

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 3 | Juni/Juli 2022



BAD & DESIGN
Der Weg zum
perfekten Bad

INTERIEUR & DESIGN
Individualität
zum Wohlfühlen

FOOD & DESIGN
Frühstück für
Feinschmecker

GENIESSE
IHN PUR -

ODER ERFINDE
IHN NEU.



Taste the unexpected

METAXA®



Verehrte Leserinnen und Leser!

Die Sommersaison ist eingeläutet, mit den Buchungen in der heimischen Ferienhotellerie schaut es nach ersten Angaben sehr gut aus, die Reisefreude bei Herrn und Frau Österreicher scheint wieder ein hohes Niveau zu erreichen. Auch in der Stadthotellerie sind positive Anzeichen für einen Aufschwung zu beobachten. Natürlich, die

angespannte wirtschaftliche Lage, hervorgerufen durch die Pandemie und ihre nachhaltigen Auswirkungen und dem Krieg in der Ukraine mit seinem menschlichen Leid plus gigantischen wirtschaftlichen Umwälzungen, trüben die berechtigte Euphorie.

Wichtige Lebensmittel werden teurer, die Transporte dieser Güter ebenso, überall Engpässe in der Produktion – lustig schaut anders aus. Krisen hat es immer schon gegeben – immer wieder dramatische und dennoch, speziell die Branche der Hotellerie und Gastronomie hat es immer wieder eindrucksvoll geschafft, die Krisen zu bewältigen. Mit viel Mut, Ideenreichtum und unternehmerischem Können. Und einen kleinen, aber nicht zu vernachlässigenden Vorteil hat die Branche: Die Menschen wollen auch in unsicheren Zeiten genießen, Urlaub machen, sich etwas gönnen. Vielleicht derzeit nicht in dem gewohnten Umfang, aber dennoch. Das gibt uns allen Hoffnung. Hotels und Restaurants bieten derzeit wie wohl nie zuvor variantenreiche Möglichkeiten an, das Leben ein wenig mehr von der schönen Seite zu sehen. Wir alle sind dazu angetan, diese angebotenen Möglichkeiten zu nutzen. Unser Geist, Körper und auch unsere Seele werden es uns danken.

Lesen Sie in dieser Ausgabe, wie Sie Ihre Gäste sowohl in Sachen Design als auch Kulinarik aus Küche und Keller noch mehr begeistern, noch mehr positiv überraschen können. Wir bieten Ihnen dazu einen Leitfaden, der Sinn macht.

Viel Vergnügen beim Lesen,
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
G E R M A N Y

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

www.aliseo.de



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	58
Kolumne Anonymus	SEITE	71
Vorschau, Impressum	SEITE	74



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Habicher Hof im Ötztal	SEITE	8
The Leo Grand, Wien ^①	SEITE	34
Golden Hill Country Chalets&Suites ^② ...	SEITE	37
Restaurant Fera, Palma ^③	SEITE	43
Suite Marnier im The Ritz-Carlton, Wien	SEITE	64
The Curtain Club im The Ritz-Carlton Berlin ^④	SEITE	66
Mercure Hotel Geneva Airport	SEITE	68
Falkensteiner Hotel& SPA Jesolo ^⑤	SEITE	69
Businesshotel b'mine Frankfurt Airport ^⑥	SEITE	72



H&D BAD & WELLNESS

Wellness ohne Kompromisse	SEITE	10
Der Weg zum perfekten Gästebad	SEITE	12
Berührungslos im Bad	SEITE	13
Ganzheitlicher Badausstatter	SEITE	14
Purer Luxus am Comer See	SEITE	16
Neue Bäder im Hotel Krone in La Punt ..	SEITE	18
Rundum-Luxus in den Bädern	SEITE	20
Bad-Accessoires	SEITE	22
Das Gästebad als kleine Wellnessoase ..	SEITE	24
Neue Armaturen in den Bädern im Hotel Indigo	SEITE	26

H&D INTERIEUR & DESIGN

Textiler modularer Bodenbelag	SEITE	28
Innenausstattung im Post Family Resort	SEITE	30
Hotel- und Objektausstatter	SEITE	32

H&D FOKUS

Für mehr Energieeffizienz	SEITE	36
ÖHV-Kongress 2022	SEITE	42

H&D FOOD & DESIGN

Genuss mit Feuer	SEITE	40
Geschirrvariationen für jeden Geschmack	SEITE	46
Frühstück für Feinschmecker	SEITE	48
Kaffeesorten für Milchrezepte	SEITE	49
Nicht nur optisch ein Genuss	SEITE	50
Wiberg Genusswelt: Frühstück	SEITE	52
Die schöne Qual der Sortenwahl	SEITE	53
Ein nachhaltiger Start in den Tag	SEITE	54
Kaffeegenuss auf höchstem Niveau	SEITE	56
Der neue fruchtige Alpen-Aperitif	SEITE	59
Spritzig-leichter Schaumwein aus Österreich	SEITE	60
Genussfachmesse Transgourmet PUR ..	SEITE	61
Wiener Traditionskehlerei	SEITE	62
Ein Rosé für eine neue Zeit	SEITE	65

KEUCO

BLACK SELECTION

KRAFTVOLLE AKZENTE



keuco.com



Herbert Gruber (links) und Fritz Strohmayr (rechts) starteten für H&D und golfen mit dem österreichischer Eisschnellläufer Michael Hadschieff (Mitte).

Golf-&Seen-Region: 10 Golfplätze – 4 Tage

Von 19. bis 22. Mai wurde im Salzkammergut und Salzburger-Land wieder gedrievd, geputtet und gechippt. In 4 Tagen wurden 90 Löcher auf 10 Golfplätzen in spektakulärer Natur, inmitten von Bergen und Seen, bespielt. Highlights waren u. a. ein Abschlag vom Badesteg aufs Grün des Golfclubs am Mondsee und ein Hole-in-One-Gewinn eines Mercedes-Benz EQB, powered by Pappas. Zahlreiche Golfhotels, vom gemütlichen 3-Sterne-Hotel direkt am Golfplatz bis zu 4-Sterne-Superior Golf- & Wellnesshotels, komplettierten den Golf- & Seenevent.



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner mit den Geberit Geschäftsführern Guido Salentinig (links) und Helmut Schwarzl (rechts) beim Netzwerktreffen im Geberit Informationszentrum in Pottenbrunn.

Netzwerktreffen der Bauwirtschaft NÖ

Auf Einladung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und den Geberit Geschäftsführern Guido Salentinig und Helmut Schwarzl in Pottenbrunn trafen sich niederösterreichische Unternehmen aus der Baubranche im Geberit Werk in Pottenbrunn, um das wichtige Thema Wohnen in der Zukunft zu diskutieren. Im Mittelpunkt standen die Entwicklungen, Chancen und Herausforderungen vor dem Hintergrund der aktuellen Situation, die einiges an Unsicherheiten mit sich bringt.



Für die Zukunft gewappnet

Seit mehr als 50 Jahren setzt sich das Traditionsunternehmen STAUD'S aktiv für die Stärkung des Wirtschaftsstandortes Österreich ein. Für sein Engagement wurde es nun dazu berechtigt, als „staatlich ausgezeichnetes Unternehmen“ das Bundeswappen der Republik Österreich zu führen.

Gründer Hans Staud, STAUD'S WIEN

Neueröffnung mit Stil

Ein Wohlfühlort für Sinne und Seele, umgeben von intakter Natur und geprägt von echter Südtiroler Herzlichkeit, ist in schwierigen Zeiten ganz besonders willkommen. Das Soft Opening des 4-Sterne-Superior-Hotels Sensoria Dolomites in Seis am Schlern fand am 15. Juni statt: ein Refugium mit 45 minimalistisch-eleganten Zimmern, zwei Suiten, innovativem Spa und vielfältigen kulinarischen Genüssen. Ein Haus, das Ruhe und Geborgenheit vermittelt und neue Energie spendet.



© Sensoria Dolomites Senoner Tannmerle Architekten

Eröffnung sorgt für Aufsehen

W Hotels Worldwide, Teil des Portfolios von 30 außergewöhnlichen Hotelmarken von Marriott Bonvoy, gibt die mit Spannung erwartete Eröffnung des W Algarve bekannt. Das neueste W Escape, das auf den ikonischen Klippen Südpotugals liegt, bringt eine pulsierende, unerwartete neue Energie in den nahe gelegenen Küstenort Albufeira und bietet eine Mischung aus Entspannungsurlaub am Meer und ausgelassenem Ambiente.





© BMDIW / Dolenc

V.l.n.r.: G. Konetzky (BM), K. Höflehner, Ch. P. Handl (Lehrling), G. Höflehner, G. Kienzl (WK), M. Pfister (AK)

Österreichweite Auszeichnung

Das 4-Sterne-Superior Natur- und Wellnesshotel Höflehner wurde mit dem staatlichen Bundeswappen geehrt. Als Pionier öffnet das Hotel seinen jüngsten MitarbeiterInnen Tür und Tor in die Zukunft. Somit gehört das Hotel österreichweit zu den Top-Ausbildungsstätten.



The Magic of Scent

Gemeinsam mit der französischen Star-Parfümeurin Pauline Rochas hat Sacher Co-Eigentümerin Alexandra Winkler (r.) den Signature Duft entwickelt, der das Hotel Sacher ausmacht. Nun gibt es den exklusiven „Magic of Scent“-Duft auch als Duftkerze für zu Hause und zum Verschenken.



© BMDIW / Dolenc

V.l.n.r.: Sektionschef Mag. Georg Konetzky, Stephanie Hoellinger, Gerhard Hoellinger, Doris Beneder

Für außergewöhnliche Leistung

Gerhard Höllinger, der Geschäftsführer des Fruchtsaftunternehmens IMS Höllinger GmbH, und sein 8-köpfiges Team erhielten eine ehrwürdige Auszeichnung: das österreichische Staatswappen.

Vom Konferenzraum ...



IMT2016

© Eric Ferguson / Getty Images

... bis zur Gebäudeautomation



© Cultura / Getty Images

Eine Plattform für Medientechnik, Gebäudeautomation und Entertainment: PC-based Control

Medientechnik neu gedacht: Als Spezialist für PC-basierte Steuerungssysteme ermöglicht es Beckhoff mit einem umfassenden und industriereprobten Automatisierungsbaukasten, Multimedia, Gebäudeautomation sowie Entertainmentkonzepte vernetzt und integriert umzusetzen. Mit der modularen Steuerungssoftware TwinCAT und direkter Cloud- und IoT-Anbindung werden alle Gewerke von der A/V-Technik über die Gebäudeautomation bis hin zu Digital Signage Control, Device Management und Condition Monitoring, auf einer Plattform kombiniert. Hinzu kommt die maximale Skalierbarkeit aller Komponenten und die Unterstützung aller gängigen Kommunikationsstandards. So schafft Beckhoff die Grundlage für neue mediale und architektonische Erlebniswelten.

Scannen und die Beckhoff-Highlights für die AV- und Medientechnik entdecken





© Klafs / Alex Greter

Süßes Nichtstun mit Alpenpanorama

Sich fallen lassen, Seele und Körper pflegen – das 4-Sterne Superior Hotel „habicher hof“ im Ötztal lädt mit seiner neuen Wellnessoase und dem privaten Kombispa-Angebot zum süßen Nichtstun ein. KLAFS war federführend bei der Verwirklichung mit dabei.



Im Ötztal gibt es zu jeder Jahreszeit viel zu erleben. Umso wichtiger ist es, die Balance wiederherzustellen und sich Zeit zu nehmen, die Seele baumeln zu lassen und die Batterien aufzuladen. Der neu gestaltete Wellnessbereich des Hotels „habicher hof“ ist der perfekte Ort dafür und lädt mit seinen 1.000 Quadratmetern zum Entspannen und Relaxen ein.

KLAFS durfte die Wohlfühloase mit einer finnischen Sauna, Biosauna, Dampfbad und Infrarotkabine sowie gemütlichen Liegemöglichkeiten ausstatten, um den Gästen Momente der Erholung und Ruhe zu ermöglichen. Und das mit einzigartiger Panoramaaussicht von der Sky-Terrasse in die Ötztaler Bergwelt.

„Es war unser langjähriger Wunsch, unser Hotel als ganzjährigen Tourismusbetrieb zu führen. Dazu war es sehr wichtig, in das dafür passende Angebot und die hoteleigene Infrastruktur zu investieren“, so Gastgeber Roland Haslwanter und der Hotelier aus Leidenschaft fährt fort: „Die Region Ötztal ist 365 Tage im Jahr geöffnet, und unser Wellnessangebot bietet nun, gemeinsam mit unserem Verwöhn-Beautybereich, das perfekte Angebot im Haus bei gutem und schlechtem Wetter.“

Private Spa

Ein besonderes Highlight ist die neue Ausstattung der „Vitalsuite“ und der „Skysuite“ mit kombinierter Sauna- bzw. Infrarotkabine. Wohlfühlen auf neuem Niveau, vor allem für den Gast, der eine individuelle Auszeit im Zimmer der Gemeinschaftssauna vorzieht, ist hier vorprogrammiert.

Auf die Frage, warum man sich genau in dieser herausfordernden Zeit für eine solche Investition entschieden hat, antwortet Haslwanter: „Die Planung hat schon vor einigen Jahren begonnen. Nachdem es feststeht, dass unsere Tochter Teresa das Hotel in Zukunft übernimmt, war auch sie voll bei allen Entscheidungen eingebunden.“ Trotz der großen Investition war sich die Familie Haslwanter von Anfang an sicher, mit KLAFS einen Top-Partner an der Seite zu haben, war doch schon die erste Sauna des „habicher hof“ von 1975 ebenfalls von KLAFS. „Wir sind von



der langjährigen Verbindung, der herausragenden Professionalität sowie dem exzellenten After Sales Service überzeugt und wissen, dass wir uns voll und ganz auf KLAFS verlassen können“, so die Hoteliersfamilie.

Mit Zuversicht in die Zukunft

Natürlich hat Corona die geplante Buchungssteigerung durch den neuen Wellnessbereich etwas durcheinandergebracht. Durch das neue attraktive Angebot war das Erzielen des gewünschten Tagespreises jedoch erreichbar und neue, jüngere Gäste aus der Nachbarschaft sowie den klassischen Herkunftsmärkten Deutschland, Benelux, Schweiz und Frankreich konnten dadurch angezogen werden.

Grenzenlos genießen und mit Bodenhaftung erleben. Zu Hause ankommen und im familiären Ambiente erholen. Auszeit inmitten der inspirierenden Naturwelt von Oetz finden. Das alles und noch mehr verspricht das 4-Sterne Superior Hotel „habicher hof“ im Tiroler Ötztal. Mit nagelneuem Wellnessbereich inklusive Infinitypool und privater Infrarot-Sauna-Wellness in den Suiten bleibt ab sofort kein Gästewunsch mehr offen.

www.klafs.at

www.habicherhof.at





Das Dampfbad von KLAFS im Salzburgerhof



© KLAFS / Alex Greiner

Wellness ohne Kompromisse

KLAFS setzt mit Professionalität auf Qualität und maximalen Service und steht als Markt-, Design- und Innovationsführer für private und gewerbliche Wellness- und Spa-Angebote auf höchstem Niveau.

Durchdachtes Design, modernste Innovationen, hoher Komfort, Betriebssicherheit und ein exzellentes Serviceangebot – all diese und viele weitere Komponenten komplettieren das umfassende KLAFS-Sorglos-Paket. Ein großer Teil des Erfolges gründet aus der stetigen Weiterbildung der Mitarbeiter und deren Qualifizierung, weiß Geschäftsführer Jürgen Klingenschmid, der selber im letzten Jahr sein 40-jähriges KLAFS Jubiläum feierte.

Zahlreiche Vorzeigeprojekte

Mehr als 40.000 Referenzen in Hotels, Fitness-Studios, Freizeitbädern und privaten Wellness-Oasen belegen die hohen Qualitätsansprüche des traditionsreichen Unternehmens mit Sitz in Hopfgarten in Tirol.

KLAFS schreibt nicht nur Qualität groß, sondern lebt auch diese. Das Unternehmen findet die richtige Balance zwischen

„Verlässlichkeit und Kontinuität sind Werte, die heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr sind. Wir sind stolz auf das Engagement unserer Mitarbeiter. Die langjährige Zugehörigkeit vieler drückt unser gutes Betriebsklima aus.“

Jürgen Klingenschmid, Geschäftsführer KLAFS

präziser Handarbeit und bestens ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. KLAFS setzt in der Herstellung der Produkte schon seit vielen Jahren auf einen bewussten Umgang mit Energie und Ressourcen. Nachhaltigkeit wird gelebt und steht neben Qualität an oberster Stelle der Firmenphilosophie.

WELLNESS FÜR IHRE GÄSTE

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN
MEETS
FUNCTION



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



**WHIRLSPRAY-
DUSCH-
TECHNOLOGIE**



**SPÜLRANDLOSE
KERAMIK MIT
TURBOFLUSH**



**ORIENTIERUNGS-
LICHT**



FERNBEDIENUNG

Der Weg zum perfekten Gästebad



Edel, elegant und extravagant

Die tiefschwarzen, seidenmatten Oberflächen der KEUCO IXMO BLACK SELECTION bestechen durch ihre besondere Farbbrillanz, die einen luxuriösen Touch ins Bad bringt.

Das WASHLET™ RW Auto Flush mit automatischer Spülung funktioniert berührungslos.



Ein mit TOTO Produkten ausgestattetes Gästebad. Das WASHLET™ RW Auto Flush, eine sensorgesteuerte Armatur, ein geräuscharmer Händetrockner sowie der asymmetrische Aufsatzwaschtisch TA gewährleisten perfekte Hygiene.

Foto: TOTO



Berührungslos im Bad

Mehr Hygiene und Sauberkeit durch berührungslos funktionierende Produkte. TOTO bietet speziell für das Gästebad neue Lösungen.

Wenn mehrere Menschen ein Bad benutzen, ist Sauberkeit besonders wichtig. Je weniger berührt werden muss, umso angenehmer. Waren beispielsweise berührungslos funktionierende Sanitärarmaturen und Händetrockner lange Zeit den öffentlichen Bereichen vorbehalten, ziehen sie nun auch ins Gästebad ein. TOTO bietet Lösungen, die den Hygienestandard erhöhen: neben dem Dusch-WC mit automatischer Spülung hat das japanische Sanitärunternehmen berührungslose Armaturen, automatische Seifenspender, Händetrockner sowie Waschtische mit besonders schmutzresistenten Keramikoberflächen im Programm. Sensorgesteuerte, berührungslos funktionierende Produkte vermitteln ein angenehmes Gefühl von Sauberkeit und Komfort. Als Gast wird man sofort wahrnehmen, dass die Gastgeber sich um das Wohl ihrer Gäste sorgen.

WASHLET™

Der Trend geht im Gästebad mehr und mehr zum Dusch-WC mit integrierter Intimreinigung, die auch die Nutzung von Toilettenpapier auf ein Minimum reduziert. Das neueste Modell von TOTO ist das WASHLET™ RW Auto Flush mit automatischer Spülung. Nähert man sich dem WASHLET™ öffnet sich der sensorgesteuerte Deckel. Beim Verlassen wird dann die

Spülung ebenfalls automatisch aktiviert. Das WASHLET™ unterscheidet anhand der Sitzdauer, ob die große oder die kleine Spülung aktiviert werden muss. Für den Waschplatz bietet TOTO einen asymmetrisch geformten, aus einer dünnwandigen Keramik gefertigten Aufsatz-Waschtisch. TOTO hat eigens für besonders dünnwandige und zugleich sehr robuste Keramik ein Material entwickelt, das LINEARCERAM genannt wird und bei dem Modell TA zum Einsatz kommt. Im Design ist der Waschtisch ein echter Hingucker. Ein wichtiger Aspekt ist außerdem die schmutzresistente und reinigungsfreundliche Keramikoberfläche, die das Anhaften von Schmutz und Bakterien oder Viren weitgehend verhindert.

Sensorgesteuert

Ein Hygiene-Plus im Badezimmer sind Automatikarmaturen, die mit einem Sensor ausgestattet sind. TOTO bietet unter anderem eine elegante Wandarmatur in Unterputzausführung. Der Sensor befindet sich fast unsichtbar im Armaturenauslauf und ist in der Lage, jede Handbewegung exakt zu registrieren und die benötigte Wassermenge genau zu dosieren. Die Armatur generiert zudem ihren Energiebedarf über den Wasserfluss und benötigt somit keine Stromverbindung.

Wohnliches Inszenieren

Mit KEUCO Badausstattungen gelingt dies auf jeden Fall.

In Kombination mit IXMO Armaturen, STAGELINE Badmöbeln, ROYAL MODULAR 2.0 Spiegelschränken sowie KEUCO Accessoires eröffnen sich vielfältige und facettenreiche Möglichkeiten in der Badgestaltung.

Mit den IXMO Armaturen im ganzen Bad und der Möbelkollektion STAGELINE unterstreicht KEUCO seine Linie als ganzheitlicher Badausstatter und ermöglicht eine harmonische und stimmige Badgestaltung mit designstarken Armaturen „made in Germany“. Gleichzeitig hält eine wohnliche Atmosphäre Einzug im Bad.

Zeitlos schön

Die STAGELINE Badmöbel von KEUCO verbinden zeitlos schönes Design mit wohnlichen Akzenten. Optisches Highlight der Serie ist ein offenes, illuminiertes Ablagefach, das Dekorationsstücke und Lieblingsprodukte gekonnt in Szene setzt. Praktisches Ausstattungsdetail sind die im Fach integrierte Steckdose sowie die USB und USB-C Ladestelle.

STAGELINE zeigt sich geradlinig modern und schlicht elegant in einem Ton-in-Ton-Look. So sind Glasfront und Korpus der Möbel stets in einer Farbe gehalten, sie strahlen Ruhe und Harmonie aus. Die Glasfronten der Möbel geben jedem Bad einen edlen Akzent – ob brillant glänzend oder samtig matt. Vier Glasoberflächen stehen dabei zur Wahl: Weiß oder Cashmere glänzend sowie Inox oder Vulkanit satiniert.

Fein abgestimmt

Die IXMO Waschtischarmaturen gibt es als klassischen Einhebelmischer oder als moderne Wandauslaufarmatur. Die Designs IXMO PURE, IXMO SOFT und IXMO FLAT geben mit unterschiedlich nuancierter Formensprache der Ausläufe und Griffe die Möglichkeit zur fein abgestimmten Badgestaltung.

Individualität ist angesagt

Die Armaturenserie IXMO bietet Produkte für alle Bereiche im Bad. Angefangen vom Waschtisch, dem Herzstück eines jeden Bades, über Dusche und Badewanne bis hin zum Bidet. Verschiedene Oberflächenveredelungen und passendes Armaturen- und Brausenzubehör runden das Konzept harmonisch ab. Individuelle Kombinationsmöglichkeiten der IXMO Armaturen mit bis zu drei unterschiedlichen Wasserauslässen schaffen ein optimales Dusch- und Badevergnügen. Sieben edle Oberflächen stehen bei der Dusch- oder Wannenlösung zur Wahl: verchromt, Schwarz matt, Edelstahl-finish, Aluminium-finish, Bronze gebürstet, Nickel gebürstet und Schwarzchrom gebürstet. Dank komprimierter Funktionalitäten ist das Design der IXMO Armaturen sehr minimalistisch gehalten. Armaturen spielen in jedem Bad eine entscheidende Rolle. Ihre Funktionalität und Langlebigkeit müssen sie im täglichen Gebrauch immer wieder neu beweisen. Ihre makellose Optik im zeitlosen Design muss vom ersten Tag an für viele Jahre überzeugen. Speziell in der Hotellerie ein absolutes Muss.

Bei allen Produktentwicklungen aus dem Hause KEUCO geht es darum, einen Unterschied zu machen. Der kann in der Funktionalität stecken. Oder im Produktdesign. Oder am besten in beidem – gepaart mit der bekannten herausragenden KEUCO-Qualität.

Seit 1953 steht KEUCO für Badeinrichtungen der Extraklasse. Für Produkte, die stilsicher für Qualität und Ästhetik im Bad sorgen.

www.keuco.com



Mit der Duschleuchte von KEUCO verschmelzen Licht und Wasser zu einem sinnlichen Duscherlebnis.



BLACK SELECTION: Neben klassischem Chrom setzen die IXMO Waschtischarmaturen mit Schwarz matter Oberfläche kraftvolle Akzente.



IXMO Armaturen für die Dusche und Wanne sind in sieben edlen Oberflächen erhältlich.



Das Badezimmer in der Gran Vista Lago Suite

Purer Luxus am Comer See

Kaldewei zieht am Comer See ein – mit den Meisterstücken Classic Duo Oval.



Badezimmer in der opulenten Premier Suite

© Mandarin Oriental, Comer See

Kaldewei setzt mit seinen nachhaltigen Produkten aus kreislauffähiger Stahl-Emaille seit Langem auch in der Hotellerie Maßstäbe in Sachen Materialität und Design. Das zeigt auch das jüngste Projekt am Comer See im Mandarin Oriental. Die Mailänder Design- und Architektur-Spezialisten von Reveria Studio haben die Bäder der Villa della Quercia mit den freistehenden Badewannen der Meisterstück-Serie Classic Duo Oval ausgestattet. Die Villa ist eines der neun Gebäude des Luxushotels im norditalienischen Como.

Die Natur als Vorbild

Die Villa della Quercia ist nach den Eichen benannt, die im jahrhundertealten botanischen Garten des Resorts wachsen. Erst vor Kurzem wurde die Renovierung in den Innenräumen der Villa, die zu den größten des Resorts zählt, abgeschlossen. Beim Umbau legten Laura Delfina Sari und Diego Paccagnella, Gründer von Reveria Studios, den Fokus auf eine kreative Herangehensweise, um historische mit zeitgenössischen Elementen zu kombinieren. Ziel des Mailänder Architekturbüros war, den Zauber der Natur, den der große Park ausstrahlt, in die Innenräume zu transportieren und diesen mit einem raffinierten italienischen Stil zu kombinieren. Ausgewählte Ziergegenstände und Antiquitäten sorgen zudem für einen Hauch von Orient.

Kreislauffähige Stahl-Emaille

Das Ergebnis versprüht nicht nur ein luxuriös anmutendes Flair: Das elegante Ambiente zeichnet sich durch natürliche Farben und schlichte Formen aus und lädt zum ausgiebigen Verweilen ein. Das atmosphärische Timbre setzt sich in den Bädern fort, die zum Entspannen einladen und deren besonderer Reiz in den wertvollen Oberflächen und Verblendungen aus Marmor liegt. Herzstück der Bäder sind die Badewannen Meisterstück Classic Duo Oval von Kaldewei aus kostbarer, kreislauffähiger Stahl-Emaille. Reveria Studios haben sich vor allem aufgrund ihres edlen Designs und der besonders hohen Qualität und Nachhaltigkeit für die Meisterstück-



Reveria Studio haben die Bäder der Villa della Quercia, einem neuen Gebäude des exklusiven Mandarin Oriental am Comer See, mit den Badewannen Meisterstück Classic Duo Oval von Kaldewei ausgestattet. Bei der gesamten Renovierung stand die Kombination von historischen & zeitgenössischen Elementen im Vordergrund.

Modelle von Kaldewei entschieden. Der Premium-Badhersteller wird auch in der Design- und Architekturbranche südlich der Alpen immer mehr als Vorreiter in den Bereichen Umweltschutz und Nachhaltigkeit wahrgenommen.

Langlebig und Pflegeleicht

Die klassisch gestaltete freistehende Badewanne Meisterstück Classic Duo Oval verbindet zeitlose Eleganz mit einem absolut modernen Design. Was die Kaldewei Stahl-Emaille so perfekt für den Objektbereich macht, sind die besonderen Material-

eigenschaften, da sie sich angenehm anfühlt, langlebig und pflegeleicht ist. Zudem zeichnet sich die Meisterstück Classic Duo Oval durch ihre fugenlose Verkleidung aus. Das harmonische Zusammenspiel zwischen den weichen, ovalen Konturen, der konischen Außenform und dem schmalen Rand sorgt für ein edles Aussehen. Dank der beiden bequemen Rückenlehnen steht einem entspannten Bad – ob alleine oder zu zweit – nichts mehr im Wege. Als Extra kann die freistehende Wanne mit einer pflegeleichten Oberfläche ausgestattet werden, um den praktischen und hygienischen Ansprüchen der Hotelbranche gerecht zu werden.

www.kaldewei.com

Das 5-Sterne-Luxusressort mit Haupthaus und seinen Villen setzt neue Luxus-Maßstäbe am Comer See.





Bijou in den Bergen

Gastgeberin Sonja Martin bezeichnet ihr Haus liebevoll als kleines Bijou. Gleich der erste Blick zeigt: Das Hotel Gasthaus Krone in La Punt, Schweiz, wird mit sehr viel Herzblut und Leidenschaft geführt. Bei der Neukonzeption der Bäder verließ man sich auf die Expertise von Repabad.

Sonja und Andreas Martin sind Gastgeber aus Leib und Seele und lieben ihren Beruf. Hinter traditionsreichen Mauern verbirgt sich ein modernes, frisches in hellem Holz gestaltetes Interieur. Mit allen Sinnen genießen, dieser Ausspruch gilt nicht nur für die mit dem Gault Millau und Guide Michelin ausgezeichnete Sterneküche, sondern auch für sechs der 17 Hotelzimmer und den kleinen aber feinen Wellbeing-Raum. Dieser wurden renoviert und auf den neusten Stand in Sachen Wellness gebracht. So wurden die Boxen in den Badezimmern gegen funktionale schlanke Infrarotpaneele ausgetauscht. In den Wellbeing-Raum im zweiten Stock zog ein neues Dampfbad mit integrierter Infrarotanwendung ein.

Die Produkte aus dem Hause Repabad überzeugten Herrn und Frau Martin. „Wir waren auf der Suche nach Zusatzausstattung für unsere Duschen im Hotelbadezimmer, um unseren Gästen den Aufenthalt noch angenehmer zu machen“, erläutert Sonja Martin. Zusätzliche Fläche sollte im Badezimmer allerdings nicht geopfert werden, sodass genügend Bewegungsfreiraum bliebe.

Bilbao erfüllt alle Wünsche

Zum Wunscherfüller wurde Bilbao von Repabad. Das Infrarotpaneel macht aus der Dusche gleichzeitig eine Infrarotkabine, schmiegt sich platzsparend an die Wand, ist einfach und intuitiv zu bedienen. Nicht zu vergessen die leichte Reinigung, die sich durch die hygienische Glasoberfläche ergibt. Für die Hotellerie ein nicht zu vernachlässigendes Argument.

Wellbeing Highlight

Im Wellbeing-Raum bekam die Sauna eine Dampfdusche mit Infrarotfunktion als neue Nachbarin. Die Kombination von Wasserdampf und Infrarot schafft ein optimales Klima, den sogenannten „Thermoneutral-Bereich“, in dem die wohltuende Infrarot-Tiefenwärme am besten ihre Wirkung entfaltet. Ist das Infrarotpaneel in Betrieb, regelt das Dampfbad automatisch bei 38° ab, um in diesem zu verweilen. Auch beim Dampfbad legt Repabad großen Wert auf eine einfache Bedienung. „Der Gast muss nur den An/Aus-Schalter bedienen, alles andere erfolgt automatisch“, erklärt die Gastgeberin.



www.repabad.at

www.krone-la-punt.ch

Hygiene und Erfrischung mit dem Bidet im WC



WASHLET™ RW – Die Prime Edition von TOTO
Maximale Hygiene in modernem Design zu bestem
Preis-Leistungsverhältnis.

Das WASHLET™ RW besticht nicht nur durch seine
schlanke Silhouette, sondern vereint die bekannten TOTO-
Hygienefunktionen.

Für ein sauberes Gefühl; jederzeit, den ganzen Tag.

TOTO

Life Anew

de.toto.com

Rundum-Luxus in den Bädern

Zwei führende Hotels der Extraklasse in der Schweiz und in Österreich demonstrieren anschaulich, wie man Luxus im Badezimmer perfekt inszenieren kann. Die Serien AquaClean und Monolith von Geberit sind dafür als Beispiel wie geschaffen.

„Führendes Wellbeing und Medical Health Resort in Europa“ – so nennt sich das Grand Resort Bad Ragaz ohne falsche Bescheidenheit. Aus guten Gründen. Die Geschichte des Hauses begann mit dem Bau des Hotels Quellenhof vor 150 Jahren. Doch seine Wurzeln reichen bis ins Jahr 1242 zurück, als die Thermalquelle in der nahe gelegenen Taminaschlucht entdeckt

wurde. Jetzt machte ein Großumbau diese Geschichte um ein Kapitel reicher. Daran mitgeschrieben hat Geberit – mit mehr als 100 Aqua Clean Sela Dusch-WCs und Monolith Sanitärmodulen. Im Zentrum des Resorts steht das Thema Wasser. Es ist ein weiches Mineralwasser, frei von Bakterien und neutral im Geschmack. „Das Thermalwasser ist unser einzigartiges

Differenzierungsmerkmal“, erklärt General Manager Marco Zanolari. Hier ist jedem Gast völlig klar, dass er Thermalwasser trinkt.

Exakt 36,5 °C, das ist die Temperatur, mit der dieses Wasser aus dem Boden sprudelt. Mindestens 36 °C, das ist die Temperatur, mit der auch das Geberit Dusch-WC AquaClean Sela gründlich und sanft reinigt. Für das verwöhnend warme Duschwasser sorgt die eingebaute Heizung, die WhirlSpray-Technologie macht es ebenso weich wie das Quellwasser. Dadurch ist ein einmaliges Gefühl von Frische und Sauberkeit garantiert. In sämtlichen Suiten des Grand Hotel Quellenhof wurden insgesamt 116 Geberit AquaClean Sela Dusch-WCs installiert – montiert vor der Wand an einem Geberit Monolith Sanitärmodul. Für das vorgeetzte Element entschieden sich die Bauherren, weil sie die Struktur der Badezimmer erhalten wollten – und weil das Design überzeugte. Marco Zanolari: „Geschwindigkeit war beim Umbau gefragt. Mit dem Monolith mussten wir keine Wände aufspitzen. Zudem ist er ein wunderschönes Produkt, bei dem man





nicht realisiert, dass sich darin ein hochmoderner Spülkasten verbirgt.“ Zanolari nennt mehrere Gründe, weshalb man sich für das Dusch-WC von Geberit entschied. „Da ist einmal die Swissness – ein Gedanke, der sich durch das ganze Haus zieht. Zudem stimmen das Design und die Qualität. Wir wussten, dass Geberit langjährige Erfahrung in der Entwicklung von Dusch-WCs hat. Zudem schätzen wir den tadellosen Kundendienst. Geberit ist der richtige Partner.“ Ein weiterer wichtiger Aspekt für Zanolari ist es, Gästen ein einmaliges Wohlfühl-Erlebnis zu vermitteln. „Wir legen großen Wert auf die Wiedererkennung. Durch verschiedenste Facetten, das Dusch-WC ist ein Teil davon.“ Zanolari weiter: „Das Badezimmer ist ein Ort, wo man sehr viel Zeit verbringt. Die gesamte Wahrnehmung zählt: Ist es sauber, wie riecht es, fühle ich mich wohl, habe ich Platz, welche Produkte werden verwendet? Stimmen die Beleuchtung, das Platzangebot, die Ablagemöglichkeiten usw.? Und nicht zuletzt: Wie ist das WC?“

Ein Resort mit dem gewissen Extra

„Wie daheim“ fühlt es sich an, wenn man die frisch renovierten Hotelzimmer des Edelweiss Salzburg Mountain Resort betritt. Das 5-Sterne-Haus wird in der dritten Generation von Familie Hettegger geführt und überzeugt mit dem gewissen Extra an Luxus – auch in den Badezimmern.



Eingebettet in der wunderschönen Berglandschaft des Großarlts liegt das Edelweiss Salzburg Mountain Resort. Nicht nur die Lage des Hotels ist einmalig, auch seine Ausstattung lässt keine Wünsche offen. Wer das Edelweiss als Gast betritt, taucht ab in eine entspannte Atmosphäre, die man so schnell nicht mehr verlassen möchte. Neben einem weitläufigen Spa-Bereich, der sich über fünf Etagen erstreckt und zusätzlich zum beeindruckenden Infinity-Pool gleich mehrere Bäder, Rutschen und Saunalandschaften umfasst, überzeugt das Resort mit großzügigen Zimmern und Luxus-Suiten. Hochwertige Materialien und eine geschmackvolle Einrichtung prägen das Bild der insgesamt 148 Einheiten.

Auch in den Badezimmern setzte man bei der jüngsten Renovierung und Erweiterung auf besonders hochwertige

Produkte. „Wir wollen unseren Gästen die beste und modernste Ausstattung bieten. Da gehört es natürlich dazu, auch bei den Sanitäranlagen up to date zu sein“, meint Juniorchef Peter Hettegger. So sind etwa – je nach Zimmerkategorie – die Badezimmer jeweils mit dem passenden Geberit AquaClean Dusch-WC ausgestattet. Und diese finden bei den Gästen Gefallen: „Wir bekommen überwiegend begeisterte und staunende Rückmeldungen zu den Dusch-WCs.“ Die meisten Gäste hätten schon zwar schon davon gehört, aber noch nie selbst ein Dusch-WC getestet, fügt Hettegger hinzu. „Bei uns haben sie die Möglichkeit, genau das zu tun.“

www.edelweiss-grossarl.com

www.resortragaz.ch

www.geberit.at

www.geberit-aquaclean.at



NU finishes

Any Color, any time, any place

Something for Everyone

Die NU-Oberflächen von Aliseo schaffen eine frische ästhetische Performance, die die unverwechselbare Persönlichkeit der Bad-Accessoires und Spiegel ausstrahlt und gleichzeitig die Auswahlmöglichkeiten für den Hotelier erweitert. Die Farbanpassung ist mit jeder vorgesehenen Oberfläche kompatibel. Diese Farbflexibilität bietet neue Designmöglichkeiten und verleiht jedem Luxusbad den perfekten Schliff. Eine frische Ästhetik, die die harmonische Umwandlung der Komponenten eines Raumes vervollständigt.

„Besuchen Sie unseren Nu-Finish-Konfigurator und erleben Sie die Farben selbst.“ www.aliseo.de/de/architecto/

NU finishes

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



ALISEO GmbH
G E R M A N Y

aliseo.de

Anthony Ween

E-Mail: a.ween@aliseo.de

Mobil +49 (160) 420 6261





KALDEWEI DUSCHBODEN SUPERPLAN ZERO

KALDEWEI

Choreografien aus Präzision und Eleganz

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

PHOTOGRAPHER Bryan Adams

Visit KALDEWEI.DE

DANCER TATIANA MARTINEZ



Das Gästebad als kleine Wellnessoase

EFFE gilt als Spezialist für Plug-&-Play-Lösungen im Bereich Sauna und Dampfbad. Darüber hinaus präsentiert das italienische Paradeunternehmen immer wieder neue Wellness-Systeme.

Viele Hoteliers, speziell in der gehobenen Stadthotellerie, stehen oft vor dem Problem, über nur bedingt kleine Flächen an Wellnessräumen zu verfügen. Der internationale Gast möchte aber vermehrt auch in der jeweiligen Stadt sich in einem kleinen, aber feinen Spabereich entspannen. Und genau hier kommt verstärkt die italienische Manufaktur aus Cesena ins Spiel. EFFE plant und installiert schon seit 30 Jahren ästhetisch und qualitativ höchstwertige Lösungen für Hotels, welche über keine großen Wellnesslandschaften verfügen. Kompakte Plug-&-Play-Lösungen im Bereich Sauna und Dampfbad sind dabei das Ziel. Einfache,

unkomplizierte Montage auf kleinsten Raum, einfache Bedienung und optimale Hygiene für den Gast und einfache Reinigung sind die Grundprinzipien dieser Lösungen. Fixe Sauna- oder Dampfbad-Lösungen, welche zum Beispiel ohne viel Aufwand auch in das schon bestehende Gym integrierbar sind, bilden eine wesentliche Stärke des Traditionsunternehmens. Für das Hotel ist es frei wählbar, ob man sich mit Sauna, Dampfbad oder eine Kombination aus beidem erwärmen kann. Auch hinsichtlich der Gestaltungsvarianten bietet EFFE eine breite Palette unterschiedlichster Designs in verschiedenen Preisklassen an. Mit den einzigartigen

integrierten Dampfgeneratoren Easy-, Aqua- und Touch&Steam werden auch bestehende Duschen im Hotelzimmer zu gerne genutzten Wohlfühl-Oasen. Das verwöhnte Gästeklientel kann auf diese Art und Weise unkompliziert ein privates Spa im Hotelzimmer genießen, sich rundum entspannen, und selbstverständlich werden diese Zimmer durch diesen Zusatznutzen entsprechend aufgewertet. Gäste wollen immer wieder positiv überrascht werden und wissen dies immer mehr zu schätzen. Höchste Qualitätsanforderungen an Material und Design prägen die Produkte aus dem Hause EFFE. Dem Thema Umwelt wurde seit jeher großer Platz eingeräumt.

Das italienische Traditionsunternehmen

EFFE zählt zu den führenden Unternehmen weltweit in der Planung von öffentlichen und privaten Spas. In seiner 30-jährigen Geschichte ist es dem Unternehmen gelungen, fortschrittlich technologische Entwicklung mit anspruchsvollem und originalem Design zu verbinden. Das gesamte Produktionssystem ist auf die Optimierung des Energieverbrauchs ausgelegt. Die Produkte werden ausschließlich aus Materialien hergestellt, die vollständig recycelbar und für die Umwelt unschädlich sind. Die italienische Manufaktur ist darüber hinaus stets bemüht, rund um das Thema „Wellness“ neue Akzente zu setzen.

Als Weiterentwicklung des inzwischen zum Kult gewordenen Systems Yoku SH zeichnet sich das neue System YOKU Spa nach dem Design von Marco Williams Fagioli aus. Während im Projekt Yoku SH die Dusche ein in den Hammam-Bereich integriertes Element bildet, hat sie in der neuen Spa-Version wegen ihrer regenerierenden und belebenden Wirkung eine zentrale Bedeutung und Funktion mit einem ihr eigens zugeteilten Bereich erhalten. Mit einem Duschkopf von 30 cm Durchmesser mit Handbrause ist der Duschbereich ohne Tür für einen leichten Zugang und große Bewegungsfreiheit gedacht.



Wie ein Bad mitten im Wald

Wie die gesamte Produktlinie Yoku behält auch das System YOKU Spa das wesentliche Design bei, in dem die vertikalen Elemente aus Holz die Vorstellung vermitteln, man befinde sich in einem Wald. Der Name wurde von der japanischen Naturmedizin mit dem Namen Shinrin-Yoku inspiriert, was so viel wie „Waldbad“ bedeutet und auf dem Prinzip beruht, dass das „Eintauchen“ in die Natur erstaunlich positive Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Auch in der Version YOKU Spa ist die Struktur mit hochwertigen Naturholzplatten gefertigt. Alle Materialien sind besonders umweltfreundlich. Es wird kein einziges Plastik-element verwendet.

Perfekte Wellness garantiert

Ob Sauna, türkisches Dampfbad, Emotionsdusche, Pool, Tepidarium, Frigidarium oder bei einem chilligen Ruhebereich: EFFE unterstützt Hoteliers bei der Planung eines kompletten, effizienten und bis ins Detail durchdachten kleinen oder größeren Wellnesscenters.

www.effe.it



Generalvertretung für Österreich und Südtirol: REWO Handelsagentur

www.rewo.at



Grünes Juwel mitten in der Stadt



Nur wenige Gehminuten vom Naschmarkt in Wien entfernt, versteckt sich seit Kurzem ein grünes Juwel in Form des neuen Hotel Indigo Vienna. Eine klare Designlinie zieht sich durch das gesamte Haus. In den Badezimmern begeistern unter anderem die Armaturen von FIR Italia.



Die Fassade, entworfen von BWM Architekten, ist schon einmal imposant und lenkt aufmerksame Blicke auf das Haus, das der Immobilienentwickler JP Immobilien auf einer Grundstücksgröße von knapp über 4.000 Quadratmeter errichtet hat. Das Hotel Indigo Vienna – Naschmarkt zählt zur Marke der IHG (Intercontinental Hotel Group) und wird von der tristar Austria GmbH betrieben. Als Franchisenehmer der weltweit führenden Hotelgruppen AccorHotels, Hilton Worldwide, InterContinental Hotels Group (IHG) und Marriott hat das Unternehmen umfangreiche Erfahrungen bei der Realisierung von Hotelprojekten bis hin zu deren Betrieb. Hinter dem schmalen Eingang an der Rechten Wienzeile verstecken sich gekonnt eingegliedert 158 Gästezimmer in unterschiedlichen Designs, ein

attraktives Restaurant, welches zum Genießen (auch im Freien) einlädt, eine moderne Bar, ein Atrium zum Entspannen und eine begrünte Terrasse. Das Architektenteam BWM aus Wien, bekannt für zahlreiche nationale wie auch internationale Bauten, die immer eine große Aufmerksamkeit generieren, schufen im Innendesign ein bunte Oase der Ruhe im lebendigen fünften Wiener Bezirk.

Entspanntes Wohnen auf höchstem Niveau

Das Motto der Indigo Hotels weltweit lautet „Reisen wie ein Entdecker, übernachten wie ein Einheimischer“. So auch in Wien. Das lichtdurchflutete Restaurant bietet knapp 190 Sitzplätze und ein Atrium, welches zum Genießen im Freien einlädt. Das moderne Food-Konzept soll Einheimische und touristische Gäste gleichermaßen anziehen und überzeugen. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf dem Thema der „versteckten Gärten“, welches sich ebenso durch das gesamte Hoteldesign sehr einprägsam zieht. Das Hotel entpuppt sich als feines, modernes Boutiquehotel, das modernes, zeitgemäßes Design mit persönlichem Service vereint. Vom lichtdurchfluteten Atrium über die stylischen Innenräume, das Hotel soll zum neuen Place To Be in Wien lancieren. Die stilsicheren Räume punkten nicht nur mit viel Grün, sondern auch mit aufregendem Interieur, gekonnten Farbkombinationen und einladendem Mobiliar.

Einladende Gästezimmer

Die Gästezimmer sind naturgemäß mit bequemen Betten, flexiblen Arbeitsbereichen und harten Bodenbelägen mit Läufern ausgestattet. An den Wänden spiegeln großflächige Wandbilder und Kunstwerke die Einzigartigkeit der lokalen Kultur, den Charakter und die geografischen Besonderheiten der jeweiligen Umgebung wider. Auch auf die Badezimmer wurde besonderen Wert gelegt.



Wellness-Badezimmer

In Kooperation mit den Hotel-Spezialisten von tristar und dem Architekten-Team BWM wurden in diesem anspruchsvollen Hotelkonzept ganz bewusst Armaturen des italienischen Edel-Herstellers FIR ausgewählt. Gefragt war dabei eine sachlich moderne Designlinie, welche aber in einer ganz besonderen Oberfläche ausgeführt werden sollte. Die Auswahl fiel auf die „FIR Cleo Linie“, in der matten Oberfläche ravishing gold. Diese edle Oberflächevariante wird von FIR in der neuen Oberflächen-technologie ASP (Advanced Finishing Process) gefertigt. Die Besonderheit dieser neuen Beschichtungstechnik liegt in ihrer extrem hohen Resistenz, welche von der Betreibergesellschaft im Vorfeld auf Herz und Nieren geprüft wurde. Die modernen Armaturen von FIR verleihen den Bädern im Hotel Indigo eine besonders elegante, moderne Note. Die Armaturen präsentieren sich edel, frisch mit einem minimalistisch anmutenden Design. FIR steht seit 1957 für Armaturenkollektionen für Bad und Küche in höchster Materialqualität, immer verbunden mit einem passenden, zukunftsorientierten Design. Die Armaturen sollen nicht nur optisch ansprechen, sondern auch durch ihre Verlässlichkeit, Funktionalität, sichere Verwendung und Umweltfreundlichkeit überzeugen.

www.indigo-vienna.at

www.fir-italia.it | www.rewo.at





Textiler modularer Bodenbelag in einzigartigen Designs

Erstmals steht eine speziell auf Hotels zugeschnittene Bodenbelagskollektion von Interface zur Verfügung.

Vielfältige Optionen für individuelle Designkonzepte: Mit seiner neuen Teppichfliesen-Kollektion, die sich flexibel mit LVT und nora® Kautschukböden kombinieren lässt, bietet das Bodenbelagsunternehmen Interface dem Hotel- und Gastgewerbe erstmalig einzigartige Gestaltungsmöglichkeiten. Die speziell für die Hotellerie entwickelte Kollektion erfüllt deren hohe Ansprüche an Qualität, Design und Nachhaltigkeit. Sie minimiert den Trittschall, behält dank Solution Dyed Garnen auch nach der Reinigung ihre Farbkraft, lässt sich bei Bedarf partiell austauschen und ist über ihren gesamten Produktlebenszyklus CO₂-neutral.

Den Gästen Wohlfühlatmosphäre bieten

Jedes Interieur erzählt eine Geschichte. Es bildet die Kulisse, in der sich die Gäste geborgen und wohlfühlen und die sie dazu inspiriert, einzigartige Erinnerungen zu kreieren. Opulenz, Strahlkraft und Individualität ergänzen sich harmonisch. Es entstehen Innenräume, die das Gasterlebnis fördern. Inhaber und Betreiber in der Hotellerie möchten Räume schaffen, die einladend und unverwechselbar sind, von Loungebereichen bis hin zu den Gästezimmern, im Personalbereich ebenso wie auf den Fluren.

„Architekten und Designer im gesamten Hospitality-Segment sind jetzt gefordert, die Gäste wieder dazu zu inspirieren, zu reisen, sich zu treffen und auf Entdeckungstour zu gehen“, so Ivan Sunde, Hospitality Business Development Director, EAAA. „Der Schnittpunkt, an dem wir dabei helfen können, ist die Gestaltung erstklassiger und ansprechender Räume. Diese können zum längeren Verweilen einladen, das Wohlbefinden der Gäste und Mitarbeitenden steigern und einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben.“

Die Hospitality Kollektion

Die unverwechselbare neue Kollektion wurde vom Interface Design Studio entworfen. Sie besteht aus 21 neuen Teppichfliesen-designs aus zu 100 Prozent recyceltem Garn, die sowohl durch LVT als auch nora® Kautschukböden optimal ergänzt werden können. Die Designs sind standardmäßig mit der CO₂-negativen Rückenkonstruktion CQuest™Bio ausgestattet, haben einen geringen CO₂-Fußabdruck und einen Gesamtanteil an recycelten und biobasierten Materialien von über 90 Prozent. Neben den bisherigen Standardformaten 50 cm × 50 cm sowie 25 cm × 100 cm



wurde das Sortiment erstmals um zwei weitere Formate ergänzt: 50 cm × 100 cm sowie 100 cm × 100 cm. Dadurch entsteht ein umfassendes Portfolio an kontrastreichen, modularen und auch flexiblen Lösungen, die jede Designvision erfüllen.

Die 21 Teppichfliesenvarianten lassen sich ohne Übergangsschienen mit den LVT-Kollektionen von Interface kombinieren. So bieten sie unendliche Gestaltungsmöglichkeiten für alle Räume – von Gästezimmern bis zu Lobbys, von Fluren bis zu Bars und anderen Räumen, in denen Menschen entspannen, arbeiten oder essen. Für Küchen und Treppenhäuser stellen die Kautschukbeläge *norament*® 926 und *noraplan*® unita neben LVT und Teppichfliesen pflegeleichte Lösungen dar, die nahezu in jedes Designkonzept passen.

Insgesamt eröffnet die Hospitality-Kollektion sechs inspirierende Farbwelten.

„Die Kollektion ist von dem Wunsch inspiriert, einzigartige und vielfältige Orte zu würdigen“, so Mandy Leeming, Design Director, EAAA. „Unser Designteam hat sich verschiedene Kulturen und Traditionen zum Vorbild genommen und in Textur und Farbe übersetzt, um eine Kollektion zu entwerfen, die den unterschiedlichen Bedürfnissen entspricht. Das individualisierbare Bodenbelagsportfolio bietet Architekten und Designern die nötige Flexibilität oder Homogenität, um den richtigen Raum für ihre Kunden zu gestalten.“

Nachhaltigkeit, wie sie sein soll

Alle Bodenbeläge von Interface, Teppichfliesen, LVT und *nora*® Kautschukböden einschließlich der Hospitality-Kollektion, sind im Rahmen des Programms Carbon Neutral Floors™ über ihren gesamten Produktlebenszyklus CO₂-neutral. Dafür gleicht der Hersteller bisher noch

unvermeidbare Emissionen freiwillig aus und erwirbt Emissionsminderungszertifikate für Klimaschutzprojekte. 2020 hat das Unternehmen durch Carbon Neutral Floors™ 425.000 Tonnen CO₂ ausgeglichen. Das entspricht einem verkauften Volumen von 40 Millionen Quadratmetern Bodenbelag.

www.interface.com



© Interface



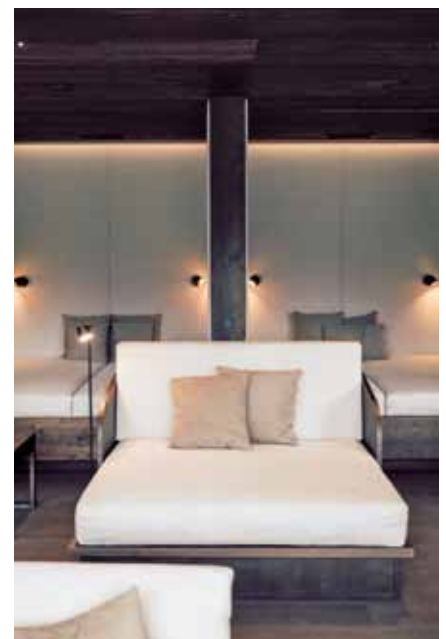
Top Niveau

Die Ausführung der neuen Wellness-Oase des 4-Sterne-Superior Post Family Resort in Unken im Salzburger Land wurde durch die Tischlerei Huber bestens umgesetzt.

Das Vorzeigehotel zählt auf jeden Fall zu den besten Familienhotels Österreichs. Die ausgewogene Mischung aus Natur, Bewegung und Entspannung lockt sowohl Familien mit Kindern und Teenys als auch ruhesuchende Erwachsene ins natürliche Kinder-Ferienparadies. Der neue, mit viel Aufwand und Profession gestaltete Spa- und Wellnessbereich bietet Spaß und Erholung für Erwachsene und Kinder. Vor allem aber auch viel Platz für Erholung und Entspannung qualitätsmäßig auf höchstem Niveau. Verantwortlich dafür zeichnet die Tischlerei Huber.

Einfach sein – die Natur spüren – sich treiben lassen

Jeder definiert Wohlbefinden anders, weil es individuell ist, wie jeder Mensch selbst auch. Deshalb wurden die Wellnessbereiche genau so konzipiert, dass jeder seinen eigenen Weg dorthin wählen kann. Für die Neugestaltung des Wellnessbereichs wurde die bekannte und bewährte Tischlerei Huber aus Hüttschlag ausgewählt. Die österreichische Manufaktur verfügt in diesem speziellen Bereich über große Erfahrung sowie zahlreiche Referenzen.





Das 4-Sterne-Superior Haus hat rund um das Thema „Ferien“ viel zu bieten. Täglich 10 Stunden Kinder- und Babybetreuung, ein sechs Hektar großes Erlebnisland mit Thermalwasser-Außenpool, Naturbadsee, Reiterhof, Minigolfplatz, Tennisplätzen, Abenteuer- und Wasserspielplatz, Trampolinpark, Soccerplatz, Kletter- und Boulderturm und noch vieles mehr. So werden Urlaubsträume perfekt wahr gemacht und lassen keine Urlaubswünsche offen. 50 Familiensuiten sowie eine Kulinarik auf höchstem Niveau ver-süßen zudem den Aufenthalt.

Pures Wellnessvergnügen

Das neue Dach-Spa (for adults only) ist ein Ort der absoluten Ruhe. Im 4. Stock des „Sonnenbogens“ erleben Erwachsene Entspannung, während die Kinder wohlbehütet Spaß im Kinderklub haben. Allen Umständen zum Trotz hat Gastgeberfamilie Unseld die Zeit des Stillstandes genutzt, um das Spa-Angebot eindrucksvoll weiter zu verbessern. Mit einer atemberaubenden Aussicht auf die Berge des Salzburger Saalachtals.

Architektur und Baumanagement:
Franz Lüftenegger, Bauvorsprung GmbH & Co KG
Innenarchitekten:
In pretty good shape – Nachhaltiges Design Studio
Ausführung:
Wellnessbereich – Tischlerei Huber GmbH & Co KG
SPA: ca. 300 m² neuer exklusiver Spa-Bereich inkl. Terrasse
Deckenpaneele:
Akkustikdecke, bestehend aus geschlitzter Fichtenplatte, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert
Wandpaneele: aus geschlitzter Fichtenplatte, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert
Ruhekojen, Ruhebetten, Nackenrolle, Teelounge und runde Hocker mit einem feinen und angenehmen Outdoorstoff bezogen
für die wasserabweisende Wirkung – kein Plastikgefühl beim Fühlen der Oberfläche des Stoffes
Vorhänge zum Zuziehen – für angenehmere Atmosphäre am Tag
Die hellen Liegen für die Terrasse:
Eigenbau aus Lärche, gebürstet und natur lackiert
Die dunklen Liegen für den Innenbereich: Eigenbau aus Esche, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert
Teebar: Fronten aus Eschenlamellen, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert
Spinte: Schlossmechanik mit Ziffernpin aus Esche, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert
Fensterlamellen: aus Fichte, gebürstet, dunkel gebeizt und lackiert

www.post-familyresort.com

www.tischlerei-huber.at



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



Wellnessliege Imore im Almwellness Hotel Pierer

Individualität zum Wohlfühlen

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. Denn Gäste sehnen sich nach einem langen Tag in der Fremde nach Gemütlichkeit, Entspannung und höchstem Schlafkomfort. Dabei bestimmt das Interior maßgeblich den Wohlfühlcharakter. Mit SYMPHONIC liegt man in jedem Fall richtig.

Der Hotel- und Objektausstatter SYMPHONIC fertigt individuelle Möbelstücke mit maßgeschneiderten Konzepten und bietet seinen Partnern Gesamtlösungen mit höchstem Komfort und in exklusivem Design. Von Betten und Matratzen über Sofas, Funktions- und Relaxliegen bis hin zu Restaurantbänken und Polsterstühlen bietet SYMPHONIC eine breite Sortimentsvielfalt. Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, greift der Hotelausstatter auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Meister-

leistung können sich Objekte auf höchste Qualität verlassen. Denn für die wohltuende Regeneration der Gäste werden nur beste Materialien in sorgfältigen Herstellungsschritten verarbeitet.

Interior Design Trend

Authentisch skandinavisch – natürliche Materialien und neutrale Farbtöne: Einrichtungstrends im Hotel zielen auf Langlebigkeit und Zeitlosigkeit ab. „Der Grund, warum so viele Objekte eine skandinavische Ästhetik für ihre Häuser suchen?



Das EDELWEISS Salzburg Mountain Resort



Dorfhotel Fasching

Von gedämpften Farben bis hin zu minimalistischen Designs – ein modernes skandinavisches Interior wirkt beruhigend und wohnlich und verleiht dem Ambiente gleichzeitig eine warme und freundliche Note“, so SYMPHONIC Geschäftsführer Philip Jandrisits. Die Möbelfarben sind dabei direkt von der Natur inspiriert: sandiges Beige, warme Cremenuancen und auch Brauntöne tendieren eher zu Taupe als zu Schokolade.

Welche Materialien sind derzeit am beliebtesten? Ziemlich einfach: alle natürlichen Materialien. Von Holz bis hin zu nachhaltigen Stoffen – naturbelassene Elemente stehen im Vordergrund. Vor allem Holz schafft ein gemütliches Ambiente, zaubert eine wohlig warme Stimmung in Hotelbereiche und sorgt auch im Hotelzimmer durch seinen angenehmen Duft für ein erholsames Schlafklima. Denn wie heißt es so schön? Entspannte Nächte bedeuten glückliche Gäste. Das Bett ist der Ort, an dem Hotelgäste mit Abstand die meiste Zeit ihres Aufenthalts verbringen und daher der wichtigste Faktor in puncto Zufriedenheit. Genau dafür sorgen hochwertige SYMPHONIC Boxspringbetten. Schlafkomfort der Extraklasse bieten Boxspringbetten, bestehend aus einer stabilen Federkernbox, einer punktuell reagierenden Obermatratze sowie einem abschließendem Topper für den Feinschliff des Liegekomforts. Durch die Auswahl der einzelnen

Komponenten, des Härtegrades und der Optik – vom rustikalen Landhausstil über moderne Designs bis hin zur klassischen Formgebung – lassen sich die Hotelbetten perfekt auf persönliche Bedürfnisse und räumliche Gegebenheiten abstimmen.

Wellnessliegen zum Relaxen und Wohlfühlen

Im SPA-Bereich vereinen sich Ruhe und Entspannung auf harmonische Art. Körper und Geist können hier vollkommen zur Ruhe kommen. Mit komfortablen Relaxliegen von SYMPHONIC wird der Raum zur absoluten Wohlfühloase für Gäste. Die lockere Atmosphäre lädt zum Träumen und Genießen ein. Entspannung pur wird durch hochwertige Materialien wie die besonders weiche Polsterung und feinste Möbelbezüge garantiert. Weiche Züge, sanft geschwungene Armlehnen und verschiedene Designs spiegeln den Charakter der Chaiselongues wider. Mit viel Liebe zum Detail werden einzigartige Plätze zum Erholen und Krafttanken geschaffen. Denn der österreichische Premium-Hersteller versteht es, qualitätsvolle Materialien mit einer klaren Formensprache und maximalen Gemütlichkeit zu verbinden und gleichzeitig die Möbelstücke genau passend zum individuellen Corporate Design des Hauses anzufertigen.

www.symphonic.at

Lackner Appartments Großarl



Wellnesshotel Reischlhof



First Class

Seit Kurzem tischt die Unternehmensgruppe von Martin Ho als Food & Beverage-Partner im neuen Premium-Boutiquehotel THE LEO GRAND der Unternehmensgruppe LENIKUS in der Wiener Innenstadt avantgardistische Fusion-Cuisine auf.



Wien ist seit wenigen Wochen um eine stylische Adresse auf 5-Sterne-plus-Niveau reicher. THE LEO GRAND, errichtet und betrieben von der Unternehmensgruppe LENIKUS, verbindet inspirierendes Design mit imperialen An-

spielungen. In 76 kunstsinnig und detailreich gestalteten Zimmern und Suiten nächtigen Gäste mit Blick auf die historischen Sehenswürdigkeiten der Wiener Innenstadt und im charmanten Andenken an den Barock.



Martin Lenikus

Martin Ho, DOTS Group



© LENIKUS

Der Kulinarikpartner

Die DOTS Group von Unternehmer Martin Ho ist F&B-Partner des neuen Premium-Boutiquehotels und zeichnet für Bar, Restaurant und die gesamte Gastronomie verantwortlich. Die DOTS Group ist seit mehreren Monaten in die Konzeption des neuen Hotels involviert und hob gemeinsam mit dem Team von LENIKUS den Namen und die Marke THE LEO GRAND aus der Taufe.

„Die DOTS Group teilt unseren Anspruch für Design, Charme und kompromisslose Qualität auf internationalem Niveau. Die Partnerschaft mit der Unternehmensgruppe von Martin Ho bietet unseren nationalen und internationalen Gästen exzellente und außergewöhnliche Kulinarik und ist eine Einladung an das Wiener Publikum“, erklärt Unternehmer Martin Lenikus.

Fünfter Betrieb

„THE LEO GRAND bietet einen wunderbaren, mit Liebe zum Detail designten und erfrischend eleganten Rahmen, um unser erstes Restaurant unserer Hauptmarke DOTS in einem Hotel und den fünften Standort unserer Gruppe in der Wiener Innenstadt zu eröffnen. Das ‚DOTS at THE LEO GRAND‘ ist eine wegweisende Zusammenarbeit, um Wiener Gastfreundschaft modern und nach internationalen Maßstäben zu interpretieren. Hotel, Bar und Restaurant sind eine einladende Symbiose, die unsere Gäste inspirieren, überraschen und zum oftmaligen Genuss einladen wird“, ergänzt Ho.

Genuss für Verwöhnte

Die DOTS Group startet mit einem umfangreichen Frühstückangebot für anspruchsvolle Genießer. Im Restaurant „DOTS at THE LEO GRAND“ genießen heimische und internationale Gäste dann avantgardistische Fusion-Cuisine mit Wiener und französischen Einflüssen. Neben dem stilvollen und



opulenten Innenhof speisen die Gäste in zwei Private Dining Rooms, von denen einer asiatisch und einer orientalisch inspiriert ist. Im Haus mit Blick auf Stephansdom und Peterskirche, das einst im Besitz des kaiserlichen Financiers Samuel Oppenheimer stand, begrüßt die Bar des „DOTS at THE LEO GRAND“ Gäste und Nachtschwärmer und verwöhnt sie künftig auch untertags im großzügigen Gastgarten am frisch renovierten Petersplatz.

Frecher Luxus im Herzen Wiens

Eine Liebeserklärung an Wien, ein Fest der Kontraste, eine vibrierende Mischung aus edler Großzügigkeit und künstlerischer Kreativität: THE LEO GRAND zelebriert mutige Entscheidungen, Individualismus, spektakuläres Design, atemberaubende Geschichten und zeitgenössischen Luxus. Das Hotel soll mehr als ein Hotel sein, eine Oase im Zentrum von Wien, ein Rückzugsort und gleichzeitig ein Hotspot, the place-to-be für Reisende und Wiener, so die Entwickler. Verschiedene Suiten präsentieren sich mit ausgefallenen Designideen, die sich gekonnt an den historischen Hintergrund des Gebäudes anlehnen.

www.theleogrand.com





Für mehr Energieeffizienz

In der Hotellerie machen die Energiekosten mittlerweile schon mehr als 5 Prozent des Umsatzes aus. Es gibt bereits effektive Wege, Energie – und damit Geld und Ressourcen – zu sparen. Welche das sind, zeigen die ÖHV gemeinsam mit dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus im digitalen Energieleitfaden.

Die Informationen in dem Online-Leitfaden auf der Website der ÖHV reichen vom ersten Selbstcheck der aktuellen Energiesituation bis zu konkreten Einspar- und Sanierungsmaßnahmen.

Ein Selbstcheck bietet Hilfestellung zur Einschätzung der aktuellen Energiesituation im Tourismusbetrieb. Mit diesem Selbstcheck kann man den energetischen Status quo des Betriebes ermitteln. Auf der Website wird über Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten informiert. Es wird zudem erklärt, wie man langfristig von den getroffenen Maßnahmen profitieren kann.

Einspar- und Sanierungsmaßnahmen

In einem Gastronomie- oder Hotelbetrieb gibt es immer ungenutzte Energiesparmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen. Zahlreiche Einsparungs- und Sanierungsmaßnahmen werden auf

der Website aufgezeigt. Diese können kurzfristig, relativ einfach und kostengünstig umsetzbar oder auch umfangreich, zeit- und kostenintensiv sein.

Maßnahmenvorschläge für folgende Bereiche können abgerufen werden:

- Gebäudehülle
- Heizung und Warmwasserbereitung
- Lüftung mit Wärmerückgewinnung
- Gebäudekühlung
- Betrieb und Prozesse (Küche, Lebensmittelkühlung, Wellness, Beleuchtung etc.)
- Geräte
- Mobilität

Zudem wird ein einfaches Bewertungsschema zur Verfügung gestellt, mit dem erzielbare Energieeinsparungen, der Zeit- und Kostenaufwand sowie die Komplexität jeder Empfehlung abgeschätzt werden kann. Tipps und Förderhinweise sollen eine weitere Unterstützung bei der Auswahl und Umsetzung erforderlicher Maßnahmen sein.

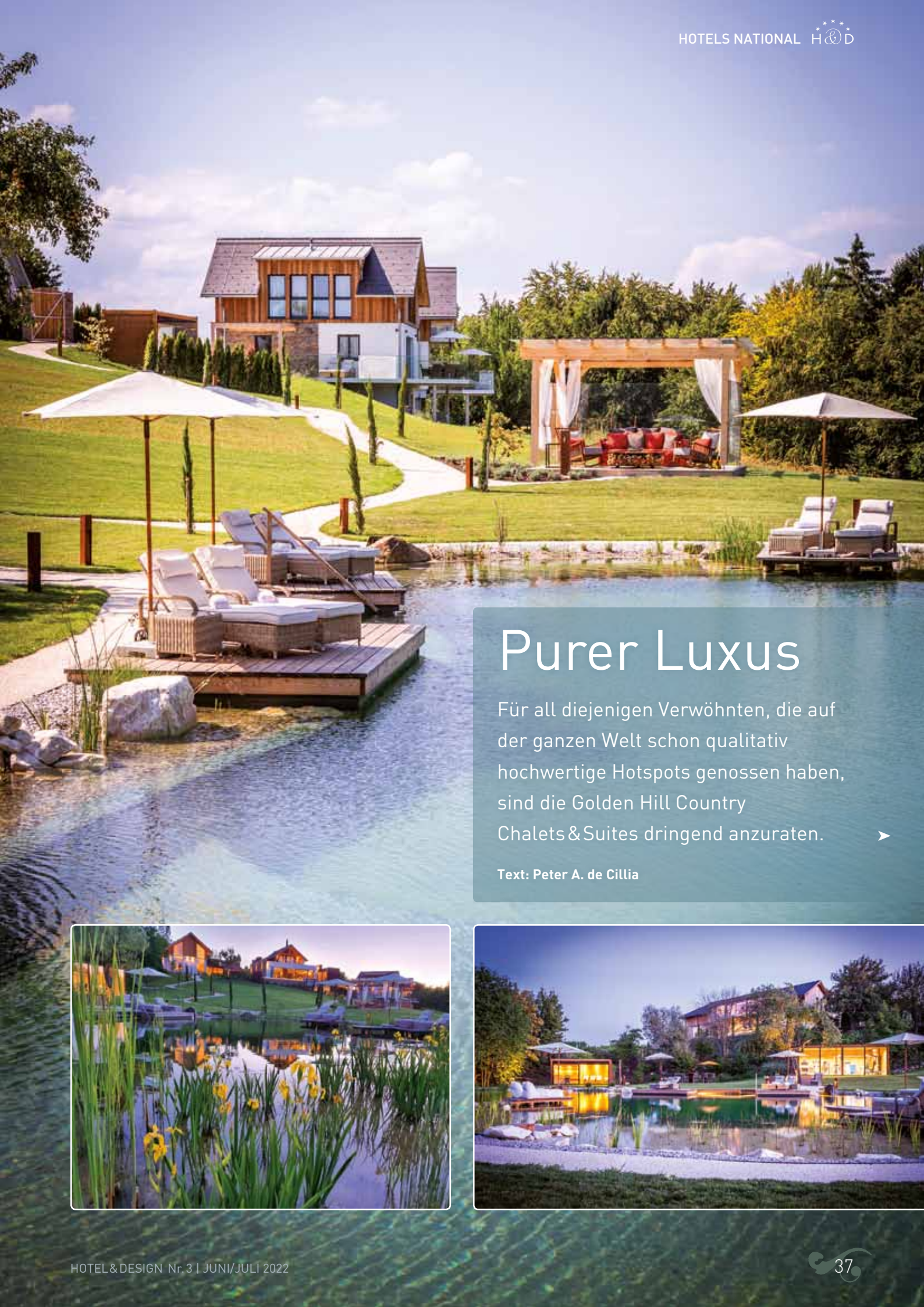
Gebäude- und Produktzertifikate

Die Kriterien der aufgelisteten Gebäude- und Produktzertifikate bieten Orientierung bei der Umsetzung von nachhaltigen Maßnahmen.

Zahlreiche Betriebe haben bereits erfolgreich Einspar- und Sanierungsmaßnahmen umgesetzt. Einige der Betriebe und deren umgesetzte Maßnahmen werden genauer vorgestellt. Ansprechstellen für Energieberatung, Förderung und Finanzierung in den einzelnen Bundesländern unterstützen die Branche gerne.

www.oehv.at





Purer Luxus

Für all diejenigen Verwöhnten, die auf der ganzen Welt schon qualitativ hochwertige Hotspots genossen haben, sind die Golden Hill Country Chalets&Suites dringend anzuraten. ➤

Text: Peter A. de Cillia





In Sausal in der Südsteiermark, nur 25 Kilometer von Graz entfernt, hat sich in den letzten sieben Jahren ein Hideaway der ganz besonderen Art entwickelt. Luxus kann man naturgemäß auf verschiedene Art und Weise definieren. Und wer ein wenig in der großen weiten Urlaubswelt herumgekommen ist und einen hohen Qualitätsanspruch in den Vordergrund stellt, hat viele Vergleichsmöglichkeiten im Sinn. Hier in der malerischen Südsteiermark, dieser von der Landschaft und den Produkten so begnadeten Region, stechen und strahlen die Golden Hill Chalets wie Edeldiamanten hervor. Seit sieben Jahren am Markt wurde das Hideaway Hotel bereits stolze zehnmal ausgezeichnet, erst kürzlich wieder mit dem Gault Millau 2022 und dem Titel zum

„beliebtesten Chalet Österreichs“ vom Falstaff Hotelguide 2022. Kein Wunder – denn dieses elegante Ensemble aus einem jahrhundertalten, zeitgenössisch renovierten Landhaus, vier exklusiven Country-Chalets, mit jeweils 120 m² Wohnfläche, einem extravaganteren Premium-Chalet mit stolzen 200 m² Fläche und einem spektakulären Panorama-Loft, das imposante 300 m² zur Verfügung stellt, lässt anspruchsvolle Urlaubsträume ausnahmslos wahr werden. Umgeben von endlosen Weinbergen mit besten Lagen und tiefvioioletten Lavendelhügeln, prägt sich die Landschaft sofort tief in die Seele der Gäste ein. So findet man sich hier die meiste Zeit über irgendwo zwischen dem malerisch und großzügig angelegten Schwimmteich, Infinitypool und eigener





Golden Hill Gastgeber Barbara und Andreas Reinisch



Terrasse samt Endlos-Ausblick wieder. Das kleine Paradies, liebevoll erschaffen von Barbara und Andreas Reinisch, zwei Quereinsteigern, lässt keinerlei Wünsche der verwöhnten Gäste offen. An diesem magischen Ort wurde mit viel Feingefühl an alles, was Körper, Geist und Seele wohltut, gedacht. Das Ehepaar Reinisch sind Gastgeber aus und mit Leidenschaft. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Alles gleicht einer durchdachten Planung mit dem einzigen Ziel, den Gästen eine perfekte Urlaubswelt anzubieten.

Urlaubsträume auf höchstem Niveau

Den Balanceakt zwischen üppigem Luxus und vollends zeitgemäßer Nachhaltigkeit meistern die Gastgeber dabei gekonnt. Denn während über die Hälfte des Stroms für das Resort bereits selbst erzeugt wird, sind einem hier auch Privatisimum pur, kombiniert mit einem an Exklusivität kaum zu übertreffenden Interieur sicher. Egal welches Domizil man für die sommerliche Auszeit wählt, man sollte sich außerdem auf wunderbare Wellnesserlebnisse einstellen. Während das Chalet „Steppenfuchs“ mit ganzjährig beheiztem Infinitypool, Sauna-Kubus und Whirlpool glänzt, lädt das Loft zum „Schwimmen deluxe“ im neuen 12-Meter-Edelstahl-Infinitypool ein. Ein „Private-SPA“ bieten alle Chalets des Golden Hills.

In diesen Zeiten ein Faktor, der zusätzlich Vertrauen schafft. So macht sich sehr schnell und intensiv ein Wunschlos-Glücklich-Feeling breit. Die Produkte, von denen man umgeben ist, spiegeln die hohen Qualitätsansprüche der Gastgeber wider. Die Saunen stammen von KLAFS, das Geschirr ist größtenteils von Augarten Porzellan, Nespresso-Kapseln sind obligat und die offene Feuerstelle beim Hoteleingang stammt von OFYR. Man merkt sogleich, hier wurde nur auf das Beste zurückgegriffen.

Purer Verwöhnfaktor

Das Frühstück wird dann serviert, wenn der Gast es möchte, ein verführerisches Dinner am Abend wird von Barbara Reinisch bestens inszeniert serviert, wobei hier die Kulinarik Hauben-niveau bietet. Wer die hervorragenden Weine der Südsteiermark, aber auch andere Top-Gewächse genießen möchte – der Kühlschrank in den Chalets ist immer bestens bestückt, eine eigene Vinothek steht im Haupthaus ebenfalls zur Verfügung. Diese Art von Luxus zieht naturgemäß ein sehr verwöhntes Klientel an, welches aber ganz sicher nicht enttäuscht wird. Mehr geht wirklich nicht.

Fazit

Ein außergewöhnliches Hideaway der Sonderklasse. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Der Gast schwelgt in Luxus und wird vom Ambiente der Chalets, der umliegenden Landschaft sowie der gebotenen Kulinarik vollends eingenommen.

www.golden-hill.at

H&D-Bewertung (Höchstwertung in allen Kategorien)

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					



© OFYR, René Strasser Fotografie

Genuss mit Feuer

Für alle Genuss-Aficionados, die das Grillen am „next level“ erleben wollen, serviert OFYR alle Hardware-Zutaten – und die sind für jede Jahreszeit geeignet.

Eine völlig neue Art des Kochens, der Gastfreundschaft und des gemeinsamen Genusserlebnisses unter freiem Himmel eröffnet OFYR mit seiner einzigartigen Schlichtheit, Multifunktionalität gepaart mit modernem Design. Stilvoll verwandelt der extravagante Publikumsliebbling unter den Grillern den Outdoor-Bereich zur Showbühne. Mit und durch ihn können Gastgeber aus den Vollen schöpfen. Gedacht und gemacht für Fans modernen Outdoor Cookings mit ambitioniertem Design ebenso wie für den

Profi-Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering, werden Grillen und Kochen auf dem OFYR zum faszinierenden und wortwörtlich mit Abstand besten Genusserlebnis.

OFYR ist augenscheinlich Grill- und Kunstobjekt in Designunion. Der feurig-formschöne Star hebt spielerisch das Outdoor-Cooking auf ein neues Niveau und lädt mit Innovationen zum kulinarischen Get-together am Feuer ein, Erlebniseffekt immer inklusive.





Extravagant

Dafür sorgt die kegelförmige, perfekt dimensionierte Feuer- schale, die elegant die Flammen in Szene setzt und Genießern dank ihrer Traumaße ausreichend Platz gewährt, während ihr durchgehend breiter, speziell geformter und flacher Rand als hochwertige Heizplatte mit gleichmäßigem Temperaturverlauf unglaublich präzises und gesundes Kochen ermöglicht. Ob Grill- gerichte oder mehrgängige Menüs, die Zubereitung von Desserts – mit oder ohne Flambieren – als eindrucksvolles Highlight, Frühstück oder Dinner, Punsch, Glühwein oder einfach nur Feuer – der multifunktionale OFYR sorgt jederzeit und überall für Gourmetgenuss für alle Sinne und ist kulinarischer wie kommunikativer Hotspot – und dies das ganze Jahr über. So kann Erlebnisgastronomie perfekt erlebt werden.

Bei Hobby- und Profiköchen gleichermaßen beliebt, lässt OFYR immer wieder mit raffinierten Innovationen die Gourmet- herzen noch höher schlagen. So erweitern unter anderem ein OFYR Pizzaofen, ein OFYR Gemüse- ring, ein OFYR Rotisserie- Set und ein OFYR Gusseisen-Auflauf-Set das umfangreiche Zu- behör des heißen Designstars.

Ein perfektes Outdoor-Lifestyle-Konzept

OFYR ist der Publikumsmagnet der Grills, der eine exklusive und vielseitige Art und Weise bietet, im Freien zu kochen und Gäste damit auch zu unterhalten. Die kegelförmige Feuer- schale strahlt Wärme in einer großen Umgebung aus, sodass man sich das ganze Jahr über im Freien für eine „Genuss-Gespräch“ treffen kann. Mit dem OFYR Baukastensystem erschafft der Gastgeber einen Outdoor-Essbereich, der seinesgleichen sucht. Qualität und Design harmonisieren dabei bestens.

Multifunktionalität

Was befeuert das Interesse am OFYR Konzept? Die einzig- artige Schlichtheit, die Multifunktionalität und das attraktive Design sorgen für eine völlig neue Art des Kochens und der Bewirtung unter freiem Himmel. Die Multifunktionalität des OFYR spiegelt sich in all den unterschiedlichen Rezepten wider, die man damit zubereiten kann. In Spanien wird OFYR dafür verwendet, eine große Pfanne mit köstlicher Paella zuzubereiten. In der Schweiz treffen sich Skifreunde nach einem Tag auf der Piste, um zusammen eine schöne Tasse Glühwein zu trinken. OFYR kann überall verwendet werden und vereint alle Menschen in allen vier Jahreszeiten rund ums Feuer.

Profiköche begeistert die Vielfältigkeit für die Veranstaltun- gastronomie und fürs Schaukochen. Restaurants und Hotels verwenden Kocheinheiten von OFYR, um ihre Außenräume zu transformieren und ihren Kunden ein Gourmet-Erlebnis wie kein anderes zu bieten.

www.OFYR.at



ÖHV-Kongress 2022

Zu einem einzigen großen und überwältigenden Dankeschön an Michaela Reitterer wurde der Festakt zur Eröffnung des ÖHV-Jubiläumskongresses 2022 in der Wiener Hofburg. Glanzvoller und abschließender Höhepunkt war die Verleihung des Goldenen Ehrenzeichens der Republik Österreich.



Von den zahlreichen namhaften Vortragenden und den daraus resultierenden interessanten Diskussionen zwei Auszüge aus dem Kongressprogramm.

Die Zukunft der Arbeit

Wie kann trotz großer gesellschaftlicher Veränderungen die Dienstleistung leistbar bleiben? Mit dieser grundlegenden Frage befasste sich der Philosoph und Publizist Prof. Richard David

Michaela Reitterer und Ministerin a. D. Elisabeth Köstinger



Precht. Wie er einleitend sagte, leben wir heute weniger in einer Erwerbsgesellschaft denn in einer Sinngesellschaft. Eine Folge davon, dass wir als Gesellschaft so reich sind. „Erstmals in der Geschichte der Menschheit ist genug da für alle.“ Trotz fortschreitender Technik werde es auch in Zukunft viele Bereiche geben, wo Menschen und nicht Maschinen arbeiten. Der Empathiefaktor entscheidet. Doch gerade bei „Empathieberufen“ gibt es einen Mangel an Fachkräften. Als diskussionswürdig sieht Precht die Einführung eines „Grundeinkommens“ an. Dieses hätte in der Tourismusbranche durchaus einen Sinn. Die Beschäftigten hätten, auch wenn sie weniger Tage arbeiten, durch die Kombination von Grundeinkommen und Lohn insgesamt mehr Geld zur Verfügung.

Wie tickt die Jugend

Prof. Antje-Britta Mörstedt (Private Hochschule Göttingen) beleuchtete das Mitarbeiterthema von der praktischen Seite. Die Bevölkerung lässt sich in Kategorien einteilen: Auf die Baby-Boomer (geboren zwischen 1950 und 1964) und die Generation X (1965 – 1979) folgen die Generation Y (1980 – 1993) und aktuell die Generation Z. Besonders Letztere zeichne sich dadurch aus, dass die Arbeit zum Privatleben passen muss. Angehörige dieser Generation sind vernetzt, realistisch, ehrgeizig und schätzen Freundschaften. Sie sind relaxed, multimedia-affin und in Teilen umweltbewusst. Sinn und Spaß an der Arbeit sind wichtig, sie wollen sich nicht zu Tode arbeiten. Sie wollen Aufmerksamkeit für das, was sie tun, denken und sagen. Wenn es um die Rekrutierung von Jugendlichen der Generation Z geht, ist es nach den Worten von Prof. Mörstedt nützlich, ein positives Image der Arbeitgebermarke in den Köpfen dieser potenziellen Mitarbeiter zu verankern. Konkret gehe es darum, Kontaktpunkte zu finden und dabei eine klare Transparenz zu verfolgen („smart channel recruiting“). Will man Kandidaten der „GenZ“ vom eigenen Betrieb überzeugen, so rät Mörstedt, auch deren Eltern anzusprechen. Man muss die Eltern in der Orientierungs- und Integrationsphase („Onboarding“) mit an Bord nehmen. Enorm wichtig ist Arbeitsplatzsicherheit und am besten tägliches (!) Feedback. Dem Wunsch nach Work-Life-Balance bzw. -Separation ist nachzukommen.

Der nächste ÖHV-Kongress findet vom 22. bis 24. Jänner 2023 in Salzburg statt.

Kunstvoller Genuss am Teller

Der gebürtige Kärntner Simon Petutschnig verführt seit fast 5 Jahren im Restaurant Fera, mitten in Palmas Altstadt, mit seinen außergewöhnlichen Küchenkreationen Feinschmecker aus der ganzen Welt. Ein Besuch hat alle Erwartungen bei Weitem übertroffen. ➤

Text: Peter A. de Cillia



Was wäre wohl aus Simon geworden, wäre er im kleinen Dorf Eberstein in Kärnten geblieben oder hätte zumindest das Bundesland nicht verlassen? Simon Petutschnig hätte auch eine Art Karriere gemacht, aber diese internationale sicher nicht. So wie bei vielen genialen Könnern

seines Faches war es für den Erfolg essenziell, in die große weite Kochwelt zu gehen. Petutschnig hat mit mehreren Sterneköchen gearbeitet. Unter anderem mit Paco Pérez im Restaurant „Miramar“ (**) sowie im „Alkimia“ (*) mit Jordi Vilà. So verwunderlich ist es auch, dass er im Fera noch



Küchenchef Simon Petutschnig

keinen bekommen hat. Ich bin übrigens nicht der Einzige, dem dies nicht nachvollziehbar erscheint, aber Guides haben halt auch manchmal ihre eigene Politik.

Von Europa bis Asien

Im Fera wird der Gast mit einer mediterran-asiatischen Genussküche konfrontiert. Manchmal minimalistisch, manchmal opulent mit zahlreichen Zutaten, immer aber mit einem Genuss-Feuerwerk am Gaumen. Der Küchenchef kombiniert dabei hochwertige spanische Produkte mit japanischen, teils ausgefallenen Aromen. Das Speisen im Fera wird so zu einer Entdeckungsreise durch Simons eigenwillige, wunderbar innovative Welt des Kochens. Eine Welt, in der Texturen, Geschmack und mit höchster Sorgfalt ausgewählte Zutaten eine köstliche Liaison eingehen. Die Speisen verschmelzen am Teller zu kleineren und größeren Kunstwerken. Im ersten Augenblick möchte man nur schauen und mit den Augen genießen, erst nach einiger Zeit des Staunens wagt man sich an den Genuss mit Zunge und Gaumen. Und ist dann überrascht, wie vielfältig zum Beispiel ein Wolfsbarsch sein kann. Petutschnig kombiniert ihn mit Dashi, Algen und Beurre Blanc. Oder ein Simmentaler Rind mit absolutem Suchtfaktor. Und bei der Mandel-Miso-Praline schlägt jeder Gourmet Purzelbäume.

Alle Produkte, die man schon auf höchstem Niveau genossen hat, entpuppen sich im Fera als neuartiges Lebensmittel. Der Kochkünstler versteht es gekonnt, das jeweilige Produkt so pur wie nur möglich für sich sprechen zu lassen, überrascht dann aber mit einzigartigen Kräuter- und Zutatenmischungen. Eine genussvolle Ratlosigkeit ob dieser neuen Eindrücke wird am Anfang der Speisefolge hinterlassen. Fakt ist, nach den ersten Bissen will man mehr und taucht völlig ein in Petutschnigs Kreationen. Neben zwei Menüs wird auch eine vegetarische Variante angeboten, und speziell bei dieser demonstriert der Koch, was er drauf hat, denn man wird auch als Nichtvegetarier überzeugt, ab und an auch diese Küche zu genießen.

Die Weinkarte verzeichnet ausgesuchte, authentische Tropfen besonderer Weingüter, ganz gezielt auch aus Spanien



H&D-Bewertung (Höchstwertung in allen Kategorien)

Architektur					
Design					
Kulinarik					
Mitarbeiter					

und von der Insel wie zum Beispiel vom Winzer Carlos Feliu vom Agroturismo Can Feliu in Porreres. Ein Demeter-Weingut der Extraklasse. Zudem ist das Fera das einzige Restaurant auf Mallorca, das den prämierten Difference Coffee anbietet – ein Label, das sich zum Ziel gesetzt hat, nur die besten Kaffees der Welt auf besondere Art zu verarbeiten.

Kunst nicht nur am Teller

Im Restaurant sind die köstlichen Gerichte ein Genuss für Augen und Gaumen. Es sind Kunstwerke – wie die zeitgenössischen Gemälde, Fotografien, Skulpturen und Installationen aus der Sammlung von Ivan und Sheela Levy, die als Inhaberehepaar fungieren. Das Fera in Palma de Mallorca befindet sich in einem stilvoll restaurierten Altstadtpalast samt Garten und bietet die perfekte Bühne für entspannte Mittagessen, feine Dinner oder private Feiern. Das Design ist mediterran geprägt, locker, nicht

überladen, man fühlt sich sogleich in diesem Ambiente wohl. Besonders hervorzuheben sind die Mitarbeiter. Eine Hamburgerin, viele Spanier. Sie verstehen es sehr sympathisch und auf eine lockere, höchste professionelle Art, Gastgeber zu sein.

Fazit

Eines der ungewöhnlichsten und spannendsten Restaurants in Europa. Ein kulinarischer Hotspot, den man unbedingt besuchen sollte.

www.ferapalma.com



Fotos: Naxos Bassols

Geschirr-variationen für jeden Geschmack



Leonardo MATERA Keramikschale



Bauscher CREATE DECORATIONS

Im Sommer verlegt sich unser Lebensmittelpunkt nach draußen. Am schönsten ist es, seine Zeit an der frischen Luft in guter Gesellschaft und mit bester Kulinarik zu genießen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Leonardo, Bauscher, Zwiesel



Zwiesel Kristallglas

Die Matera-Kollektion in Keramikoptik sowie die Deko-Elemente und Gefäße Garda von Leonardo setzen die kulinarische Vielfalt in Szene und sorgen für lockere und leichte Stimmung. Wie die Speisen untereinander lassen sich auch die Matera-Produkte von Leonardo frei nach Lust und Laune kombinieren. Genauso individuell wie die Gerichte sind auch die Teller und Schalen: Durch ihr handwerkliches Design und die handaufgetragene Effekt-Glasur gleicht kein Gefäß dem anderen vollständig. Genau dieser Unikat-Charakter verleiht den Artikeln einen ganz eigenen Charme.

Damast trifft Porzellan

Bei Neugestaltungen von Interior Designs ist das Revival des „Alten und Schönen“ derzeit besonders populär: Wir schauen in die Vergangenheit, um die heutigen Dinge in einem stabilen, sicheren und beruhigenden Umfeld zu verankern. Auch die Rückkehr zu Tischdecken lässt sich in diesem Sinne verorten. Sie erinnern an gute Zeiten, in denen man genussvoll speiste, statt auf die Schnelle etwas zu essen. In Gastronomie und Hotellerie einfach umsetzen lässt sich der Trend auch durch die Wahl des Porzellans: Mit dem Dekor Jacquard auf der Porzellankollektion Create bringt Bauscher den nostalgischen Charme von Damast zusammen mit französischer Lebensart auf den gedeckten

Tisch. Die klassischen Arabesque-Strukturen des Blütendekors verlaufen ineinander zu einer duftigen Motivfläche in zartem Grau. Weil sie exakt am Reliefrand endet, wird die klassische Formsprache der Kollektion mit dem Bänder-Relief zusätzlich verstärkt.

Ein stimmiges Gesamtkonzept

Die Zwiesel Kristallglas AG ist Weltmarktführer für Kristallglasprodukte in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Nun erweitert das Unternehmen sein Portfolio und launcht einen Komplettanbieter für den gedeckten Tisch im HoReCa-Segment: United Tables by Zwiesel. Ab sofort werden unter dem Dach der Unternehmensmarke United Tables by Zwiesel umfangreiche Qualitätssortimente der Marke Fortessa aus den Produktkategorien Geschirr und Besteck das breite Angebot an Kristallglaswaren und Tisch-Accessoires der Marken Zwiesel Glas und Schott Zwiesel bereichern. Das Ziel von United Tables ist es, die einzelnen Player bei Tisch nicht isoliert zu betrachten, sondern den gedeckten Tisch als Gesamtkonzept zu realisieren. Es wird sich auf die Außer-Haus-Verpflegung konzentrieren und den Gedanken von „Get inspired – Get united“ in der Gastronomie durch viele Ideen für genussvolles Zusammensein bei Tisch unterstützen.



Wo ausschließlich Höchstleistung zählt



GIGA X8

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Kompromissloser Kaffeegenuss im professionellen Umfeld. Zum Beispiel mit der GIGA X8 für bis zu 200 Tassen am Tag und 32 exklusive Kaffeespezialitäten. Für Perfektion sorgen zwei Präzisions-Keramik-scheibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment, die Speed-Funktion ermöglicht aromatische Lungo-Spezialitäten in Rekordzeit. Die ideale Etagenlösung oder im Seminar-/Tagungsbereich, für Caterings oder Coffee to Go.



Frühstück für Feinschmecker

Das Frühstück gilt als die wichtigste Mahlzeit des Tages und entscheidend für einen guten Start in den Tag. Es liefert Energie für den Tag, macht gute Laune, sollte Power geben und satt machen. Und vor allem sollte es perfekt schmecken.



Eine beliebte Liason

Nespresso Professional bietet spezielle Kaffeesorten für Milchrezepte.



Als Teil des Nespresso Professional CREATIONS Sortiments basieren die beiden Sorten Bianco Delicato und Bianco Intenso auf globalen Kaffeetrends und sind von der Handwerkskunst professioneller Baristas inspiriert. Mit den beiden speziellen Kaffee-Blends können auch Geschäftskunden Milchrezepte in Barista-Qualität kreieren.

Der perfekte Milchkaffee

Für die Entwicklung der speziellen Kaffeesorten setzte sich ein Team aus Kaffeeröstern, Sensorikexperten, professionellen Baristas, Lebensmittelwissenschaftlern und Ingenieuren zum Ziel, den besten Kaffee für den Genuss mit Milch zu kreieren. „Das Team experimentierte mit 18 verschiedenen Kaffeesorten und unterschiedlichen Techniken des Röstens und Mahlens, um die Mischungen so zu perfektionieren, dass sich die Aromen des Kaffees bestmöglich mit Milch entfalten“, erklärt Michael Ilsanker, Coffee Ambassador bei Nespresso Österreich.

Das Ergebnis kann sich nicht nur sehen, sondern vor allem schmecken lassen: Die beiden exklusiven und hochwertigen Kaffeesorten ermöglichen eine breite Palette an köstlichen Milchrezepten.

Bianco Delicato wurde für sanfte und süße Milchrezepte entwickelt. Die Mischung besteht überwiegend aus kenianischem Arabica und ist sehr leicht geröstet, um die natürliche Süße des Kaffees zu betonen. In Kombination mit Milch entfaltet er köstliche Noten von Karamell und süßem Gebäck.

Bianco Intenso verdankt sein einzigartiges Geschmacksprofil der sorgfältigen Technik der Teilröstung. Die Mischung, die hauptsächlich kolumbianische Arabica Bohnen enthält, wird auf zwei verschiedene Arten geröstet: ein Teil dunkel und der andere hell. Bei der Zugabe von Milch kommen süße und nussige Getreidenoten zum Vorschein, die für einen intensiven, aber ausgewogenen Milchkaffee sorgen.

„Wir arbeiten eng mit unseren Professional-Kunden zusammen. So können wir die Anforderungen ihrer Kunden und Mitarbeiter genauer verstehen und besser erfüllen. Nicht nur wir, sondern auch Kaffeetrinker lieben Abwechslung. Mit der neuen CREATIONS Range können wir nun unseren B2B-Kunden noch vielfältigere Kaffeelerlebnisse bieten“, freut sich Michael Ilsanker.

Engagement für Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss sind für Nespresso untrennbar miteinander verbunden. Daher hat sich der Pionier für portionierten Kaffee von Anfang an der Nachhaltigkeit verschrieben und ein eigenes Nachhaltigkeitsprogramm für seinen Kaffee etabliert. Seit April 2022 ist Nespresso auch B Corp-zertifiziert und damit Teil einer globalen Bewegung von Unternehmen, die sich zu ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung bekennen. Als „Certified Benefit Corporation“ erhält Nespresso damit eine der höchsten internationalen Auszeichnungen für sinnstiftend wirtschaftende Unternehmen.

www.nespresso.com/pro





Nicht nur optisch ein Genuss

Mit Darbo treffen Sie immer die richtige Wahl.

In den besten Hotels gibt es zum Frühstück nur das Beste – und jetzt auch in Bio-Qualität: Die neuen Darbo Bio-Fruchtaufstriche im formschönen Dekorglas zu 610 g sind in den vier köstlichen Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Himbeere und Weichsel (Sauerkirsche) erhältlich.

Darbo kann auf mehr als 140 Jahre Erfahrung und Know-how in der Verarbeitung von Früchten verweisen. Bei den neuen Bio-Fruchtaufstrichen mit einem Fruchtanteil von 55 % ist somit ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert.



Perfekte Optik

Und zum kulinarischen gesellt sich auch ein optischer Genuss – denn die Glasverpackung im besonders appetitlichen Früchtedesign lässt sich hervorragend auf dem Frühstücksbuffet platzieren. Die grünen Deckeltücher mit Fruchtillustrationen geben dem Glas einen besonderen Touch.

Möchten Sie bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen? Dann schenken Sie ihnen doch zum Abschied ein Dekorglas mit individueller Grußbotschaft. Auf Anfrage stellen wir Ihnen individuelle Aufkleber für unsere Dekorgläser zur Verfügung, die mit Logo und Grußbotschaft versehen werden können.

Qualität in Bechern

Darbo Fruchtaufstriche in Portionsbechern gibt es jetzt auch in Bio-Qualität, und zwar mit 60 % Fruchtanteil. Die Portionen zu 20 g in den beliebten Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Weichsel (Sauerkirsche) und Zwetschke sind ideal für Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser und Altenheime, aber auch für Hotel- und Beherbergungsbetriebe. Erhältlich sind die Fruchtaufstriche in einem Sortimentskarton zu 100 Stück in der Sortierung 40/20/20/20. Honigportionen im Karton zu 100 Stück, ebenfalls in Bio-Qualität, runden das Angebot ab. Bei den neuen Bio-Fruchtaufstrichen mit einem Fruchtanteil von 60 % ist somit ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert.



Gemüseaufstriche Vegetella

Auch für pikante Geschmäcker ist etwas dabei: Darbo bietet dem Großhandel unter der Marke Vegetella pflanzliche Aufstriche auf Sojabasis im praktischen Portionsbecher. Angeboten werden die Sorten Paprika Trio und Tomate Basilikum im gemischten Karton zu je 30 Stück à 24 g. Die herzhaften Aufstriche sind für eine vegane und glutenfreie Ernährungsweise geeignet. Sie helfen Ihnen dabei, Ihr Frühstück abzurunden und dieses an die aktuellen Ernährungstrends und Kundenbedürfnisse anzupassen. Beide Sorten bestechen durch eine cremige Konsistenz und durch einen feinen und intensiven Geschmack.

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

www.darbo.com

Genuss zum Drücken

Darbo erweitert das Angebot an Dosierflaschen für sein erfolgreiches Buffet-Dispensersystem: Neben verschiedenen Fruchtaufstrichen und Blütenhonig steht nun zusätzlich eine Nougatcreme in der Dosierflasche zur Auswahl. Mit ihrem angenehmen nussigen Geschmack und ihrer fein-cremigen Konsistenz wird sie sicherlich viele Gäste begeistern. Aber die neue Creme schmeckt nicht nur am Brot. Auch im Joghurt, im Müsli, auf Palatschinken, zu Eis oder auf Früchten sorgt sie für eine willkommene Abwechslung. Übrigens: Die Darbo Nougatcreme wird ohne Palmöl hergestellt.

Der Darbo Dispenser

Der „Darbo Dispenser“ ist eine praktische Vorrichtung, in die man Dosierflaschen mit Fruchtaufstrichen, Honig und Nougatcreme von Darbo hygienisch am Buffet platzieren kann. Durch einen einfachen Hebeldruck können sich die Gäste eine Portion Aufstrich entnehmen – eine saubere Lösung ohne viel Technik. Der Darbo Dispenser wurde speziell für die neuen Dosierflaschen designt. In neutralem Weiß und mit klaren klassischen Linien passt er in jeden Hotelbetrieb, der nach einer Dosierlösung fürs Buffet sucht. Hochwertige Materialien wie Aluminium und Edelstahl sorgen für Stabilität und Langlebigkeit. Die Handhabung





DAS FRÜHSTÜCK BEGEISTERT DIE GÄSTE

Mit wenig Aufwand wird das Frühstück zum Highlight.

So individuell wie die Gäste

Kulinarische Gewohnheitstiere freuen sich, wenn auf Reisen der Frühstückstisch genauso aussieht wie zu Hause. Experimentierfreudige wiederum probieren gerne Neues und lassen sich auf ungewohnte Geschmackserlebnisse ein.

Egal welcher Ansatz verfolgt wird, das breite Sortiment an WIBERG Gewürzmühlen führt beide zum Erfolg. Immer richtig liegt man mit den klassischen Sorten Meersalz, Pfeffer schwarz oder Pfeffer bunt. Wer gerne andere Wege beschreitet, greift zu Italia Style, Wilde Kräuter oder Steak Pfeffer. Besonders Eiergerichte und frisch aufgeschnittenes Gemüse sollten ihren Platz am Frühstücksbuffet in der Nähe der WIBERG Gewürzmühlen finden.

Süße Sünden auf Reisen

Im Urlaub oder auf Geschäftsreise gelten andere Regeln. Da darf es schon mal zum Frühstück Pancakes, Waffeln oder Kuchen geben. Mit den WIBERG Süßen Saucen erhalten süße Köstlichkeiten, aber auch Obst den letzten Schliff. Bei WIBERG Sweet & Fruity unterstreichen die zarte Süße der Erdbeeren und die erfrischende Säure der Limette den Grundgeschmack und sorgen auch optisch für den Wow-Effekt. Für Schokoholics ist WIBERG Sweet & Spicy die richtige Wahl, mit ihren kräftigen Kakao- und Kardamom-Noten. Ein Schuss WIBERG Sweet & Salty sorgt für bernsteinfarbene Nuancen am Teller. Die Kombination von Karamell und prickelndem Ursalz liegt voll im Trend und bringt Genießer ins Schwärmen.



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



Die schöne Qual der Sortenwahl

Das Traditionsunternehmen STAUD'S Wien präsentiert Portionsgrößen in neuer Verpackung für Gastronomie und Hotellerie.

Gute Nachrichten für Gastronom:innen: STAUD'S Wien hat seine Portionen in Form gebracht. Im komplett plastikfreien Überkarton mit Sichtfenster und abtrennbarem Deckel wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch die Lagerung und das Handling erleichtert. Neben bewährter hoher Qualität und frischem Design punkten die neuen Verpackungen auch mit mehr Inhalt: Die sortenreinen Einheiten enthalten ab sofort 60 anstelle von 56 Stück.

Zuckerreduziert

Neben den traditionellen Leichtkonfitüren mit Wien-Motiven am Verschluss bietet STAUD'S Wien ab sofort auch die zuckerreduzierte Linie und die Bio-Sorten als Portionsgrößen im dazu passenden Überkarton an. Ob klassische Marille oder Erdbeere, exotische Mango oder Pfirsich mit 80 % Fruchtanteil oder doch Bio-Honig aus Österreich – hier finden Gastronom:innen ab sofort die richtige Geschmacksportion für ihren Gast. „Das Qualitätsbewusstsein unserer Kund:innen wächst kontinuierlich – auch im Hotellerie- und Gastronomiebereich. Speziell hier ist es wichtig, die aktuellen Bedürfnisse der unterschiedlichen Häuser perfekt abdecken zu können. Vom kleinen Bio-Betrieb bis hin zum 5-Sterne-City-Hotel leisten wir mit unseren neuen Gastro-Boxen einen genussvollen Beitrag, die Gäste mit feinsten Produkten aus Wien zu verführen“, so Stefan Schauer, Geschäftsführer STAUD'S Wien.



Ein nachhaltiger Start in den Tag

Mit Premiumgetränken von Grapos gelingt dies vorzüglich.

Das Frühstück ist ein wichtiges Instrument zur Kundenbindung. Für viele Gäste ist es die letzte Station im Hotel vor dem Check out – und es bleibt nachhaltig in Erinnerung.

Wie attraktiv sind Speisen und Getränke am Buffet angerichtet? Gibt es eine Auswahl für unterschiedliche Geschmäckerbedürfnisse? Wird auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Top-Qualität geachtet?

Mit Grapi Frühstücksgetränken und den Brooklyn BIO Säften von Grapos versorgt man Gäste mit einer herrlichen Auswahl. Egal ob am Frühstücks- oder Seminarbuffet. Grapos bietet mit seinen durchdachten Offenausschank-System flexible Systeme für jeden dieser Bereiche. Der steirische Postmix-Spezialist aus Lannach entwickelt bereits seit Jahrzehnten eigene Getränke und Schankgeräte für die Gastronomie und weiß daher, worauf es ankommt. „Die Stand-alone Ausschankgeräte können fix montiert werden – wer eine flexiblere Lösung benötigt, kann die mobilen Geräte in seinem Betrieb nutzen. Die Bedienung der Schankgeräte ist einfach – anstecken, einschalten und fertig. Alle Geräte enthalten eine integrierte Reinigungsfunktion, um die perfekte Hygiene zu garantieren“, meint Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Reine BIO-Säfte im nachhaltigen Offenausschank

Perfekt zum Frühstück passen die Brooklyn BIO Säfte von Grapos. Das sind Postmix-Säfte in 100 % zertifizierter Bio-Qualität und in ihrer Art bis heute einzigartig. Die Getränke sind frei von Konservierungsstoffen und in den vier Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche erhältlich. Durch den Zusatz von Apfelsaft wird der Eigengeschmack der Getränke verstärkt. Das macht diese Getränke zu ganz besonderen Erfrischungen. Weiters kann eine Taste des Schankgerätes mit „Vitaminwasser“ belegt werden. Das Vitaminwasser wird mit Natursole hergestellt



und mit Vitaminen aufgewertet. Die Brooklyn BIO Säfte sind absolut vegan und frei von Allergenen. „Die Gäste wünschen sich Topqualität, nicht nur in Geschmack und Inhaltsstoffen, sondern auch in der Präsentation. Wenn die Getränke auch noch vegan sind, ist das von Vorteil, und je fruchtiger, desto besser. Immer wichtiger wird auch das Angebot von Bio-Getränken und Säften und ein Nachhaltigkeitsnachweis“, meint Wolfgang Zmugg, wenn er von seiner Inspiration für die Brooklyn Bio Säfte spricht. Grapos verbindet mit dieser Vision Bio-Qualität und Nachhaltigkeit und bietet diese Eigenschaften im praktischen Offenausschank.

Auch optisch top

Serviert in den Brooklyn-Vintage Gläsern oder kleinen Gebinden, die von traditionellen Milchflaschen inspiriert sind, machen diese Getränke auch optisch einiges her. Generell ist der Offenausschank von Grapos nicht nur funktional. Auch das Design der Oberthekengeräte mit dem Schriftzug „Bio- und Vitaminbar“ hat bei der Produktentwicklung einen hohen Stellenwert. Egal ob im Selbstbedienungs- oder Back-Office-Bereich. Die Oberthekengeräte sind immer formschön. Keine klebrigen Krüge, die in Zeiten der Pandemie auch noch Zweifel an der Hygiene lassen, stattdessen frisch gepappte, gekühlte und hygienisch reine Getränke, die direkt ins Glas fließen. Das macht den Gästen Freude und spart Zeit und Aufwand beim knappen Personal.

Fruchtige Vitamine in Premiumqualität

Eine Alternative zu den BIO-Säften sind die Frühstückstränke der Produktlinie Grapi. Sie wurden speziell für den Frühstücks- Wellness- und Seminarbetrieb entwickelt und bieten als Functional Drinks das gewisse Plus für anspruchsvolle Gäste. Neun verschiedene Geschmacksrichtungen der Frühstückslinie von Grapi, die wichtige Vitamine wie Vitamin C, B3, B5, E, A und noch viele mehr enthalten, stehen zur Verfügung. Angefangen bei den Klassikern Orange, ACE-Multivitamin und Apfel erfrischen die Sorten Pfirsich-Karotte, Johannisbeere, Cranberry, Ananas, Beerenmix und Apfel trüb. Ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser – egal ob pur oder zum Mischen. Die Getränke sind vitaminreich, kalorienarm und enthalten keinen zugesetzten Zucker. Und sie sind unerreicht nachhaltig und klimaschonend.

90 Prozent kleinerer ökologischer Fußabdruck

Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen geliefert. Diese sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet und daher einfach in der Handhabung. Die Bag-in-Boxen gibt es in verschiedenen Größen und lassen sich bei der Lagerung platzsparend übereinanderstapeln. Eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt. Dieser Faktor wirkt sich positiv auf die Energiebilanz aus: Mit den Offenausschank-Systemen von Grapos spart der Gastronom bis zu 40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Der gesamte Offenausschank und auch die Produktionsmethoden stehen bei Grapos ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Bag-in-Boxen werden zu 100 % recycelt. Es fallen 90 % weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Und auch der ökologische Fußabdruck ist um 90 % kleiner – das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen.

www.grapos.com



MAMMA MIA, FOCACCIA!

Bella Italia! Die Menschen schwärmen von Italien – und es ist bezeichnend, dass beim Gedanken daran die Schönheit des Landes als Erstes in den Sinn kommt. Gleich darauf: „La Dolce Vita“, das (wörtlich übersetzt) „süße Leben“, das Italienerinnen und Italiener gerne mit dem Genuss von gutem Essen in Verbindung bringen: herzhaftes Küche, die mit viel Liebe zubereitet wird. Eine dieser Spezialitäten und auch hierzulande auf der Beliebtheitsskala ganz weit oben, ist die Focaccia.

Auch Vandemoortele versteht das Handwerk dieses charakteristischen Weizenbrotes und präsentiert zwei Focaccia-Platten, die das Sortiment der italienischen Spezialitäten im Hause Vandemoortele, vereint unter der Traditionsmarke Lanterna ergänzen. Hergestellt in Italien, mit hochwertigem extra nativen Olivenöl und reinen, einfachen Grundzutaten überzeugen das Focaccia Classico und das Focaccia Mediterran mit ihrer Vielfalt und ihrem außergewöhnlichen Geschmack. Der Teig besteht aus den Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz, Hefe, extra natives Olivenöl, mediterrane Kräuter und etwas Malz und ist rein natürlich, ohne den Zusatz von Farben und Konservierungsstoffen. Die charakteristischen Löcher im Teig werden von Hand geformt und anschließend mit einer speziellen Salzlake gefüllt, was der Focaccia ihr unverwechselbares Äußeres verleiht. Zudem sind sie für die vegane Zielgruppe geeignet.

Eine Basis für vielfältige Kreationen

Das authentisch-italienische Snack-Erlebnis erinnert geschmacklich an eine Pizza, ist aber vielseitiger in der Darreichungsform und kann nach Belieben belegt werden. Es überzeugt als Antipasto, Beilage zu Suppen oder Salaten, als vollwertige Mahlzeit, auf die Hand, auf dem Buffet oder im Bankettbereich und bietet maximalen Snack-Komfort für überall und unterwegs. Zudem können die 450-Gramm-Platten je nach Verzehranlass passend portioniert werden. Ob als Dreieck, Stick oder rechteckiges Stück, die Focaccia Classico und Focaccia Mediterran sorgen für Abwechslung beim Kunden.

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau

Mit der GIGA X8 stellt JURA eine Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz vor. Sie brilliert in sämtlichen Belangen und ist gleich 4 x professioneller. Vorteile sowohl für Gäste als auch für die Gastgeber und hoher Genussfaktor stehen dabei im Mittelpunkt.



Ein technisch ausgeklügeltes Innenleben macht die GIGA X8 noch robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servierbar. Themen, die speziell in der Hotellerie hohen Stellenwert genießen. Das Schweizer Traditionsunternehmen JURA beweist damit einmal mehr Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt der Vollautomat für den Profi-Bereich mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Bereichen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X8) oder als Festwasserlösung (GIGA X8c) spielt sie ihre Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Schweizer Hightech für das ultimative Kaffeeresultat

Die GIGA X8 hat's in sich: Zwei elektronisch verstellbare Keramikscheiben-Mahlwerke liefern 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 und zündet bei Ristretto und Espresso ein geschmackliches Feuerwerk. Die Speed-Funktion ist inspiriert von den besten Baristas der Welt. Dort bildet nämlich ein kräftiger Espresso, der durch heißes Wasser verlängert wird, die Basis für herrlichen Lungo. Bei der GIGA X8 führt ein Bypass während der Kaffeeextraktion automatisch die gewünschte Menge Heißwasser

zu. So vermischt sich der frisch gebrochene Kaffee unter optimalen Bedingungen gleichmäßig mit dem heißen Wasser. Die daraus resultierende lange Spezialität zeichnet sich durch volles Aroma und hervorragende Bekömmlichkeit aus. Die GIGA X8 verfügt zudem über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. CLARIS Pro Smart liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Nie war die Verwendung des Filters einfacher, denn neu erkennt ihn das Intelligent Water System (I.W.S.®) automatisch.

5-Sterne-Handling

Besonderes Augenmerk der Ingenieure von JURA galt der Konstruktion des Restwasserschalenkonzepts. Gerade in hektischen Situationen brilliert die innovative Lösung. Die spülmaschinenaugliche 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.



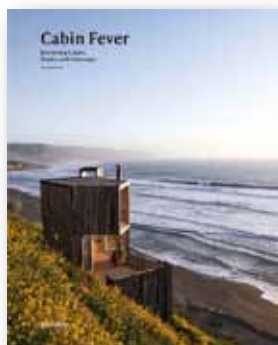
Intuitiv per Touch zur perfekten Kaffeespezialität

Touch-Technologie ermöglicht die einfachste und direkteste Kommunikation zwischen Mensch und Maschine. Dank ihr lassen sich mit der GIGA X8 sämtliche Lieblingspezialitäten durch eine einzige Berührung des Displays zubereiten. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich klar verständlich und vollkommen intuitiv. Auf direktem Weg führt sie zum Ziel, denn der Touchscreen liest einem im wahrsten Sinne des Wortes sämtliche Kaffeewünsche von den Fingerspitzen ab. Ob im Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Bereich, die Klarheit der Bedienphilosophie zählt zu den großen Stärken der neuen GIGA-X-Vollautomaten.

Automatische Milchsystemreinigung für TÜV-zertifizierte Hygiene

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der GIGA X8. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollauf automatisch 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.

jura.com



Cabin Fever – Enchanting Cabins, Shacks, and Hideaways

Hrsg.: gestalten

Wenn wir an Cabins denken, stellen wir uns oft eine klassische Berghütte vor. Dass klein jedoch keinesfalls eng bedeuten muss, zeigen die offenen Grundrisse, die großen Fensterfronten und das minimalistische Design der Entwürfe zeitgenössischer Architekten. Ob versteckt zwischen den Blättern des Waldes, mit weitem Blick über stille Seen oder hoch oben auf dem Gipfel eines Berges – Architekten von heute streben danach, außergewöhnliche Orte auf kleinstem Raum zu schaffen.

Hardcover, fadengebunden, 272 Seiten, 24 x 30 cm, vollfarbig, Sprache: Englisch, 39,90 € (D), ISBN 978-3-96704-030-2, gestalten; © Cabin Fever, gestalten 2021

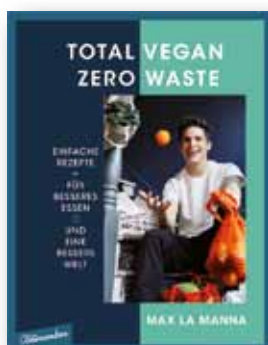


Swiss Brands II – Marken und Macher

Roland Müller / Gregory C. Zäch

Dieses Buch stellt „Die Großen Köpfe“ der Schweizer Innovations- und Kreativszene aus Vergangenheit und Gegenwart vor. Unter anderen den Ingenieur Hans Hilfiker, dessen Bahnhofsuhr zu den Design-Ikonen des 20. Jahrhunderts zählt, oder den Industrial Designer Christian Kaegi, der das weltweit erste aus Bananenfaser bestehende und biologisch abbaubare Textilgewebe entwickelt hat. Heinrich Höhn, der Erfinder der Zuger Kirschtorte, die von Hollywood-Größen heiß geliebt wurde, oder Myke Naef, seines Zeichens Erfinder von Doodle.

Hardcover, Leinen, 160 Seiten, 25,70 €, ISBN 978-3-03876-210-2, Midas Collection



Total vegan – Zero waste

Einfache Rezepte für besseres Essen und eine bessere Welt

Max La Manna

In den sozialen Netzwerken inspiriert der Koch und Aktivist Max La Manna fast eine Million Menschen dazu, ihren Lebensmittelkonsum zu überdenken. Sein Ziel ist es, jede Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden und trotzdem köstlich und gesund zu essen. In seinem ersten Kochbuch stellt er 80 seiner besten Rezepte vor, die allen schmecken, gesund sind und dabei noch Geld und Lebensmittel sparen. Max kocht mit einfachen Zutaten und ohne viel Aufwand für ein nachhaltigeres Leben.

Hardcover, 224 Seiten mit Abbildungen, 26,80 €, ISBN 978-3-351-05103-7, Verlag Blumenbar



Ein Teller voll Sonne

Mediterrane, leichte Küche für das ganze Jahr

Pauline Chardin

Bergdörfer, türkise Buchten, sonnengeflutete Lavendelfelder und Weinreben. Das Parfüm von Kräutern in der Luft. Ausgiebige Apéritifs auf Terrassen. Die Provence ist ein Fest für die Sinne, Inbegriff der französischen Entschleunigung. Und alles dreht sich um den Esstisch. Das Buch verrät gesunde Rezepte mit saisonalem Obst und Gemüse aus dem Garten oder vom Markt. Ihre Gerichte sind in der Küche des Mittelmeers verwurzelt und mit internationalen Einflüssen gewürzt. Hardcover, geheftete Bindung, 256 Seiten, 24 x 30 cm, vollfarbig, 45 €, ISBN 978-3-96704-045-6, gestalten; © Pauline Chardin, Ein Teller voll Sonne, gestalten 2022



Kinfolk Travel – Entspannte Wege, die Welt zu bereisen

John Burns

Anhand von 30 inspirierenden Zielen auf der ganzen Welt zeigt Kinfolk Travel, wie einfach es ist, auf entschlackte und achtsame Art und Weise die Welt zu bereisen. Das neueste Buch des Lifestyle-Magazins Kinfolk konzentriert sich auf besondere Orte und taucht ein in die lokale Kultur. In den drei Kapiteln Urban, Natur und Unterwegs werden die vorgestellten Destinationen unter ganz speziellen Blickwinkeln fernab von Massentourismus und Influencer-Hotspots erkundet. Gebunden mit Schutzumschlag, 20,3 x 27,9 cm, 352 Seiten mit 275 farbigen Abbildungen, 40 €, ISBN 978-3-95728-589-8, Knesebeck

Der neue fruchtige Alpen-Aperitif



Gäste wollen immer wieder positiv überrascht werden. Gurktaler erfindet sich auch deshalb mit der Vorstellung der neuen Sorte „Gurktaler Alpen-Aperitif“ sowie einem sortenübergreifenden Marken- und Designrelaunch der traditionellen Flasche neu.

Mit einem über 20-prozentigen mengenmäßigem Marktanteil ist Gurktaler der absatzstärkste österreichische Kräutertlikör und eine der größten heimischen Spirituosenmarken. Die Verwendung frischer Alpenkräuter macht ihn einzigartig in der Kategorie und steht im Fokus des neuen Designs. Mit der Einführung des Gurktaler Alpen-Aperitif, bei dem fruchtiger Sanddorn zur Verwendung kommt, begeistert die Marke mit einer innovativen Aperitif-Variante.

Der fruchtige Gurktaler Alpen-Aperitif

Der Gurktaler Alpen-Aperitif ist die österreichische Aperitif-Innovation und die heimische Antwort auf die italienische Aperitivo-Kultur. Der fruchtige Sanddornlikör mit frischen Kräutern aus dem Gurktal besticht mit einem satten Orangeton und einem köstlichen Aroma nach Sanddorn, Mandarine, Orange und Marille. Sanddorn wächst unter anderem im Alpen- und Voralpenraum und wird wegen seines frischen Geschmacks auch als „Zitrone des Nordens“ bezeichnet. Mit der Einführung des neuen Aperitifs verbindet Gurktaler das Lebensgefühl des Südens mit frischen Kräutern aus den Alpen. Ob pur auf Eis

oder als „Sanddorn Alpen-Spritz“ gemixt mit trockenem Sekt, Prosecco, Tonic oder Soda – der Gurktaler Alpen-Aperitif ist vielseitig und avanciert in jeder Form zum trendigen, regionalen Sommer-Drink.

In neuer Tracht, frisch aus den Alpen

Das überarbeitete Flaschendesign stellt die frischen Kräuter aus den Alpen als essenzielle Qualitätsgrundlage aller Gurktaler-Produkte in den Mittelpunkt. Das Highlight der Neugestaltung: ein strahlendes Etikett mit modernisiertem Gurktaler-Schriftzug sowie die auffallende Flaschenform, deren Säulenoptik an den

Dom zu Gurk, eines der bedeutendsten romanischen Baudenkmäler Europas und zugleich Herkunftsort des Gurktaler, erinnert. Die neue Ausstattung beinhaltet ebenfalls die Aufnahme des Premium-Qualitätssiegels „Made in Austria“. Gemeinsam mit seinem klassischen Bruder, Gurktaler, der Milde Alpenkräuter, präsentiert sich der Gurktaler Alpen-Aperitif zukünftig als echter Blickfang in der Bar. Aber nicht nur optisch besticht der Neue. Speziell an heißen Sommertagen entpuppt sich der „Apero“ als wunderbar köstliche Alternative zu anderen bekannten Bitters. Die Neugier der Gäste kann mit dem Sanddorn Alpen-Spritz ganz leicht geweckt werden.

www.gurktaler.at | www.topspirit.at

Sanddorn Alpen-Spritz

- 5 cl Gurktaler Alpen-Aperitif
- Aufgießen mit trockenem Sekt oder Prosecco
- Eiswürfel
- Dekoration: Orangenzeste

Den Gurktaler Alpen-Aperitif in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas leeren und mit trockenem Sekt oder Prosecco aufgießen. Zum Schluss mit Orangenzeste garnieren.





Dolce Vita aus Österreich

Hochriegl präsentiert OH'Secco Bianco und Rosato.



Die Wiener Sektkellerei Hochriegl präsentiert mit OH'Secco einen spritzig-leichten neuen Schaumwein in den Sorten Bianco und Rosato. Größte Sorgfalt bei der Auswahl der Weine und hohe Qualität zeichnen die Produkte der Marke Hochriegl seit 1890 aus und sind in die Kreation der beiden neuen OH'Secco Varianten mit eingeflossen. Das Ergebnis ist ein leichter, prickelnder Schaumwein, der das italienische Lebensgefühl verkörpert und gekonnt mit österreichischer Tradition verbindet.

Der neue Hochriegl OH'Secco ist ein vom mediterranen Lebensstil inspirierter Schaumwein, der mit der Expertise von Hochriegl in Österreich hergestellt

wird und mit seinem frischen und leichten Geschmack begeistert. Mit diesen Innovationen will das Wiener Traditionshaus mit über 130-jähriger Erfahrung in der Sektherstellung bewusst jene Zielgruppe ansprechen, die Schaumweine nicht nur zu besonderen Anlässen, sondern jederzeit als spritzigen Aperitif genießt und gerne dem „Dolce Vita“ frönt.

„Schaumwein wird bei jungen Menschen immer beliebter und ist als Aperitif oder spritziger After-Work-Drink aus dem Alltag vieler Menschen nicht mehr wegzudenken. Wir bekennen uns zur größtmöglichen österreichischen Wertschöpfung und kreieren daher einen österreichischen Schaumwein mit einem Brückenschlag zwischen heimischer Tradition und mediterranem Flair“, erklärt Benedikt Zacherl, Geschäftsführer der Schlumberger Gruppe.

Frisches Prickeln

OH'Secco Bianco überzeugt mit sehr feinen Fruchtaromen, zarten Klängen von Holunder und einer leichten Zitrusnote. Am Gaumen fruchtig und harmonisch mit langem, samtigem Abgang passt er sehr gut zu Pasta oder Risotto und zu asiatischer Küche sowie zu leichten Gerichten mit Gemüse, Fisch oder Hühnchen. Der extra trockene, spritzig-leichte Schaumwein eignet sich natürlich auch hervorragend als gut gekühlter Aperitif.

Für alle Rosé-LiebhaberInnen bietet der extra trockene OH'Secco Rosato zarte Aromatik, ausgewogenen Duft nach Wacholder und Brombeeren und einen fruchtig-harmonischen Geschmack mit langem, weichem Abgang. Der Rosé-Schaumwein schimmert in zartem Lachsrosa mit violetten Reflexen und passt ausgezeichnet zu weiß gebratenem Fleisch, Caesar Salat und gedünstetem oder frischem Gemüse sowie als ideale Begleitung für fruchtige Desserts.

Mit den beiden OH'Secco Sorten feiert Hochriegl die prickelnden Momente der Unbeschwertheit und zelebriert mit fruchtig-frischer Leichtigkeit das Dolce Vita auf Österreichisch!

www.topspirit.at



© Andreas Kolarik, Transgourmet Österreich

Spitzenköche demonstrierten eindrucksvoll, wie vielfältig einsetzbar die neu vorgestellten Produkte sind.

Transgourmet PUR 2022

Die Zukunft ist pflanzlich

Die vierte Ausgabe der Genussfachmesse Transgourmet PUR Ende April in Salzburg war „pure Branchen-Power“. Mehr als 4.000 Branchen-Insider aus dem ganzen Land folgten der Einladung.

Auf beeindruckenden 10.000 m² setzte der heimische Marktführer im Gastronomie-Großhandel „ein so wichtiges Zeichen der Lebendigkeit“, wie Geschäftsführer Thomas Panholzer betont. Die erste Branchen-Großveranstaltung im Jahr 2022 war – so der Tenor der Gäste – „ein Ort, um sich mit Kollegen, Fachpublikum und Produzenten auszutauschen.“ Transgourmet selbst und die 170 Industriepartner sowie 90 Winzer aus dem In- und Ausland zeigten eine eindruckliche Produkt- und Service-Leistungsschau.

Der beliebte VINEUS Newcomer-Award feierte sein Revival und wurde direkt auf der Messe im Rahmen der „Big-Bottle-Party“ verliehen. Mit dem begehrten Titel VINEUS Newcomer 2022 darf sich Jürgen Trummer schmücken.

Der ÖSV und Transgourmet Österreich besiegelten auf der PUR ihre künftige Partnerschaft: So wird ab der Wintersaison 2022/23 der heimische Marktführer im Gastronomie-Großhandel Transgourmet den ÖSV mit seinem Verbandsbüro in Innsbruck, dem Bergisel Innsbruck mit zwei Restaurants, der Ski Austria Academy in St. Christoph am Arlberg und ausgewählte Weltcup-Rennen mit Waren beliefern.

Auf der PUR zeigen traditionell die Spitzen- und Haubenköche von Transgourmet Cook gemeinsam mit hochdotierten Gastköchen, wie vielfältig einsetzbar die neu vorgestellten Delikatessen sind, und fungieren als Inspirationsquelle.

Die zweitägige Veranstaltung führte Besucher durch die Transgourmet Genusswelt und widmete sich intensiv den Trend-Themen Bio und Plant-Based-Food. Immer mehr Menschen verzichten ganz oder teilweise auf tierische Produkte. Es gehört mittlerweile zum guten Ton in der Gastronomie, eine Vielfalt an entsprechenden Gerichten anzubieten. Daneben gehören Bio- ebenso wie regionale und nachhaltige Produkte zu den Trend-themen, ebenso Tierwohl. Diese Trends bedient Transgourmet in Form von Konzepten, Produkten und Unterstützungsleistungen. Der Händler wird so zum Lösungsanbieter: Der verstärkten Nachfrage nach veganen und vegetarischen Gerichten entsprechend führte Transgourmet die Konzeptmarke „Transgourmet Plant-based“ ein, die sowohl pflanzliche Eigenmarken als auch Markenprodukte entsprechend kennzeichnet und gesondert ausweist.



Eine Hommage an den perlenden Pioniergeist

Mit „KATTUS HERITAGE RESERVE“, feiert die Wiener Traditionskellerei KATTUS ihr 165-jähriges Bestehen mit zwei neuen Sekt-Reserven.

Seit Johann Kattus 1857 den Grundstein für die traditionsreiche Wiener Sektkellerei legte, ist die Geschichte des Hauses von unternehmerischem Pioniergeist geprägt. KATTUS hat sich seinen Ruf als Schrittmacher am heimischen Schaumweinmarkt über fünf Generationen hinweg durch eine Reihe beachtlicher Innovationen erarbeitet. Darunter die Aufnahme der Sektproduktion durch Johann Nepomuk Kattus im Jahr 1890, die Einführung von Frizzante durch Maria und Ernst Polsterer-Kattus oder die Präsentation des ersten veganen Bio-Sekts durch Johannes Kattus, mit dem die Messlatte für ressourcenschonenden Genuss höher gelegt wurde.

Anlässlich des 165-jährigen Jubiläums bringt das familiengeführte Traditionsunternehmen mit „KATTUS HERITAGE RESERVE“ eine Hommage an die Geschichte des Hauses auf den Markt, die Festlichkeit mit Jeunesse verbindet und die überlieferten und gepflegten Werte des Hauses mit frischen Perlen belebt. Bereits vor 30 Jahren servierte Maria Polsterer-Kattus mit der begehrten „Alten Reserve“ einen opulenten Sekt aus reiferen Jahrgängen, der für Begeisterung unter heimischen Sektkennern sorgte.

Die neuen Sekt-Reserven in Brut und Rosé entfachen die Leidenschaft für prickelnden Genuss neu und bereichern die rot-weiß-rote Tischkultur mit bewusst niedriger Dosage und feiner Perlage sowie zweijähriger Lagerzeit nach der aufwendigen Méthode Traditionelle in den historischen Kellergewölben. Brut

und Rosé sind ideale Begleiter zu heimischer Küche, trendigem urbanen Street-Food oder Meeresfrüchten und beweisen als Speisebegleiter ihren vornehmen Facettenreichtum. „Wir schreiben die große Geschichte der Reserve in unserem Haus fort und schließen mit der ‚KATTUS HERITAGE RESERVE‘ in bester Tradition des Hauses an die vielseitige Trinkfreude an. Die neuen Sekt-Reserven gedenken der Geschichte der Sektherstellung bei KATTUS und gehen mit der Zeit: Sie sind elegante Begleiter der leichten, modernen und urbanen Küche und elaborierte Perlen der Festlichkeit“, erklärt Johannes Kattus.

Frische aus dem kühlen Weinviertel

Für die Trauben setzt KATTUS auf langjährig gewachsene Beziehungen zu Weinbauern im Weinviertel. Bereits Firmengründer Johann Kattus entdeckte die kühle Region als Quelle frischer Weißweine. Dieser Verbindung bleibt die Sektkellerei bis heute treu und arbeitet mit Weinbauern, die die Liebe zur natürlichen Ressource teilen und die Basis für die hohe Qualität der Schaumweinspezialitäten aus der Wiener Billrothstraße garantieren. Im größten Weinbaugebiet des Landes finden sich die perfekten Voraussetzungen für die Sektgrundweine. Weite Teile der Region gehören der „Cool Climate Zone“ des heimischen Weinbaus an und bringen jene Frische mit, die man im Schaumwein sucht. Zudem stellt der für die Herstellung der Grundweine



Sophie und Johannes Kattus

hervorragend geeignete Löss mehrheitlich die Bodenstruktur. So verwundert es nicht, dass Weinviertler Wein zur DNA der KATTUS-Schaumweine gehört und für „KATTUS HERITAGE RESERVE“ alle Trauben von Hand gelesen werden. Die hohe Qualität des Sekts und seine Herkunft sind an der rot-weiß-roten Banderole sofort ersichtlich und bestärken Konsumenten zum Griff nach dem regional und ressourcenschonend produzierten Jubiläumsspekt.

KATTUS HERITAGE RESERVE

Der trocken gehaltene Brut ergänzt mit dieser Anlage alles, was eine leichte, natürliche Süße mitbringt. Für die österreichische Mehlspeisenküche ergeben sich vielfältige Möglichkeiten: beispielsweise Eclairs, auch nur als Fingerfood mit Sekt gereicht, oder Soufflés. Als „Perfect Match“ eignen sich auch Schinkenkroketten, Roastbeef-Sandwiches oder rosa gebratenes Kalb. Zu seinen „engen Freunden“ gehören insbesondere Krustentiere vom Grill oder Thunfisch – vor allem als Tataki. Moderne Streetfood-Klassiker wie Pulled Pork oder Quesadillas mit Avocado haben förmlich fast ebenso sehnsüchtig auf „KATTUS HERITAGE RESERVE“ gewartet wie das klassische Backhenderl.



KATTUS HERITAGE RESERVE Rosé

Fisch und Krustentiere, vor allem in sanfterer Zubereitung, sind für den Rosé eine besonders stimmige Wahl. Vor allem ein klassischer Shrimpscocktail, Lachscanapées oder pochierter Saibling aus heimischen Gewässern harmonisieren besonders fein mit „KATTUS HERITAGE RESERVE Rosé“. Er ist auch ein exzellenter Gemüsebegleiter in unterschiedlichen Zubereitungsvarianten. Geschmortes Gemüse umschmeichelt der mit seinem Schmelz ebenso galant wie Ofengemüse von Paprika bis Moussaka. Die roten Fruchtnoten und seine Cremigkeit passen hervorragend zu Mandel- und Milchcreme-Desserts, aber auch zu Vanille und Tonkabohne-Reisauflauf. Portugiesische Pasteis de Nata begleitet „KATTUS HERITAGE RESERVE Rosé“ genauso trefflich wie klassischen Kaiserschmarrn.

www.kattus.at





Une GRANDe Amitié

Eine Komposition aus Belle Époque und Golden Twenties mit Glanz, Genuss und Grand Marnier.

Versteckt im Ringstraßenhotel The Ritz-Carlton, Vienna, eröffnete die Suite Marnier – Speakeasy à Vienne. Ein Ort, an dem erstklassige Cocktails serviert werden und auch eine historische Freundschaft wiederbelebt und zelebriert wird. Schließlich verdanken César Ritz, Begründer der weltbekannten Luxus-Hotelkette, und Louis Alexandre Marnier-Lapostolle einander viel. Wo Louis Alexandre einst half, das berühmte Hotel Ritz an der Place Vendôme in Paris umzusetzen, machte César Ritz den Likör seines Freundes über Frankreich hinaus wahrlich bekannt. Mit ebendiesem traditionsreichen Gefühl öffnete die Suite Marnier ihre Türen, versteckt im The Ritz-Carlton, Vienna. Wer hinein möchte, benötigt zunächst das richtige Passwort, um sich dann an einem Ort wiederzufinden, der die Gäste auf eine Entdeckungsreise internationaler Barkultur einlädt und mit dem einmaligen Ambiente einer geheimen Speakeasy Bar empfängt. Dabei schlagen die Auswahl der Drinks, die Musik, die Ausstattung und das Design eine Brücke von der Belle Époque und den Roaring Twenties bis in die Gegenwart. Französischer Chic mit einem Touch Extravaganz, klassische Cocktails mit einem besonderen Twist.

Grand Margarita

Ein besonderes Highlight des Cocktailmenüs ist dabei unter anderem der Grand Margarita, als französisch interpretierte Abwandlung der klassischen Margarita. Eine Liaison von fein-



würzigem Espolon Tequila, frischer Limette und dem fruchtig intensiven Cognac-Orangen-Likör Grand Marnier, der dem bekannten Drink eine neue, tiefe Aromatik und wunderbar weiche Balance verleiht.

DESIGNKONZEPT: Büro Hirzberger GmbH in Zusammenarbeit mit der Campari Austria GmbH

MOBILIAR: Tony Subal Gallery

Qualitativ anspruchsvolle Meisterwerke & Originalstücke des Art Déco aus den 1920er- und 1940er-Jahren.

DEKORATIONEN

Weihburg Interiors GmbH – Georg Dunekamp

Art Déco Tapeten & Stoffe von Pierre Frey & Nobilis Paris

Pölster & Kissen von Fornasetti, Milano

BAR: Höhe 5 Meter – Entwurf Jürgen Hirzberger-Taylor

MUSIKANLAGE: Bang & Olufsen

FLORALE DEKORATION: Blumen Doll

vienna.restaurant@ritzcarlton.com

Ein Rosé für eine neue Zeit

Gemeinsam mit Bio-Winzer Albert Gesellmann kreierte Johannes Kattus einen progressiven Rosé-Wein. Wir baten zum kurzen Gespräch.



Johannes Kattus im Interview mit HOTEL&DESIGN.



Herr Kattus, wie kam es zur Idee zu „Hanni's Rose“ und warum zur Zusammenarbeit mit Albert Gesellmann?

An einem Abend mit Freunden tranken wir ein Glas Rosé und mir wurde bewusst, dass im hochwertigen, anspruchsvollen und vor allem lifestyleigen Bereich ein österreichisches Produkt fehlt, das sich auf Augenhöhe mit den bekannten Namen der Provence misst. Die rot-weiß-rote Antwort sollte keine Kopie sein, sondern ein eigenständiges, selbstbewusstes, progressives und hedonistisches Produkt. Mit dieser Idee im Glas begann die Suche nach einem Partner, die in Albert Gesellmann mündete – einem kongenialen Vordenker der heimischen Weinszene. Schon im Vorfeld legte ich großen Wert auf biologischen Anbau und ressourcenschonende Herstellung. Das ist für mich ein absolutes Must bei einem neuen Wein, der eine kosmopolitische, anspruchsvolle, aber auch verantwortungsbewusste Zielgruppe anspricht. In gemeinsamer Entwicklungsarbeit entstand eine harmonische Komposition aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent und Syrah in Ganztraubenpressung. Das Resultat hat uns überzeugt: ein leichter Sommerwein mit animierendem Säurespiel. Neben den inneren Werten haben wir auch der äußerlichen Strahlkraft von „Hanni's Rosé“ viel Aufmerksamkeit gewidmet. Das elegante, zeitlose und mondäne Flaschendesign mit Einflüssen der Art Nouveau stammt von Produktdesigner Johannes Scherr. Stoelzle hat die Flaschen extra angefertigt. Das Gesamtprodukt ist ein eleganter und stilvoller Blickfang, der perfekt in die gehobene Gastronomie passt.

Rosé-Weine liegen im Trend. War auch das eine Überlegung, um dieses neue Produkt zu lancieren?

Rosé ist sowohl im Wein- als auch im Schaumweinsegment ein Wachstumsprodukt, das noch viel Potenzial hat. Immer mehr Männer entdecken ihre Liebe zum Rosé und der Trend zum Day Drinking wirkt sich ebenfalls positiv auf den Absatz aus. Die rot-weiß-rote Lücke im trendigen Premium-Segment

möchte ich besetzen, weil „Hanni's Rosé“ in vieler Hinsicht die Wünsche der Zielgruppe durch biologischen Anbau, regionale Herstellung, kurze Transportwege und gehobenen Anspruch erfüllt. „Hanni's Rosé“ ist bewusst nicht nur für den österreichischen Markt konzipiert.

Wie würden Sie persönlich Ihren Zugang zu Weinen beschreiben?

Ich bin dem Weinbau durch unsere Familie sehr eng verbunden und empfinde Begeisterung für die Pionierleistungen von Winzerinnen und Winzern, die mit Mut und Weitblick bekannte Pfade verlassen, um Neues zu schaffen. Wein ist für mich nicht nur ein wunderbares Getränk, das in seiner Vielfalt zu jeder Okkasion harmoniert, sondern ein Lebensgefühl.

Sind nach dieser ersten Zusammenarbeit weitere Ideen in der Pipeline?

„Hanni's Rosé“ ist das erste Produkt von „Hanni's Wine“. Weitere werden folgen. Die Basis werden immer der biologische und ressourcenschonende Anbau und die Zusammenarbeit mit herausragenden und progressiven Winzerpersönlichkeiten sein, die die gemeinsame Vision teilen, außergewöhnliche Weine für eine neue Generation zu komponieren. „Hanni's Rosé“ ist innerhalb der KATTUS Holding eigenständig positioniert und ich setze mir keine Grenzen in den Denkmöglichkeiten. Die Produkte werden sich gemeinsam mit ihrer Community entwickeln. Natürlich werden sie sich auch im Members Club „Am Hof 8“ finden, wo anspruchsvolle Gleichgesinnte aufeinander treffen. Die Zusammenarbeit mit Albert Gesellmann soll jedenfalls nicht solitär bleiben, sondern in der nächsten Edition von „Hanni's Rosé“ eine inspirierende Fortsetzung finden.

HOTEL&DESIGN bedankt sich für das Gespräch!



© Matthew Shaw

Ein Vorhang, der niemals fällt

Die Bar The Curtain Club im renommierten Luxushotel The Ritz-Carlton Berlin präsentiert sich im neuen Flair.

Die Bar im The Ritz-Carlton Berlin erlebt die Renaissance eines goldenen Zeitalters. Auf das bewährte Barkonzept im latein-amerikanischen Stil halten nun die 1920er-Jahre Einzug. Serviert werden erlesene und kreative Getränke, um den Geist längst vergangener Tage wieder aufleben zu lassen. Einmal mehr ist das Team um Barmanager Alexander Affeldt gewillt, seine Gäste in den Bann des prestigeträchtigen Hauses am Potsdamer Platz zu ziehen.

Die wilden 1920er-Jahre

In vielen Jahren hinter namenhaften Bars wie der Marlene Bar, der Monkey Bar oder der Duke Bar brachte der gebürtige Warener eine persönliche Note hervor, welche sich nun ebenfalls unverkennbar in den hochwertigen Cocktails des The Curtain Club

wiederfindet. Dabei ist Alexander Affeldt, der seit November 2021 die Geschicke der Hotelbar im The Ritz-Carlton, Berlin lenkt, das Erlebnis des Gastes ein besonderes Anliegen: „Mit unserer neuen Getränkekarte und den darin erhaltenen Signature Drinks wie El Dorado, TruffleTini oder Kosmopolit, aber auch Champagner-Klassikern offerieren wir ein authentisches Angebot, angelehnt an die 1920er-Jahre. Wir möchten unsere Gäste auf eine kulinarische Zeitreise mitnehmen, auf der sich die Roaring Twenties in unseren Kreationen widerspiegeln. Auch musikalisch möchten wir unsere Gäste verwöhnen, weshalb wir jeden Donnerstag bis Samstagabend zwischen 21.00 und 1.00 Uhr ausgewählte Musiker auf unserer kleinen Bühne begrüßen. In Kombination mit unseren exklusiven Cocktails und Drinks wird so jeder Abend zu einem unvergesslichen“, so Alexander Affeldt weiter.



Gerome Adamson



Art déco

Die Inneneinrichtung des The Curtain Club überzeugt durch einen modernen Art-déco-Stil. Hochwertige und sorgfältig ausgewählte Materialien, gedeckte Farben in Beige, Taupe und Grau sowie warmes indirektes Licht sorgen für eine gediegene Atmosphäre, welche zum Wohlfühlen einlädt. Der Tresen der Bar ist unschwer als das Herzstück auszumachen. Er wird von goldenen Elementen umfasst, die an Baumkronen erinnern und den Adern der Stadt – den Alleen – Tribut zollt. Besagte Akzente finden sich immer wieder, wie auch im Design der Getränkekarte, und verleihen den Räumlichkeiten so das Flair des goldenen Zeitalters. Auch ein Flügel, welcher sich als weiteres Highlight im Schaubild der 1920er-Jahre einfügt, findet sich in der Umgebung wieder. Dunkelgrüne schwere Vorhänge aus Samt geben der Hotelbar nicht nur ihren Namen, sondern sorgen zusätzlich für ein gemütliches Ambiente. So fügt sich der Einrichtungsstil des The Curtain Club nahtlos in den modernen Art-déco-Stil des The Ritz-Carlton, Berlin ein.



Alexander Affeldt

Auch für Zigarrenliebhaber

Neben der Bar The Curtain Club bespielen Alexander Affeldt und sein Team täglich den Cigar Club, einen Geheimtipp und den idealen Rückzugsort für Zigarrenliebhaber. Gäste werden herzlich eingeladen, gemeinsam mit dem Aficionado des Hauses Paul Brieskorn exquisite, handgefertigte Zigarren in lockerer und entspannter Runde zu verköstigen. Hierbei können Besucher in einem begehbaren Humidor zwischen etwa 20 Sorten, wie beispielsweise einer milden Victor Calvo Gold Belicoso oder einer mittelkräftigen Texas Maduro, wählen und genießen somit feine Aromen aus fernen Ländern wie Nicaragua oder Peru. Um Genussfreunden eine möglichst breite Vielfalt zu präsentieren, wird das Angebot durch den Zigarren Connaisseur in regelmäßigen Abständen angepasst. Zudem sprechen Barmanager Alexander Affeldt und sein Team korrespondierende Empfehlungen aus der exklusiven Luxury Spirit Collection aus, um das Erlebnis im Cigar Club zu verfeinern. Für Zigarrenfreunde, die mit eigens mitgebrachten Zigarren die gediegene Atmosphäre genießen wollen, wird eine Cutfee von 10 Euro erhoben. Um Tabak- und Genussfreunde regelmäßig zu vernetzen, finden wiederkehrende Events für Zigarren-Connaisseure im exklusiven Kreise statt.

www.ritzcarlton.de/berlin



© Thülin Suisse AG

Flughafenhotel mit Alpenflair

Accor eröffnete Ende April das Mercure Hotel Geneva Airport.

Inspiziert von den Alpen und der Schweizer Kultur geht es mit 163 Zimmern und Suiten, fünf Restaurants und Bars, fünf Meetingräumen, einem Konferenzsaal und einem 1.000 Quadratmeter großen Harmony-Wellbeing-Bereich mit Fitness und Sauna an den Start. Das neue Mercure Hotel ist das sechste Haus im Portfolio der Midscale-Marke und das 76. Hotel von Accor in der Schweiz. Das 4-Sterne-Haus liegt an der Rue de la Bergère, nur wenige Fahrminuten vom Genfer Flughafen und dem Palexpo-Kongresszentrum entfernt.

Ein Baum in der Lobby

Das neue Haus setzt den Fokus auf lokal-regionalen Flair. Durch den Einsatz ausgewählter Farben, Formen und Möbel sowie Accessoires werden Gäste im Inneren des Hotels von Alpen, Flora, Fauna sowie Kunst und Kultur der Schweiz empfangen. Mitten in der Lobby ist ein echter Baum der Eye-Catcher schlechthin. Unter ihm können in stylischen Sitzgruppen gemütliche Stunden verbracht werden.

Das knapp 200 Quadratmeter große Restaurant L'Atrium mit Lounge, die Bucida Bar und das ZIM Café mit To-go-Bereich gehören zum breit gefächerten Kulinarikkonzept. Im Hauptrestaurant zieren lokale Kunstwerke und strukturierte Tapeten in den Farben und Texturen der Alpen die Wände. Raumhohe Verglasungen und reichlich Tageslicht sowie natürliche Farben und viele Grünpflanzen bilden weitere Akzente. Durch Wandpaneel werden private Rückzugsorte bereitgestellt.

Für diesen September ist ferner die Eröffnung des Fine Dining Restaurants Alae mit einer mediterranen Küche geplant. Darüber hinaus soll in den kommenden Monaten eine Dachterrasse mit der Le Rooftop Bar das kulinarische Angebot des Hotels ergänzen. In den Zimmern setzt sich das Alpenfeeling fort – unter den Füßen mit Teppichen, die die Farben der Schweizer Berge geometrisch spiegeln, oberhalb mit einem Kopfteil in Lederoptik, gemütlichen Bettlampen und Wandfarben, die man in der Natur findet.

www.mercure.com





Für einen Urlaub wie damals

Das Falkensteiner Hotel & SPA Jesolo präsentiert sich mit einer internationalen, sehr designbetonten Architektur, weckt aber trotzdem bei vielen Erinnerungen an erste Urlaube in der Jugend.

Text: Peter A. de Cillia

Seit dem Jahr 2015 erstrahlt das direkt am langen Sandstrand von Jesolo gelegene Hotel. Vor einem Jahr wurde es runderneuert und bekam eine ganz besonders stimmige Spalandschaft dazu. Das 5-Sterne-Haus, entworfen vom US-Amerikaner Richard Meier, für das Interieur-Design zeichnete Matteo Thun verantwortlich, kann durchaus als Vorzeigehotel an der oberen Adria bezeichnet werden. Der Gebäudekomplex, bestehend aus Hotel und Eigentumswohnungen, liegt direkt am Strand von Jesolo und zeichnet sich durch einen unvergleichlichen Mix aus klaren

Formen, edlen Materialien, frischen Farben und Elementen der Pop Art aus. So dominieren die Farben Weiß, Aquamarin und Meerblau die durchwegs lichtdurchfluteten Räume. Das Haus zeigt sich klar und mondän von außen, verspielt und edel von innen. Nicht minimalistisch, aber reduziert. Hier wird gekonnt mit großzügigen Flächen gearbeitet, nichts wirkt überladen und überflüssig. Schon deshalb unterscheidet es sich von vielen anderen Häusern in unmittelbarer Umgebung. Es stehen insgesamt 165 Zimmer und Suiten zur Verfügung. Die 102 Doppelzimmer





und 63 Suiten (mit ein, zwei oder drei Schlafzimmern und einer Größe von 45 m² bis 150 m²) sind luxuriös eingerichtet und garantieren modernen Wohnkomfort auf höchstem Niveau. Auch hier spiegelt sich das fast minimalistische Raumkonzept wider. Komfort und edle Produkte sind selbstverständlich. In allen Zimmern sowie Suiten sind beispielsweise Nespresso-Kaffeemaschinen vorhanden.

Pures Wellnessvergnügen

Der neu gestaltete Acquapura Blue. Horizon SPA Bereich bietet auf über 2.100 Quadratmetern, aufgeteilt auf zwei Etagen, Entspannung pur und die Möglichkeit, Kraft zu tanken. Die vier

Innen- und Außenpools mit 29 °C bis 32 °C warmem Wasser laden zum Verweilen ein und ein ganzjährig beheizter Außen-Whirlpool rundet das Angebot dieser großzügigen Hotel-Wasserwelt ab. Der Saunabereich bietet eine Außen-Panorama-Sauna, eine Biosauna, eine Finnische Sauna, einen Hamam sowie ein Eisbad. Von der Sonnenterrasse aus blickt man auf das quasi endlos wirkende Meer. Entsprechende Ruhezeiten und ein Fitnessraum – ebenfalls mit Meerblick – ergänzen das umfangreiche Angebot an mediterranen Wohlfühlmomenten. Bei allen SPA-Behandlungen fließen die Elemente Wasser, Himmel und Erde ein. Verwendet werden ausschließlich natürliche Ingredienzen mit maritimer Essenz – von der adriatischen Umgebung bis ins tropische Hawaii.





Italien with a twist

Die gewohnt mediterrane Küche Italiens bekommt ein internationales Upgrade in den beiden Restaurants, deren Einflüsse von Japan bis nach Hawaii reichen. Das „Artigiani Restaurant & Market“ ist der lichtdurchflutete Restaurantbereich mit Sonnenterrasse. Halbpensionsgäste finden hier morgens ein abwechslungsreiches Frühstück und genießen das abendliche Dinner mit ausgesuchten Produkten aus vorwiegend regionalen Manufakturen, die an offenen Show-Cooking-Stationen frisch zubereitet werden. Und das wohlvermerkt auf höchstem Niveau, wie man es sich von einem Luxushotel auch erwartet. In der „HOKU Restaurant & Lounge Bar“ genießt man spannende Á-la-Carte-Sharing-Fusionsküche, eine außergewöhnliche Cocktaillkultur, untermalt von Lounge Musik direkt am Meer. „Hoku“ steht in Hawaii für „aufgehender Stern am Himmel“ – die Küche schafft in diesem Restaurant ein aufregendes Crossover aus japanischer Kochkunst, italienischer Grilltradition vereint mit hausgemachter Pasta. Im ersten Augenblick kann man sich diese Art von Fusionsküche nicht wirklich vorstellen, man wird aber gleich nach den ersten Bestellungen eines Besseren belehrt. Der lange, goldene Sandstrand

von Jesolo lädt zum Sandburgenbauen und Spaziergängen ein. Im liebevoll betreuten Falty-Land mit Softplay-Anlage für Kinder ab 3 Jahren finden Kinder ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm. Der Kinderspielplatz mit Rutsche und Schaukel direkt am Strand, Babysitting auf Anfrage und die Möglichkeit, Kinderfahrräder auszuborgen, runden einen unvergesslichen Familienurlaub ab.

Ja, und dann blickt man bei einem „Apero“ auf das endlos weite Meer, geht gedanklich am langen Sandstrand spazieren und lässt die jugendlichen Anfänge Revue passieren. Die ersten zaghaften Versuche dem anderen so fremden Geschlecht näher zu kommen, der erste Kuss vielleicht, und Jahrzehnte später fühlt man sich am selben Ort wieder genauso wohl wie damals. Was will man mehr ...

Fazit

Eine perfekt geplante Hotelanlage, die durch ihre Coolness und ihr Qualitätsangebot punktet. Die Lage direkt am Meer, ein aufmerksames Service, designte Hotelzimmer und für die obere Adria ein Vorzeigespa garantieren perfekte Urlaubserlebnisse.

www.falkensteiner.com/hotel-spa-jesolo

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Passieren kann immer was, aber ...

Wo Menschen werken, kann immer etwas passieren. So natürlich auch in der Gastronomie. Es wird entweder einmal etwas Falsches serviert oder die Speisen sind nicht heiß oder man muss zu lange warten, bis das Service kommt. Nicht wirklich große Probleme, die man vor allem leicht durch eine höfliche Aussprache und/oder Erklärung beiseiteschaffen kann. Wenn man aber als Gast bei Reklamationen hört: „Sie sind aber der Erste, der etwas beanstandet“, oder „das ist bei uns immer so“, dann hört sich das Verständnis für menschliche Fehler auf. Kürzlich wurde mir wieder einmal das „Überfordertsein“ in der Gastronomie drastisch vor Augen geführt. Sätze von der Branche wie „Gelebte Gastfreundschaft“ und „Gäste positiv überraschen“ wurden dabei wieder einmal mehr zu leeren Wort- und Marketinghülsen. Ein neu übernommenes Wirtshaus, sehr freundliches Service, sehr gehobene Preise. Einer der sogenannten Signature-Dishes – das Backhenderl, für das der Vorbesitzer schon gelobt wurde. Alle ein-

schlägigen Gastrokritiker schwärmten in den letzten Wochen darüber, dass auch dieses Produkt perfekt weiter angeboten wird. In unserer Viererrunde bestellten drei das „berühmte“ Backhenderl. Eines war sehr, sehr normal und wahrlich nicht aufregend und das andere war überwiegend noch blutig, und das geht bei einem Hendl absolut nicht und ist unverzeihlich. Wir sagten dies der sehr freundlichen Bedienung, die sich entschuldigte, und das war es auch schon. Wir erwarteten uns zumindest, dass jemand aus der Küche kommt, dies ebenfalls bedauert und entweder das Gericht (stolze 23 Euro für ein halbes Backhenderl) nicht verrechnet, oder als „goody“ ein Schnapserl oder ein Dessert auf den Tisch stellt. Nichts dergleichen passierte. Ich denke da an den geliebten Süden, an Italien oder Spanien, wo dies eine Selbstverständlichkeit wäre. Das wäre dann gelebte Gastfreundschaft – also bitte noch fleißig üben, bevor man Wirt wird, meint Ihr anonymus

H&D möchte in jeder Ausgabe einer 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

Das etwas andere Hotel

Das Innendesign des neu eröffneten b'mine Frankfurt Airport wurde von GEPLAN DESIGN entworfen und ist mit seinen speziellen Raumkonzepten ein Businesshotel der anderen Art.

Zwischen Autobahnen und Frankfurt Airport gelegen, ermöglicht das Businesshotel b'mine Frankfurt Airport in 40 von 241 Zimmern die Mitnahme des eigenen Fahrzeugs – es ist möglich, über den CarLift direkt in das CarLoft zu fahren und sich nach anstrengender Reise oder langem Arbeitstag auf schnellstem Weg zu regenerieren – ohne den Umweg über das übliche Check-in an der Rezeption. Die Innenarchitekten Cord und Rolf Glantz, Geschäftsführer von GEPLAN DESIGN, entwarfen neben der Gestaltung der Zimmer – insgesamt gibt es drei verschiedene Raumtypen auch das Foyer, den Eventbereich sowie das Restaurant. In Zusammenarbeit mit der Berliner Künstlerin Pola Brändle ist ein unverwechselbares Ambiente entstanden.

Das b'mine Frankfurt Airport liegt im neu gedachten Quartier „Gateway Gardens“, welches von 1945 bis 2004 noch Teil der US-Airbase war. Bereits von der Autobahn aus zieht das Gebäude

die Blicke auf sich: Die Loggien der CarLofts werden magisch in unterschiedliche Lichtfarben getaucht und machen sofort neugierig auf das Haus.

Eine besondere Herausforderung sahen die Planer jedoch in der individuellen Ausgestaltung der 160 Standardzimmer, den Smart Rooms mit ihren jeweils 14 Quadratmetern.

Der spezielle Planungszugang

Entworfen wurde das Hotel nach Aussage der Zwillingbrüder Glantz „von innen heraus“. In der Regel ist es umgekehrt: Die Innenarchitekten werden damit beauftragt, ihre Ideen auf einem bereits vorgegebenen Grundriss zu entwickeln. Die außergewöhnliche Planungsfreiheit bei diesem Projekt ermöglichte es, die Flächennutzung auf den 13 Etagen des neuen Hauses möglichst



© Christof Mante / GEPLAN DESIGN

effizient zu gestalten und die Zimmer modular aufzubauen. Im b'mine Frankfurt Airport wurde vor allem für die Smart Rooms ein Grundriss verwirklicht, den Cord Glantz bereits vor vielen Jahren entwickelt hat und der für ihn „idealtypisch“ ist: Es geht darum, auch in den kleineren Räumen viel Ruhe und Weite entstehen zu lassen. Und gleichzeitig mit dem Charme von „Tiny Living“ zu begeistern.

Bereits das Entrée in die Smart Rooms ist anders als erwartet. Ein kleiner Flur zweigt vom zentralen Korridor jeweils zu den Smart Rooms ab, von denen es im Haus 160 gibt. Im 13. OG befindet sich eine hochwertig ausgestattete Suite. Die Tür in den Smart Room öffnet sich, und der Blick wandert sofort zum Alkoven, einer einmal ganz neu interpretierten Bettische direkt am Fenster mit teilweise atemberaubendem Blick auf die Skyline von Frankfurt. „Die rundum gepolsterte Nische ist extrem gemütlich. Die Farben der Nischenpolster variieren von einem angenehm kühlen Blauton über ein sanftes, natürliches Grün, ein vitalisierendes Gelborange bis hin zu einem edlen Dunkelrot.

Offene Räume, Nischen und viel Textil

Auch wenn der Smart Room mit seinen knapp 14 Quadratmetern vergleichsweise klein ist, ist es allein durch das von GEPLAN DESGN entwickelte Konzept gelungen, räumliche Weite und ein großzügiges Raumgefühl hervorzurufen. Als ideale Lösung entpuppte sich die Planung mit textilen Elementen. Der Gast kann ganz einfach die für ihn richtige Mischung aus durchgängiger Offenheit und räumlicher Abgrenzung herstellen. Lediglich das WC und die Dusche bilden durch eine bündig in die Wand integrierte Tür einen in sich geschlossenen Raum.

Was im Hotelzimmer wichtig ist

Während die Koffer sich vollständig unter das Bett schieben lassen, finden ein paar Utensilien lässig Platz im tiefen Rahmen des beleuchteten Spiegels. Hochfloorige Auflageteppiche schenken Behaglichkeit, und die von GEPLAN DESIGN entworfenen Möbel sind „offen“ und leicht: Auch hier lässt sich etwas verstauen, aufhängen und drüberlegen. Das Highlight ist jedoch das Bett,



Cord und Rolf Glantz

wie das kreative Duo betont – eine Komfort- und Relaxzone mit bequemer Betthaupt, integrierter Elektrifizierung und kabelloser Aufladung für Mobiltelefone.

Kunst und Funktionalität halten im b'mine die Balance. Cord Glantz betont, dass es ihm neben der Ästhetik, Individualität und Wohlfühlfaktoren auch darum gehe, die Flächen effizient zu organisieren. Dass möglichst durchgängig und fugenlos geplant werde, um nicht zuletzt eine einfache Reinigung zu ermöglichen. „Um ein Beispiel zu nennen: Lüftung und Duschköpfe werden von uns in den Badezimmern bündig integriert. Wir sorgen dafür, dass sich die Oberflächen, wenn überhaupt, nur langsam und über einen langen Zeitraum abnutzen.“ Im b'mine verweist GEPLAN DESIGN auf die Verwendung eines Kunststeins, der unter anderem für die Wandbekleidung in den Badbereichen verwendet wurde.



Vorschau auf H&D Nr. 4 | August/September 2022



VILA VITA Panonia

◀ Hotel national

Luxuriöse Residenzen am See, Bungalows im burgenländischen Charme, stilvolle Apartments, Suiten und Zimmer bieten sich im VILA VITA für eine erholsame Auszeit an.

Hotel international ▶

Raufkommen zum Runterkommen Urlauben und dabei zu sich selbst finden. Im Hubertus Mountain Refugio Allgäu werden die Urlaubstage zu einer Reise zu den ganz persönlichen inneren Bedürfnissen.



© HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

◀ Das Hotelzimmer zum idealen Rückzugsort verwandeln

Der Gast sieht sich nach Ruhe und Entspannung. Das Hotelzimmer sollte auch dafür ein zentraler Ort sein.



Hyndham Grand Creta Miraflores Bay

Böden: Holz, Teppich, Fliesen ▶

Wir präsentieren Ihnen, wo was Sinn macht.



Maji / Eiche Country Riva Mezzo gold

FOOD&DESIGN

Kaffee & Tee als Statement für besten Geschmack

Die beliebten Heißgetränke präsentieren sich mit hoher Qualität und zahlreichen Geschmacksnuancen.



Autowelt

Private oder betriebliche Nutzung – die Zukunft steht vor der Garage.



© CUPRA

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

Peter A. de Cillia

Verlags- & Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

Lektorat:

Jorgi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

© Restaurant Fera / Natxo Bassols

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2022.

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

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

Erscheinungstermin:

22. August 2022

Redaktionsschluss:

25. Juli 2022



OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

OFYR hebt Outdoor Cooking auf ein neues Niveau. Grill und Kunstobjekt in Designunion serviert der feurig-formschöne Publikumsliebbling Komfort und genussvolle Momente mit Erlebniseffekt – zuhause wie im Gourmet-Restaurant. Eine völlig neue Art des Kochens, der Gastfreundlichkeit und der Bewirtung unter freiem Himmel eröffnet OFYR mit einzigartiger Schlichtheit, Multifunktionalität und modernem Design. Stilvoll verwandelt der extravagante Star unter den Grillern, solo wie im Ensemble mit passenden Begleitern, den Outdoor-Bereich zur Showbühne. Für alle Liebhaber, die Outdoor Cooking mit ambitioniertem Design in ihrem privaten Umfeld zu schätzen wissen, ebenso wie für professionellen Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering gedacht und gemacht, sorgen Grillen und Kochen mit OFYR für Abwechslung und ein faszinierendes Genusserlebnis für alle Sinne. **Mit „Abstand“ Gourmet-Genuss mit Plus!**



OFYR ÖSTERREICH

Farm-Fill Umweltinnovations

und Vertriebs GmbH

Markt 13/1, A-8162 Passail

Tel.: +43 (0)3179 277 270

E-Mail: info@ofyr.at

www.facebook.com/ofyraustria/



Besuche unsere
Webseite

d'arbo
Seit 1879



**Begeistern Sie im großen Stil.
 Aber mit wenig Aufwand.**

In der Vielfalt der Darbo Sirup-Range steckt neben außergewöhnlichem Geschmack auch das Potenzial für exquisite Kreationen. Denn Darbo Sirup macht jede Hauslimonade, jeden Eistee, jeden Cocktail zum schnellen, jedoch einzigartigen Geschmackserlebnis. Klingt nach einem Erfolgsrezept? Ist es auch.

www.darbo.at