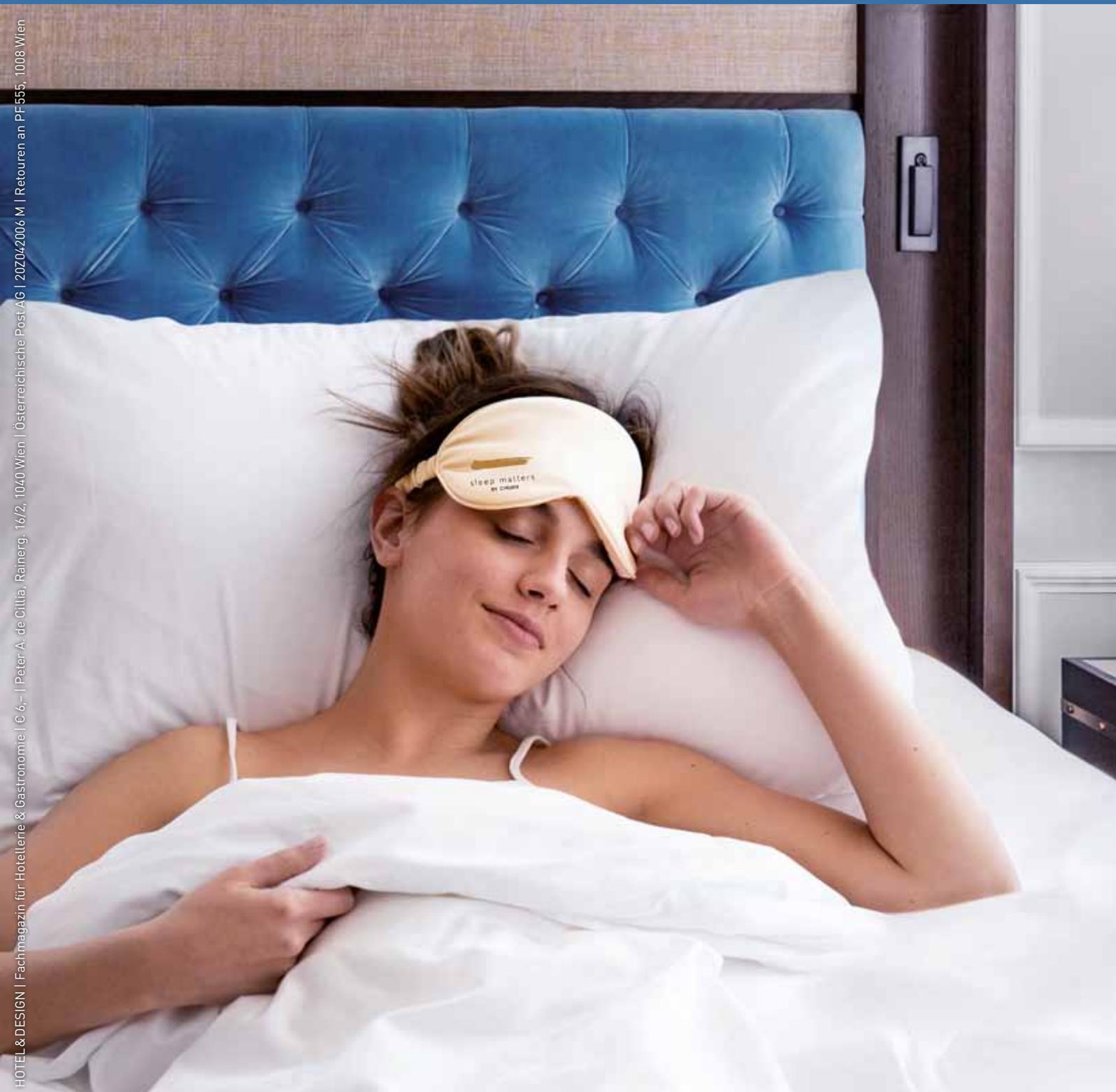


HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 2 | April/Mai 2022



BETTEN & CO
Wie man
sich bettet

INNOVATIVE PROJEKTE
Nachhaltige
Technologien

FOOD & DESIGN
Fisch & Fleisch
aus Österreich

WIBERG

Frühlingsfrischer Genuss

Top Zutaten für herrliche Dressings. Bei den WIBERG Premium-Essigen und Premium-Ölen stimmen Geschmack und Qualität. Kreativ marinieren Kochprofis auch mit AcetoPlus: knallbunt-intensiv mit Karotte oder Paprika sowie tropisch-fruchtig mit Mango oder Passionsfrucht. Farbenfroh, vielseitig und köstlich!





Verehrte Leserschaft!

O tempora, o mores! – die lateinische Redensart, die den Wandel der Zeiten und Verfall der Sitten beklagen soll und durch Cicero Berühmtheit erlangte, könnte nicht besser als Einleitung meines Editorials dienen. In welchen Zeiten leben wir heute? Wir haben gerade so halbwegs die Pandemie überstanden, nun führt uns der Angriffskrieg Putins mitten in Europa in die nächste politische wie auch

wirtschaftliche Herausforderung. An dieser Stelle mochte ich jetzt nicht lamentieren, aber dennoch darauf hinweisen, dass auffällig viele Schwurbler auch unverschämt Pro-Putin-Plakate in die Höhe halten. Es demonstriert nur einmal mehr, wie diese Menschen ticken. Aber konzentrieren wir uns lieber auf unsere Branche und deren Perspektiven. Die Menschen sehnen sich nach etwas Entspannung, nach Urlaub, sie wollen genießen und dies auch zelebrieren. Die Hotellerie und Gastronomie kann viel zum allgemeinen Seelenheil der Menschen beitragen. Neue Hotels, Um- und Ausbauten, neuartige Konzepte zeigen dies eindrucksvoll. Hut ab vor all den innovativen Ideen, die auch immer mehr von Nachhaltigkeit und hohem Qualitätsdenken geprägt sind. Auch wir setzen ganz gezielt passende Schritte in diese Richtung. Wir verwenden ab sofort ein umweltfreundlicheres Papier, damit weniger Bäume gefällt werden müssen. Und ganz wichtig, wir verwenden auch kein Plastik mehr für den Versand. Wir haben auch unser Format geringfügig geändert, auch hier findet sich der Zeitgeist wieder. Redaktionell und grafisch bleiben wir weiterhin auf unserem bewährten, qualitätsbestimmten Kurs und präsentieren Ihnen wie immer Innovationen, Neuigkeiten und Vorschläge für Ihr Haus, Ihre Küche und Ihren Keller. So finden Sie diesmal viele Informationen über Hygiene in den Betrieben, über Nachhaltigkeit, über Hard- & Software rund um das Thema „Bett“ und über F&B-Produkte, die Sie Ihren Gästen auf jeden Fall nicht vorenthalten sollten.

Ein Potpourri an Qualitätsprodukten, verpackt in vielen Beispielen, aus denen Sie für Ihr Haus sicher etwas „mitnehmen“ können. Gehen wir weiterhin positiv denkend einen Weg in eine hoffentlich ruhige, angenehme Zukunft,

wünscht

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



NU finishes
The Finishing Touch



NU-Oberflächen bieten eine nahezu unbegrenzte Auswahl an Farben – gebürstet oder poliert – und sind mit praktisch jeder zur Verfügung gestellten Oberflächenbehandlung kompatibel.

ALISEO GmbH
GERMANY

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

www.aliseo.de



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	54
Kolumne „anonymus“	SEITE	61
Vorschau, Impressum	SEITE	62



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Residenz Boutique Suites, Bad Gastein ^①	SEITE	8
Grand Hôtel Wiesler, Graz ^②	SEITE	20
Ski- & Wellnessresort Hotel Riml, Ötztal ^③	SEITE	24
Hotelnews 2022 ^④	SEITE	28
Hyatt Regency London Blackfriars ^⑤	SEITE	36
Bar Campari, Wien	SEITE	42
Pastamara – Bar con Cucina, Wien	SEITE	50
Lenk Lodge, Schweiz ^⑥	SEITE	58
Zwei Accor-Eröffnungen in Berlin	SEITE	60



H&D SCHLAFEN & WOHNEN

Wie man sich bettet	SEITE	10
Erholsame Nächte, glückliche Gäste	SEITE	12
Für das perfekte Hotelbett ^⑦	SEITE	13
Schlafsysteme für gesunden Schlaf [®]	SEITE	14
Generalunternehmer für Innenausbau	SEITE	16
Sieger beim „Market Quality Award“	SEITE	18
Tischlerarbeiten im Hotel „The Matthew“	SEITE	22

H&D FOKUS

Design Days Grafenegg 2022	SEITE	26
Hotel & Kunst	SEITE	27
Sichere Hygiene	SEITE	30
Vorgelebte Nachhaltigkeit	SEITE	32
Technologieprojekt der Zukunft	SEITE	34
Fachartikel „Wirtschaftskreisläufe“ Teil 2	SEITE	56



H&D FOOD & DESIGN

Party-Drinks	SEITE	37
Qualität im Glas	SEITE	38
Hendrick's Neptunia Gin	SEITE	39
METAXA AEN Three Generations	SEITE	40
Kaffeegenuss auf höchstem Niveau	SEITE	44
Mehr Fisch am Teller	SEITE	46
Wiberg Genusswelt	SEITE	47
Fisch und Fleisch aus Österreich	SEITE	48
Neue Thermomix [®] -Kollektion „Balagan“	SEITE	52
Tischkultur	SEITE	55



Aufblühen im Narzissendorf

Eindrucksvoll, was auf der Grundlseeer „Zloam“ im Ausseerland entstanden ist. Das „Narzissendorf Zloam“ realisiert ein in ganz Österreich einzigartiges Urlaubserlebnis: Wohnen in einem traditionellen Ausseerhaus, Genießen und Erleben für die ganze Familie – und sich gemeinsam mit den Ausseern an einem aktiven Dorfleben erfreuen. Das Narzissendorf Zloam verbindet, was die Menschen bereichert. Ein Feriendorf, in dem Gäste und Einheimische schöne Zeiten verbringen.



W Ibiza startet mit exklusivem Club

Das W Ibiza eröffnete am 22. April mit dem neuen Afterhour-Club Below die Sommersaison. Der Club mit intimen Nischen und verspieltem Ambiente versteht sich als Inbegriff von Exklusivität. Am palmengesäumten Sandstrand von Santa Eulalia gelegen, verkörpert das W Ibiza ganz den lässigen Stil der weißen Insel und lockt auch in diesem Jahr mit zahlreichen Specials, ob Modeschauen, akustische Performances oder spätabendliche DJ Sets.

Grenzenlose Kreativität

In Kaysersberg, umgeben von zahlreichen Weinbergen im Herzen des Elsass, ist „La Table d'Olivier Nasti“ zu einem unumgänglichen Treffpunkt der Gastronomie geworden. Dank seiner präzisen Technik gepaart mit uneingeschränkter Kreativität, ist Olivier Nasti zu einer wahren Institution geworden.



Schutzkleidung

Nur ein professioneller Textildienstleister kann die vollständige Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften für Berufskleidung garantieren. Schutzkleidung muss nicht nur sicher sein, sie muss auch sicher bleiben – indem sie fachgerecht gepflegt wird. Wichtig ist aber auch, dass die Waschprozesse ein hohes Maß an Hygiene gewährleisten. Der führende Textildienstleister MEWA erfüllt beide Anforderungen. Und das mit den höchsten Qualitätsstandards.



Sent from the gods

Ein atemberaubendes Rundum-Panorama auf die pulsierende Stadt, köstliche Drinks und danach in wunderbar weiche Federn fallen. Mit der neuen Rooftop-Bar „Istros“, im 2. Wiener Bezirk, reiht sich das Radisson RED Vienna in die Riege der gastronomischen Highlights der Hauptstadt ein und eröffnete die neue Bar-Adresse Wiens. Ein Modern-Chic-Ambiente kombiniert mit einer Hingabe zu besten lokalen Produkten sorgt für eine außergewöhnliche Lifestyle-Atmosphäre.





Opulent wie nie zuvor

Ab dem ersten Aprilwochenende servieren die Ladies und Gentlemen des Dstrikt Steakhouse im The Ritz-Carlton, Vienna einen edlen Steakbrunch mit exklusiven Köstlichkeiten und zahlreichen Specials. Lukas Wieser, Chef de Cuisine, hat das Brunch-Konzept neu durchdacht und sich von hochwertigen saisonalen Produkten der Region sowie internationalen Einflüssen für kulinarischen Highlights inspirieren lassen.



Neue Konzepte für Landausflüge

Die führende Luxusreederei Regen Seven Seas Cruises hat zwei neue Konzepte für Landausflüge vorgestellt und baut damit die Destinationserlebnisse, für die die Luxusreederei bekannt ist, weiter aus. Die Touren „Behind the Design“ und „Eco-Connect“ laden anspruchsvolle Reisende dazu ein, Reiseziele und Sehenswürdigkeiten aus einzigartigen und authentischen Perspektiven zu erkunden.



Neue Spitze bei Vorwerk Österreich

Wechsel an der Spitze von Vorwerk Österreich. Wiebke Friedrich (43), die auf eine 16-jährige Karriere im Direktvertrieb zurückblickt, ist ab sofort die neue Geschäftsführerin von Vorwerk Österreich. Mit der gebürtigen Baden-Württembergerin rückt damit in Österreich erstmals eine Frau an die Spitze des Familienunternehmens Vorwerk.

Branchenhighlight

Salzburg wird am 25./26. April erneut jener Ort sein, an dem sich auf der Transgourmet PUR die heimische Gastronomie & Hotellerie-Szene trifft. Auf mehr als 10.000 m² Ausstellungsfläche zeigt der Marktführer im Gastronomie-Großhandel, welche Trends sich künftig auf Tellern und in Gläsern finden werden. Ergänzend zum umfangreichen Leistungsspektrum von Transgourmet stellen 170 Industriepartner und 90 Winzer sich und ihre Delikatessen dem Fachpublikum vor. Heuer neu: Der VINEUS Newcomer-Award feiert sein Revival und wird auf der Messe montagabends bei der „Big-Bottle-Party“ verliehen.

Weinkompetenz

Wein ist buchstäblich in aller Munde. Als Speisenbegleiter hat er das Zeug, einen kulinarischen Abend zu einem außergewöhnlichen zu machen. Doch welche Tropfen korrespondieren mit welchen Gerichten? Welcher Jahrgang welcher Anbauregion hat besonderes Potenzial? Und was zeichnet eine gut sortierte Weinkarte aus? Diese und andere Fragen beantworten die Sommeliers im Handelshaus Wedl. Sowohl Gastronomen und Hoteliers als auch vinophile Endkonsumenten schätzen das breite Angebot der Vinothek Wedl, die über 1.000 Spitzenweine im Sortiment hat.





V.l.n.r.: Prof. Dr. Werner Beutelmeyer; Benedikt Zacherl, GF Schlumberger

Schlumberger siegt

Das heimische Traditionshaus Schlumberger behauptete sich gegen 21 renommierte, nationale und internationale Mitbewerber im Schaumweinbereich und darf sich zum vierten Mal in Folge über den Gesamtsieg beim Market Markttest freuen. Mit Top-Bewertungen in allen drei Hauptkategorien, Key Performance, Brand Drive und Corporate Social Responsibility, geht Schlumberger als „Gesamtsieger Markenstärke“ hervor und erhält den Market Quality Award 2022. Doppelter Anlass zur Freude: An zweiter Stelle in der Gesamtwertung findet sich die ebenfalls aus dem Hause Schlumberger stammende, österreichische Sektmarke Hochriegl.



V.l.n.r.: Lisa Weddig, Walter Veit, Elisabeth Köstinger

Gipfeltreffen bei ÖHV-Präsidiumssitzung

Die Zukunft des österreichischen Tourismus stand auf dem Programm der ersten Präsidiumssitzung von ÖHV-Präsident Walter Veit mit seinem neuen Team, zu der mit Tourismusministerin Elisabeth Köstinger und ÖW-GF Lisa Weddig auch die wichtigsten Player im heimischen Tourismus kamen: „Sich eng abzustimmen war nie wichtiger als jetzt“, betont Veit. Die Tourismusministerin gab Einblicke in aktuelle Entscheidungen, die ÖW-Geschäftsführerin in die Strategie für die kommenden Monate und Jahre. Damit und mit offenen Antworten auf viele Fragen, die den Branchenvertretern auf der Zunge brannten, überzeugten beide.



© Philipp Lipinski

Alternative zu Einwegbechern

Um Gastronomie-Betrieben eine einfache Alternative im Kampf gegen die Flut an Einwegbechern zu bieten, revolutioniert myCoffeeCup den Coffee-to-go-Bereich. Das Mehrwegbecher-System aus Österreich ist einfach und schnell umsetzbar – und ermöglicht es kleinen Bäckereien genauso wie großen Gastro-Ketten, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Dafür benötigen die Betriebe nichts außer dem Starter-Paket von myCoffeeCup. Und dieses erhalten die ersten 1.000 neuen Partnerbetriebe nun für ein Jahr lang kostenlos.

Christian Chytil, GF CUP SOLUTIONS

Das
Schöne
geben

JOKA. Wohnen mit Charme.

www.joka.at





© Steffen Hoßfi: Stadtkwartier

Bobo-Chic auf 1.000 Metern

Residenz Boutique Suites Apartmenthotel eröffnete in Bad Gastein.

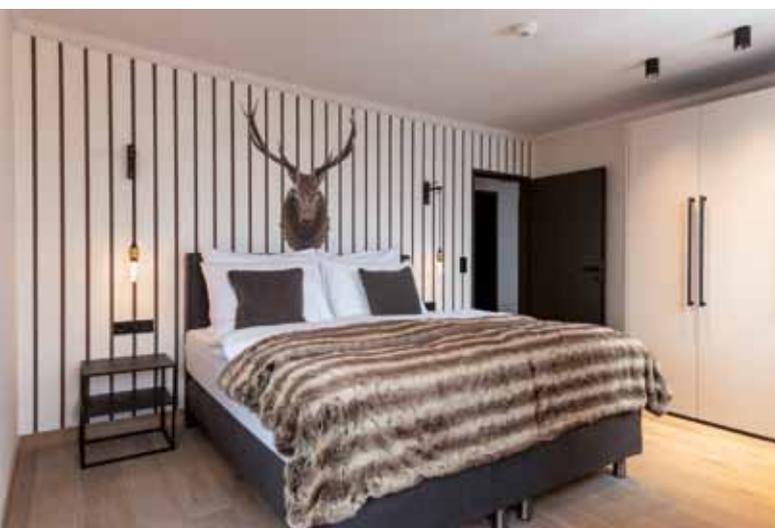
Bad Gastein ist um ein neues Designhotel reicher. Das Residenz Boutique Suites, mit 25 luxuriösen Apartments für bis zu 100 Gäste, öffnet seine Pforten. Die modernen Zimmer verbinden urbanen Lebensstil mit alpinem Flair. Der über zwei Jahre kernsanierte historische Bau aus 1895 fügt sich in die

eindrucksvolle Bauweise der in den Hang gebauten Häuser, die das Ortsbild von Bad Gastein prägen und so besonders machen. Mitten im alten Stadtkern der 4.000 Seelengemeinde ragt das Hotel hervor und verleiht dem Ort Eleganz und Bobo-Flair.

Wenngleich der berühmte Kurort zuletzt in Vergessenheit geraten ist, kehrt das besondere Flair in die Salzburger Alpen zurück und lässt Bad Gastein zu neuem Glanz erwachen. Damit einher geht die Errichtung einer Reihe neuer Hotels – wie brandaktuell den Residenz Boutique Suites in der Kaiser Wilhelm Promenade, unweit des berühmten Wasserfalls, der Stadtbild und Akustik des malerischen Ortes prägt.

Historisches Bauwerk mit modernem Feinschliff

Die historischen Gemäuer der heutigen Residenz Boutique Suites wurden zwischen 1893 und 1895 von Angelo Comini erbaut. Dem berühmten Baumeister verdankt Bad Gastein und Umgebung die Errichtung von über 100 Hotelbauten, Kuranstalten und Privatvillen, wie eben dem ehemaligen Hotel Imperial, das – nach rund zweijährigen Umbauarbeiten – nun als Residenz Boutique Suites zu neuem Leben erwacht. Das sechsstöckige Gebäude wurde komplett saniert, bis hin zur Erneuerung der





Fassade und der Fertigstellung des Barbereichs, wo Gäste des Hauses ebenso wie Passanten neben Drinks und Cocktails auch herzhaftes Bagels und Dim Sum genießen. Dazu wird in Kürze auch die hoteleigene Terrasse einladen.

Alpen-Nostalgie für Designverliebte

Der ehemalige Adelspalast hat schon zu Kaisers Zeiten Gäste aus aller Welt angelockt und wurde nun mit viel Liebe zum Detail umgestaltet. Zwischen imposanter Bergkulisse und opulenter Architektur überzeugt das Haus durch moderne Inneneinrichtung und großzügiges Platzangebot: Die mit Designerküchen und -bädern ausgestatteten Apartments bieten Wohnqualität für zwei bis vier oder zwei bis sechs Personen. Die hellen Suiten verfügen über separate Schlafzimmer mit Boxspringbett, (Balkon-)Blick auf die Berge und den Wasserfall. Auch von außen wurde das Gebäude durch Lichtinstallationen gekonnt in Szene gesetzt.

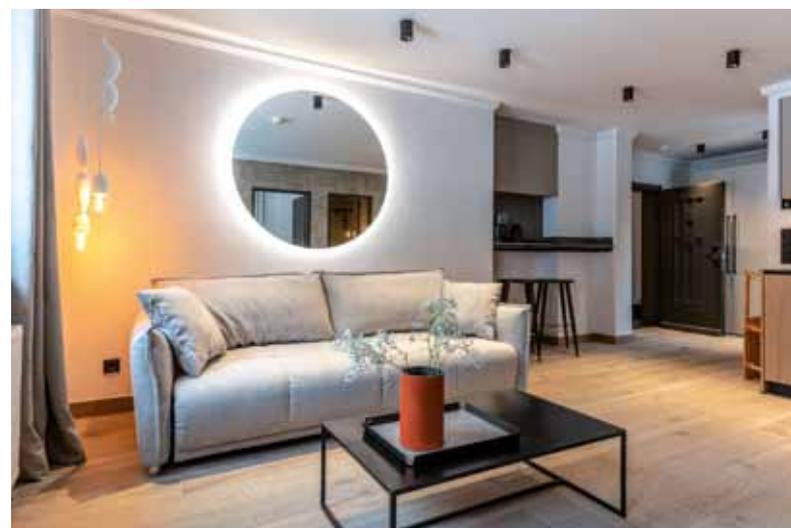
Nobler Mix aus Lifestyle und Natur

„Ich bin selbst in der Region aufgewachsen, in der ich mich – neben Wien – nach wie vor daheim fühle. Es war mir wichtig, mit der Residenz einen Ort zu schaffen, an den auch unsere Gäste immer gerne wiederkehren und sich daheim fühlen“, so Mag. Alexander Guelmami, Geschäftsführer der Stadtquartier Real Estate Group, dem Eigentümer des Projektes. Geschäftspartner MMag. Daniel Gallner ergänzt: „Als Immobilienentwickler sind wir in viele Projekte involviert – dieses hat sich aber gewissermaßen zu einem Herzensprojekt entwickelt, sodass ich mich heute umso

mehr über das Ergebnis freue. Bei der Umgestaltung des Hotels wollten wir einen Ort schaffen, an dem sich kunstverliebte Bobos ebenso wohlfühlen wie naturverbundene Sportler“, so Gallner.

Das modern umgestaltete Apparthotel eröffnete zu Jahresbeginn 2022 seine Pforten. Mitten im historischen Stadtkern von Bad Gastein bieten die 25 Suiten auf sechs Etagen den idealen Ausgangspunkt für Skitage und Wanderungen. Neben Sportbegeisterten sind die Residenz Boutique Suites, im Sommer wie im Winter, der ideale Rückzugsort für gestresste Stadtmenschen und designverliebte Bobos, die es einfach nur an die frische Bergluft zieht.

residenz-badgastein.at



Wie man sich bettet

Schlaf spielt eine entscheidende Rolle für ein unvergessliches Reiseerlebnis. Für ein Hotel ist es wichtig, den Gästen eine gute Nachtruhe zu ermöglichen, was zu einer größeren Urlaubsfreude oder einer höheren Produktivität auf einer Geschäftsreise führt.



It's Spring-Time

Endlich Frühling! Wir schütteln den Winter-Blues ab und es swingt ein fröhlicher Sunshine-Rhythmus durch Körper und Geist. Diese Leichtigkeit kann man auch mit in die Nacht nehmen, denn bei Hüsler Nest ist die Natur zu Hause. Die handgefertigten Naturbetten aus der Schweiz begeistern mit natürlichem Nestfeeling und wecken beschwingte Frühlingsgefühle. Und das zu jeder Jahreszeit. Die Naturbetten aus der Schweiz stecken nämlich voller natürlicher Werte. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Meisterleistung können Sie sich auf höchste Qualität verlassen. Denn für Ihren wohltuenden Schlaf verwendet die Manufaktur nur beste naturbelassene Materialien. Immer fair produziert, natürlich und schadstofffrei.



Hüsler Nest Polsterbett Titlis



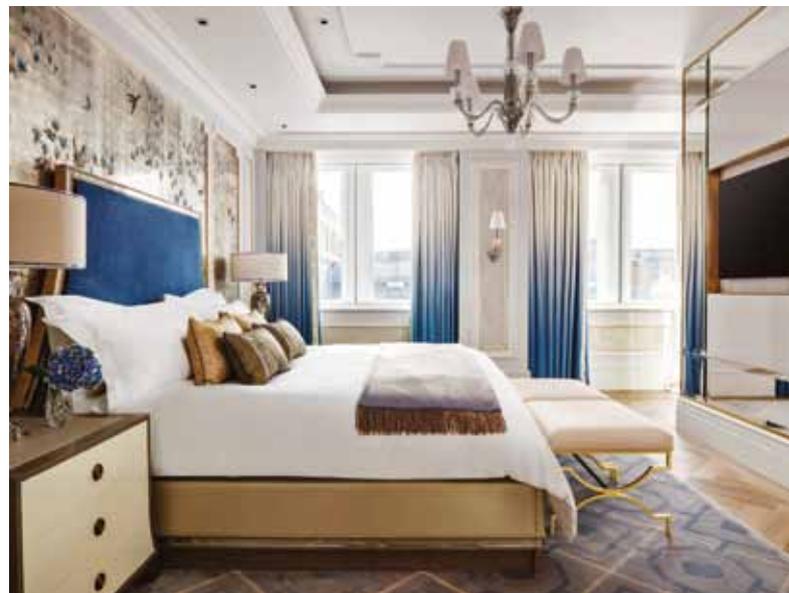
Hygiene im Bett

Es gibt saubere Hotelbetten, aber die meisten haben eine Hygiene-Problem, wie die Studie von Jens Rosenbaum schon 2019 herausfand. Die im Zuge der Untersuchung ermittelten Werte sprechen eine deutliche Sprache. Die meisten Betten sind nur oberflächlich sauber. Je tiefer man vordringt, desto schmutziger wird es. Das muss nicht sein, dachte sich Marcel Krejc und gründete letztes Jahr den ersten und einzigen Anbieter von Matratzen-Vollwaschungen in Österreich – MatWash. Denn wer seine Matratze regelmäßig wäscht, kann ihre Lebensdauer verdreifachen.

Schlafgewohnheiten

In Zusammenarbeit mit der World Sleep Society, hilft die Langham Hospitality Group ihren Gästen mit der Einführung von Sleep Matters by Chuan, einem umfassenden globalen Schlaf-Wellness-Programm. „Schlaf ist eine der wichtigsten Verbindungen zwischen unseren Hotels und unseren Gästen“, sagt Bob van den Oord, Regional Vice President – Operations für Nordamerika, Europa und den Nahen Osten der Langham Hospitality Group. „Es gibt einen direkten Zusammenhang zwischen der Schlafqualität der Gäste und ihrer Zufriedenheit mit ihrem Hotel. Sleep Matters by Chuan wurde bewusst entwickelt, um das Wohlbefinden unserer Gäste mit neuen Ritualen und Gewohnheiten zu verbessern, die sie mit nach Hause nehmen und noch lange nach ihrem Aufenthalt bei uns anwenden können. Jedes unserer Hotels auf der ganzen Welt hat sich Sleep Matters by Chuan zu eigen gemacht und eigene Pakete und lokale Elemente eingeführt, um unsere Gäste zu begeistern“, fügt van den Oord hinzu.

The Langham, London, The Sterling Suite





Erholsame Nächte, glückliche Gäste

Wohlfühlen mit Stil –
einrichten mit SYMPHONIC.

Wellnesshotel Reischlhof

Ankommen und den Alltag hinter sich lassen. Ob Urlaub oder Geschäftsreise, aufregender Städte-Trip oder intensiver Meeting-marathon – nach einem langen Tag in der Fremde sehnen sich Hotelgäste nach Gemütlichkeit, Entspannung sowie höchsten Schlafkomfort. Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen, schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu.

Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas, Wellnessliegen bis hin zu Polsterbänken, Stühlen und Barhockern sowie Büro-, Office- und Kreativmöbel. Durch vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten werden sowohl Einzelstücke als auch Konzeptlösungen nach individuellem Wunsch entworfen. Klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – passend zum jeweiligen Stil des Hauses sorgen verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen für eine individuelle Objekteinrichtung.

SYMPHONIC Boxspringbetten machen den Unterschied. Für das Wohlbefinden der Gäste spielt ein erholsamer Schlaf im Hotel eine bedeutende Rolle. Schlafkomfort der Extraklasse ist durch diese Boxspringbetten garantiert. Der hochwertige Schichtaufbau von Federkernbox und Obermatratze mit abschließendem Topper sorgt für weichen Liegekomfort und belüftet das Bett optimal. Durch die Auswahl der einzelnen Komponenten, des Härtegrades und der Optik lassen sich Boxspringbetten perfekt an persönliche Bedürfnisse und räumliche Gegebenheiten anpassen. Federkern-, Kaltschaum- oder Viscoschaum-Matratzen können nach Belieben ausgetauscht werden. Verschiedene Matratzen und Topper optimieren die Liegeeigenschaften und verwöhnen durch eine ideale Druckverteilung mit einer ausgezeichneten Körperzonenfein-anpassung. Um das optische Gesamtbild abzurunden, stehen eine große Auswahl an hochwertigen Bezugsarten sowie verschiedene Holzarten zur Verfügung. Denn die Experten von SYMPHONIC wissen: Ein Bett soll ebenso schön wie gemütlich sein.

Dorfhotel Fasching



Hofgut Apartment & Lifestyle Resort Wagrain





Für das perfekte Hotelbett

Die wohl wichtigste Funktion jedes Hotels ist es, den Gästen guten Schlaf zu schenken. Mit Produkten von HEFEL gelingt dies auf jeden Fall.

Eine dünne, pflegeleichte Sommerbettdecke, die durch luftige Geborgenheit und trockenes Frischegefühl unangenehmes Schwitzen verhindert, ist der beste Garant für ein angenehmes Schlafklima. Die aktuellen Sommerdecken HEFEL Wellness Vitasan und HEFEL Pure Maize sind perfekt für heiße Sommernächte.

So leicht zu pflegen

HEFEL Pure Maize Bettwaren überzeugen durch die Kraft der Maisfaser, die Temperaturschwankungen ausgleicht und für einen harmonisch angenehmen Schlaf sorgt. Maisfasern sind besonders weich und bauschig und verfügen über ein sehr gutes Wärmeaustauschvermögen. Die Bettdecken sind aus feinstem Baumwollsatın und 100 % Maisfüllung gefertigt, sie sind sehr pflegeleicht und entsprechen höchsten Ansprüchen an Gebrauch und Hygiene. Bei 60° waschbar und trocknergeeignet. Die verwendete Mais-Ingeo-Faser zählt zu den jährlich nachwachsenden Rohstoffen und steht für eine wirtschaftliche Fasertechnologie mit sozialer und ökologischer Kompetenz.

Speziell bei Allergien

HEFEL Wellness Vitasan mit einer Füllung aus 100 % HEFEL-Vitasan®-Hohlfaser und einem Gewebe aus 100 % Baumwoll-Fein-satın mit Aloe Vera ist die ideale Sommerdecke auch für Allergiker. Aufgrund der 4-Loch-Form sind Vitasan®-Hohlfasern außergewöhnlich leicht und atmungsaktiv sowie besonders bauschig und

pflegeleicht. Für beste Hygiene sind Wellness Vitasan-Bettwaren bei 60 °C waschbar und trocknergeeignet. Speziell bei Allergikern sind hygienisch reine Bettdecken und Kissen wichtig für einen erholsamen Schlaf. Nur wenn Nase und Haut frei atmen können, regeneriert sich der Körper während der Nacht. HEFEL gilt als Trendsetter in der Branche. Das österreichische Familienunternehmen blickt auf eine 115-jährige Erfolgsgeschichte zurück und steht für Produktinnovationen und Produktweiterentwicklungen. HEFEL Textil ist einer der erfolgreichsten Bettwaren-Erzeuger Europas und ist führend im Bereich Naturbettwaren. Alle Produkte sind 100 % Made in Austria.



www.hefel.com



Perfekt für verwöhnte Gäste

Schlafsysteme von FBF bed&more garantieren einen gesunden Schlaf.

Als Marktführer im deutschsprachigen Hotelmarkt begeistert FBF bed&more (Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) seit Jahrzehnten seine Kunden mit Schlafsystemen und Textilien rund um Bett und Bad. Nicht umsonst vertrauen mehr als 30.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Erfahrung des deutschen Komplettanbieters.

Das Boxspringbett

Der Klassiker im Programm von FBF bed&more ist nach wie vor das Boxspringbett Savoy. Es wird von vielen Hoteliers nach wie vor favorisiert. Durch seinen besonderen Aufbau bietet es im Zusammenspiel mit einer perfekt darauf abgestimmten Matratze, beispielsweise der Bonellfederkernmatratze Stabila Superior oder der Tonnen- Taschenfederkernmatratze Dura KS Comfort, individuellen Schlafkomfort.

Die Vorteile

Das Boxspringbett Savoy kann individuell auf jede Raumpoptik abgestimmt werden. Hierfür bietet FBF bed&more ein umfangreiches Sortiment an Bezugs- und Dekostoffen, Volants, Fußplais und Dekokissen sowie verschiedene Rückenteile an. Zwei Einzelbetten können durch spezielle Verbindungselemente schnell und

unkompliziert zu einem Doppelbett verbunden und auch wieder getrennt werden. Ein weiterer Vorteil – das System sorgt für unkompliziertes Handling für das Personal – z. B. beim Beziehen der Betten und der Zimmerreinigung. Weiters ist das Boxspringbett variabel in der Sitzhöhe, durch den Einsatz unterschiedlich hoher Fußsets.

Speziell für Hotels

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

Nachhaltigkeit großgeschrieben

Neu im Programm von FBF bed&more sind nachhaltig hergestellte Produkte. Zwei der beliebtesten Matratzen aus dem Sortiment sowie ein Matratzentopper sind jetzt auch mit Bezügen aus Sequal®-Yarn erhältlich. Die SEAQUAL INITIATIVE ist



eine globale Gemeinschaft aus NGOs, Fischern, Forschern, Wissenschaftlern, Behörden und privaten Interessenvertretern. Gemeinsam setzen sie sich für die Reinigung der Meere, von Flüssen und Flussmündungen, Stränden und Küstenlinien ein. Aber nicht nur das. Zertifizierte Hersteller produzieren aus diesem scheinbar nutzlosen Müll ein Hightech-Garn, das in Sachen Nachhaltigkeit und Ressourcenverbrauch seinesgleichen sucht. FBF bed&more hat sich der globalen Gemeinschaft angeschlossen und bietet ab sofort Produkte aus diesem besonders nachhaltigen Material zum Verkauf an. Ebenfalls neu ist das Synthetikprogramm „Lilja“ mit einer Füllung, die im Ursprung aus recyceltem Plastik besteht.

www.fbf-bedandmore.de

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren



**Fränkische
Bettwarenfabrik GmbH**

T +43 810 008281

office@fbf-salzburg.at

www.fbf-bedandmore.de



Der Generalunternehmer für Innenausbau

Als Experte für die Planung und Realisierung von Hotelprojekten ist VOGLAUER HOTEL CONCEPT mit 90 Jahren Erfahrung in allen dafür relevanten Bereichen zu Hause – von moderner Business- bis zur Ferienhotellerie.

VOGLAUER HOTEL CONCEPT erfüllt als Generalunternehmer höchste Ansprüche an Planung, Realisierung und Betreuung und ist damit der bevorzugte Partner. Mit eigener Design- und Architekturabteilung wird auf Basis der Bedarfsermittlung ein starkes Einrichtungskonzept und der technische sowie kostentransparente Umsetzungsplan entwickelt. Die Realisierung von VOGLAUER HOTEL CONCEPT kennzeichnet sich insbesondere durch die Termintreue und den hohen Qualitätsstandard. Erfahrene Projektleiter erstellen einen Bauzeitenplan sowie ein

konsequentes Logistikkonzept und sorgen persönlich für die Koordination aller Gewerke. Besonders hervorzuheben ist auch die Produktion der Interieur-Elemente, welche nachhaltig im Hause VOGLAUER erfolgt. 70 % des Energiebedarfs werden durch das eigene Wasserkraftwerk und die Photovoltaik-Anlage gedeckt, die Holzabfälle thermisch verwertet und nur Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet. Green Management ist für das Traditionsunternehmen nicht nur ein Begriff, sondern gelebte Realität!



Foto © Daniel Zangerl

Top-Referenzen zeugen vom Erfolg

„Ohne Schnick. Mit Schnack.“ ist das Motto vom „Das Gerlos“. Beim Neubau des Designhotels war VOGLAUER HOTEL CONCEPT für das Interieur Design in Kooperation mit Interior Architects by Wohnatelier sowie für die Innenausstattung inkl. Boden verantwortlich.

Edel & smart

Das minimalistische Designkonzept zieht sich von 35 Zimmern & Suiten über sämtliche öffentliche Bereiche wie Rezeption & Lobby, Bar & Lounge und Frühstücksbereich mit Buffet bis hin zum Wellnessbereich. Ein zentrales Element stellt dabei der Punkt (Kreis) der Corporate Identity („perfekter AusgangSPUNKT“) dar, der sich im Interieur wie z. B. den Ring- und Zylinderleuchten, kreisförmigen Couchtischen, Badezimmerspiegeln oder auch an der indirekt beleuchteten Decke im Frühstücksraum widerspiegelt. Die Materialität der Möbel und Innenausbauten besteht in heller Wildeiche und edlen Stoffen in simplen Schwarz- und Grautönen. In den öffentlichen Bereichen erzeugt Sichtbeton den smarten Charakter und steht damit im einzigartigen Kontrast zu den schallabsorbierenden, gepolsterten und bepflanzen Wänden. Der



knappe Bauzeitplan stellte das Projektmanagement mit der Montage vor Ort vor eine Herausforderung, die VOGLAUER HOTEL CONCEPT erfolgreich bewerkstelligen konnte. Der Salzburger Generalunternehmer punktete wieder einmal mit Erfahrung und Expertise!

Weitere herausragende Referenzen verzeichnet VOGLAUER HOTEL CONCEPT insbesondere in der DACH-Region. Hilton Vienna Park, My Home My Hotel Rosenheim, The Chedi Andermatt, Hotel Kröller in Gerlos, Sorell Hotel Seefeld in Zürich und Radisson Blu Badischer Hof in Baden-Baden zählen zu den Top-Referenzen.

www.voglauer.com

VOGLAUER

H O T E L C O N C E P T

Die erfolgreiche Realisierung eines Hotelprojektes bedarf höchster Planungsstärke und Umsetzungskraft. Mit eigener Design und Architekturabteilung und einem Netzwerk an kompetenten Handwerkern, Lieferanten und Dienstleistern ist VOGLAUER HOTEL CONCEPT als Generalunternehmer für den Innenausbau der bevorzugte Partner. Davon zeugen unsere internationalen Referenzen.



Abonnieren Sie uns auf Instagram!



 Abbruch & Demontage	 Trockenbau	 Boden, Wand & Decke	 Haus- & Elektrotechnik
 Badezimmer	 Innenausbau / Möbel	 Beleuchtung	 Textilausstattung

www.voglauer.com



Wohnecke der Extraklasse: Siesta von JOKA

And the winner is ...

JOKA wird vom Market Institut zum Gesamtsieger der österreichischen Möbelbranche gekürt.



Beim Market Markttest wird eine Vielzahl an relevanten inhaltlichen Kriterien aus Bevölkerungs- und Kundensicht bewertet. In der österreichischen Möbelbranche kann sich die JOKA Kapsamer GmbH unter allen Möbelherstellern behaupten und sichert sich den Market Quality Award „Gesamtsieger Markenstärke 2021“. Analysiert werden die drei Hauptkategorien Key Performance (u. a. Markenbekanntheit), Brand Drive (Sympathie, Innovation, Weiterempfehlung) & Corporate Social Responsibility (gesellschaftliche Verantwortung) einer Marke in einer für die österreichische Bevölkerung ab 16 Jahren repräsentativen Stichprobe. Die beste Marke der Branche wird mit dem „Market Quality Award“ ausgezeichnet.

Wertschöpfung in Österreich

„Wir freuen uns sehr über das sensationelle Ergebnis im Hinblick auf die Wahrnehmung unseres Unternehmens. Für uns liegen die Produktion in Österreich, sowie der Einsatz von besten Materialien für hervorragende Qualität kombiniert mit zeitlosem Design im Fokus. Es ist eine wirklich schöne Bestätigung, wenn unser Unternehmen so positiv aufgenommen und widergespiegelt wird, das haben wir dem gesamten JOKA-Team und unseren Handelspartnern zu verdanken“, so Anna Kapsamer-Fellner, JOKA Geschäftsführerin. „Wir sind sehr stolz darauf, diese Auszeichnung erhalten zu haben, eine solch positive Rückmeldung von der österreichischen Bevölkerung lässt natürlich das Möbelmacher-Herz höher schlagen. Es passt auch der in Österreich gerade stattfindende Wandel wieder hin in Richtung nachhaltige Produkte sehr gut zu uns. Nachhaltigkeit garantieren wir nicht nur durch eine anspruchsvolle Auswahl von möglichst lokalen Materiallieferanten, österreichische Produktion und eine umweltschonende Verarbeitung, sondern auch durch Langlebigkeit, das leben wir seit der Firmengründung“, so Johannes Kapsamer, JOKA Geschäftsführer.

Der Anfang einer Erfolgsgeschichte

JOKA wurde 1921 von Herrn Kommerzialrat Johann Kapsamer (1900 – 1988) gegründet und beschäftigt derzeit rund 140 Mitarbeiter. „Wir sind durch und durch ein Familienunternehmen. Abgesehen davon, dass mein Bruder und ich das Unternehmen in 4. Generation führen, dürfen wir auch in unserem Team viele Geschwister, Ehepaare und MitarbeiterInnen zählen, die ebenfalls schon in 2. oder 3. Generation im Unternehmen tätig sind“, so Anna Kapsamer-Fellner. Bei JOKA legt man besonderen Wert auf eine herausragende und dauerhafte Qualität, die durch eine technisch richtige Konstruktion, gutes Design, eine sorgfältige und fachmännische Fertigung und die biologisch und physiologisch richtige Wahl der Rohstoffe sichergestellt wird.

V.l.n.r.: Johannes Kapsamer, Anna Kapsamer-Fellner, Prof. Dr. Werner Beutelmeyer



Verantwortlich für die gute Qualität der Erzeugnisse ist auch die tiefe Produktionsstruktur bei JOKA, die sich teilweise aus der historischen Entwicklung ergeben hat. Denn viele Vormaterialien der Polstermöbelproduktion, wie z. B. Federkerne, Gestelle und Gestellteile werden in der eigenen Produktion hergestellt. Die in die Produktion eingehenden Materialien werden in Prüflabors getestet. Dazu stehen u. a. ein mechanisches Labor zur Prüfung von Draht, Befestigungselementen und anderen Rohstoffen, ein Textillabor zur Prüfung der Bezugsstoffe und Polstermaterialien und ein Prüflabor zur Feststellung der Dauerbelastbarkeit der Endprodukte zur Verfügung. Zusätzlich unterliegt auch die laufende Produktion der Zwischen- und Endprodukte einer ständigen Überwachung.

Geprüfte Qualität

JOKA legt außerdem auch Wert auf die Kontrolle und Zertifizierung der eigenen Produkte von externen Instanzen wie beispielsweise dem Austria Gütezeichen oder dem Österreichischen Umweltzeichen. Dazu Johannes Kapsamer: „Wir sind seit mittlerweile 10 Jahren noch immer der einzige Hersteller, dessen Matratzen mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet sind. Dabei wird bestätigt, dass wir die in Österreich strengsten vorhandenen Vorgaben zur umweltfreundlichen Verarbeitung und Materialauswahl bei der Produktion unserer Matratzen einhalten. Das ist natürlich auch ein Aufwand, aber das schulden wir unseren Kunden und unseren Nachkommen.“

Ein weiterer Punkt, der JOKA auszeichnet, ist die hohe Markenbekanntheit. Die aktuell vorliegende Studie kürt JOKA zur bekanntesten heimischen Möbel-Herstellermarke, was gewiss nicht nur dem langen Bestehen der Marke geschuldet ist, sondern auch der Präsenz in Österreichs Möbelhäusern und den 10 firmeneigenen JOKA Schauräumen, die in beinahe jedem Bundesland zu finden sind.

www.joka.at

Die Kippcouch Cento entstand anlässlich des 100-jährigen Firmenjubiläums von JOKA.





The Mystery of Banksy

„A Genius Mind“ macht in Graz Station. Und beehrt das Grand Hôtel Wiesler mit einem Zimmer im Banksy-Stil.

Ob an Hauswänden, Bushaltestellen oder in U-Bahnen, wo immer die Werke des britischen Graffiti-Künstlers Banksy auftauchen, berühren sie ihre BetrachterInnen. Im Zuge der Banksy-Ausstellung entführt nun auch im Grand Hôtel Wiesler ein mit Banksy-Repliken ausgestattetes Zimmer in die Bild- und Gedankenwelt des Künstlers.

Auch zum Nachdenken

Das im 5. Stock des Grand Hôtel Wiesler umgestaltete Zimmer ist der beste Beweis dafür, dass nach dem ersten Staunen sofort Nachdenken einsetzt. So zeigt das imposante Bild über dem Hotelbetthaupt zwei feindliche Soldaten, die sich eine „Schlacht“ mit Kopfkissen und fliegenden Federn liefern. Das Spiel mit Kontrasten und die bewusste Verharmlosung des Schrecklichen unterstreicht Banksys Devise „Kunst gegen Krieg“. Darüber hinaus

laden ein Siebdruck zweier „Grannies“, die Pullover mit Punk-Slogans stricken, Schriftzüge mit wandfüllenden Banksy-Zitaten sowie das bekannte Motiv „Balloon Girl“ zum Staunen und Interpretieren ein. Und wenn man glaubt, alles gesehen zu haben, taucht, ganz versteckt, eine Variation einer Banksy-Ratte oder -Skulptur auf. Im Gegensatz zur oft vergänglichen Graffiti-Kunst ist das Banksy-Zimmer im Grand Hôtel Wiesler aber gekommen, um zu bleiben. Die internationale Ausstellung, die noch bis Mitte Mai im Grazer Einkaufszentrum City Park zu sehen ist, stellt den Künstler in all seinen Facetten vor.

Seit mehr als 100 Jahren ist das Grand Hôtel Wiesler mitten in Graz ein Ort der Inspiration. So korrespondiert hier etwa das Original-Jugendstilmosaik „Frühling“ von Leopold Forstner problemlos mit der wandfüllenden Street Art des Grazer Künstlers Josef Wurm. Oder mit der zeitgenössischen Decken-Installation von Clemens Hollerer in der Hotellobby.

www.grandhotelwiesler.com



© Dominik Gröss

Eine Kiste, mehrere Wege

Vöslauer wollte von zwei Designstudios wissen, wie sich Glasmehrwegkisten so (um-)gestalten lassen, dass sie unseren Alltag nachhaltig erleichtern und bereichern. Teil der Designaufgabe war es außerdem, die Mineralwasserkiste als wesentlichen Bestandteil eines modernen Wohnraumes mit mindestens einer Zusatzfunktion zu denken. Für diesen Zweck sollten ausschließlich nachhaltige Materialien zum Einsatz gelangen. Gänzlich aus recycelten Vöslauer-Drehverschlüssen wurde also der „Water Table“ von Studio Spezial gefertigt. Er steht in der Tradition eines Coffeetables und lässt die Glasmehrwegkiste galant und jederzeit griffbereit verstauen. Im Entwurf von dottings Industrial Design wird dieselbe hingegen zu Ablagefläche und Hocker für den Wohn-, Arbeits- oder Außenbereich. Das „Split Box Cover“ besteht aus Bananatex® und Holz.



Hochwertige bunte Eyecatcher

Der Frühling ist eingkehrt und es wird Zeit, das Wohnzimmer-Flair nach draußen zu holen. Für ein Makeover von Balkon, Veranda oder Garten gibt es bei Jotex außergewöhnliche Möbel, mit denen das ganz einfach gelingt. Ein Trendmaterial der Saison: Aluminium. Die Serien MENTON, MONTMARTRE, DEIA und BELLEVILLE sind beliebte Outdoor-Pieces von Jotex. Sie sind nicht nur wetterfest und nach Lust und Laune kombinierbar, sie machen auch optisch einiges her.



Nachhaltige Farbe

Rohstoffressourcen sind zu Zeiten des Klimawandels rar. Damit die Nachfrage nach dunklem Holz trotzdem erfüllt werden kann, hat mafi ein innovatives Verfahren entwickelt: Mit der Thermobehandlung Vulcano verdunkelt der österreichische Fußbodenhersteller heimische Holzarten wie Eiche, Buche oder Lärche – schonend und ganz ohne chemische Zusätze.



AUSSTATTER

Im Hotel- und Gastronomiebereich zählt Spezialisten-Know-how mehr als alles andere. 130 Jahre erfolgreiche Arbeit für Spitzenbetriebe der Fremdenverkehrswirtschaft sind eine verlässliche Basis.



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

Tischlerei Huber · 5612 Hüttschlag, Nr. 96a · www.tischlerei-huber.at



© Geisler & Trimmel

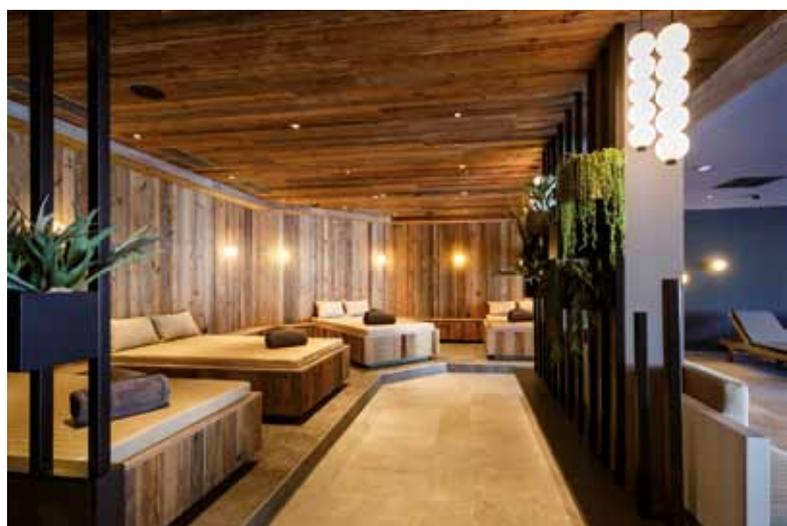


Die Vision lebt

Visionäre braucht das Land. Über 100 Jahre Tradition haben in unserer schnelllebigen Welt von heute einen besonderen Stellenwert. Die Familie Schönberger arbeitet nun schon in dritter Generation an einem außergewöhnlichen Hotelkonzept, dessen Realisierung voriges Jahr Realität wurde.

Das Hotel THE MATTHEW – „Hometel“ in Wagrain, ist schon jetzt zu einem Ort der Zusammenkunft, der puren Lebensfreude und einem Mekka der Geborgenheit geworden. Anteil an dieser Wohlfühl-Konstellation haben die Gastgeber, aber auch

die Tischlerei Huber. Das beginnt schon bei der Architektur des Hauses: Alpiner Chic trifft auf zeitlose Eleganz. Die dunkle, moderne Fassade mit vielen Glaselementen und Holz kombiniert Moderne und Bodenständigkeit. Dank der klassischen Form



bettet sich das Haus hervorragend in die Umgebung ein und besticht schon von außen. Wow, was für ein Feeling!“, staunen viele Gäste, wenn sie zum ersten Mal die Lobby im Hotel betreten.

Hotspots

Der gesamte Einrichtungsstil und die Dekorelemente sowie der Meeting-Hotspot, die Hotelbar, sorgen für ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis. Ausgewählte Kupferelemente für echte Hingucker. Die Zimmer, Suiten und Kombinationen gehen ganz auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ein. Geräumiges Zimmer für zwei, ein Urlaubszuhause mit Küche oder eine zwei-stöckige Suite mit Platz für bis zu 10 Personen – alles ist möglich. Untenstehend finden Sie die Ausführungsarbeiten der Tischlerei Huber.



Aparthotel THE MATTHEW

GU/Architekt Geisler & Trimmel | Tischlerei Huber

Zimmer: Waschtische aus Dekor matt schwarz inklusive Natursteinplatte schwarz

Kästen Dekor matt schwarz mit Altholzfronten und Schrankinnenbeleuchtung

Wellnessbereich:

Wand und Deckenverkleidung – Altholz sonnenverbrannt

Ruhebetten – Altholz sonnenverbrannt

Raumtrennung – Stäbe aus Eisen schwarz pulverbeschichtet inkl. Grünpflanzenkisterl

Rezeption:

Trichter Unterkonstruktion

Platte aus Eichenmassivholz

Weinraum:

Wandregal für Weine aus Eichenstäben schwarz lackiert

Bar:

Unterkonstruktion in J-Form Natursteinplatte schwarz

Fronten aus Messingschindel

Fußrehling Eisen schwarz pulverbeschichtet

Buffet:

Ovaler Korpus Natursteinplatte schwarz

Oberer Streifen aus Marmordekor inklusive Messingstreifen Kastlfronten aus stehenden gebeizten Eichenlamellen

Lobby:

Raumtrennung aus Altholz und schwarzen Stahlregalen

www.tischlerei-huber.at





© Alexander Maria Lohmann

Wohlfühlambiente

Das 4-Sterne superior Ski- & Wellnessresort Hotel Riml steht für Gipfelglück auf über 2.200 Metern, hoch über dem Ötztal liegend. Mit seinem neuen Genuss- und Erholungskonzept wird das Hotel seinen Ansprüchen hinsichtlich Luxusurlaub der Superlative mehr als gerecht.

Ruhe, Erholung und Genuss stehen im Vordergrund, weshalb das Hotel Riml ab kommender Wintersaison den Weg eines Adults Only Hotel (ab 14 Jahre) einschlägt. In den gemütlichen chill-out Areas können die Sonnenstunden noch ausgiebiger genossen werden. Um dem Thema Erholung gerecht zu werden, wird in den Wellnessoasen ausreichend Platz für Entspannung und Ruhe garantiert.

Die einmalige Lage des Ski- & Wellnessresort Hotel Riml sowie das hauseigene Sportgeschäft Riml Sports mit seinem Skiverleih,

sorgen für erstklassigen Urlaubskomfort. Perfekt präparierte Pisten, hochmoderne Liftanlagen und ein traumhaftes Panorama bringen Skivergnügen pur. Nach einem unvergesslichen Skitag lädt der 1.700 m² große Wellnessbereich mit Sky Relax Area und Panorama-Hallenbad dazu ein, die Seele baumeln zu lassen. Ob im Außen-Whirlpool ruhige Momente genießen, Schwimmen, Schwitzen in der Sauna oder Entspannungsmomente durch Wellnesseanwendungen erleben – hier ist für jeden etwas dabei. Neben dem modern ausgestatteten Fitnessraum Black Box Gym sorgt





die 700 m² große Hotel-Indoor-Golfanlage, die als größte Europas gilt, für tägliches Workout in den Ötztaler Alpen. Zusätzlich bietet das Wohlfühlhotel seinen Gästen auch Yoga und Pilates, um Körper und Seele ins Gleichgewicht zu bringen.

Kreative Kulinarik

Ein Küchenteam verwöhnt die Gäste sowohl kulinarisch, als auch qualitativ auf hohem Niveau. Ab November 2022 bietet das Hotel Riml seinen Gästen eine 3/4-Verwöhn Pension, die neben einem ausgiebigen und vitaminreichen Frühstücksbuffet ein erweitertes Nachmittagsbuffet von 14 bis 16.30 Uhr sowie ein 5-Gänge Abendmenü bereithält. Kulinarischer Genuss steht dabei auf der Tagesordnung. In der Putt-in Bar kann der Abend mit entspannter Live-Musik gemütlich seinen Ausklang finden.

Bester Urlaubskomfort

Moderne, luxuriös und stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten machen es leicht, hier Ruhe und Entspannung zu finden. Privatsphäre und Exklusivität sind in dieser exponierten Lage hier zu Hause. Zusätzlich gilt das Haus als sehr hundefreundliches Hotel. Im Zimmer, Lobby-Bereich, auf der Sonnenterrasse und in der Bar sind Hunde herzlich willkommen. Nur das Restaurant und Spa-Bereich bleiben den Gästen vorbehalten.

www.hotel-riml.com



Erzeugen Sie maximale Besuchererlebnisse:

mit PC-based Control für die Entertainment-Industrie



© Bregenzer Festspiele/Anja Köhler/andereart.de

PC- und EtherCAT-basierte Steuerungstechnik für die Entertainment-Industrie:

- durchgängiges und hoch skalierbares Automatisierungssystem
- Steuerung aller Entertainment-Anwendungen: Bühnen-, Theater- und Konzertechnik, Filmstudios, Freizeitparks, 4D-/5DKinos, Spezialeffekte, Gebäudeautomation
- umfassende AV-Multimedia-Schnittstellen
- Integration von DMX, Art-Net™, sACN, PosiStageNet, SMPTE Timecode und Audio
- ermöglicht die Umsetzung professioneller Show-Ideen mit bewährter Steuerungstechnologie

Scannen und PC-based Control für die Entertainment-Industrie live erleben





© Design Days / Roland Radolb

Design Days Grafenegg 2022

150 nationale und internationale Marken präsentieren Klassiker, Trends & Neuheiten.

An drei Tagen im Frühling verwandeln sich das Schloss Grafenegg, die Reitschule samt Auditorium und der großzügige Schlosspark in eine Designlandschaft. „Wohnkultur und Lebensgefühl werden mehr wertgeschätzt denn je. Dazu kommt, dass die Menschen es genießen, zu erleben: Materialien zu spüren, Dinge auszuprobieren, mit Designstücken und den Menschen dahinter in Kontakt zu treten“, erklärt Veranstalterin Sabine Jäger – und ihr Geschäftspartner Peter Syrch ergänzt: „Auch ein weiterer Bereich, der uns sehr am Herzen liegt – das kreative Schaffen österreichischer Manufakturen gewinnt an Wertschätzung. Man kauft regional, qualitativ hochwertig und nachhaltig. Die Österreicher haben hohe Ansprüche, für die wir hier ein Angebot schaffen.“



Handwerk & Wohnkultur

Es ist die Symbiose aus Tradition und Innovation, die den ungewöhnlichen Reiz der Design Days ausmacht. Während im Schloss Tradition großgeschrieben wird, glänzt die ehemalige Reitschule mit geschichtlichem Stolz. Dort, wo sich Alt und Neu umarmen, wird während der Messe hochwertiges Design rund um Wohnen, Schlafen und Küche ausgestellt. Modernste Techniken wie Smart-Lighting-Konzepte, Küchen und erweiterte Wohnräume werden hier zur Schau gestellt. Internationale Topmarken nutzen diesen vielfältigen Rahmen, um sich in Szene zu setzen, darunter Extremis, Paula Lenti, Vondom, Dedon, Wittmann, Joka, Minotti, Rolf Benz, Geberit und viele andere. Auch für Brancheninsider gibt es die Möglichkeit zum Networking. Im Rahmen der Design Days findet auch der Design Dialog statt, wo internationale Top-Speaker neue Sichtweisen und Zukunfts-

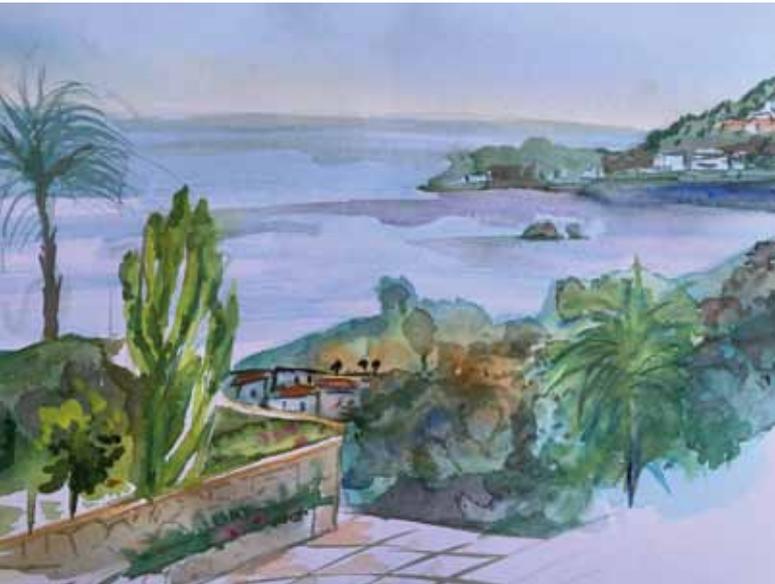
aspekte zu Design, Architektur und Wohnen präsentieren werden. Wer das Ohr an der Branche hat, weiß, dass gute Fachkräfte derzeit begehrte Mangelware sind. Auch hier schaffen die Veranstalter der Design Days – in Kooperation mit der Niederösterreichischen Landesregierung – ein Angebot: Die neue Fachkräftebörse bietet Arbeitgebern und Interessierten die Möglichkeit, sich direkt auf der Veranstaltung zu vernetzen.

Design days Grafenegg

6. bis 8. Mai 2022

Fr. bis Sa. jeweils von 10–19 Uhr, So. von 10–18 Uhr

www.design-days.at



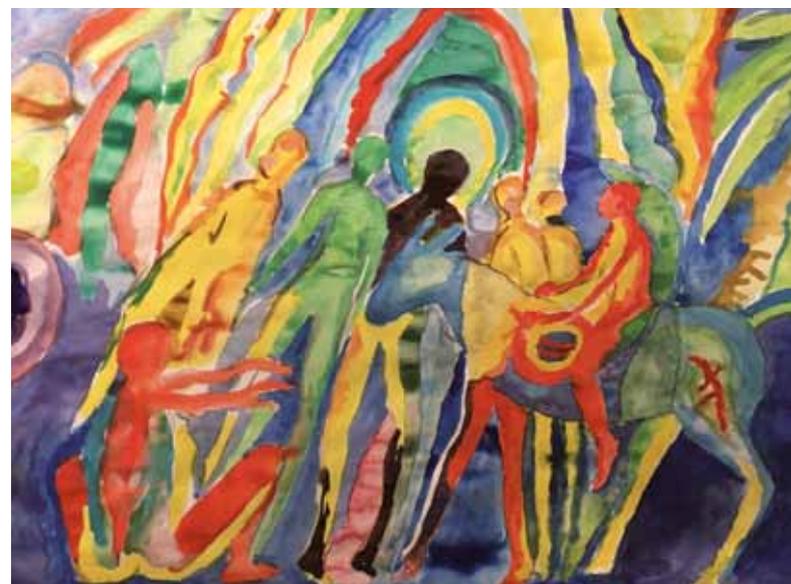
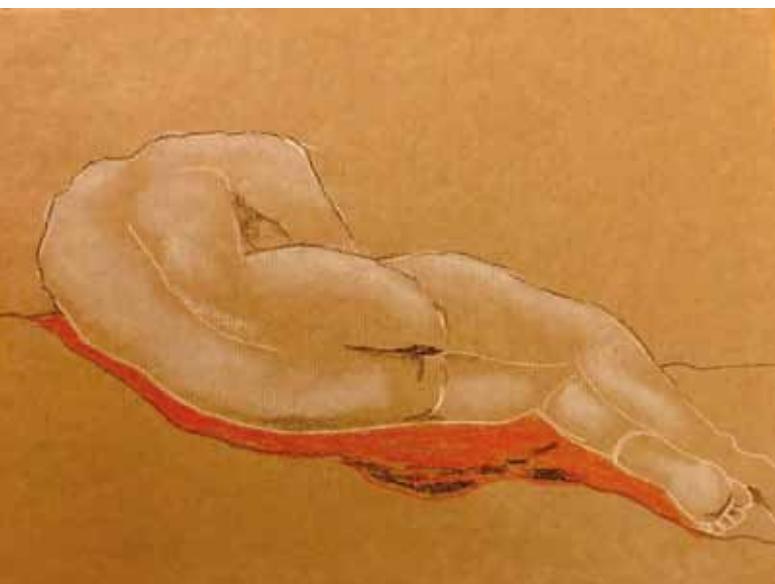
Hotel & Kunst

Durch Zufall lernte die Redaktion von HOTEL&DESIGN den Salzburger Künstler Erich Hammerschmid kennen. Von seinen Bildern der verschiedensten Genres geht ein besonderer Zauber aus, der uns sofort faszinierte. Ganz gleich ob Landschaften, Akte, Blumenstücke, Porträts, Tiere oder Allegorien in den verschiedensten Techniken und Formaten – alle vermitteln Freude und ein positives Weltbild. Spontan kamen wir auf die Idee, einige Bilder Hammerschmid im Magazin vorzustellen. Hoteliers in der gehobenen Kategorie geben sich meist nicht mit Kopien oder Drucken zufrieden. Sie schätzen Originalwerke. Wir bieten daher ab sofort die Möglichkeit, solche besonderen Kunstwerke zu fairen Preisen zu erwerben. In unregelmäßigen Abständen werden weitere Künstler vorgestellt, die Menschen im Hotel mit ihrer Kunst erfreuen sollen.



Zur Besichtigung

Interessenten sehen eine umfassende Werkschau von Erich Hammerschmid auf www.hotel-und-design.at in der Rubrik „essentials“, eingereiht in der Kategorie „lifestyle“. Oder schreiben Sie uns ein E-mail mit dem Stichwort „Hotel&Kunst“ unter: p.decillia@hotel-und-design.at



Hotelnews 2022

Die spannendsten, spektakulärsten neuen Hotels von Südtirol bis Mailand.

Wellness zwischen Himmel und Bergen

Himmlische Mußestunden erwarten die Gäste des Belvita-Hotels Hubertus in Olang im Südtiroler Pustertal ab Mai 2022 auf den zwei Ebenen einer weit übers Hotel hinausragenden, frei schwebenden Spa-Plattform. Das architektonische Meisterwerk „Heaven and Hell“ bietet im „Himmel“, wie die obere Etage genannt wird, höllisch gute Entspannungsmöglichkeiten im Liege- und Sitz-Whirlpool. Über einen Steg ist das Sky Spa mit dem Relax-Raum verbunden, dessen Glasfront grandiose Blicke auf den Kronplatz öffnet. Eine Treppe führt hinunter zur „Hölle“.

Hier sind die Häuschen verkehrt herum montiert und scheinen die obere Ebene wie die Oberfläche eines Sees zu spiegeln. So nehmen die Gäste im Dachstuhl Platz – die Wellness-Welt steht buchstäblich auf dem Kopf. Zwei Saunen, ein Nackt-Whirlpool und eine Kältekammer mit freier Sicht auf das Gebirge versprechen himmlisch-höllisches Spa-Vergnügen. Auch sonst hat sich im Hotel einiges getan: Zehn neue Sauna-Suiten ergänzen das Portfolio, 32 Zimmer wurden renoviert, Restaurant, Fitness- und Gymnastikraum erhalten einen neuen Look.

www.hotel-hubertus.com



Luxus hinter historischen Mauern

Hinter dem prachtvollen Barockportal aus dem 17. Jahrhundert öffnet sich ein 3.000 Quadratmeter großer, von einer zweistöckigen Loggia gerahmter Innenhof. Das 1566 erbaute erzbischöfliche Seminar – das älteste Europas und zweitälteste der Welt – ist architektonisch einem Kloster nachempfunden und in seiner Harmonie und Geschlossenheit ein echtes Juwel. Das „Portrait Milano“ ist das neueste Haus der von der Mode-Dynastie Ferragamo geführten Portrait Collection, zu der bereits je ein stilvolles Haus in Florenz und eines in Rom gehören. Neben dem 5-Sterne-Hotel werden Restaurants und Geschäfte den Komplex mit dem außergewöhnlichen historischen Flair für Besucher wie Bewohner Mailands zum attraktiven Ziel machen.



www.portraitcollection.com



Noch mehr Chic mit Dolomitenblick

Einen einheitlichen, frischen Look bekommt das auf 1.175 Metern Höhe mitten in den Dolomiten gelegene 5-Sterne-Hotel Cyprianerhof Dolomit Resort in Tiers. Nach mehrmonatigem Umbau des Haupthauses stehen ab Mitte April 42 neue Zimmer und zwei Suiten im zeitgenössischem Alpen-Stil bereit. Für das architektonische Facelift der Hotel-Ikone unterhalb des Rosengartens zeichnete erneut der Südtiroler Architekt Hugo Demetz verantwortlich. Demetz setzt auf eine nachhaltige Bauweise und verwendet natürliche Materialien wie Holz und Stein. Große Glasfronten eröffnen den Blick auf die grandiose Bergkulisse und vermitteln das Gefühl, inmitten der Natur zu sein. Höhepunkt der Suiten ist ein eigener kleiner Spa-Bereich mit Sauna, Dampfbad sowie einem Infinity- oder Whirlpool.

www.cyprianerhof.com

Kraftplatz mit Herz und Seele

Dramatisches Dolomitenpanorama, puritisches Interieur und Südtiroler Herzlichkeit verbinden sich im Sensoria Dolomites zu einem Wohlfühlort für Sinne und Seele. Nach Wanderjahren in Paris, Mailand, Frankfurt, Singapur und Edinburgh verwandeln die Gastgeber Lea Oberhofer und Simon Leitner den elterlichen Betrieb am Fuße der Seiser Alm mit viel Liebe zum Detail in eine luxuriöse Oase. Am 15. Juni eröffnet das Haus mit 45 minimalistisch-eleganten Zimmern sowie zwei je 125 Quadratmeter großen Suiten mit privatem Spa-Bereich und großzügigem Terrassendeck samt Blick auf den Schlern.

Das modern gestaltete Badehaus aus Bergfichte, das Spa mit Naturgeräuschkulisse, Aroma-Aufgüsse in der Erlebniswaldsauna, ein ausgeklügeltes Lichtkonzept und natürliche Materialien im ganzen Haus sprechen alle Sinne an.

www.sensoriadolomites.com





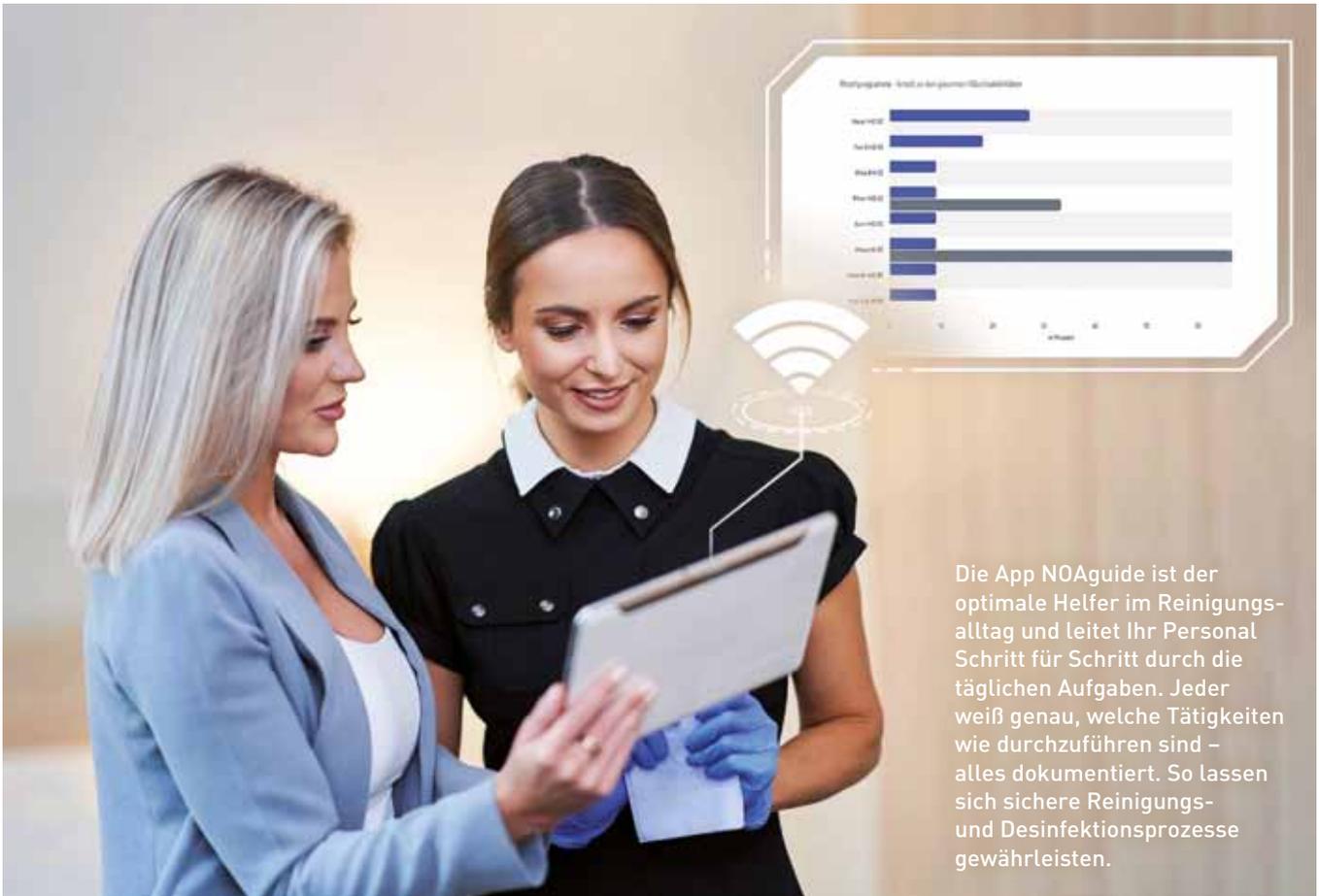
Einfache Anleitung Ihres Teams per App – für sichere Hygiene

Als GastgeberIn tun Sie alles dafür, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Ein wesentlicher Faktor ist erstklassige Hygiene: saubere Böden, duftende Wäsche, strahlendes Geschirr ... Wie können Sie hier stets eine gleichbleibend hohe Qualität sicherstellen und so die Gesundheit Ihrer Gäste und MitarbeiterInnen schützen? Die Antwort: mit NOA!

Der digitale Hygiene- und Prozessmanager NOA unterstützt Sie mit detaillierten Arbeitsplänen und klar definierten Prozessen dabei, einen hohen Hygienestandard in Ihrem Haus zu etablieren. Alle Informationen und Reinigungspläne sind zentral in einem Tool vorhanden, digital abgebildet und genau dokumentiert. Dies erleichtert Ihrem Personal den Arbeitsalltag und hilft neuen MitarbeiterInnen, sich schnell zurechtzufinden. Über die App NOAGuide können Sie die Hygiene- und Desinfektionstätigkeiten des Tages direkt an Ihr Team ausspielen, das die App am Smartphone oder Tablet immer bei sich hat.

Nicht nur sauber ...

Hygiene (griechisch = gesunde Kunst) ist nach wie vor ein zentrales Thema in der Branche. Verlassen Sie sich auf Profi-Tipps für optimale Sicherheit.



Nichts wird vergessen, alles ist dokumentiert

Welche Zimmer sind heute zu reinigen? Womit starte ich? Worauf ist besonders zu achten? Einfach die Tätigkeit aufrufen und sich digital durch die Anwendung führen lassen. Die Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind mit Fotos und Piktogrammen hinterlegt und stehen in mehreren Sprachen zur Verfügung. So ist klar verständlich, was genau zu tun ist, nichts wird vergessen und jede Aufgabe stets in der gleichen Qualität erledigt. Alles exakt dokumentiert. Dies gibt Ihnen auch rechtliche Sicherheit bei behördlichen Überprüfungen.

Alle am gleichen Wissensstand

„NOA bringt Sicherheit und Transparenz in den Reinigungsalltag, entlastet Ihr Team bei den täglichen Herausforderungen und stärkt das Wohlbefinden und Vertrauen Ihrer Gäste“, betont hollu Geschäftsführer Simon Meinschad. Plus: Alle Arbeitsschritte, Qualitätskontrollen, Daten und Kennzahlen werden in Echtzeit aktualisiert. Somit sind alle im Team immer am gleichen Wissensstand. Dies macht ein schnelles Reagieren möglich: Beispielsweise können Krisenpläne für den Anlassfall von COVID-19 oder Noroviren zentral angelegt und NOAguide schnellstmöglich an alle MitarbeiterInnen kommuniziert werden.

Hygienespezialist hollu unterstützt Sie bei der Implementierung der Softwarelösung NOA und steht Ihnen mit Praxiswissen und technischem Support immer zu Seite.



Mit dem digitalen Hygienemanager NOA wird Reinigung einfach, transparent und bis ins Kleinste skalier- sowie dokumentierbar. Auf Wunsch können digitale Endgeräte wie Tablets oder Smartphones gemietet werden.

hollu Systemhygiene GmbH

hollu Campus 1, 6170 Zirl
Tel. 00800 52800 900
Kostenlos aus A, I und D

www.noa.online!

www.hollu.com



© Bischof Rupertus / Heldenbeater

Vorgelebte Nachhaltigkeit

Das Thema „Nachhaltigkeit“ ist nicht nur durch die Pandemie vermehrt in aller Munde. Speziell die Hotellerie und viele Zulieferer der Branche machen sich Gedanken darüber, wie besser, nachhaltiger gewirtschaftet und wie Ressourcen geschont werden können.

Die ÖHV setzt sich mit dem Thema Nachhaltigkeit schon seit einiger Zeit intensiv auseinander und stellt in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Experten allen ÖHV-Mitgliedern einen umfangreichen Maßnahmenkatalog zur Verfügung. Dort kann man nachlesen, welche Möglichkeiten es beispielsweise für die Hotellerie gibt, auf Einwegplastik zu verzichten und Abfall zu reduzieren. Oder wie mit Energie effizienter umgegangen werden kann. Natürlich gibt es viele Einsparungsmöglichkeiten im ganzen Haus. Wie kann eine klimafreundliche Hotelküche aussehen? Und geht das alles ohne Qualitätsverlust für den Gast? Gerade die Einstellung zur Kulinarik eignet sich hervorragend dazu, eingefahrene Wege neu zu überdenken. Zumindest dreimal täglich besteht im Hotelbetrieb also die Möglichkeit, den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern.

Die Treibhausgasemissionen

Ein beachtlicher Teil der globalen Treibhausgasemissionen wird durch das Ernährungssystem verursacht. Schätzungen gehen hier von einem Anteil von bis zu 37 Prozent aus. Der Löwenanteil entfällt dabei wiederum auf die Produktion von Lebensmitteln: Von der Futtermittelproduktion für Masttiere über deren Aufzucht und den Anbau von Getreide, Obst und Gemüse schlagen hier unterschiedliche Bereiche zu Buche. Auch die Lagerung, die Verarbeitung und der Transport der Lebensmittel tragen ihren Anteil zur Verursachung von Treibhausgasemissionen bei. Eine völlig emissionsfreie Lebensmittelerzeugung ist selbstverständlich nicht wirklich möglich. Dennoch macht es einen erheblichen

Unterschied, ob das Mastschwein mit Soja aus Südamerika oder mit heimischem Futter gefüttert wurde oder ob das Gemüse um den halben Kontinent gereist ist, bevor es auf dem Teller landet – um nur zwei Beispiele zu nennen.

Klimafreundlicher Lebensmitteleinkauf

Zwei Fragen sollte sich der Hotelier immer stellen: Kommt das Lebensmittel aus meiner Region beziehungsweise aus Österreich? Und hat es gerade Saison? So ist ein Kilogramm Tomaten, das konventionell in der Region und während der Saison angebaut wird, für rund 85 Gramm CO₂ verantwortlich. Wird dieselbe Menge in der Region, aber außerhalb der Saison im beheizten Glashaus angebaut, sind es bereits 9,3 Kilogramm.



© Bischof Rupertus / Heldenbeater



© Julius Meinl / Kararina Schiff

„Gemeinsam nachhaltig wachsen ist eine Vorgabe, die alle Unternehmensbereiche erfasst. Nachhaltigkeitsziele, die auf sozialer Verantwortung und Klimaschutz basieren, definieren laufende und künftige Projekte. So werden z. B. 100 Prozent der Kaffeekapseln im Einzelhandelsportfolio des Unternehmens bis Ende 2022 aus biologisch abbaubaren Materialien für die Haushaltskompostierung hergestellt.“

Marianne Witt, Global Sustainability Managerin, Julius Meinl

Weichen für die Zukunft

„Gemeinsam nachhaltig wachsen“ lautet die Guideline der Julius Meinl Coffee Group für die nächsten Jahre. Der heimische Kaffeeröster setzt sich Nachhaltigkeitsziele, die auf sozialer Verantwortung und Klimaschutz beruhen. Bereits in den vergangenen Jahren wurden mit Projekten wie „Colombian Heritage“, in Zusammenarbeit mit Kaffeebauern in Südamerika, oder einer Kooperation mit dem Jane Goodall Institut zur Wiederaufforstung des afrikanischen Waldes erste Maßnahmen gesetzt. Im Bereich Verpackung war Julius Meinl einer der Vorreiter biologisch abbaubarer Kaffeekapseln, und seine Gastronomie-Kunden wurden für ihre Coffee-to-go-Konzepte mit kompostierbaren Kaffeebechern und Zubehör ausgestattet.



© MAWA GmbH



Vorzeigehaus

Das Biohotel Rupertus im Salzburger Leogang ist schon jetzt klimaneutraler Vorzeigebetrieb in Sachen Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität und gewann bereits 2019 den Green Spa Award. Aktuell ist das Haus auf dem Weg zum Ziel „klimapositiv“ dabei, sein Konzept zu perfektionieren. Die Philosophie zieht sich durchs ganze Haus bis in den neuen Wellness-Bau, der in diesem Frühjahr abgeschlossen wird. So soll in Zukunft Ressourcensparen nicht nur im Großen, sondern auch in vielen kleinen Details noch mehr im Fokus stehen: z. B. durch Upcycling-Menükarten aus altem Holz oder Zimmerkarten-Täschchen aus Stoff.

Nachhaltigkeit in der Zimmerausstattung

Nachhaltigkeit spielt für immer mehr Menschen nicht nur in ihrem Alltag eine Rolle, sondern auch in ihrer Urlaubszeit. Dabei stehen neben der Energieversorgung, Mülltrennung und ökologischen Ernährung auch umweltfreundliche Materialien, zum Beispiel für Möbel, Bettwäsche oder Handtücher, im Fokus. „Viele Gäste legen auf solche Aspekte Wert. Für unsere Mawa-Hotelbügel-Serien setzen wir deshalb auf höchste Qualität und eine verantwortungsvolle Produktion. Unsere Bügel bestehen aus FSC-zertifiziertem Holz aus Europa oder aus Metall ohne Phthalate, Blei oder Cadmium. Seit 2021 bieten wir zudem von uns entwickelte nachhaltige Eco-Bügel aus nachwachsenden Rohstoffen und Textilfasern an“, berichtet Michaela Schenk, Geschäftsführerin und Inhaberin des Kleiderbügelherstellers Mawa.





Das grüne Büro mitten in der Stadt

Wo frische Salate und Kräuter direkt neben dem Schreibtisch wachsen. Ein Projekt, das die Zukunft schon vorweg nimmt.



Graue Fassaden, graue Laptops, graue Gesichter. Doch in einem Münchner Bürokomplex gibt es einen grünen Farbtupfer, der inmitten des Alltagsgraus leuchtet: Auf einer Fläche von gut 250 m² wachsen hier Salate, Kräuter und Senfsaaten direkt in einem Großraumbüro, während drumherum gearbeitet wird. Bis zu 5.330 Kilo gesundes „Grünzeug“ können so pro Jahr geerntet werden. Wie dafür Platz ist? Ganz einfach: in Lagen!

Vertical-Farming

Bei der besonderen Plantage handelt es sich um einen sogenannten Grow Tower nach dem Vertical-Farming-Prinzip. Das bedeutet: Pflanzen werden auf einer be-



stimmten Grundfläche in einer Art Regalsystem auf verschiedenen Ebenen übereinander angebaut (quasi in einem Turm). Wo sonst nur ein Salatkopf wächst, ist so Platz für vier. Auch der Ertrag vervierfacht sich. Gerade für Großstädte wie München, wo Flächen rar sind, eine spannende und zukunftsweisende Möglichkeit.

Innovation made in bavaria

Und wie kommt der grüne Turm nun mitten in ein Münchner Büro? Es ist die europäische Dependence des international agierenden Vertical-Farming-Marktführers Kalera. Der Büroturm dient als Testfeld für neue Projekte und Produkte. Von hier aus wurden schon Mega-Farmen – so heißen die sehr, sehr, sehr viel größeren Geschwister des Grow Towers – in Singapur und Kuwait entwickelt. So kommt der kleine Feldsalat aus München in die weite Welt!

Das in sich geschlossene System

Der Grow Tower ist ein in sich komplett geschlossenes System, bei dem sonst in der Natur unkontrollierbare Parameter wie Temperatur, Licht und Wasser so gesteuert werden können, dass das ganze Jahr über angebaut werden kann. Umschlossen

wird der Grow Tower von einer Klimazelle, die eine konstante Mikroumgebung schafft und zudem vor Schädlingen schützt, ein Höchstmaß an Energieeffizienz gewährleistet und den Einsatz von Pestiziden überflüssig macht. Zentraler Bestandteil der Technik ist die Klimatisierung, mit der die gewünschten, naturnahen Bedingungen imitiert werden.

Idealer Mix

So besteht zu jeder Tages- und Nachtzeit ein idealer Mix aus Umgebungstemperatur, Luftfeuchtigkeit und Windgeschwindigkeit, woraus das optimierte Wachstumsverhalten der Pflanzen resultiert. Durch die nachhaltige Wassernutzung wird zudem im Vergleich zum konventionellen Anbau bis 95 Prozent Wasser eingespart.

Lokale Produkte für Münchner Lokale

Darüber hinaus arbeitet Kalera Europe auch mit vielen lokalen Gastronomen zusammen, die dank einer Midi-Version der innovativen Anlage frische, nährstoffreiche und geschmacksintensive Salate sowie Kräuter frisch ernten und ihren Gästen innerhalb von Minuten servieren können.



Fotos: Kalera

Kalera ist ein vertikales Landwirtschaftsunternehmen mit Hauptsitz in Orlando, Florida und einer Zweigstelle in München. Kalera setzt Technologie ein, um sicherzustellen, dass mehr Menschen auf der ganzen Welt Zugang zu den frischesten, nahrhaftesten und saubersten Produkten haben, die es gibt. Kalera betreibt derzeit Farmen in den Vereinigten Staaten (Orlando, Atlanta und Houston) sowie in Deutschland und Kuwait. Weitere Farmen sind unter anderem in Singapur in Entwicklung.

www.kalera.com



Hotelneueröffnung

Die Ankündigung für das Hyatt Regency London Blackfriars zeigt das stetige Wachstum von Hyatt in London und das Vertrauen in Großbritannien als wichtige Reisedestination.

Hyatt Hotels Corporation teilte mit, dass ein Tochterunternehmen von Hyatt einen Managementvertrag mit Blackfriars Hotels Limited für das Hyatt Regency London Blackfriars abgeschlossen hat. Mit der geplanten Eröffnung im Juli 2022 gehört das Haus zur Gruppe von neun weiteren Hyatt Hotels in London und ist mit der Lage in einem der wirtschaftlich bedeutendsten Stadtteile Londons ein weiterer Meilenstein für die Wachstumsstrategie der Marke in Großbritannien.

Zentrale Lage

Das Hyatt Regency London Blackfriars befindet sich in zentraler Lage umgeben von internationalen Konzernen, Büros und Anwaltskanzleien. Im Hotel werden dementsprechend intuitives Design und Einrichtungen mit optimalen Bedingungen für Geschäftsreisende im Mittelpunkt stehen, damit Gäste direkt und nahtlos zwischen Arbeit und Freizeit wechseln können.

Das Haus mit 204 Zimmern liegt in der Nähe der Blackfriars U-Bahnstation und bietet damit den Gästen Flexibilität und kurze Wege während ihres Aufenthalts. Auch mehrere kulturelle Zentren wie das belebte Viertel South Bank, die St. Paul's Cathedral und das Shakespeare's Globe Theater sind in kurzen Spaziergängen erreichbar.

Das neue Hotel war ein ehemaliger Palast und ist ein denkmalgeschütztes Gebäude, das derzeit umfassend saniert wird. Zu dem Hotel gehören ein New-York-Style Bistro, das ganztägig geöffnet ist, und ein chinesisches Spezialitätenrestaurant. Das Design ehrt die Geschichte des Hauses und wird die Erwartungen seiner Gäste übertreffen. Das moderne Ambiente der stylischen Cocktailbar, die über einen großen Außenbereich verfügt, wird zu einem Anziehungspunkt für Gäste. Darüber hinaus verfügt das Hotel über Meetingräume und ein Fitness Center. Die Hotelgäste erleben so eine ruhige Oase im Herzen der Stadt mit Blick auf die Themse.

www.hyattregency.com



PARTY- DRINKS



Qualität im Glas

Gäste wissen immer mehr, was gut ist und Ihnen auch guttut. Mit Qualität kann man als Gastgeber immer punkten.

Schottland trifft Karibik

Der neue Single Malt der kleinen Insel Jura verbindet die Terroirs auf beiden Seiten des Atlantiks. Der Geschmack des hellen und lebendigen „Jura Rum Cask Finish“ ist von süßer Vanille, Karamell, Schichten von Mango, Banane und Guave geprägt. Im cremigen Abgang entfaltet sich ein anhaltendes süßes Zimtgewürz. Optisch glänzt „Jura Rum Cask Finish“ in reichhaltigem, goldenem Bernstein. In der Nase versprüht er warme, einladende Noten von Guave und Kokosnuss, gezuckerten Mandeln, Aprikosen und einem Hauch von Zitrusfrüchten. „Jura Rum Cask Finish“ ist in Österreich exklusiv bei KATTUS-BORCO erhältlich.



Genussvolle Vereinigung

Wenn sonnengereifte Orangen und mediterrane Kräuter auf heimische Pflaumen und fein-säuerlichen Rhabarber treffen, entsteht ein neuer Aperitif-Genuss. Im Bella Rouge Aperitivo kombiniert „Heimat Heroes“ frische Zutaten aus den Mittelmeerländern mit denen aus der Region. Und holt mit dem Münsterländer Aperitif Likör das Urlaubsfeeling direkt ins Glas.

Der Frühling prickelt in Rosé

Schlumberger läutet den Frühling ein und zelebriert die schönste aller Jahreszeiten mit prickelndem Sektgenuss in Rosé! Bereits zum vierten Mal feiert die heimische Wein- und Sektellerie den Sparkling Spring: Mit der wunderschönen limitierten Spring Edition des beliebten Rosé Brut sowie einer österreichweiten Gastronomieaktion lädt Schlumberger dazu ein, mit einem Glas Rosé den Frühling in vollen Zügen zu genießen! Die Spring

Edition überzeugt mit einem verspielten, floralen Design mit Magnolienblüten, Schmetterlingen und Vögeln. Das Motiv der aktuellen Edition ist dabei direkt auf die Flasche gedruckt und macht sie so zu einem unvergleichlichen Sammlerstück! Der Schlumberger Rosé Brut Klassik ist eine Cuvée aus rein österreichischen Pinot Noir-, St. Laurent- und Zweigelt-Trauben, die gemäß der Qualitätsstandards der österreichischen Sektpyramide mindestens neun Monate auf der Hefe reift und so ihren finessenreichen Geschmack entwickelt. Der spritzig-leichte Rosé Sekt eignet sich perfekt als Aperitif, als After-Work Drink oder als Begleitung zu leichten Gerichten.



The Magic of the Sea expressed in a gin

Hendrick's Gin präsentiert mit Neptunia die neueste Limited Edition aus der Wunderkammer von Master Distiller Lesley Gracie.

Inspiziert von den rauen Küsten Schottlands ist die dritte Kreation aus Gracies „Cabinet of Curiosities“ ein komplexer und frischer Gin, der mit maritimen Botanicals überzeugt.

Hendrick's Gin Neptunia versteht sich als unkonventionelle Ode an das Meer und entstand unter der kreativen Federführung von Hendrick's Master Distiller Lesley Gracie. Er folgt auf Midsummer Solstice und Lunar und bildet die mittlerweile dritte limitierte Variante aus Gracies Meisterhand. Wie bei den Vorgängervarianten ist die genaue Zusammenstellung der Botanicals ein geheimes Rezept, welches nur Gracie kennt. Laut eigenen Angaben verwendet sie eine Mischung erfrischender Gewächse der schottischen Küste.

Die Magie des Meeres

Als Inspiration dienten Lesley Gracie hierbei die „verzaubernde Melodie der Wellen“: „Ich finde, es hat etwas wirklich Heil-sames, dem Klang der Wellen, wie sie an den Strand rollen, zu-zuhören. Es ist ein wunderbares Gefühl, den freien Blick zum Horizont zu genießen, den Wind im Haar, die salzige Meeres-brise auf dem Gesicht zu spüren – es ist befreiend, belebend und beruhigend gleichzeitig. Ich gehe jedes Wochenende mit meinem Hund hinunter zum Strand von Girvan und nehme den Klang

der Wellen und diesen besonderen Geruch in mich auf, den man an jedem Strand wahrnimmt. Die meisten meiner Kreationen basieren auf Erinnerungen – ich spiele mit Botanicals, kombiniere sie, um gewisse Sinneseindrücke wieder zu erwecken. Hendrick's Neptunia verkörpert für mich dieses befreiende Gefühl, das das Meer vermittelt, als Gin abgefüllt. Er vermittelt diesen unverkennbaren frischen Charakter der Küstenkräuter, die Geschmackstiefe der Botanicals aus dem Meer und hat ein unverkennbar reines, klares Zitrus-Finish, das auf ebenso abge-rundete wie erfrischende Weise erhebt und erheitert – typisch Hendrick's eben.“

Ein Gin mit Nachhaltigkeit

Hendrick's macht mit Neptunia zudem Unsichtbares sicht-bar und schärft in Kooperation mit seinem Partner „Project Seagrass“ das Bewusstsein für Seegraswiesen und die wesentliche Rolle, die sie als Nahrung und Habitat für Tausende von Meeres-arten und jene, die auf sie angewiesen sind, spielen. Neptunia präsentiert sich in der Nase mit einem kräftigen Aroma eines Küstenspaziergangs, mit frischen Zitrusnoten ausbalanciert und mit einer Verbeugung vor dem klassischen Stil des Hauses.

In Österreich wird Hendrick's Neptunia ab Ende April 2022 im ausgesuchten Spezialitätenhandel, der gehobenen Gastronomie und in Szenebars erhältlich sein.

www.hendricksgin.com | www.topspirit.at | www.projectseagrass.org

Neptunia Curious Cucumber Margarita

- 50 ml Hendrick's Neptunia Gin
- 15 ml Agavendicksaft
- 25 ml Limettensaft
- 1 Gurkenscheibe

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Einen Tumbler mit frischen Eiswürfeln füllen und den Drink abseihen. Für den Salzrand am Glas: Mit einer Limettenspalte den Glasrand befeuchten und in etwas Salz kreisen. Mit einer frischen Scheibe Gurke garnieren und genießen.



The Greek Way

Mit „METAXA AEN Three Generations“, kreiert von Elias Metaxa, fasziniert eine neue limitierte Sonderedition. Sie zelebriert das Vermächtnis, das Terroir und die Handwerkskunst der ikonischen griechischen Spirituose.

Vor Kurzem präsentierte das Haus Metaxa mit METAXA AEN Three Generations eine ganz außergewöhnliche Spirituose. Ein krönendes Elixier, in welches die Erfahrung und das Wissen von Generationen von METAXA Masters einfließen. Entstanden ist ein einzigartiger Blend, vererbt von der ersten Generation der Metaxa-Familie. Wahrlich eine Entdeckungsreise bei jedem einzelnen Schluck.

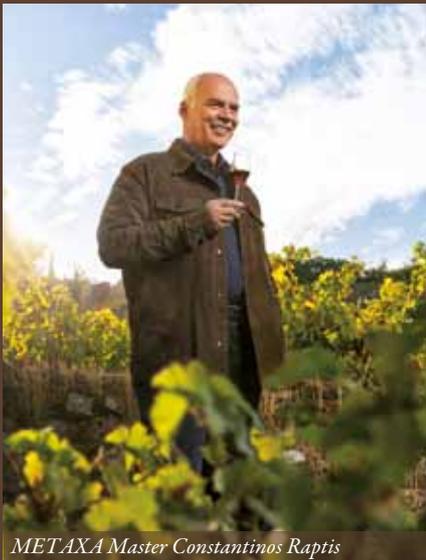
Moderner Luxus

Die Spirituosen-Manufaktur interpretiert unter anderem modernen Luxus mit Zeit. Zeit für die Trauben, um zu gedeihen, Zeit für die METAXA Master, um ihr Handwerk zu verfeinern, Zeit für die Spirituose, um in den Fässern zu reifen und sich zu entfalten. Eine Kunst, die sich nicht beschleunigen lässt. Ein Vermächtnis spürbar in jedem Tropfen. Nicht umsonst ist AEN

„Ich habe ‚METAXA AEN Three Generations‘ dank des Vermächtnisses, dass mir mein Großvater und mein Vater hinterlassen haben, kreiert. Diese außergewöhnliche, seltene Spirituose ist das wahrhaftigste Zeugnis meines handwerklichen Könnens und des Familienerbes.“

Elias Metaxa (links)





METAXA Master Constantinos Raptis



das altgriechische Wort für „ewig“. „METAXA AEN Three Generations ist eine kühne Repräsentation seines Terroirs – einzigartig in seiner Zusammensetzung, durch und durch griechisch, mit all den Geheimnissen des Landes,“ so Constantinos Raptis, fünfter METAXA Master.

Die dritte Edition des Außergewöhnlichen

METAXA AEN Three Generations ist die dritte AEN Edition und eine besondere Erfahrung für Kenner gealterter, bernsteinfarbener Spirituosen. Ein seltenes Privileg, das nur von wenigen genossen werden kann. 1888 wurde die einzigartige bernsteinfarbene Spirituose von Spyros Metaxa gegründet. Nach Generationen prägt nun Elias Metaxa, der Enkel von Spyros, den Prozess der Herstellung und verleiht der Destillation seine persönliche Note. Die nunmehrige außergewöhnliche Edition wurde 1980 von Elias aus speziellen Blends hergestellt, die ihm sein Vater Andreas hinterlassen hatte, der sie wiederum von seinem Vater Spyros geerbt hatte. Die einzigartigen Blends wurden jahrzehntelang zur Reifung aufbewahrt.

Hommage an das griechische Terroir

Der Ursprung des Erbes von METAXA AEN Three Generations befindet sich auf Samos, einer grünen Insel im Herzen der Ägäis mit fruchtbaren Böden, umgeben von strahlend blauem Meer und wärmender Sonne. Diese Bedingungen sind optimal für das Gedeihen der edlen Muskatellertrauben. Seit 1888 würdigen die METAXA Master die alte Pracht und die Traditionen der Insel. Für die aromatischen süßen Muskatweine wählen sie jene Trauben aus, die nach jahrhundertealten Traditionen angebaut werden. Bis heute werden die gleichen Prinzipien angewandt, die bereits von Spyros Metaxa, dem Gründer des Hauses, erprobt wurden. Die einzigartige Landschaft der Ägäis-Insel mit ihren Weinbergen vereint kühle Meeresbrisen mit der Wärme der prallen Sonne, die für die herrlich kräftigen und raffinierten

Aromen von METAXA unerlässlich sind. In Anlehnung an die auf Samos seit Jahrhunderten angewandten Techniken werden die Muskattrauben zum Trocknen auf einem Netz in der Sonne ausgebreitet. Während dieser Zeit verdunstet das in den Trauben enthaltene Wasser, und so intensivieren sich die Süße und das Aroma. Nach einer Woche gären die Trauben langsam bis zu einem Alkoholgehalt von 15 %, wobei der nicht vergorene Zucker dem Wein einen süßen, reichhaltigen Geschmack und einen hocharomatischen Charakter verleiht, welcher an Nüsse, Honig und Trockenfrüchte erinnert. In METAXA AEN Three Generations werden die harmonischen Zutaten, die im Laufe der Jahrzehnte an Intensität und Geschmack gewonnen haben, zu einer vielschichtigen und reichhaltigen Spirituose zusammengeführt. Der Duft erinnert an die Wärme von Blumen und Geißblatt, Bergamotte, Muskatnuss und Lakritze. Jeder Schluck enthüllt den Reichtum von Brombeere, Pflaume, Feige, verwoben mit verlockend süßen Schokolade- und Toffeenoten und einem beeindruckend langen, intensiven Abgang.

Hommage an Handwerkskunst und Zeit

METAXA AEN Three Generations ist in einer limitierten Auflage von nur 1.000 Flaschen weltweit auf den Markt. 12 Flaschen der edlen Spirituose sind in Österreich ab sofort im ausgesuchten Spirituosenfachhandel oder über Top Spirit zu einem UVP à € 2.000,00 erhältlich. Der Dekanter ist mit endlos ineinander verschlungenen Kreisen geschmückt, die auf der Vorderseite der Flasche mit Gold verziert sind. Diese Kreise stehen für die Dreierheit von Vermächtnis, Terroir und Handwerkskunst und spiegeln sich außerdem im Design des maßgefertigten Verschlusses wider. Die goldenen Kreise sind eine Hommage an die drei Generationen der Metaxa-Familie und an die zentralen Attribute des Vermächtnisses, des Terroirs und der Handwerkskunst. METAXA AEN Three Generations genießt man am besten pur.

www.metaxa.com

www.topspirit.at



David Penker



Die Bar Campari stockt auf

Im neuen Sala Davide wird der Aperitivo zum Apericena und die Wiener Innenstadt zum Mailand der 1920er.

Ehrlich, unmittelbar und mit viel Liebe zum Detail. So kann man italienisches Lebensgefühl in Wien nur in der Bar Campari genießen. Moderne trifft auf Stil und Kultur. Das Team rund um Gastgeber und Bar Campari-Eigentümer Peter Friese liefert das Mailänder Aperitivo-Ritual, wie man es sonst nur südlich der Alpen erleben kann. In der Bar Campari und dem neuen Sala Davide kommt nicht einfach nur Italien nach Wien, man gelangt mit einem Schritt über die Türschwelle in den Süden. Hier ist es nicht nur wie in Mailand, es ist Mailand. Wer die Mode- und Genussmetropole kennt, wird die zahlreichen Details und den italienischen Charme schnell entdecken und lieben. Ob kleine Snacks, herzhaft Antipasti oder traditionelle Cocktails mit modernem Twist aus dem Portfolio von Campari Austria – der Aperitivo-Moment wird hier zelebriert. In der Bar Campari kann man, ganz nach dem eigenen Rhythmus, einen Aperitivo



genießen. Klassisch im Gastgarten oder Erdgeschoss, im ausgedehnten Stil als Apericena im neuen Sala Davide im ersten Stock oder auch „al Banco“, direkt am Tresen der Bar, sollte die Zeit nur für eine kleinere Variante der klassischen Aperitivo Drinks reichen.

Mediterraner Jungbrunnen mit Stil

Sala Davide ist eine Hommage an den Campari-Gründersohn Davide Campari und das Mailänder Leben, wie man es sonst nur in der Bruder-Bar „Camparino“ in der italienischen Großstadt kennt. Bereits im Erdgeschoss der Bar verspürt man den Puls des „cuore italiano“, des italienischen Herzens. Im ersten Stock wird es mit seiner modernen, kosmopolitischen Seele vereint. Eine Reminiszenz an die 1920er, was schon beim Betreten sichtbar wird. In Form des legendären Depero-Musters, das vor etwa 100 Jahren in der Zusammenarbeit mit dem Künstler Fortunato Depero entstanden ist. Die Wände zieren viele der außergewöhnlichen und weltbekannten Campari-Plakatmotive.

Maßgeschneiderte Cocktails

„A tavola non si vecchia!“ – Am Tisch mit guten Freunden altert man nicht. Dieses italienische Sprichwort ist nirgendwo passender als im Sala Davide. Es gibt auch keinerlei Anlass für Hektik. Man startet gemütlich mit dem ersten Drink. Wählt man einen der vielen Klassiker? Etwa einen Viennese Sbagliato oder einen Americano? Oder lässt man sich einen Cocktail „maßschneidern“. Barchef und Bartender des Jahres 2022 David Penker und sein Team brauchen nur wenige Anhaltspunkte, um mit einer ganz individuellen Kreation zu überraschen.

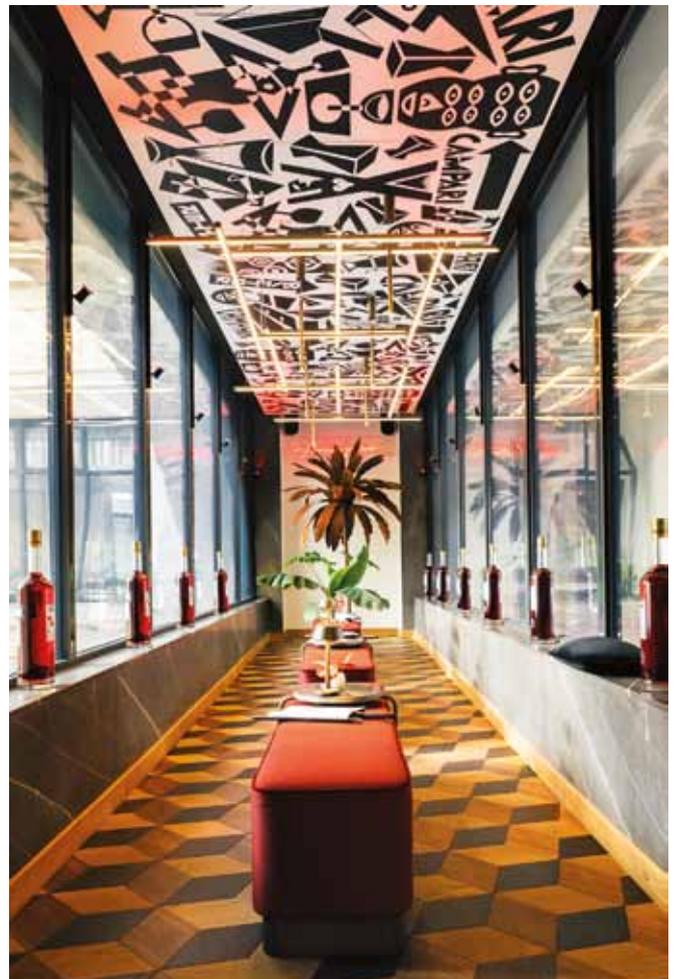
Der Apericena

Ein italienischer Abend ist nur gelungen, wenn das Intro dazu passt. Das Leben spielt sich hier rund um den Esstisch ab. Man lehnt sich nach einem geschäftigen Tag zurück, stößt auf gute alte Zeiten, Freunde sowie Familie an – der Inbegriff und Maßstab des Aperitivos ist der Genuss dabei. Im Sala Davide wird diese Tradition gepflegt und gehegt. So sehr, dass man fließend

vom Aperitivo übergeht: Der Apericena ist eine neue Form der Gemütlichkeit. Ist der Aperitivo der Spätnachmittags-Ab-sacker, dehnt der Apericena dieses Zusammentreffen zu einem stressfreien Genussabend aus. Ein fließender Übergang zwischen „Il bere“ und „Il cibo“ (Trinken und Essen) – den zwei wesentlichen Zutaten eines gelungenen Apericena. Begleitet wird der Abend von einem DJ, der sowohl moderne Songs als auch italienische Klassiker zum Besten gibt.

www.barcampari.at

Designer: Matteo Thun & Partners



Kaffeegenuss auf höchstem Niveau

Flexibilität in der Oberklasse – so lautet die Ansage von JURA.

Die Kaffeemaschinenspezialisten aus der Schweiz haben sich die Wünsche und Begehrlichkeiten der Branche ganz genau angeschaut. Daraus resultierend wurden verschiedene Maschinentypen entwickelt, die sich perfekt in das jeweilige F&F-Konzept einfügen. So vereinigen sich in der GIGA X3c/X3 die modernsten JURA-Technologien auf kleinem Raum. Das macht die Maschine zum professionellen Vollautomaten der neuesten Generation, der in allen Belangen brilliert. Das durchdachte Innenleben macht die GIGA X3c/X3 robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicerbar. Der Kombiauslauf ist komplett auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet und die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich ganz einfach mit nur einer Hand entnehmen und leeren. Zusätzlich erlaubt das Touch-Display eine intuitive, simple Bedienung und ermöglicht dadurch eine größtmögliche Flexibilität.

Selbstbedienungszonen zugeschnitten ist. Anders beschrieben – ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X3) oder als Festwasserlösung (GIGA X3c) – spielt der Kaffeevollautomat seine Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Die GIGA X3c/X3 hat es wahrlich in sich: Das Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerk liefert zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten. CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.®) der GIGA X3 liefert perfekte



Innovation bis ins kleinste Detail

Mit der GIGA X3c/X3 beweist JURA eindrücklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall dort, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt sie mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Großbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich sowie

Wasserqualität für einen reinen Geschmack. Weiters verfügt die GIGA X3c/X3 über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt die Speed-Funktion. Der Aufwand für Nachfüllarbeiten beschränkt sich dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel auf ein Minimum. Ferner

sorgt die hohe Kapazität von Wassertank, Restwasserschale sowie Kaffeesatzbehälter bei der GIGA X3 für maximale Autonomie. Dadurch eignet sie sich auch hervorragend für den mobilen Einsatz. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – der 5-Sterne-Gedanke reicht bis ins kleinste Detail.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

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

So individuell wie Ihre Ansprüche

Als einzelner Vollautomat genauso wie mit passenden Peripheriegeräten wie Tassenwärmer, Abrechnungssystem, etc. erweitert, auf Basis der GIGA X3c/X3 lässt sich für jedes Einsatzgebiet die ideale Kaffee-Komplettlösung konfigurieren. Bei Bedarf wächst sie auch bequem mit steigenden Anforderungen mit.

www.jura.com

Empfohlene Einsatzgebiete

Etagenlösung Seminar-/Tagungsbereich
Frühstücksraum
Catering und Coffee to go



MEHR FISCH AM TELLER

Ob aus dem Meer oder dem See, Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel. Neben Mineralstoffen, Jod und Vitamin D ist er auch ein Eiweißlieferant. Fettfische enthalten zudem wertvolle Omega-3-Fettsäuren.



MIT GUTEM GEWISSEN EXOTISCH GENIEßEN

Mit WIBERG bekommt heimischer Fisch internationalen Geschmack.

Bekömmlich, schmackhaft, vielseitig: Fischgerichte haben unzählige Vorteile. Heimischer Fisch hat überdies eine sehr gute Ökobilanz und besticht mit absoluter Frische. Mit den vielseitigen WIBERG Produkten lassen sich regionale Wasserbewohner in internationale Genuss-Stars verwandeln.

Alte Bekannte mit neuen Ideen

Heimische Fische kommen auf kurzen Transportwegen in die Küche und auf den Teller. Zusätzlich sind Zucht- und Fangmethoden in der Regel umweltverträglicher als Aquakultur und Schleppnetz. Doch auch wenn „Forelle Müllerin“ oder „Gebackene Karpfen“ kulinarische Klassiker sind: Fernweh kommt dabei selten auf.

Regional gefangen – international veredelt

Wer die Vorteile von Saibling, Forelle und Co mit den internationalen Geschmackswelten der WIBERG Mischungen kombiniert, kann eigentlich nichts falsch machen! So lässt sich beispielsweise eine Lachsforelle wunderbar mit Zitronen-Pfeffer beizen. Wer es noch edler haben will, greift zur WIBERG Exquisite Range und verleiht der Lachsforelle mit Black BBQ oder Red Dhofar völlig neuartige und unerwartete Nuancen. Zudem sorgen die besonderen Farben für Begeisterung – sei es auf der Vorspeisenkarte, am Frühstücksbuffet oder als sättigendes Hauptgericht.

Curry aus der Nachbarschaft

Kinderleicht lassen sich mit den vielseitigen WIBERG Curry-Gewürzmischungen herrlich exotische Fisch-Currys zaubern. Perfekt eignet sich dafür der Wels (auch als Waller bekannt) mit seinem festen Fleisch. Wer es gerne fruchtig-pikant mag, greift zum Curry Orange mit seinen gerösteten Gewürzen, der angenehmen Chili-Schärfe und seinen fruchtigen Orangennoten. Kräftig rot und mit dezenter Schärfe lässt auch Curry Jaipur Style authentisches Indien-Feeling aufkommen. Wichtig bei allen Fisch-Currys: Um das zarte Fleisch nicht zu verkochen, den würfelig geschnittenen Fisch erst am Schluss dazugeben und nur einige Minuten mitdünsten lassen.

Vom See in die Pfanne

Wer den heimischen Süßwasser-Stars gebacken oder paniert ein exotisches Flair verpassen will, rundet Backteig oder Paniermehl mit Asia Style ab. Die harmonische Kombination von Chili und Koriander sowie Bockshornkleesamen, Zimt und Piment ist in allen fernöstlichen Garküchen zuhause. Gefinisht wird geschmacklich und optisch mit dem kaltgepressten Erdnuss-Öl und Gomashio grob mit seinen authentisch-asiatischen Sesamnoten.



Mehr Informationen und alle Rezepte im Detail finden Sie unter www.wiberg.eu



© HIBERG

Marinierter Lammrücken mit Pistazienkruste

Speisefisch aus Österreich gilt aufgrund hoher Standards und strenger Vorgaben als nachhaltiges Qualitätsprodukt. Der Griff zum Fisch aus Österreich macht deshalb Sinn. Das ganze Jahr über. „Fisch aus Österreich ist gesund, erweitert das regionale Kulinarikangebot und stärkt den ländlichen Raum. Die heimischen Speisefisch-Produzenten bewahren das traditionelle Fischerhandwerk und stellen seit vielen Jahren eindrucksvoll unter Beweis, dass nachhaltiges Wachstum im Einklang mit der Natur möglich ist und bei uns auch gelebt wird“, erklärt Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ.

Am besten aus dem Inland

Fisch und Fleisch aus Österreich stellen ein besonderes Parameter für Qualität dar. Die nachvollziehbare Herkunft bei Lebensmitteln wird von den Gästen immer mehr honoriert.

Kontrollierte Teichwirtschaft

Matthias Haberzeth von der Teichwirtschaft Haberzeth im Bezirk Krems-Land freut sich über die steigende Nachfrage nach seinen Speisefischen: „Die Vielfalt und die Qualität sind da, es wird auch wieder verstärkt als Beispiel zum Waldviertler Karpfen gegriffen.“ In den Sommermonaten fragen seine Kunden vor allem nach Forelle, Lachsforelle und Saibling.

Speisefisch aus Österreich liegt derzeit im Trend. Vor allem in Bezug auf die Ernährungssicherheit führte die Corona-Krise zu einem Umdenken bei den Österreicherinnen und Österreichern, was die Wertschätzung für regionale Lebensmittel betrifft. Wenn dieser Trend anhält, profitiert auch die heimische Fischproduktion davon. Speisefisch aus Österreich genießt aufgrund der nachhaltigen Produktionsweise mit sehr hohen Standards an Umwelt als auch Natur einen besonders guten Ruf. Hoch im Kurs liegen derzeit Forellen, Karpfen und Welse. In Österreich wurden im Jahr 2020 insgesamt 621 Tonnen Karpfen, 1.524 Tonnen Regenbogen- und Lachsforellen und 617 Tonnen Bachsaibling verkauft. Laut Statistik Austria essen die Österreicherinnen & Österreicher pro Kopf 7,3 Kilogramm Fisch pro Jahr. Da ist noch viel Luft nach oben.

Zweierlei vom Pannatura-Wild



© Lisa Schütz

In Tannennadeln gebeizter Seesaibling





Zander mit Räucherspeck

Weniger ist mehr

Anders verhält es sich bei Fleisch. Da sind Herr und Frau Österreicher Weltmeister, denn pro Kopf werden im Jahr an die 60,5 Kilo pro Person verzehrt. Also eine ganze Menge und leider bei weitem nicht aus Österreich. Die gute Nachricht – auch hier wird von den KonsumentInnen immer mehr auf Herkunft, Aufzucht, Haltung sowie Art der Fütterung wert gelegt. Seit 1995 gibt es ausgezeichnetes Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel. Es steht für Fleisch von Tieren wie Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel, die in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet werden, und garantiert ein geschlossenes Kontrollsystem – vom Landwirt über den Schlachthof und Zerlegebetrieb bis zum Lebensmittelhandel. Die Tierkennzeichnung stellt sicher: Die Herkunft des Tieres ist jederzeit nachvollziehbar. Bei der Kontrolle auf dem Bauernhof werden auch die Haltungsbedingungen begutachtet und Proben für Rückstandsanalysen gezogen. So kommen die Prüfer einem unerlaubten Einsatz von Medikamenten auf die Spur. Wer Fleisch aus Österreich kauft, anbietet und verspeist, leistet einen Beitrag zum Tier- und Umweltschutz. Kürzere Transportwege und -zeiten vermindern nicht nur Tierleid, sondern tragen auch dazu bei, die weltweiten CO₂-Emissionen zu reduzieren. Die Wirte, die dies verstanden haben, werden von immer mehr Gäste genau dafür honoriert.

Wildschweinerücken mit Pistazienstreusel



Schneide-Kompetenz

In Zusammenarbeit mit dem Werkzeughersteller Stubai und dem österreichischen Sterneköchen Michael Schwarzmann, Jürgen Gschwendtner sowie Markus Niederwanger hat TYROLIT seine zweite Messerserie, die TYROLIT LIFE DARKLINE, veröffentlicht. Diese überzeugt durch Design, Schärfe und Gleitfähigkeit. Die sechs Messer sind federleicht und liegen perfekt in der Hand.



Seit 70 Jahren heiß auf Holz

Anlässlich des 70. Geburtstages von Weber gibt es eine Limited Edition des legendären Kugelgrills, den 70th Anniversary Kettle. Inspiriert durch das Amerika der 1950er Jahre besticht er nicht nur durch die besondere Farbe in „Hollywood Grau“, sondern auch durch außergewöhnliche Seitengriffe, die in den 50er und 60er Jahren so typisch waren. Das 70-jährige Bestehen bilden auch die liebevoll gefertigte Gravur auf den Seitengriffen und das einzigartige Branding auf dem Deckel ab, die es so auf einem Weber-Grill bisher noch nicht gegeben hat.



Sizilianischer Genuss

Pastamara – Bar con Cucina lädt seine Gäste seit jeher auf eine kulinarische Reise nach Sizilien ein. Nun wurde das Lokal als eines der 50 besten italienischen Restaurants weltweit ausgezeichnet sowie in den Guide Michelin der besten Restaurants in Wien aufgenommen.

Mit Pastamara – Bar con Cucina hat das The Ritz-Carlton Vienna seit 2019 den großzügigen Aperitivo Siciliano in Wien etabliert und damit einen Ort des Zusammentreffens geschaffen.

In diesem Jahr wurde der Genuss nun auch mit zwei wichtigen Awards prämiert. Der renommierte Restaurantführer

„50 Top Italy“ kürt jedes Jahr wieder die besten italienischen Restaurants außerhalb Italiens und zeichnete Pastamara mit dem 27. Platz aus. Zudem wurde das Lokal nun auch von Guide Michelin in die Riege der besten Restaurants in Wien aufgenommen. Damit wurde auch die Leistung des Teams unter



Francesco Milicia, dem die Leitung der Küche als Chef de Cuisine auf lokaler Basis obliegt, honoriert und in den Fokus gestellt.

Unkompliziert präsentiert, aber geschmacklich raffiniert lassen die Gerichte aus dem Repertoire von Sternekoch Ciccio Sultano die südländische Geselligkeit mit den Vorzügen der sizilianischen Küche verschmelzen. In einem facettenreichen Ambiente, gestaltet von Star-Design-Team Tarruella Trenchs Studio, kann man sich treiben lassen.

Wer das Lokal von der Lobby aus betritt, fühlt als erstes die Wärme und Gelassenheit des Interieurs, die von den Farben und verwendeten Materialien ausgehen. Die pastellfarbenen Dächer der Heimatstadt des Starkochs, Ragusa, finden sich in den handverlesenen Tellern wieder, von denen sich sanft der Duft Siziliens ausbreitet. Oliv und Terrakotta gepaart mit Holz und Leder-elementen runden das zeitgemäße Ambiente ab. Das geschaffene Konzept einer ganztags geöffneten Bar mit sizilianischer Küche ist einzigartig für die Stadt und lässt einen ganz subtil in eine andere Welt eintauchen. Hier trifft sich Wien und die Welt an der Bar, lehnt sich gemütlich an Stehtische oder setzt sich gemeinsam an einen der geschmackvoll gedeckten Tische, um eine unbeschwertere Zeit zu verbringen. Hier herrscht immer die richtige Zeit, sich dem im Fokus stehenden Ritual des Aperitivo hinzugeben. So passiert es leicht, dass man nach der blauen Stunde nahtlos in den Aperitivo Lungo wechselt und sich eine Portion Pasta an den Tisch, in die Lounge oder einfach direkt an die Bar bestellt.

Cross over

Anders als die klassische Standard-Küche Italiens, erwartet einen hier die Summe der kulinarischen Vorlieben aller fremden Herren und all ihrer Köche, die schon vor Jahrhunderten nach Sizilien kamen. Heute würde man sagen, sie ist eine typische

Crossover-Küche – beeinflusst von den Griechen in der Antike, den Normannen und vor allem den Arabern im Mittelalter. Dank ihnen sind noch heute Aprikosen, Zucker, Zitrusfrüchte, süße Melonen, Reis, Safran, Rosinen, Muskatnuss, Nelken, Pfeffer und Zimt Grundpfeiler der sizilianischen Küche. Auf der kleinen, doch raffinierten Karte der Bar con Cucina stehen neben herzhaften, für die sizilianische Küche unverzichtbaren Arancini freilich auch andere Spezialitäten wie Cannolo, Gnocchi Ragusani oder Pesce Spada Alle Ghiotta.

Hohe Cocktailkunst

Ein spezielles Augenmerk gilt im Pastamara nach wie vor dem Aperitivo, der in der italienischen Kultur fest verankert ist. Mondän und elegant wird dieses Ritual ganz nach dem Mailänder Vorbild mit der sizilianischen Kulinarik verflochten und um die hohe Kunst der Cocktails erweitert. Die Leidenschaft der Barkeeper schlägt dabei besonders für einen Klassiker der italienischen Aperitivo-Kultur – den Negroni. So wird zwischen 17 und 19 Uhr ein eigens für das Pastamara konzipierter Aperitif-Wagen elegant durch die Bar con Cucina gerollt. Begleitet wird dieser Auftakt der Aperitivo-Stunde durch ein facettenreiches sowie individuelles Erlebnis, das einen die perfekte Symbiose aus Spirituosen und Aromen erleben lässt: Dreierlei Essenzen regen den Geruchssinn an und dienen dazu den präferierten Geschmack des Negronis zu bestimmen. Anschließend wird der Cocktail per Hand gemixt, garniert und auf einem Silbertablett gereicht – direkt vor den Augen der Gäste versteht sich. Dazu werden begleitende Köstlichkeiten wie Antipasti und Formaggi auf einem Tray sowie kleine Gerichte direkt aus der Küche auf Kosten des Hauses serviert. Erweitert wird das Angebot durch eine leidenschaftlich kuratierte Kollektion handverlesener Weine aus den bedeutendsten Regionen Italiens.

www.ritzcarlton.com





Essen, das verbindet

Star-Köchin Haya Molcho hat bereits vor Jahren die israelisch-orientalische Küche nach Österreich geholt. Nun bereichert die Gastronomin die Welt des Küchenallrounders Thermomix® zum zweiten Mal.

Die neue „Balagan“ Kollektion

Nach der erfolgreichen gemeinsamen Genusskompilation „Weltküche“ mit Hummus, Falafel und Co. 2016, haben sich die beiden Genussprofis erneut zusammengetan und acht neue Rezepte für die Kollektion „Balagan“ entwickelt. Ab sofort sind die Köstlichkeiten auf dem Rezept-Portal Cookidoo® erhältlich.

Ob Marokkanische Harira, Freekeh-Salat mit Datteln und Nüssen oder Dattelkuchlein mit Kokoskaramell, Eis und Beeren – mit den neuen Gustostückerln heben Haya Molcho und Thermomix® den Genuss auf ein neues Level. Sie sorgen damit in der bevorstehenden wärmeren Jahreszeit für bunte Teller mit orientalischer Note – und das mit Gelinggarantie.

Von Tel Aviv über Österreich

Balagan – ein typisch israelisches Wort. Was ursprünglich Chaos, Unordnung und Wirrwarr bedeutete, bezeichnete mit der Zeit alles, was positiv wild und durcheinander ist. Genau das, wofür die acht neuen Rezepte von Thermomix® und Haya Molcho stehen. Denn im Mittelpunkt der Kollektion stehen nicht nur die Gerichte, sondern auch die Geselligkeit: Alle zubereiteten Speisen auf den Tisch stellen, Familie und Freunde darum versammeln und gemeinsam durch die Gaumenfreuden schnabulieren. Also ganz einfach: Essen, das verbindet. „Nichts bringt Menschen so sehr zusammen wie die Liebe zu gutem

Freekeh Salat mit Datteln und Nüssen



Zwiebelschnecken mit Manchego





Hayas Sauerteigbrot



Milchreis

Essen. Dabei stehen sowohl Thermomix® als auch Haya Molcho nicht nur für pure Leidenschaft für den Genuss, sondern auch für Lebensfreude. Essen macht ja bekanntlich in einer geselligen Runde erst so richtig Spaß. Mit den acht Rezepten wollen wir dieses Erlebnis, ganz im Stil von Balagan, hochleben lassen“, freut sich Philipp Kammerer von Vorwerk Österreich über die neuen Kompositionen.

Orientalische Rezepte mit Gelinggarantie

Das Besondere an den Gerichten: Der Thermomix® kocht die Speisen fast wie von selbst. „Orientalische Rezepte, wie etwa Zwiebelschnecken mit Manchego oder Quinoa-Linsen Mujaddara mit karamellisierten Zwiebeln bestehen aus sehr vielen Komponenten, insbesondere Gewürzen. Während man dabei am Herd ewig stehen und umrühren muss, übernimmt der Thermomix® nun diese Arbeit. Selbst Hummus wird unglaublich cremig



Dattelküchlein mit Kokoskaramell

und zerschmilzt nur so im Mund“, erzählt Rezeptentwicklerin Monika Wokurek. Ab sofort ist die Balagan Kollektion auf der Cookidoo®-Plattform erhältlich und kann zu Hause ganz simpel zubereitet werden.

thermomix.vorwerk.at

Gebackene Polentaknödel mit Rindsragout



Quinoa-Linsen Mujaddara



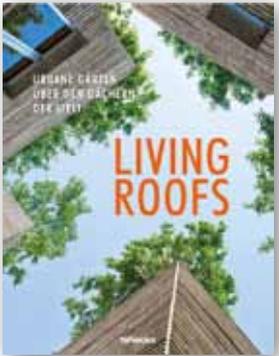


Süßes

Véronique Witzigmann

Die Expertin für Süßes sorgt für frischen Wind in den Rührschüsseln! Das große Backbuch vereint nicht nur ihre Klassiker und traditionellen Rezepte, sondern auch aktuelle Trends, Hintergrundwissen über die Verwendung wichtiger Zutaten und Teig-Theorie. Backen als Meditation, angesagter Zeitvertreiber oder als geliebtes Hobby: Hier findet jeder Inspiration für süße Leckereien und echte Back-Enthusiasten kommen auf ihre Kosten!

Gebunden, 240 Seiten, 41,10 €, ISBN 978-3-7667-2554-7, Callwey



Living Roofs

Urbane Gärten über den Dächern der Welt

Ashley Penn

Ein grünes Paradies hoch über den Dächern der Stadt – der Traum nicht nur vieler Ruhesuchender Großstädter. Ob Gemeinschaftsgarten eines ganzen Hauses oder exklusive Privat-Oase, ob buntes Blumenmeer, Gemüsebeet oder Pool – dieser Bildband vereint die schönsten und ungewöhnlichsten urbanen Dachterrassen und -gärten aus der ganzen Welt: vom Berliner Bauerngarten über die ausgedehnte Sonnenterrasse des U Penthouse in Madrid bis zum verwunschenen Dachareal des Willow House in Singapur.

Hardcover, 23,5 x 30 cm, 224 Seiten, ca. 150 Farbfotografien, 39,90 €, ISBN 978-3-96171-394-3, teNeues



Die schönsten Restaurants & Bars 2022

Cornelia Hellstern, Ludwig Maurer / DEHOGA

Der große Interior-Award für die Gastronomie versammelt 50 herausragende Interior-Design-Konzepte, sorgfältig ausgewählt von einer interdisziplinären Jury. Spannende Mitarbeiterrestaurants, Casual Dining in der Nachbarschaft, beeindruckende Neueröffnungen als auch gelungene Umgestaltungen und Sanierungen. Hintergrundgeschichten und Informationen zu Produkten und Herstellern liefern Inspiration und Hilfestellung für eigene Projekte.

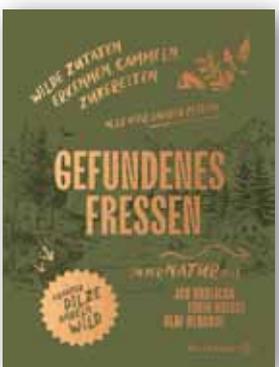
Gebunden, 288 Seiten, 61,70 €, ISBN 978-3-7667-2558-5, Callwey



DIDI Maier – Cook your life

Jung, einfallsreich und immer wieder anders: Haubenchef und Koch-Shootingstar Didi Maier steht für eine alltagstaugliche, coole Wohlfühlküche jenseits starrer Kochmuster. Mit einem kreativen und herrlich unkomplizierten Anspruch entführt der Sohn von Kochikone Johanna Maier in neue Genusswelten – von Handarbeit über Männerwelten, Green Routine bis hin zu Naschkram. Es darf gestaunt, probiert, entdeckt werden.

Hardcover, 23,5 x 28,5 cm, 228 Seiten, 32,90 €, ISBN 978-3-99113-193-9, Trauner Verlag



Gefundenes Fressen

Wilde Zutaten erkennen, sammeln & zubereiten

Fabio Haebel | Jan Hrdlicka | Olaf Deharde

Die Autoren suchen das Abenteuer vor der Haustür und zeigen uns, wie wir zu jeder Jahreszeit in Wald, Fluss, auf der Wiese und am Wegesrand wilde Zutaten finden, erkennen, sammeln und einfach zubereiten oder konservieren können. Spannende Geschichten und eindrucksvolle Bilder rund ums Angeln, Jagen, Sammeln und Selbermachen inspirieren und ermutigen zum Umdenken und zu einer nachhaltigen Veränderung unseres Konsumverhaltens.

Hardcover, 20 x 27 cm, 240 Seiten, 120 Abbildungen, 35 €, ISBN 978-3-7106-0585-7, Brandstätter Verlag



Frühlings- erwachen



Ein stimmungsvoll gedeckter Tisch regt alle Sinne an. Dekor, Form und Funktion nicht nur bei Tellern, sondern auch bei Gläsern geben zudem eine Visitenkarte des Hauses ab.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Der Sommelier und erfahrene Experte Mathias Brandweiner testet und bewertet die Wein- und Digestifbecher „Grand Cru Gold“ von Sieger by Fürstenberg. „Die Präsentation eines Getränks hat einen enormen Stellenwert“, erklärt er. Die Tumbler „Grand Cru Gold“ werden aus dünnwandigem Porzellan und 24-karätigem Gold in drei Größen gefertigt. Durch einen leicht gewölbten Boden pendeln sie beim Einschenken sowie bei Berührung hin und her, um schließlich immer wieder eine aufrechte Position einzunehmen. Das sorgt für Bewegung auf dem Tisch. Für Mathias sind die Tumbler eine hochwertige Ergänzung und lohnende Abwechslung für alle, die Freude daran haben, Neues zu entdecken. Wie bei vielen Dingen unseres Alltags ginge es schließlich auch hier um Vielfalt. „Es ist nicht jeder Tag gleich. Heute trinke ich das mal aus dem Glas und dann mal aus dem Porzellan. So ist es auch zu Hause. Ich finde, das ist genau das Schöne, dass man immer etwas Neues hat und nicht in diese Monotonie verfällt.“



Porzellanserie SYNERGY und STYLE LIGHTS von WMF Professional

Die neue Spring Summer Kollektion

Die Home Couture Kollektion „Caroline“ von Society Lomonta ist fröhlich und vielfältig, sie lässt sich ganz leicht mit den Basics kombinieren und überrascht mit einigen neuen Details – wie z. B. dem sechsteiligen Desserttellerset, in dem jeder Teller eine andere Form hat.

Eine Blumenwiese auf den Esstisch

Wenn der Frühsommer seinen Höhepunkt erreicht, verwandeln Blumen unsere Welt in ein Meer aus Düften und Farben. Die Schönheit dieses Naturschauspiels ist auch Vorbild für Fiori von Leonardo. Wild

verstreut, bunt und in verschiedensten Formen ziert eine wahre Blumenwiese aus kleinen und größeren Blüten die robusten Kelchgläser und Becher der Kollektion. Sommerfeeling pur!

Live-Erlebnis

Pünktlich zur Internorga in Hamburg vom 30. April bis zum 5. Mai 2022 erhält die Porzellanserie Synergy ein Update. WMF Professional – der „Expert of Table Culture“ – präsentiert in Hamburg ein neues Messekonzept, das in räumlich getrennten Szenarien die schier endlosen Kombinationsmöglichkeiten von Synergy und dem ergänzenden Lifestyle-Sortiment Style Lights zeigt. Bei der Entwicklung des Hygieneschutzes hatte der Porzellanprofi alle Aspekte im Auge: umfassenden Schutz am Buffet, Kompatibilität, exzellentes Design und beste WMF-Qualität bei überschaubarer Investition.

Sommelier Mathias Brandweiner testet die Wein- und Digestifbecher von Sieger by Fürstenberg.





Thomas Reisenzahn

Das Aussetzen der Wirtschaftskreisläufe ist das falsche Rezept

Geht das profitable Zeitalter im Tourismus zu Ende?

TEIL 2

Ein nüchterner Ausblick auf die Hotellerie im Jahr 2022.

4. Mitarbeiter

Aufgrund der prekären Arbeitersituation steuert die Branche auf ein sehr kritisches Jahr 2022 zu. Eines steht in Bezug auf die zukünftige Dienstleistungsqualität in der Hotellerie fest: Auf die stattfindende Branchenflucht der Mitarbeiter muss dringendst reagiert werden. Der Fachkräftemangel ist kein neues Thema, er hat sich durch Corona aber nochmals zugespitzt. Zusätzliche Effekte, wie beinahe zwei fehlende Lehrlings-Jahrgänge und das Wissen um ein soziales Auffangnetz, haben viele Dienstnehmer dazu bewogen, auf andere Branchen auszuweichen.

Wir erachten folgende Punkte in der Mitarbeiterführung für 2022 als essentiell:

- Positives und förderndes Arbeitsklima
 - Teamziele, Ideenförderung, Teamevents
- Gute und transparente Kommunikation
- Faires Gehalt
 - Bonifikation (Impfbonus) und Beteiligung
- Freiraum bei der Arbeit
 - Klare Rahmenbedingungen schaffen
- Work-Life-Balance
 - Flexible Arbeitszeitmodelle / Remote-Work
 - Prüfung der Arbeitsbelastung
- Aus- und Weiterbildungen
- Aufstiegschancen
- Regelmäßiges Mitarbeiter-Feedback
 - Befragungen / Stimmungsbarometer

Mitarbeiter Service Charge

Mitarbeiter im Tourismus müssen mit ihrer Arbeitsleistung oftmals die ausbleibende Rekrutierung anderer Kollegen auffangen. Kompensieren kann man Mitarbeitermangel und steigende Kosten nur durch höhere Preise plus Digitalisierung und Automatisierung. Das haben kleine wie große Hotels in der Tat inzwischen verstanden.

Kapazitätseinbußen durch den drastischen Mitarbeitermangel verursachen Cash-Flow-Probleme. Daher sollte es ein steuerfreies Bedienungsgeld von 5 % für die Tourismusbeschäftigten geben. Dienstleistung wird in Zukunft um einiges mehr kosten. Daran werden sich die Gäste gewöhnen müssen.

Trends, die sich in den Corona-Monaten verstärkt haben und auf welche die Hotellerie Antworten und Angebote finden muss:

5. Best Ager im Hotelangebot

Aufgrund der Demografie und guter Renten wird es immer mehr zahlungskräftige Ältere geben, die einen 20 Jahre jüngeren Lebensstil pflegen und auch so angesprochen werden wollen. Eben nicht als Senioren, sondern als offene, kreative Menschen, die zwar an ihre Gesundheit denken (müssen), aber sonst das Leben bewusst genießen wollen. Wenn die reiseerfahrensten Menschen, die Babyboomer, in Pensionen gehen, dann ist das „Alter“ nicht mehr so wichtig. Die Vorstellung vom Alter wandelt sich und in Zukunft wird es vermehrt sogenannte „Best Ager Residenzen“ geben, wo Pflege und Betreuung vorhanden sind, aber versteckt angeboten werden.

6. Alternative Beherbergungsformen

Verschiedene alternative Beherbergungsformen gewinnen weiter an Bedeutung, auch aufgrund von Social Distancing! Dazu zählen Serviced Apartments, Chalets und Airbnb. Insbesondere naturnahe Beherbergungskonzepte werden gesucht: Tiny Houses, Almhütten, Baumhäuser, Glamping-Konzepte sowie Treehouse-Hotels.

7. Die Natur hereinholen

Das Thema „Wald und Natur“ gewinnt an Bedeutung, vor allem in Zeiten, in denen man Menschenansammlungen ausweichen und der Stadt entfliehen möchte. Es ist erwiesen, dass sich Bewegung im Wald und in der Natur positiv auf Herz, Immunsystem und Psyche auswirken, ebenso der entspannende Blick in die Natur. Dieser Blick stillt die Sehnsucht nach Entschleunigung und nach natürlichen Geräuschen, die man vor allem im urbanen Raum schon lange nicht mehr gehört hat. Es hat sich eben viel getan in unserem Bewusstsein. Beherbergungsbetrieben eröffnen sich dadurch neue Chancen in der Angebotsgestaltung, vor allem hinsichtlich der Architektur und der Konzepte.

8. Flächeneffizienz

Die Baukosten sind in den letzten zwei Jahren um 16% gestiegen. Wir erwarten eine Konsolidierung, aber das Geheimnis liegt in einer konsequenten Flächenplanung, vor allem in den öffentlichen Bereichen. Die Gesamtfläche (BGF) pro Zimmereinheit (4 Sterne) sollte 80 m² nicht überschreiten. Während in städtischen Lagen die Hotelzimmer kleiner, stylicher und effizienter gebaut werden, sollten die Einheiten in der Ferienhotellerie künftig nicht größer werden, da die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in den letzten Jahren zurückgegangen ist. Weiters müssen Flächen auch mit Dienstleistung bespielt werden, und das ist unter dem Gesichtspunkt des Mitarbeitermangels oft gar nicht mehr möglich. Faktum ist auch, dass sich pro m² bei großen Einheiten nicht so viel Geld verdienen lässt wie mit effizient optimierten Einheiten. Andere Bereiche wie Kreuzfahrten, Luftfahrt oder Yachten setzen das Prinzip der Flächeneffizienz seit Jahrzehnten gezielt ein, um den Umsatz zu maximieren. Für Long-stay-Produkte (z. B. Serviced Apartments) werden ebenfalls kreative Lösungen zur Verbesserung der Flächeneffizienz entwickelt. Beispiele hierfür sind die Marken Zoku und Stay Kooook, in deren Apartments man mittels Schiebeelementen ganze Möbelstücke „verschwinden“ lassen kann. Doch nicht nur die front-of-house Bereiche werden effizienter gestaltet, auch die Verwaltungs- und Lagerbereiche (back-of-house) werden bei Neubauten so platzsparend wie möglich geplant.

9. Sharing Dinner ersetzt langweilige Halbpension

In der Hotel-Gastronomie stellt sich der Trend des Food-Sharings oder Family-Style-Dinners ein und ersetzt die klassische Halbpension mit vier Gängen. Dahinter steht die Idee, durch das Angebot vieler unterschiedlicher Gerichte in kleinen Portionen (die gleichzeitig serviert werden) ein neues Genusserlebnis zu schaffen. Dies ist das Konzept von urbanen Restaurants wie das

Neni am Prater oder des SevenNorth oder Stellas in Wien. Die Gestaltung der Gasträume zeichnet sich bei solchen Konzeptionen vor allem durch größere Tische (6 bis 12 Plätze) aus. In der Ferienhotel-Gastronomie gibt es auch erste Ansätze wie das „Luke's Wohnzimmer“ im Hotel Sendlhofer's in Bad Hofgastein.

10. „Über-Digitalisierung“ und der Weg zurück zur Analogität

Der Markt für Reisen wird dynamischer und komplexer. Gäste verhalten sich zunehmend unberechenbar, obwohl (oder gerade weil) die Reiseplanung so einfach ist wie noch nie. Digitalisierung, künstliche Intelligenz und disruptive Modelle wie Airbnb haben das Urlaubsverhalten bereits massiv verändert. Der Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) wird zunehmen. Allerdings muss KI in Zukunft nicht nur Sehnsüchte wecken, sondern vielmehr auch die individuellen Beziehungen und Handlungen des Gastes zum jeweiligen Hotel berücksichtigen. Die Digitalisierung und die ständigen Diskussionen rund um Datensammlung, Tracking und künstliche Intelligenz führen bei vielen Leuten zu Reizüberflutung und Stress. Diese Entwicklung erreicht heute schon einen Sättigungspunkt, an dem entgegengesetzte Tendenzen spürbar werden. Menschen haben sich sehr oft in der Digitalisierungswelt verlaufen, der Tourismus kann eine neue Offline Oase werden. Für einen souveränen Umgang mit der Technik kann es helfen, vorübergehend Abstand zu nehmen. Denn neben dem Suchtpotential birgt die Nutzung von digitalen Medien die Gefahr, eine Stressquelle zu werden. Der vorübergehende Verzicht auf Verfügbar- und Erreichbarkeit wird zu einem neuen Wunsch. „Digital Detox“ steht für einen bewussteren Umgang mit dem Smartphone und anderen mit dem Internet verbundenen Geräten. In Urlaub und Freizeit, wo Erholung und Entspannung ganz groß im Vordergrund stehen, kann dies zur Grundlage attraktiver Angebote werden.

Prodinge Tourismusberatung | Thomas Reizenhahn | t.reizenhahn@prodinge.at | tourismusberatung.prodinge.at

Dyson setzt mit seinem luftreinigenden Kopfhörer neue Maßstäbe

Dyson Zone ist der erste tragbare Luftreiniger von Dyson. Das englische Unternehmen beweist mit dem weltweit ersten luftreinigenden Kopfhörer einmal mehr seine Innovationskraft und seinen Erfindergeist. Dabei hilft das Produkt gleich bei zwei global auftretenden Problemen: bei der Luftverschmutzung, welcher gemäß der WHO neun von zehn Menschen weltweit ausgesetzt sind, und bei der Lärmbelastung, unter der geschätzt über 100 Millionen Menschen weltweit leiden. Bei Dyson Zone handelt es sich um einen Over-Ear-Kopfhörer, der über einen exzellenten Klang und eine fortschrittliche Geräuschunterdrückung verfügt. Zudem versorgt er Mund und Nase mit gereinigter Luft, da die elektrostatische Filterung bis zu 99% der Partikel bis zu einer Größe von 0,1 Mikron wie Staub, Pollen und Bakterien aufnimmt. Der mit Kalium angereicherte Kohlefilter reinigt zudem Stadtgase wie NO₂, SO₂ und O₃. Der Dyson Zone luftreinigende Kopfhörer wird global ab Herbst 2022 eingeführt.





Rückzug und Inspiration

Konzentriertes Arbeiten, aber auch süßes Nichtstun funktioniert im Rückzugsort für Ruhesuchende. Im Refugium auf dem Land, der Lenk Lodge im Berner Oberland, kann man mit grandioser Bergwelt ohne Durchgangsverkehr der Stille lauschen und dabei auch kreativ sein.

Heimkommen in die Lodge aus über hundertjährigem Holz. Remote Work mit Stil. Und: Freiraum für Neues. Wieso nicht gleich an seinen persönlichen Zielen arbeiten beim Coaching für Menschen sowie Unternehmen durch die Inhaber Fabienne und Roman Cortesi? Bis 9. April 2022 dauerte die Wintersaison in der Lenk Lodge, nun kann das Appartement-Angebot, die schmucken Ferienwohnungen im Hotel, genutzt werden, bevor Ende Mai viele Yoga Retreats den Bergsommer einläuten.

Frisch renoviert

Seit der Wintersaison steht in der Lenk Lodge die neue „Terrassen Stube“ zur Verfügung. Zwei bestehende Zimmer mit Etagenbad wurden zu einer Suite zusammengeschlossen – in erfrischend echtem Lötschli-Stil. Wie der Name verrät, bietet das Appartement direkten Zugang auf die große Terrasse mit Abendsonne. Die zeitgemäße Raumaufteilung umfasst einen Wohnraum mit Sofaecke, ein Schlafzimmer, ein Bad, eine Mini-Küche mit





Esstisch und den Blick auf den Hausberg. Wer Glück hat, bewohnt das schicke Appartement in der Zeit, wo die Kühe im Tal sind. Die Holzterrasse grenzt nämlich direkt an die Kuhwiese, wo die Simmentaler Kühe zum Grasen vorbeikommen. Bei den Materialien haben Fabienne und Roman Cortesi wie bisher auf Fichtenholz gesetzt, aus dem auch der Kern des Hauses besteht. Die Kassettendecken, die man im ganzen Haus findet, wurden neu interpretiert und auch in den Wohnraum integriert. Das Appartement kann zu zweit oder, durch das im Wohnzimmer integrierte Bettsofa, auch zu dritt genutzt werden. Bei Yogagruppen kann das Raumprogramm ganz einfach in ein Einzelzimmer mit Bad und ein Doppelzimmer mit Etagenbad zurückgeführt werden, da extra für die unterschiedlichen Gästebedürfnisse auf eine reversible Raumplanung Wert gelegt wurde. Ab Herbst 2022 werden weitere Renovationen folgen und Appartements entstehen.

Vom 9. April bis 26. Mai 2022 werden die vier Appartements mit Mini-Küche (Studio Stube, Terrassen Stube, Loube Stube und Loft Stube) erstmals außerhalb der Hotelöffnungszeiten als Ferienappartements vermietet. Der Gast profitiert damit von einer

Fabienne und Roman Cortesi



modernen Tiny Ferienwohnung und kann gleichzeitig weiterhin die Annehmlichkeiten des ganzen Hauses genießen. Der große Wohnraum mit Feuer- und Lese-Ecke sowie Kaffee, Tee und Wasser stehen nämlich weiterhin zur Verfügung. Auch der große Garten mit den beiden Sonnenterrassen. Sicher ein exklusives Erlebnis, das kleine wirblice Hotel in der Frühjahrspause fast für sich alleine nutzen zu können. Künftig soll dieses Angebot während den Saisonpausen oder darüber hinaus öfters angeboten werden. An flexiblen Frühstück-Packages wird noch getüftelt. Man darf gespannt sein.

Wie aus jungen Gastronomen Unternehmer werden

Mit „Tavola Rasa“ geht die Zusammenarbeit mit einem Pop-up-Restaurant in der Wintersaison weiter. Die Gerichte und Menüs stellen wie gewohnt die „plant based“ Küche in den Fokus, es werden aber punktuell auch typische alpine Elemente aus der Region integriert. Frank Gauss, Koch aus Beruf und Berufung, vom Berner „Tavola Rasa“-Trio zaubert in der Lodge-Küche samstags einen alpinen kulinarischen Hochgenuss in 4-Gängen auf den Tisch. Donnerstag und Freitag besteht ein kleines À-la-carte-Angebot. Die Lenk Lodge fördert nicht nur durch Coachings die Stärken von Menschen und Unternehmen, sie fördert durch solche Kooperationen junge Start-ups auf ihrem Weg in das selbstständige Unternehmertum und gewinnt für die Gäste vor Ort einen schönen Mehrwert durch eine freche und frische Küche. Auf den Sommer hin bekommt ein neues Team, oder auch eine Einzelperson, auf dem Weg in die Selbständigkeit die Chance, dieses Sprungbrett in attraktiver touristischer Umgebung zu nutzen. Fabienne und Roman freuen sich bereits auf spritzige Bewerbungen und eine neue bereichernde Zusammenarbeit.

www.lenk-lodge.ch



Accor erweitert Angebot im Budget-Segment

Mit gleich zwei Eröffnungen am 15. März 2022 erweiterte das Hospitality-Unternehmen Accor (5.300 Hotels weltweit) sein Angebot in Berlin.



Das neue greet Berlin Alexanderplatz setzt auf günstige Preise und versteht sich als vielleicht erstes Upcycling-Hotel der Hauptstadt. Dazu wurden der Gemeinschaftsbereich und die 61 Zimmer teils mit nachhaltigen Materialien, teils bewusst mit Secondhand-Stücken ausgestattet; auch das Gebäude selbst beherbergte zuvor bereits ein Hotel. Das ibis Styles Berlin Treptow eröffnet dagegen nach einer umfassenden Renovierung wieder. Direkt an der Spree mit Frühstücksterrasse am Wasser, Bar, Fitnessraum, Tagungsmöglichkeit und Game-Room, ist das Design des 126-Zimmer Hotels eine Hommage an die Essenz Berlins – farbenfroh, modern und lässig.

Upcycling Spirit

Mit dem greet Berlin Alexanderplatz eröffnete Accor ein frisches und nachhaltiges Hotelkonzept in der Hauptstadt. Denn für das zweite Haus der jungen Hotelmarke greet in Deutschland wurde nicht nur bewusst ein bestehendes Hotelgebäude inklusive Mobiliar renoviert. Auch viele der vermeintlich „neuen“ Ausstattungsmerkmale sind in Wahrheit Secondhand und wurden von einem Design- und Architektenteam individuell zusammengetragen, um ihnen neues Leben einzuhauchen. Hinzu kommen nachhaltige Materialien und Features, die das Thema Up- und Recycling immer wieder aufgreifen. Der öffentliche Bereich im Erdgeschoss umfasst eine Breakfast Area mit nachhaltigem Frühstücksangebot, einen Lounge- und Business-Bereich, ein Bistro sowie einen 24/7 Mini-Markt mit regionalen Snacks und Lebensmitteln. Materialien aus zweiter Hand kommen dort nicht nur bei den Möbeln zum Einsatz, die etwa aus einem Hotel in Frankreich stammen. An der Wand ist außerdem eine Wandinstallation aus Recycling-Flaschen geplant. Einen Neuzugang stellt der Lobby-Tresen dar, der dafür aber aus nachhaltigen Materialien konstruiert wurde und eine Doppelfunktion als Bar erhalten hat. Auch in den 61 Zimmern findet sich ein Mix aus alt und neu mit großen Betten, einem Schreibtisch und charmanten Accessoires aus zweiter Hand. Zwölf der Zimmer sind explizit Familienzimmer.



Die Farben Berlins

Nach einer umfassenden Renovierung eröffnete das ibis Styles Berlin Treptow wieder. Unter dem Motto „Colors of Berlin“ wurde ein einzigartiges Designkonzept geschaffen, das die Stadt und ihre markantesten Aushängeschilder – vom Sportverein bis zum internationalen Unternehmen – ins Hotel holt. Zum Angebot gehören ein Frühstücksbereich, eine Bar, ein Freizeitangebot mit Fitness- und Game-Room und zwei Tagungsräume mit Platz für bis zu 50 Personen. Highlight des Hotels ist die Terrasse mit Blick auf die Spree. Die 126 Zimmer umfassen neben den Standard-Doppelzimmern auch Kategorien mit umfangreichere Ausstattung. So bieten die Superior-Zimmer und Suiten zusätzliche Extras wie eine eigene Kitchenette mit Kühlschrank, Mikrowelle und Kochmöglichkeit.



Kalkulation mit Augenmaß

Vor einigen Wochen war ich geschäftlich in Kärnten. Genauer gesagt in Villach und dort hatte ich in einer Fleischerei mit anschließendem Restaurant einen Geschäftstermin. Wir nahmen in der Fleischerei Platz und bestellten den dort bekannten und sehr guten Leberkäs. Zum Trinken wollten wir ein Glas Wein. Ich fragte den Ober, was denn so Offenes da sei. Seine Antwort: „Ein Zweigelt und ein Pinot Noir aus Österreich.“ Wunderbar, wir bestellten zwei Gläser Pinot Noir. Bei der Rechnung fühlte ich mich sodann in ein 5-Sterne-Hotel versetzt und nicht in einer Fleischerei, denn die beiden Gläser schlugen sich mit satten 23,20 Euro nieder. Ein wohl sehr stolzer Preis, für einen Wein, der weder ein besonderer Jahrgangsw Wein war noch aus der Magnum kam. Nun kommt aber leider das typisch „Österreichische“ dazu. Als ich diese meiner Meinung nach nicht nachvollziehbare Kalkulation bei der Restaurantleitung in Frage stellte, bekam ich folgende Antwort: „Danke, dass Sie mir das gesagt haben, ich werde, wenn ich wieder einmal Zeit habe (!), die Kalkulation überprüfen.“ Das war’s. Kein Bedauern, keine Einsicht. Wäre dies zum Beispiel in Italien passiert – Villach ist nur wenige Kilometer von der Grenze entfernt, hätte der Wirt so oder ähnlich reagiert: „Tut mir leid, dass Sie das so sehen, trinken Sie bitte auf meine Kosten ein Glaserl von einem anderem Winzer und kommen Sie bald wieder.“ Das ist Gastfreundschaft und Professionalität. Die Fleischerei sieht mich nie mehr wieder und in meinem doch ziemlich großen Bekannten- und Geschäftskreis macht dieser Vorfall die Runde. Und alle, denen ich diese Episode erzählte, meinten dann leider lapidar: „Ja das passiert bei uns, in den Nachbarländern niemals.“ Schade!

meint
anonymus

HOTEL&DESIGN möchte in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit geben, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

Leserbriefe an: anonymus@hotel-und-design.at

VORSCHAU

auf H&D Nr. 3 | Juni/Juli 2022

Hotel International

Das Falkensteiner Hotel & Spa Jesolo zählt zu den Vorzeigehotels der Region. Hier findet Verwöhnurlaub auf höchstem Niveau statt.



Restaurant Fera

Der Kärntner Simon Petutschnig mischt die kulinarische Szene in Palma de Mallorca gehörig auf. Wir waren vor Ort und ließen uns von der Philosophie und den Geschmackserlebnissen in seinem Restaurant verzaubern.



Simon Petutschnig © naxos-basels

Wellness im Bad

Wie ein Hotelbad zur sinnlichen Erlebnis-oase umgewandelt werden kann. Bei uns gibt es einige Anleitungen dazu.



Classic Duro Oval / © TKK/deweri

FOOD&DESIGN

Alles rund ums Frühstück

Design Im Hotel

Die Gretchenfrage schlechthin – welches Design präsentiere ich meinen Gästen? Opulent, modern, minimalistisch? Auf jeden Fall sollte dabei hohe Produktqualität und Funktionalität vorherrschen.



Das Frühstück als zentraler Angelpunkt, um Gäste zu verwöhnen und den Urlaubstag bestens einzustimmen.



© Timo Schmalch

Erscheinungstermin: 20. Juni, Redaktionsschluss: 23. Mai 2022

IMPRESSUM

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

Medieninhaber & Herausgeber: Peter A. de Cillia, +43 676/93 83 202, p.decillia@hotel-und-design.at | **Verlags- & Redaktionsadresse:** Rainergasse 16/2, 1040 Wien, www.hotel-und-design.at
Redaktionsleitung & Chefredakteur: Peter A. de Cillia | **Verlags- & Produktionsleitung:** Brigitte Strohmayer, +43 664 110 43 54, bs@hotel-und-design.at

Redakteure dieser Ausgabe: Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Fritz Strohmayer | **Lektorat:** Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos: Pixabay, Unsplash, Archiv; Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt. Cover: © The Langham Hotels & Resorts
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, UID-Nr. ATU 58875088, +43 676/93 83 202, p.decillia@hotel-und-design.at

Abo: Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto. Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine Abbestellung erfolgt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- & 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.

WHEN
**HEATHER
HONEY**
MEETS
**SPICY
FRUITCAKE**
MEETS
**PEAT
SMOKE**

**A WILD
HARMONY**

IS MADE



PLEASE ENJOY RESPONSIBLY


**HIGHLAND
PARK**
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



EINFACHHEIT LIEGT IM DETAIL.

Erleben Sie eine schnelle Zubereitung
durch das intuitive Touchdisplay.

NESPRESSO MOMENTO
FÜR INSPIRIERENDE KAFFEEMOMENTE

 www.nespresso.com/pro

 0810 981 981 (zum Ortstarif)

NESPRESSO
PROFESSIONAL

