-ludwig-hotel.de](http://www.koenig-ludwig-hotel.de)





## Green Living

Auch im neuen Jahr liegen Gartenmöbel mit noch mehr Komfort und Natürlichkeit und mit einer noch nie dagewesenen Wertigkeit im Trend. Mit diesem starken Nachhaltigkeitsbewusstsein lautet die Devise diese Saison vor allem – Qualität.

**Text: Daniela de Cillia; Fotos: Fast, Zebra, unsplash**

Nie war das Bedürfnis nach einer gesunden und naturnahen Lebensweise so groß wie heute. Ein Grund hierfür ist die Gegenbewegung zum urbanen Lifestyle, der durch Lärm, Emissionen und wenig Grün einen ungesunden Lebensstil vermittelt. Im Wesentlichen dürfte jedoch die Klimakrise und Pandemie zu einem wachsenden Umdenken der Gesellschaft beitragen.

Der Trend des „Green Living“ beinhaltet jedoch nicht nur eine vegetarische/vegane Ernährungsweise, sondern auch ein Wohnstil mit vielen natürlichen Materialien wie Holz, Naturstein oder Baumwolle. Und genau diesen Stil will der Gast auch in Hotelgärten und Terrassen genießen. Natürlichkeit ist deshalb auch das Credo vieler Gartenmöbelhersteller. Neben Holz spielen auch wieder naturnahe Materialien wie Rattan oder Leinen eine große Rolle. Damit steigt die Beliebtheit zurückhaltender und erdiger Farbtöne wie Beige, Braun und Grün.

Ein weiterer Trend, der aus dem Interior kommt, ist das minimalistische Design. Schlanke und besonders filigrane Outdoormöbel erinnern an die aktuellen, schlichten Indoor-Wohnstile Japandi und Scandi Chic. In diesem Zuge entpuppt sich ein

weiterer Trend: Gestelle werden geschwungener und sorgen so für Bewegung. Nicht nur optisch flexibel sind auch die neuen Multifunktionsmöbel, deren Rücken-, Seitenlehnen und Sitzflächen sich leicht verstellen oder umstecken lassen.

### Restlos nachhaltig

Aktueller denn je sind wohl auch die Diskussionen um Nachhaltigkeit und damit die Vermeidung von Kunststoffen oder geschlossenen Materialkreisläufen. Hersteller setzen mehr und mehr auf Recycling und nachhaltige Produktionsverfahren. Sie greifen bei der Herstellung auf wiederverwendete Materialien oder Reststoffe zurück. Recycelte Plastikmöbel oder Textilreste finden dabei ebenso Verwendung wie gebrauchte Naturhölzer.

Als einer der ersten Gartenmöbelmarken hat die Marke Zebra hochwertiges Design mit einer nachhaltigen Fertigung kombiniert. Dabei wird vor allem Teak aus alten Häusern und Booten verwendet. Dies trägt nicht nur zur Ressourcenschonung bei, sondern macht mit seinen Gebrauchsspuren jedes Möbel zu einem Unikat.



Italian Restaurant Terracotta-Panoramic im Premier Palace Hotel Kyiv.

## Phönix – edler Materialmix

Phönix heißt die „greenline by ZEBRA“-Serie, die sich durch einen Materialmix aus Teak, Edelstahl und Aluminium auszeichnet und neben einem Tisch auch die passende Bank anbietet. Der rechteckige Tisch bietet Platz für acht Personen. Die Tischplatte aus recyceltem Teak wird von einem Bügelgestell aus pulverbeschichtetem Aluminium in dem Farbton „graphite“ getragen. In der Mitte der Tischplatte verläuft eine Zierleiste aus HPL in hellem Betonton. Dank des austauschbaren Einsatzes in der Mitte der Zierleiste kann hier ein praktischer Sektkühler aus Edelstahl integriert werden. Für die passende Bank zur Serie sind zusätzlich eine angenehm gepolsterte Rückenlehne sowie Sitzkissen aus Tuvatextil erhältlich.

Atmosfera Rooftop Restaurant im Premier Palace Hotel Kyiv.

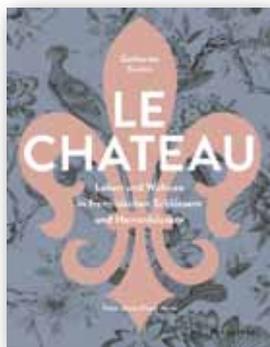


## Luxuriöses Design

Das Premier Palace Hotel, ein historisches Hotel, das seit 112 Jahren seinen Sitz im Herzen von Kiew hat, ist der Bezugspunkt für alle, die einen stilvollen und eleganten Aufenthalt in der ukrainischen Hauptstadt verbringen möchten. Das luxuriöse 5-Sterne-Hotel bietet einen Spa-Bereich, ein Businesszentrum, 287 komfortable Zimmer und im neunten Stock das Restaurant „Atmosfera“ mit seiner wunderschönen Terrasse und einer einzigartigen Aussicht auf die Stadt. Die vor kurzem durchgeführte Hotelrenovierung schloss auch das Restaurant und die Terrasse mit ein, für die Fast als Lieferant der Outdoor-Möbel ausgewählt wurde. Seit Juli 2021 vervollständigen die Stühle und Tische von Fast die wunderschönen Hotelterrasse. Die vollkommen aus Aluminium gefertigten Outdoor-Produkte aus dem Hause Fast eignen sich für eine ganzjährige Nutzung – auch bei niedrigeren Temperaturen. Für die Terrasse, die in Innenbereiche und offene sowie teilweise überdachte Außenbereiche unterteilt ist, wurden die Stühle Niwa, Zebra, Forest und Forest Rocking Chair wie auch die Tische Easy, Wild und Zebra ausgewählt.

Der Zebra Phönix Tisch mit Tischplatte aus recyceltem Teakholz und Mittelsteg aus HPL (High Pressure Laminate).





## Le Château – Leben und Wohnen in französischen Schlössern und Herrenhäusern

Catherine Scotto

Eine exklusive Entdeckungsreise zu den schönsten privaten Schlössern und Herrenhäusern Frankreichs – von der Normandie bis zur Provence. Schöpferische Menschen, die sich auf das Abenteuer Schlossleben eingelassen und einzigartige Wohnwelten geschaffen haben, stellt die Interieur-Expertin Catherine Scotto vor. Auf einer Reise quer durch Frankreich hat sie exklusive Einblicke in deren private Reiche erhalten – ob vornehm-zurückhaltend oder üppig-opulent.

Hardcover, Pappband, 22 x 28,5 cm, 240 Seiten, 190 Farbabbildungen, 37,10 €, ISBN 978-3-7913-8815-1, Prestel



## Dolce Italia – Wie sich der Süden das Leben versüßt

Daniela und Felix Partenzi

In Italien kann man nicht nur fürstlich herzhaft speisen, auch Schleckermäuler kommen voll auf ihre Kosten. Die Autoren präsentieren die schönsten und besten Desserts aus dem ganzen Land, mit frischem Obst und üppigen Zutaten; keine Panna cotta ohne Sahne, kein Tiramisu ohne Mascarpone und überall herrliches Eis aus vollreifen Früchten. Ein wahres Eldorado für Genießer!

Hardcover, 23,5 x 19,5 cm, 160 Seiten, ISBN 978-3-8369-2186-2, Gerstenberg



## Great Escapes Alps – The Hotel Book

Angelika Taschen

Blühende Bergwiesen und traditionelle Almen. Sonnige Hochplateaus und eisige Gletscher. Majestätische Gipfel wie der Mont Blanc oder das Matterhorn: Die Alpen faszinieren seit jeher mit ihrer ursprünglichen Natur und rauen Schönheit. Die Autorin stellt die besten Unterkünfte für Alpinisten vor – historische Gasthöfe, Pensionen, Klöster, Schutzhütten, Chalets, Palazzi, Designhotels und sogar eine Jugendherberge.

Hardcover, 23,8 x 30,2 cm, 360 Seiten, mehrsprachige Ausgabe: Deutsch, Englisch, Französisch, 40,00 €, taschen.com



## Tischkultur 2022

Julia Dettmer

Neues Jahr, neues Glück: Der große Preis der Tischkultur geht in die nächste Runde! Ob TV-Köchin Cornelia Poletto, Schauspieler Michael Brandner oder Model Barbara Becker: Sie alle geben einen umfangreichen Einblick in ihre große Leidenschaft – das Gastgeber und zeigen, worauf es beim eleganten Dinner oder beim entspannten Picknick im Freien ankommt. Zusätzlich präsentiert das Jahrbuch besonders herausragendes und ausgezeichnetes Design, das im Bereich Tischdekoration und Geschirr neue Maßstäbe gesetzt hat.

Gebunden, 176 Seiten, ISBN 978-3-7667-2570-7, Callwey



## Spill the Beans – Global Coffee Culture and Recipes

Lani Kingston

Dieses Buch nimmt alle Kaffee-Junkies und die es noch werden wollen auf eine koffeinhaltige Reise durch Länder wie Äthiopien, Guatemala und Vietnam und erforscht dabei die vielfältigen Arten wie Kaffee produziert, gehandelt und vor allem genossen wird. Der Reichtum an Kaffeekultur wird beschrieben, die Geschichte der Kaffeebohne aufgedeckt, Geschichten und Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert.

Hardcover, 21 x 26 cm, 264 Seiten, in englischer Sprache, 39,90 €, ISBN 978-3-96704-035-7, gestalten



© Nicolas Claris

# Erstes schwimmendes Hotelzimmer

Mit „Familux Yachts“ bietet die Premium-Hotelgruppe „Familux“ Familien ungeahnte Urlaubsmomente an Bord eines luxuriösen Katamarans in Kroatien.

Freiheitsgefühle pur für Groß und Klein: Die Sonne glitzert auf dem kristallklaren Wasser, ein Sprung ins blaue Nass, Spaß und Abenteuer am Meer und an der kroatischen Küste, ruhige Momente der Erholung am Sonnendeck – stets in „Rufweite“ der private Koch und der Kids Coach. Mit der „Familux One“ erweitern die Familux Resorts ihr Portfolio um ein unvergleichliches Highlight. Die weltweit erste und einzige Premium-Hotelgruppe ausschließlich für Familien mit Kindern (Familux Resorts Alpenrose in Lermoos, Dachsteinkönig in Gosau und Oberjoch sowie demnächst das Grand Green in Oberhof) bringt ihre Expertise für wertvoll gestaltete Familienzeit mit „Familux Yachts“ auf neue Höhepunkte – und auf das Wasser.

## Genuss en famille

Ein Lagoon 46 Luxus-Katamaran ganz allein für eine Familie: Drei Doppelzimmer mit integriertem Bad mit Dusche, WC und Waschbecken, der Salon mit Esstisch, Sitzzecke, TV und Küche, das Heck-Cockpit mit Esstisch, Sitzzecke, Lounge und Waschbecken,

die Flybridge mit Steuerstand und Liegeflächen, die Bug-Lounge mit Katamaran-Netz und drei separate Crewkabinen werden zum Urlaubszuhause unter der Sonne des Südens. Eine professionelle Crew kümmert sich rund um die Uhr exklusiv um die „Seefahrer“. Deutschsprachige Skipper und Kinderbetreuer an Bord sorgen dafür, dass auch die Eltern unbeschwert die Seele auf den Wellen baumeln lassen können. Wie von den Familux Resorts gewohnt, besticht auch die „Familux One“ mit einem kulinarischen Programm zum Dahinschmelzen. Bereits das Einkaufen mit dem Yacht-Koch am Markt ist ein Highlight. An Bord zaubert der Chef dann Gourmetgerichte. Die ganze Familie darf mithelfen. Da werden schon mal wertvolle Kochtipps ausgetauscht.

Wenn Feinschmecker einen Abend an Land essen möchten, können sie auf die Empfehlungen des Skippers vertrauen und die Spezialitäten eines lokalen Restaurants genießen.

Die „Familux One“ startet am 30. April 2022 und legt wöchentlich bis 1. Oktober 2022 jeweils von Samstag bis Samstag ab. Für Familien, die eine Auszeit in den Bergen bevorzugen, sind und bleiben die Familux Resorts die erste Wahl. ▮



## Welcome in Kanada

Seit 1. Dezember erstrahlt das Hotel Belmont Vancouver als erstes kanadisches Hotel der MGallery Hotel Collection als Teil des globalen Hotel- & Resort-Portfolios von Accor.

Das geschichtsträchtige Haus ist seit mehr als 100 Jahren wichtiger Dreh- und Angelpunkt in Vancouver und hat im Laufe der Jahre viele Künstler beherbergt, darunter den Sänger Michael Bublé zu Beginn seiner Gesangskarriere. 2019 wurde das Hotel Belmont Vancouver einer umfassenden Renovierung unterzogen, bei der Geschichte und Moderne zu einer verspielten Ästhetik verschmolzen wurden – damit fügt es sich harmonisch in die MGallery-Kollektion von individuellen Hotels im Boutique-Stil ein.

Das denkmalgeschützte Haus liegt mitten im Granville Entertainment District und ist ein kultureller und kreativer Knotenpunkt für Einheimische und Besucher gleichermaßen.

Es verfügt über fünf Stockwerke und 82 Zimmer und besticht mit einem retro-modernen Design, gehobener Ausstattung und stilvoller Kunst im gesamten Gebäude. Die Erhaltung ursprünglicher Designelemente zelebriert das geschichtsträchtige Erbe des Hotels, während moderne Farben wie Flamingo-Pink und Seeschaum-Grün in der „Den“-Bar und den neonbeleuchteten öffentlichen Bereichen eine coole Retro-Atmosphäre schaffen. The Living Room dient als Restaurant-Lounge mit vollem Serviceangebot des Hotels, während „Den“ und „The Kitchen“ exklusiv für kleine Veranstaltungen und Feiern gemietet werden können.

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



© Eric Chwang, Dax Olshar

Europas größte Budget-Hotelgruppe gibt zwei neue Zimmerkategorien bekannt. Für größtmöglichen Komfort und maximale Flexibilität bietet B&B Hotels ab sofort die Kategorien „Doppel- und Zweibettzimmer Plus“ sowie „Premium Room“ an.



## Neue Standards setzen

Die Hotelkette B&B Hotels legt großen Wert darauf, mit dem Wandel der Zeit zu gehen. Das Produkt soll kontinuierlich verbessert werden, um Gästen auch weiterhin hohe Standards zu kleinen Preisen anbieten zu können. Eines der Ergebnisse dieser Weiterentwicklung ist das neue Raumkonzept. Es wird in alle Neubauten der Hotelgruppe integriert und im Rahmen der turnusgemäßen Renovierungen zukünftig auch in bereits bestehenden Häusern zu finden sein.

### Mehr an Komfort

Die „Doppel- und Zweibettzimmer Plus“ bieten schon für einen kleinen Aufpreis verbesserten Komfort bei der Übernachtung, wie zum Beispiel eine größere

Zimmerfläche oder einen besseren Ausblick sowie teilweise auch einen Balkon. Die neuen „Premium Rooms“ überraschen mit modernem Design sowie weiteren Innovationen. Sie überzeugen vor allem für einen Wochenendausflug oder beim Arbeiten während eines Business-Trips mit neuen Ausstattungsmerkmalen wie Schreibtischen mit Wireless-Charger, Kaffeemaschine, größeren Betten oder komfortabler Regendusche. Bislang verfügen das B&B Hotel München-Moosach und das neue B&B Hotel München-Hbf über die „Premium Rooms“.

Auch der neue „B&B Shop“ erfüllt die Bedürfnisse der Gäste. Deo oder Zahnpasta vergessen? Darf es vielleicht noch ein Snack sein? Kein Problem, denn all diese Artikel können hier unter anderem ab

sofort erworben werden, ohne das Hotel verlassen zu müssen. Die zwei neuen B&B-Weine, eine exklusive Sonderabfüllung des Weingutes Metzger, sind ebenfalls erhältlich.

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



© B&B HOTELS

## Solidarität – ja aber nur mit mir selber

KOLUMNE 

Nach dem dummen Werbespruch „Geiz ist geil“ könnte man rund um das Covid-Dilemma weitere Sprüche hinzufügen: „Nur ich selber zähle“, „Ich, Ich, Ich“, oder „Ignoriere die Wissenschaft und erkläre Dich selber zum Experten“. Die Dreistigkeit der Gegner der Covid-Maßnahmen gipfelt in Vergleichen mit Diktatur und Dr. Mengele. Manche Wahnsinnige kleben sich auch einen Davidstern auf die Jacke und vergleichen damit nicht nur die heutigen Maßnahmen mit denen der Nazis, sie verniedlichen damit auch den Holocaust. Und jetzt frage ich mich wirklich ernsthaft, warum man in einem stabilen demokratischen Land wie Österreich gegen solche Hetzer und Leugner nicht rechtlich wirksam und nachhaltig vorgehen kann? Im Gegenteil – es heißt von vielen Seiten – man solle weiterhin den Dialog suchen. Dialog suchen mit Menschen, die absolut nicht bereit sind einen vernünftigen Dialog zu führen? Mit Menschen, die an Verschwörungstheorien glauben, an Chipimplantate? Die Mehrheit läßt sich derzeit von einer Minderheit in Geiselschaft nehmen. Die Mehrheit muss wegen den

Unverbesserlichen immer wieder Einschränkungen auf sich nehmen. Ärzte, Virologen, PflegerInnen werden beschimpft oder der Lüge bezichtigt, schwere OPs müssen immer wieder verschoben werden. Polizisten, die bestens ihren Dienst bei den unsäglichen Demos – die massiv der allgemeinen Wirtschaft schaden – leisten, werden bespuckt und mit Gegenständen beworfen. Nicht nur von einer kleinen Gruppe von Identitären und/oder Neonazis. Wie kommt die Mehrheit der Menschen dazu, sich das alles rund um den Deckmantel „Meinungsfreiheit und Demonstrationsrecht“ gefallen zu lassen? Viele professionelle Beobachter orten ja unter vielen dieser „Marschierer“ Menschen, die in ihrem Leben bisher wenig bis nichts zu sagen hatten und jetzt ein willkommenes Ventil sehen, um ihrem allgemeinen Frust freien Lauf lassen zu können. Endlich werden sie gehört, sie werden ernst und vor allem wahrgenommen. Auf unsere Kosten? Da gibt es doch professionelle Hilfe, die nicht die Mehrheit bezahlen muss. Meint anonymus

*H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten. Leserbriefe: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)*

## Vorschau auf H&D Nr. 2 | April 2022



### HOTEL INTERNATIONAL

Die 100-jährige Lenk Lodge im Berner Oberland setzt in vielerlei Hinsicht neue, innovative Maßstäbe.

### Alles rund ums Bett

Der Schlaf im Hotelzimmer – einer der wichtigsten Kriterien für das Wohlbefinden der Gäste. Wir präsentieren Ihnen die neuesten Trends rund um das Bett.



© Fränkische Bettenwaren



### Hygiene

Sauberkeit und Hygiene waren in der Branche immer schon ein Thema. In den letzten zwei Jahren hat deren Bedeutung aber extrem zugenommen. Wir zeigen Ihnen, auf welche Kriterien Sie achten müssen, damit sich Ihre Mitarbeiter und Gäste sicher und wohlfühlen.

### FOOD&DESIGN

Die Herkunft von Lebensmittel wird von den Gästen immer mehr hinterfragt. Wer nichts zu verbergen hat, sollte offen und ehrlich kommunizieren.



© WITBERG

### It's Party Time

Ob an der Bar oder im Gastgarten – feiern ist angesagt und wir haben die passenden Drinks dafür.



© Kattus

Erscheinungstermin: 20. April, Redaktionsschluss: 22. März 2022

## HOTEL & DESIGN IM TOP FORMAT

**1 Seite**  
abfallend:  
210 x 297 mm  
(+ 3 mm Überfüller)

**€ 4.600,-**

**1/2 Seite hoch**  
abfallend:  
102 x 297 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
86 x 251 mm

**€ 2.900,-**

**1/2 Seite quer**  
abfallend:  
210 x 148 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
178 x 126 mm

**€ 2.900,-**

**1/3 Seite hoch**  
abfallend:  
72 x 297 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
56 x 251 mm

**€ 2.350,-**

**1/3 Seite quer**  
abfallend:  
210 x 100 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
178 x 80 mm

**€ 2.350,-**

**1/4 Seite hoch**  
abfallend:  
102 x 148 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
86 x 126 mm

**€ 1.800,-**

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

## IMPRESSUM

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

**Grundlegende Richtung:**

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

**Medieninhaber und Herausgeber:**

Peter A. de Cillia  
+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 Strohmayr  
+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:**

Hotel Belmont Vancouver/MGALLERY © Dax Olsher

**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 2022.

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

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

# 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)



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.toptrock.com](http://www.toptrock.com)

# Glenfiddich®



**THE WORLD'S  
MOST AWARDED**  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GENIESSEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL. [WWW.VERANTWORTUNGSVOLL.AT](http://WWW.VERANTWORTUNGSVOLL.AT)

The Glenfiddich range has received more awards since 2000 than any other single malt Scotch whisky in two of the world's most prestigious competitions, the *International Wine and Spirits Competition* and the *International Spirits Challenge*.

Glenfiddich® Single Malt Scotch Whisky is a registered trademark of William Grant & Sons Ltd