

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2022



HOTEL & DESIGN  
Perfektion im  
Hotelzimmer

AUTO & DESIGN  
Die Autozukunft  
wird elektrisch

FOOD & DESIGN  
Die Kaffee- &  
Teetrends 2022

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

# Glenfiddich®



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

GENIESSEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL. WWW.VERANTWORTUNGSVOLL.AT

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

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



## Verehrte Leserschaft!

Speziell in den letzten zwei Jahren sind ja neue Wortkreationen und Begrifflichkeiten, die vorher in einem ganz anderen Zusammenhang standen, wie Sand am Meer geschaffen worden. Denken wir zum Beispiel an „Homeoffice“, „Lockdown“, „Abstand halten“ und viele mehr. Und jetzt kam „Ein Sommer wie damals“, auch noch dazu. Ich frage mich, was mit der guten alten Sommerfrische,

die ja auch immer wieder in den Marketingköpfen österreichischer Touristiker auftaucht, wirklich gemeint ist. Das Fahren mit der Kutsche zum jeweiligen See oder nach Bad Ischl? Nostalgie ist ja an sich nichts Verwerfliches, und wenn man eine Geschichte rund um Urlaub erzählen kann – neudeutsch „Storytelling“ genannt –, gibt das ja auch was her. Aber welcher Sommer wird jetzt wirklich gemeint? Die Sommer vor 9/11, vor der Lehmann-Brothers-Pleite, oder vor allen anderen Katastrophen?

Ja, die Pandemie ist ein Einschnitt in unser aller Leben, aber sollten wir jetzt nicht wirklich einfach, aber gezielt nach vorne denken und nicht immer nostalgisch irgendwelchen „besseren“ Zeiten nachweinen? Es gab nämlich immer Zeiten, die im Nachhinein einmal besser waren, je nach Blickwinkel des Betrachters. Verharren in der Vergangenheit bringt nichts, es frustriert nur. Deshalb schauen wir doch in die Zukunft und suchen mit kreativen Augen nach nachhaltigen Lösungen. Die meisten in der Branche tun dies – natürlich da und dort zögerlich, aber Angst hilft dabei am wenigsten. Wenn ich meine Hotel- und Restaurantreisen unternehme, sehe und spreche ich mit Menschen, die trotz aller Widrigkeiten kreative Lösungen suchen und mit Überzeugung in die Zukunft investieren. Wir von H&D wollen unseren Beitrag dazu leisten und präsentieren diesen Menschen Qualitätsprodukte und Lösungen, wie dies gelingen könnte. Die Pandemie, der Krieg mitten in Europa, die Politik ist an vielem schuld, aber nicht für alles verantwortlich. Das Wort „Eigenverantwortung“, das nun so oft einverlangt wird, sollte bei möglichst vielen Menschen auch wirklich ankommen. Die meisten UnternehmerInnen sehen dies Gott sei Dank ebenso.

Viel Vergnügen beim Lesen dieser Ausgabe wünscht Ihnen

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



**NU finishes**  
The Finishing Touch



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

**ALISEO** GmbH  
GERMANY

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

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



H&D H&D INFORMIERT

Editorial ..... SEITE 3  
 News ..... SEITE 6  
 Vorschau, Impressum ..... SEITE 66

H&D INTERIEUR & DESIGN

Perfektion im Hotelzimmer ..... SEITE 12  
 Langlebiges Outdoordesign ..... SEITE 21

H&D FOKUS

Fachartikel „Inflation und steigende Kosten“ ..... SEITE 24  
 Die Autozukunft wird elektrisch ..... SEITE 26  
 Haubenspülmaschine PT Utensil ..... SEITE 35  
 Tischkultur ..... SEITE 36  
 Buchtipps ..... SEITE 44

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Karnerhof, Kärnten<sup>①</sup> ..... SEITE 8  
 Austria Trend Hotels & Bassena<sup>②</sup> ..... SEITE 16  
 Hotel The Amauris Vienna<sup>③</sup> ..... SEITE 17  
 Vila Vita Resort, Burgenland<sup>④</sup> ..... SEITE 18  
 Hotel Post Lermoos ..... SEITE 20  
 Laguna Faro Suites, Grado<sup>⑤</sup> ..... SEITE 31  
 Heuriger Mayer am Pfarrplatz, Wien<sup>⑥</sup> ..... SEITE 34  
 Speakeasy-Bar Fitzcarraldo, Wien<sup>⑦</sup> ..... SEITE 46  
 Brasserie & Bar NEUE HOHEIT, Wien<sup>⑧</sup> ..... SEITE 54  
 Hotel Silena im Südtiroler Vals<sup>⑨</sup> ..... SEITE 56  
 Café de Paris Monte-Carlo ..... SEITE 58  
 Motel One Manchester-St. Peter's Square und Motel One Aachen<sup>⑩</sup> ..... SEITE 59  
 Hubertus Mountain Refugio Allgäu<sup>⑪</sup> ..... SEITE 62  
 Hotel Palacio Solecio, Málaga<sup>⑫</sup> ..... SEITE 64



H&D FOOD & DESIGN

Die Kaffee- & Teetrends 2022 ..... SEITE 38  
 Teemanufaktur ..... SEITE 40  
 Nachhaltiger Kaffeegenuss ..... SEITE 41  
 Kaffeevollautomaten ..... SEITE 42  
 Wiberg Genusswelt: Rosenblüten ..... SEITE 45  
 Sommer-Party-Feeling ..... SEITE 49  
 Ein Single Malt mit erlesenem Charakter ..... SEITE 52



# WIBERG



**NEU!**

## Sonne und Feuer Lemon-Chili-Pepper

Sie sind die internationalen Stars der Gewürzwelt: Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent süßer Rohrzucker und aromatischer scharfer Pfeffer. Erstmals vereinen sich diese facettenreichen Geschmackshelden in einer einzigartigen Mischung. WIBERG Lemon-Chili-Pepper passt perfekt in die moderne Küchenwelt. Vielseitig einsetzbar ist er in so gut wie allen Geschmackswelten zu Hause – so sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.



© Litera Productions

## 65. Staatsmeisterschaft der ÖBU

Bereits zum 65. Mal fand am 26. Juli 2022 die Staatsmeisterschaft der Österreichischen Barkeeper Union statt. Die Rick Spirit World im 4. Wiener Gemeindebezirk wurde dafür einen Tag lang zum Epizentrum der Barkultur. Zehn Barkeeper aus dem ganzen Land mixten ihre Kreationen vor einer hochkarätigen Jury und unter der Anwesenheit des amtierenden Showbarkeeping-Worldchampions Stefan Haneder. Überzeugen konnte der 37-jährige Klagenfurter Mario Hofferer mit seinem neukreierten Longdrink „Make it magic“ und nahm damit den Staatsmeistertitel nach Hause.



© Studio SY HEUSE

Bayerns Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger (links) und Jurymitglied Stefan Schmal (rechts) überreichten Dr. Dorothee und Dr. Heinrich Strunz den Bayerns Best 50 Award 2022 bei der Preisverleihung in Schloss Schleißheim.

## Würdigung für starkes Wachstum

Bereits zum fünften Mal ist das Rehauer Familienunternehmen Lamilux als eines der 50 wachstumsstärksten mittelständischen Unternehmen Bayerns prämiert. Bei der feierlichen Preisverleihung im Schloss Schleißheim überreichte Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger den beiden Geschäftsführern Dr. Dorothee sowie Dr. Heinrich Strunz den Award „Bayerns Best 50“.

## Minimalismus pur, Technik pur, Freiheit pur

Mit der neuen Kollektion Velis stellt Nobili das reine Wasser in den Mittelpunkt und erreicht ein neues außergewöhnliches Gleichgewicht zwischen Stil und Avantgarde. Die extrem minimalistische Waschtischarmatur mit flachem Hebel verdankt ihre reduzierte Formgebung der innovativen, ökologischen Mischerkartusche Nobili Widd® 2020, dem technologischen Herzstück der Armatur. Die einzigartige axiale Bewegung der Kartusche macht einen seitlichen Kartuschenblock überflüssig und verleiht der Armatur ein extrem schlankes, klares Profil mit fließenden Linien.



## Kimpton Aysla Mallorca

Kimpton Hotels & Restaurants, Teil der Luxury und Lifestyle Collection von IHG Hotels & Resorts, eröffnet im Laufe des Sommers ihr erstes Resorthotel in Europa. Das Kimpton Aysla Mallorca befindet sich im Südwesten der Insel und wird ganzjährig geöffnet sein. Die Eröffnung stellt einen wichtigen Schritt bei der Expansion der Marke Kimpton in Europa dar.



© IHG Hotels & Resorts

## Equalitas-Zertifizierung

Nach jahrzehntelanger Pionierarbeit im Bereich der nachhaltigen Produktion hat Martini, die weltweite Nr. 1 unter den italienischen Schaumweinen und Wermutweinen des Familienunternehmens Bacardi, einen echten Meilenstein in Sachen Nachhaltigkeit erreicht: 100 % der Weinkellereien des gesamten Martini Portfolios sind nun als nachhaltig zertifiziert.



© MARTINI



## Markenbotschafterin für Hendrick's Gin

Mit Juli 2022 hat die groß angelegte Social-Media-Kampagne zur Suche eines Brand Ambassadors für Hendrick's Gin in Österreich ein Ende gefunden. Katharina Schwaller (33) konnte sich mit umfassenden Branchenkenntnissen, exzellentem Know-how in Gastronomie und Kulinarik sowie ihrer Leidenschaft für Spirituosen im Rennen um die begehrte Position durchsetzen. Ab sofort repräsentiert sie die Super-Premium-Gin-Marke als neue, erste Markenbotschafterin in Österreich.



## Kulinarisches & Verbindendes

Mit der zehnten Sonderedition – kreiert von der Künstlerin Louise Madzia – zaubert Vöslauer positive Vibes, Wow-Momente und Inspiration. Der Stil der britischen Künstlerin fängt die vielseitige Schönheit der Menschen in Form von fließenden Wellenlinien ein. Ein Perfect Match, denn die Welle ist es auch, die Vöslauer seit vielen Jahren begleitet. Ab heute – und bis sie ausgetrunken ist – ist die Vöslauer Sonderedition in der österreichischen und deutschen Gastronomie zu finden.



## Genusskooperation im Einklang mit der Natur

Seit Juli 2022 können sich die Gäste des Rogner Bad Blumau auf nachhaltigen und verantwortungsvollen Kaffeegenuss von Dallmayr freuen. Mit dem Wechsel zu dem Münchner Traditionsröster als neuem Heißgetränke-Partner und der Einführung von Dallmayr Via Verde Organic, der Bio- und Fairtrade-zertifizierten Kaffee-Linie exklusiv für den professionellen Einsatz in der Gastronomie, verfolgt das Hotel konsequent seine Philosophie vom Leben im Einklang mit der Natur.

## La vie est belle

Im Herzen der Champagne, wenige Minuten von Épernay, der Hauptstadt des Champagners, entfernt, öffnete das neueste Mitglied der LOISIUM Gruppe am 1. August seine Pforten. Das Hotel mit Blick über unendlich scheinende Weingärten grenzt an den Naturpark Montagne de Reims und vereint Natur, Architektur, Kulinarik und Wellness in perfekter Weise. Das LOISIUM Wine & Spa Hotel Champagne ist der ideale Ort, um diese wunderschöne Region mit allen Sinnen zu genießen.



© LOISIUM

## Neuzugang

Die Hyatt Hotels Corporation gibt die Eröffnung des luxuriösen Strandresorts 7Pines Resort Sardinia mit Blick auf den Archipel von La Maddalena bekannt. Das 7Pines Resort Sardinia – das erste Destination by Hyatt-Haus in Italien bietet Gästen Ruhe und zurückhaltenden Luxus an einer der markantesten Küsten Europas. Mit der offiziellen Eröffnung unterstreicht Hyatt sein kontinuierliches Engagement für das Wachstum seiner Luxusmarken an den begehrtesten Destinationen.





# Genuss am Faaker See

Leicht erhöht und zugleich direkt am Ufer des türkisblauen Faaker Sees in Kärnten liegt das Hotel Karnerhof. Ganz neu dabei ist ein großzügiger Wellnessbereich.

**Text: Peter de Cillia; Fotos: Karnerhof, Martin Hofmann, Franz Gerdl, ART/Susanne Koeltringer**



Ursula Karner: „Wir planen Themenwochen mit Yoga, verschiedene Fitness- und Bewegungsprogramme oder auch Fastenwochen.“



Kärnten liegt mitten in einer der spannendsten Regionen Europas: das Dreiländereck Kärnten, Slowenien, Friaul-Julisch-Venetien. Das sind drei Länder, drei Regionen, drei Kulturen, jede einzigartig und doch eng miteinander verbunden – im Brauchtum, im Lebensgefühl und in der Küche. All das wäre an sich schon alleine marketingtechnisch ein Juwel, nur fand in den letzten Jahrzehnten sowohl in der Politik als auch in der Bevölkerung Kärntens dieser Gedanke relativ wenig Zuspruch. Ich bin in Kärnten geboren und aufgewachsen, war lange Zeit italienischer Staatsbürger und weiß davon einiges zu erzählen. Jetzt, schön langsam und längst überfällig, verstehen die nächsten Generationen die Werte, die praktisch vor der Haustüre liegen. Der Karnerhof ist der ideale Ausgangspunkt, um diese reizvolle Grenzregion zu erkunden. Das Hotel war

immer schon „der“ Leitbetrieb rund um den See und will jetzt ganz klar diesen Vorzug ausbauen, um zum Beispiel die kurze Sommersaison endlich und nachhaltig zu verlängern. So wenigstens ein paar andere Betriebe da mitschwimmen, wäre der Erfolg gesichert.

### Investment in die Zukunft

Die erweiterte Infrastruktur bettet sich zum See hin in den 100.000 Quadratmeter großen Park ein. Der neue „Seemotionen SPA“ verfügt über viele Annehmlichkeiten. Herzstück des Zubaus ist der neue Spabereich mit freier Sicht auf den markanten Mittagskogel und den Faaker See: Ob im 20 Meter langen beheizten Infinity-Außenpool, in den gemütlichen Ruheräumen mit Infrarotliegen oder im Bewegungs- und Relaxraum –

Salat ist im Karnerhof Chefsache und wird von Seniorchef Johann Melcher in einer großen Schüssel vor den Augen der Gäste mariniert.





See und Berge sind gewissermaßen allgegenwärtig. Neu entstanden ist eine Saunalandschaft mit Panoramasauna, Biosauna, Dampfbad, Cool Walk, Infrarotliegen und Ruhezonon. Der neue „Seemotionen SPA“ bietet eine zurückhaltende elegante Welt in sanften Farbtönen, dazu Akzente in dunklem Holz und in den unterschiedlichen Farbnuancen des Faaker-See-Wassers. Innen- und Außenbereich verschmelzen durch die großen Fenster und lassen viel Seesicht und Sonne ins Innere. In den ebenfalls beiden neu errichteten Suiten überwiegt Eichenholz, kühle Grün- und Violetttöne sowie ein elegant-schlichtes Mobiliar. Ein Hauch von Skandinavien weht durch die Räume, die Ursula und Alfred Karner eingerichtet haben. Luftig und lichtdurchflutet wirkt das Hauptschlafzimmer mit Doppelbett und Wohnbereich mit

Eichenparkettboden und gemütlichen Polstermöbeln. Die Suiten liegen im obersten Stock des Hotels und bieten einen Blick über die Pool- und Gartenlandschaft, den Faaker See und die Karawanken. Auf insgesamt 70 Quadratmetern ist Platz für drei bis fünf Personen, neben dem Hauptschlafzimmer gibt es ein zweites Zimmer mit Ausziehsofa sowie ein großzügiges Bad mit eleganten Steingut-Fliesen und einen begehbaren Schrank. Mit diesen Angeboten unterstreicht Familie Karner, dass der Faaker See auch im Winter eine Top-Destination zum Relaxen ist. „Wir haben bereits jetzt hohe Nachfrage, den Karnerhof und den Faaker See auch im Winter erlebbar zu machen. Den Gästen geht es um die Landschaft, den Ausblick, die Ruhe und die Beschaulichkeit“, erzählt Ursula Karner.



## Nostalgie trifft Moderne

Der neue Eingangs- und Lobbybereich besticht durch ein modernes Ambiente. Die Berge, der Wald, die Sonne und der See werden durch die gewählten Materialien und Farben in den Raum geholt. Eine neue Barterrasse mit Ausblick auf den Faaker See lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Neu gebaut wurde auch eines der Hotelrestaurants sowie das Frühstücksbuffet. Direkt davor, Richtung See, wurde ein Teil der Terrasse neu errichtet und wind- und wetterfest gemacht. Die umfassende Erneuerung nahm 7 Monate in Anspruch. Ursula und Alfred Karner, die den Familienbetrieb in dritter Generation führen, investierten rund 8 Millionen Euro. Eine gewaltige Summe in Zeiten wie diesen, aber ein Investment in die Zukunft. Man kann nur hoffen, dass endlich auch andere Betriebe dies so sehen und nachrüsten und die in Kärnten in den Herbst- und Wintermonaten verschlafene Seenlandschaft aus dem selbstgewollten Dornröschenschlaf aufwecken.

## Salat-Höhepunkte

Die Gastgeberfamilie Karner lebt ihren genussvollen Qualitätsanspruch bis ins kleinste Detail. Einen hohen Stellenwert hat seit jeher die Salatkultur: Hier ist der Salat Chefsache. Mariniert wird er von Seniorchef Johann Melcher höchstpersönlich in einer großen Schüssel vor den Augen der Gäste. Die Zutaten: erntefrische Blattsalate, der Melcher'sche Balsamico und ausgesuchtes Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernöl. Knackig, bissfest und mit individueller Marinade kommt das Grün auf den Tisch. Der Anbau von frischen Kräutern im eigenen Garten sowie deren Einsatz liegt dem Küchenteam unter Peter Brandstätter besonders am Herzen. Zusätzlich werden „Wildwüchse“ aus Wald und Garten gesammelt und passend zu den Gerichten verarbeitet. Es entsteht dadurch eine mediterrane Leichtigkeit, die sich perfekt mit den Kärntner Schmankerln vermischt.

## Fazit

Ein gelungenes Investment in die Zukunft des Betriebes, das hoffentlich Schule macht und so die gesamte Region nachhaltig aufwertet.

HOTEL&DESIGN-Bewertung				
Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿
Service	🌿	🌿	🌿	🌿



## ZEIT = GELD

**Schnelligkeit ist heute eine unabdingbare Tugend. Besonders gewerbliche Kunden, z.B in der Hotellerie, müssen sich auf enge Termine verlassen können. Wir garantieren diese mit Hilfe modernster Maschinen und sind so der Zeit immer ein wenig voraus.**



**HOLZ UND TEXTIL MIT STIL**

Tischlerei Huber  
5612 Hüttschlag, Nr. 96a  
[www.tischlerei-huber.at](http://www.tischlerei-huber.at)



Betten von ADA zeichnen sich nicht nur durch hohe Design-Kompetenz aus, sie bestehen besonders durch Qualität der Materialien. Hoteliers und Gäste können sich garantiert viele Jahre daran erfreuen.

## Perfektion im Hotelzimmer

Über das perfekte Hotelzimmer lässt sich immer trefflich diskutieren. Die Geschmäcker und Ansprüche sind sehr unterschiedlich. Einige Parameter sollte man dennoch beachten.

Es ist das Streben nach Perfektion, die Neugier, die alle in der Branche antreibt. Wir möchten wissen, wie er sich anfühlt – der perfekte Aufenthalt im Hotelzimmer. Ziel jedes Hoteliers ist es doch, sein Hotelzimmer als Wohlfühlort zu kreieren, der zum Wiederkommen einlädt.

Verschiedene Holzarten werden zu individuellen Hotelmöbeln verarbeitet. Farben und Formen ergänzen sich zu Raumkonzepten, die zum Wohlfühlen und Verweilen geschaffen sind. Verschiedene Bodenbeläge bis hin zum Beleuchtungskonzept – alle Facetten des Wohnens sollten bei einem Hotelzimmer durchdacht werden. Kein leichtes Unterfangen, aber in Zu-

sammenarbeit mit Profis sollte es gelingen ein tolles, stimmiges Zimmer zu gestalten, das möglichst viele Gäste überrascht und begeistert.

Zu einer zeitgemäßen Hotelzimmerausstattung gehört mehr als nur ein Bett. Das Hotelzimmer ist ein Ort und zugleich ein Erlebnisraum zum Entspannen und Abschalten. Ob modern, klassisch, elegant, reduziert, urban oder alpin – einzigartige Hotels benötigen einen unverwechselbaren Charakter, der durch die Raumausstattung gegeben wird. Die Hotels wollen sich auch mit ihrem optischen Angebot vom Mitbewerber unterscheiden. Das Design macht dabei den Unterschied aus.



Die Interieur-Ideen von Symphonic erschaffen immer wieder individuelle Designs und überraschen Gäste positiv. Verbunden mit optimalen Betten aus der hauseigenen Manufaktur wird besonders dem Thema „Schlaf“ große Beachtung geschenkt.

## Wohlfühlbetten sind angesagt

Im Urlaub möchten Gäste vor allem eines – entspannen und absolut gut schlafen. Deshalb sollte bei der Einrichtung der Hotelzimmer besonderen Wert auf Top-Betten, die einen ruhigen und gesunden Schlaf garantieren, gelegt werden. Von einer vielseitigen Auswahl an klassischen Hotelbetten und Boxspringvarianten in verschiedenen Optiken und individuell anpassbaren Höhen über die Bett-Ausstattung mit neuesten technischen Möglichkeiten – und, nicht zu unterschätzen, eine hochqualitative Bettwäsche –, jede Variante sollte zumindest angedacht werden.

Durch eine stimmige Kombination aus Matratze, Topper und Unterfederung sollte man zudem einen optimalen Komfort erreichen. Beim Design und in der Fertigung sollte jedenfalls auf Produzenten zurückgegriffen werden, die auf hohen Komfort, feinste Materialien und eine perfekte Verarbeitung Wert legen. Die Optik des Bettes entscheidet zum Beispiel maßgeblich über den Charakter und die Wirkung des gesamten Raumes. Mit Bettbänken als bequeme Ablageflächen vor dem Bett oder freistehend im Raum wird das Gesamtkonzept der jeweiligen Hotelzimmereinrichtung abgerundet. Anpassungsfähige Polstermöbel, stellen flexible Plätze zum Entspannen dar und unterstreichen das Gesamtkonzept des Hotelzimmers.

Die Badlösungen von Kaldewei machen jedes Hotelzimmer auch im Badebereich zum „Eyecatcher“. Kaldewei hat bei den Red Dot Awards 2022 für Product Design unter anderem für den Waschtisch Nueva die besondere Auszeichnung „Best of the Best“ bekommen.





Die Betten der deutschen Manufaktur FBF punkten nicht nur durch höchste Qualität, sondern auch durch ein stimmiges und zeitloses Design. Hoteliers und Gäste können sich auf die Expertise der Bettenprofis verlassen.

Wittmann steht weltweit für Design. Die einzelnen Polstermöbel und Sessel entwickeln sich immer zu Designikonen, beispielsweise Luca Nichettos etablierte Modellserie Paradise Bird. Für die elegante Kollektion entwarf der Designer eine Variante mit geschlossenem Rücken und schafft damit komfortable Geborgenheit mit einem nicht weniger mondänen Auftritt. Charakteristisches Merkmal von Fauteuil, Sofa und Hochlehner ist die Rückenlehne, die die großzügige Sitzfläche wie ein schützendes Nest umrahmt.





Das österreichische Familienunternehmen Joka steht seit jeher für hohe Kompetenz rund um das Thema Betten made in Austria. Mit dem Boxspringbett „Mattina“ ist ein geruhsamer Schlaf auf jeden Fall garantiert. So können Gäste auch im Schlaf verwöhnt werden.

Bei Joka steht auch der Gedanke der Funktionalität und des Mehrfachnutzens eines Objekts an erster Stelle. Ein gelungener Mix aus Design, Funktionalität und Mehrwert ist dabei immer gegeben.

## Platznehmen und Wohlfühlen

Sessel und Stühle im Hotelzimmer sind integraler Bestandteil des Interieurs und sollen dem Stil des gesamten Hotels angepasst werden. Ein echter Hotelzimmersessel überzeugt mit Qualität und einer modernen Formen- und Materialsprache. Mit feinen Holz- und Stoffdetails, Beständigkeit und müheloser Pflege sollten Stühle und Sessel langlebige Begleiter sein. Für das Badezimmer gelten ähnliche Kriterien. Höchste Qualität, Funktionalität und ein langlebiges Design sowie eine mühelose Pflege sind ein „Must“. Der Entspannungsfaktor darf mittlerweile nicht außer acht gelassen werden. Das „Private Spa“ im Hotelzimmer wird immer mehr en vogue. Ja, und die Farbenwelt sowohl an den Wänden als auch bei den Stoffen sollte keineswegs vernachlässigt werden. Ein bunter, stimmiger Farbmix macht Freude. Dieser Zugang sollte auch allgemein bei den Möbeln angewendet werden. Mixen Sie Alt mit Neu, die Moderne und die Klassik vertragen sich optisch besser, als so mancher denkt. Gäste positiv überraschen – auf allen Ebenen – ist der Schlüssel zum Erfolg.





Betten von FBF

© Bassena Hotels

# Austria Trend Hotels und Bassena starten Kooperation

„Wir haben bei Ihnen viel besser geschlafen als zu Hause“, dieses positive Feedback hören die Mitarbeiter:innen der Austria Trend Hotels häufig. Das durchdachte Schlafsystem Österreichs größter Hotelgruppe garantiert eine erholsame

Nachruhe für unterschiedliche Schlaf-typen – und dieses hochwertige Betten-konzept gibt es nun auch für daheim. Die eigens für Austria Trend produzierten Betten, Matratzen, Topper, Kopfkissen und Decken können ab sofort über den neuen Online-Hotelshop bestellt werden.

Für die Austria Trend Hotels mit 20 Häusern in Österreich und Slowenien wurde in Zusammenarbeit mit dem Start-up HOTELSHOP.one ein individueller Shop kreiert. Hier können die beliebtesten Artikel aus der Austria Trend-Markenwelt bestellt werden. Auch die junge, urbane Hotelmarke Bassena lädt künftig mit einem eigenen Shop zum Online-Ein-käuferlebnis ein.

„Wir legen größten Wert auf die perfekte Ausstattung unserer Hotels – von der hochwertigen Kissenwahl für alle Schlaf-typen über die mit einem Design-

preis gekrönte Bassena-Wasserflasche bis hin zur pflanzen- und mineralbasierten Naturkosmetik. Immer mehr Gäste wollen diese Produkte auch zu Hause erleben. Nun erfüllen wir ihre Wünsche zusammen mit HOTELSHOP.one“, erklärt Michael Kröger, Geschäftsführer Verkehrsbüro Hotellerie.

## Das Gästezimmer wird zum Showroom

Die ausgewählten Lieblingsprodukte der beiden Marken werden bequem nach Hause geliefert. Das Sortiment reicht vom exklusiv für die Austria Trend Hotels konzipierten Bettenkonzept von FBF über die Kosmetiklinien St. Charles bei Bassena und Pure Green bei den Austria Trend Hotels bis hin zum leistungs-starken Föhn Black Mambo von Aliseo.



Der Hotel-Haartrockner Black Mambo von Aliseo wurde für maximalen Luftstrom, geringes Gewicht und eine lange Lebensdauer konzipiert.

[www.austria-trend.at/hotelshop](http://www.austria-trend.at/hotelshop)  
[www.bassenahotels.com/hotelshop](http://www.bassenahotels.com/hotelshop)

# Coming soon

Die verhüllte Fassade lässt es bereits erahnen. An der Adresse des ehemaligen The Ring Hotels entsteht auf 4.190 Quadratmetern das neue Luxus-Boutique-Hotel The Amauris Vienna.

Was als Idee mit einem Schmetterling begann, soll ab Herbst 2022 der neue Hotspot in Wiens bester Lage werden. Entworfen vom Architekturbüro HOPPE+PARTNER ZT-GMBH sowie Interior Designer OCD Arhitekti d.o.o. bietet das luxuriöse Boutique-Hotel 62 Zimmer, davon 17 Suiten, das Glasswing Gourmet-Restaurant mit eigener Bar und Bistro.

## Explore beauty

Der Name The Amauris leitet sich von der Schmetterlingsart „Amauris“ ab und steht für Eleganz und Schönheit. Ganz nach dem Motto „Explore Beauty“ begeistert The Amauris Vienna mit exklusiven Zimmern und besonderen Details, gestaltet von Innenarchitekt Nikola Arambasic. So bieten etwa alle Hotelzimmer hochwertigste Oberflächen, luxuriöses Interior und ein Smart-Room-System. Im hauseigenen Glasswing Restaurant – ebenfalls benannt nach einer Schmetterlingsart – sowie der angrenzenden Bar und dem Bistro kommen auch anspruchsvolle Gaumen auf ihre Kosten. Mit einem neu gestalteten SPA-Bereich inklusive Pool mit Gegenstromanlage, Finnischer Sauna, Behandlungsraum sowie Fitnesscenter lässt es sich bestens entspannen.

The Amauris Vienna ist das erste Haus einer geplanten Boutique-Hotelgruppe, weitere Häuser sollen zunächst im urbanen Raum in Kroatien und Italien folgen. Hinter dem Projekt steht die Breiteneder Immobilien Parking AG. „The Amauris Vienna wird das erste Luxus-Boutique-Hotel der neuen ‚The Amauris-Reihe‘ und



wir sind stolz darauf, am prestigeträchtigen Kärntner Ring zwischen der Staatsoper und dem Musikverein im Herbst 2022 eröffnen zu können“, so Johann Breiteneder, CEO der Breiteneder Immobilien Parking AG. „The Amauris Vienna bietet ein einzigartiges Erlebnis mitten im Herzen Wiens. Interior-Fans, Lifestyle-Liebhaber

sowie Gourmets dürfen sich auf exklusives Service, hochwertiges Design, feinste Details sowie ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis freuen. Damit bieten wir nicht nur für nationale und internationale, sondern insbesondere auch für lokale Gäste einen neuen Hotspot“, freut sich auch General Managerin Nicole Zandt.





## Sehnsuchtsort im burgenländischen Seewinkel

Das Vila Vita Resort ist ein einzigartig weitläufiges Urlaubsareal, in dem Urlaubsgenuss auf hohem Niveau und in einer besonderen Vielfalt geboten wird. Die neu errichteten Residenzen am See im Resort bieten puren Luxus für alle, die totale Entspannung suchen.

**Text: Peter de Cillia; Fotos: Daniela de Cillia, Vila Vita**



Abschalten ist angesagt. Noch nie war das Verlangen nach Ruhe und Entspannung, auf unbeschwerten Urlaub so ausgeprägt. Warum dann in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah: Nur 80 Kilometer von Wien, im Nordburgenland, erstreckt sich eine der eindrucksvollsten Naturlandschaften Europas – der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel – und mittendrin präsentieren sich die neuen Residenzen am See im Vila Vita Pannonia in Pamhagen als idealer Rückzugsort. Im privaten „Haus am See“ können sich Gäste unbeschwert allen Urlaubsvergnügungen hingeben. Am eigenen Badesteg werden Sommertage am erfrischenden Naturbadesee zum reinsten Vergnügen. Die naturverbundenen, höchsten ökologischen Standards entsprechenden, luxuriösen Residenzen mit 116 m<sup>2</sup> liegen in einer verträumten Privatbadebucht direkt am Wasser. Sehr heimeliges Wohnambiente und die umliegende Naturlandschaft fließen dank großer Panoramafenster ineinander. Die Private-Living-Highlights für jede Residenz: eine finnische Sauna, die mit hochwertigen ätherischen Ölen die Sinne umschmeichelt und die Seele zum Träumen auf der privaten Sonnenterrasse für ein intimes Chillout einlädt. Im Obergeschoss der Häuser befinden sich zwei geräumige Schlafzimmer mit dazugehörigen Bädern. Durch eigene Fahrräder im Haus, einen Weinklimaschrank mit einem „Best of Burgenland“-Sortiment bis zum Privatparkplatz und vielen Extras mehr können sich Gäste der Residenzen am See rundum verwöhnt fühlen. Man fühlt sich in diesem modernen, schnörkellosen Ambiente sogleich wohl. Die Qualität und Verarbeitung der Materialien, die Auswahl der Farben zeugt von Geschmack. Hier wird nicht geprotzt – die Zurückgenommenheit gibt dem Gast die Möglichkeit, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren – die Ruhe zu suchen und zu finden.

## Natur, wohin das Auge schweift

Direkt hinter den neuen Residenzen wurde der Ökopark mit den „Pannonia Hills“ geschaffen: 23 geometrisch geformte Hügel und in der Mitte Kraftplätze, die das Gefühl vermitteln, mitten im Garten Eden zu sitzen. Hier bekommt die Langsamkeit Raum. Der Duft des Klimagartens, die Zauneidechsenwelt und der Schmetterlingshügel begeistern alle, die in die „Hills“ kommen, um sich mit der Natur einzulassen. Insgesamt befindet man sich auf einem über 200 Hektar großem Areal. Die anderen Bungalows



und Gästezimmer, das Hauptrestaurant, die Wellness- und Spaanlage sowie alle weiteren Freizeitanlagen liegen irgendwie weit entfernt. Als Gast der Residenzen fühlt man sich nicht nur sehr privat, man ist es auch.

## Genuss auf hohem Niveau

Wenige Schritte sind es von den Residenzen am See in das ebenfalls neu erbaute Lifestyle-Restaurant „die Möwe“. Auf der malerischen Seeterrasse der Gourmetoase begleiten ein herrlicher Ausblick und Sunset-Stimmung eine exzellente Küche. Gehobenes Restaurant, Lounge, Bar und Café gehen Hand in Hand. Das Restaurant steht sowohl bei Genussliebhabern im Resort als auch bei Feinschmeckern der Region schon hoch im Kurs. Die Speisen zeugen augenscheinlich von einer hohen Qualität, die Region mit ihren vielseitigen Top-Lebensmitteln steht dabei im Vordergrund. Als Abschluss sollte man zum Beispiel unbedingt die hauseigenen Destillate verkosten, die von einer Obstplantage im Resort stammen. Das Ambiente präsentiert sich den Gästen modern mit viel Charme, ohne dabei auf irgendwelche Design-trends krampfhaft aufzuspringen. Die Servicemannschaft verdient neben der Küche ein besonderes Lob.

## Fazit

Ein architektonisch gelungenes, kleines, aber feines Resort im Resort. Wer absolute Ruhe sucht, der ist hier bestens aufgehoben. Wer sich trotzdem unter Menschen mischen möchte, der sollte die exzellente Küche des Restaurants „die Möwe“ nicht verpassen.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					





## Hotelierefamilie setzt Statement

Angelika und Franz Dengg zählen zu den Tourismuspionieren in Österreich und haben in den letzten Jahrzehnten das 4-Sterne-Superior-Hotel Post Lermoos zu einem der führenden Wellness- und Gourmet-hotels im Alpenraum entwickelt. Nun schließt sich das Genießerhotel der Initiative Fair Job Hotels an.

Der Verein Fair Job Hotels wurde 2016 in Deutschland von führenden Spitzenhoteliere gegründet. Mittlerweile zählt die Vereinigung mehr als 70 Hotels in Deutschland mit insgesamt über 13.000 MitarbeiterInnen und 1.500 Auszubildenden. „Nur wenn es den Menschen am Arbeitsplatz gut geht, können sie auch für den Gast Grandioses leisten. Wir wollen die Wertschätzung sowie den Respekt gegenüber unseren MitarbeiterInnen mit der Mitgliedschaft bei Fair Job Hotels betonen. Eine überdurchschnittliche Bezahlung, flexible Arbeitszeiten, individuelle Weiterentwicklungsmöglichkeiten, kostenlose Unterkunft und Verpflegung und die Benutzung der Wellnessanlage sowie des Fitnessbereichs sind bei uns eine Selbstverständlichkeit. Daraus resultiert auch die Loyalität zu unseren Betrieben“, so Johanna Dengg. Die Junior-Chefin leitet den HR-Bereich im Genießerhotel Post Lermoos. Das Hotel ist auch Mitglied der renommierten Vereinigungen Best Alpine Wellness Hotels und Genießerhotels. Bei Buchungen in den Mitgliedsbetrieben wird ein Mitarbeiter-Rabatt von 50 Prozent gewährt. Ein besonderes Extra für Sportbegeisterte ist auch die kostenlose Benutzung der Bergbahnen, wie zum Beispiel der Tiroler Zugspitzbahn und der Ehrwalder Almbahn.

### Wellness und 2-Hauben-Kulinarik

Die Grundsteinlegung der „Alten Post“ war die Errichtung einer Poststation im Jahr 1560 vom kaiserlichen Posthalter von Füssen und Lermoos. Eine spannende Geschichte birgt das Haus am Kirchplatz, welches seit dem Jahr 1986 von Familie Dengg persönlich geführt wird und nach dem Neubau 2006 gegenwärtig zu einer der besten Wellness- und vor allem Gourmet-Adressen im Alpenraum zählt.

[www.post-lermoos.at](http://www.post-lermoos.at)



Fotos: Günther Sandl

# Langlebiges Outdoordesign



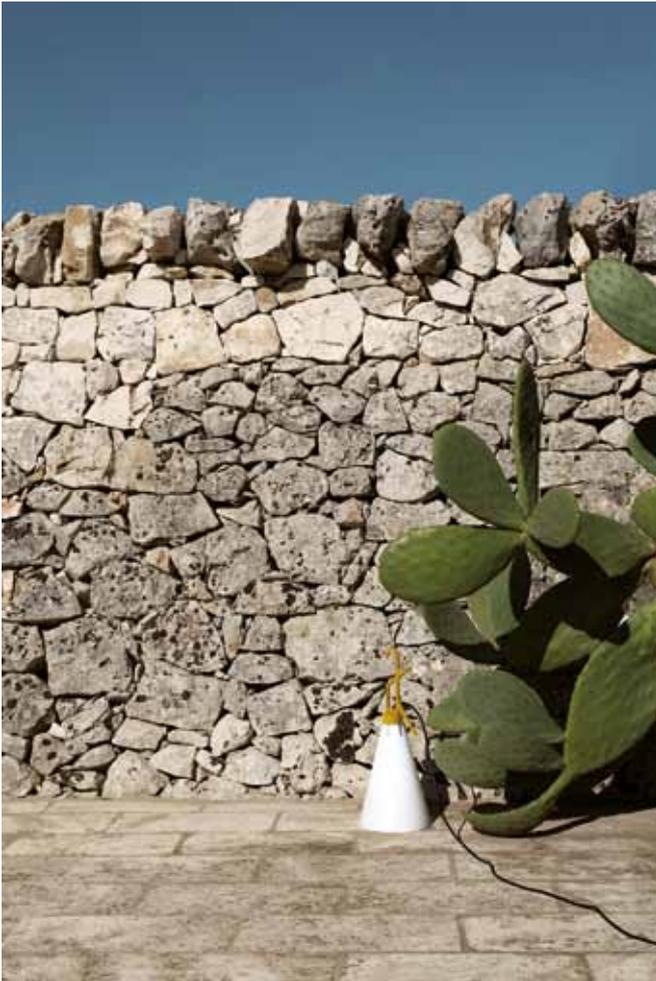
Die Serie Solaris von Fast bringt mediterranes Lebensgefühl näher.

Sustainability ist das „Buzzword“ des Jahres. Langlebiges Outdoordesign ist der Versuch, das Thema Nachhaltigkeit mit achtsamem Konsum zu verknüpfen. Die Überlegung dabei ist, vorhandene Ressourcen sinnvoll zu nutzen und Produkte zu fertigen, die aufgrund der gewählten Materialien und der Qualität der Verarbeitung eine hohe Lebensdauer gewährleisten.

Text: Daniela de Cillia; Fotos: Minotti, Fast, Flos, Inku



Bei Minotti wurden für die Serie „Patio“ Hightechstoffe verwendet, die besonders wetterfest sind.



Die Lampenserie „Mayday“ wurde vom Designer Konstantin Grcic für Flos entworfen.

Sonnenstrahlen und Regen können den robusten Outdoor-Teppichen Macarena24 von Inku nichts anhaben – ihr hochwertiges Material ist besonders wetterbeständig. Die speziellen Webstrukturen gleichen zudem Hitze und Kälte aus.



Wie kann der Außenbereich so ausgestattet werden, dass er möglichst nachhaltig ist und sowohl Gastgeber als auch Gäste lange Freude bereitet? Trends sind dabei so eine Sache. Sie können stilprägend für eine Epoche sein, sie sind aber auch Treiber des verschwenderischen Konsumverhaltens. Für langlebiges Outdoor-design sind daher trendige Möbel nicht wirklich geeignet. Anstatt mit der Social-Media-inspirierten Trendbrille krampfhaft den neusten Möbeln für den Garten nachzuhecheln, sollte geschaut werden, was auch jenseits davon gefällt. Trendige Accessoires kommen und gehen, aber Gartenmöbel sollen schließlich lange bleiben.

## Holz

Nachhaltige und langlebige Gartenmöbel bestehen oft aus Holz. Es ist dabei keineswegs unwichtig, für welches Holz man sich entscheidet. Harthölzer halten hohen physischen Belastungen stand, Hölzer mit öligen Inhaltsstoffen wiederum sind besonders witterungsbeständig. Grundsätzlich sind Laubhölzer für langlebiges Outdoordesign vorteilhafter, da sie nicht oder nur wenig imprägniert werden müssen. Nadelhölzer hingegen sind bläuegefährdet und brauchen daher entsprechenden Schutz. Dabei sind heimische Hölzer den tropischen in der Regel vorzuziehen, weil hier sowohl die Ökobilanz als auch die Qualität positiver ausfällt. Gerade aber bei Outdoormöbeln entscheiden sich die Hersteller sehr oft für tropische Hölzer, weil deren natürliche Witterungsbeständigkeit für besondere Langlebigkeit sorgt. Wenn man auf Tropenholz wie Teak oder Bangkirai nicht verzichten mag, dann ist unbedingt darauf zu achten, dass das Holz das FSC-Siegel trägt. Der „Forest Stewardship Council“ ist eine von allen großen Umweltverbänden anerkannte Organisation, die weltweit ökologisch verträgliche und sozial gerechte Waldwirtschaft zertifiziert.

## Gartenmöbel aus Metall

Gänzlich ohne Pflege kommen Gartenmöbel aus Metall, sprich Aluminium oder Stahl, aus. Bei intakter Lackierung kann ihnen keine Regenfront etwas anhaben. Nur der Rost nagt gelegentlich an ihnen. Mit einer Kupferdrahtbürste, Lack und etwas Arbeit aber ist auch der unkompliziert zu beseitigen. Metall kommt für langlebiges Outdoordesign oft zum Einsatz, insbesondere bei sehr klassischen Gartenmöbeln. Vom Klappstuhl mit Bistro-Charme bis hin zur Gartenbank ist alles dabei.

Auch Aluminium wird oft für langlebige Outdoordesigns und Gartenmöbel verwendet. Es verfügt über ähnliche Vorteile wie Stahl, mit dem großen Plus, dass es sehr viel leichter ist. Stühle und Bänke aus Aluminium lassen sich viel einfacher bewegen und nach der Sonne ausrichten. Allerdings ist die Herstellung des Metalls sehr energieaufwendig und die Ökobilanz ist deutlich schlechter als die von Holzmöbeln. Die Sache mit der Nachhaltigkeit ist, wie man auch hier sieht, nicht immer ganz so einfach.

# Einfach konfigurierbar: TwinCAT 3 Lighting Solution für DALI-2



Die Liege von Fast aus der Serie „Ria daybed“ überzeugt durch Funktion und Design.

## Sichtbare Gebrauchsspuren

Viele Gartenmöbelhersteller setzen vermehrt auf recycelte Materialien. Recycled Teak ist beispielsweise ein Material, das in der Gartenmöbelbranche bereits oft Anwendung findet. Anstatt immer mehr Plantagen mit neuem „Möbelmaterial“ zu bepflanzen, greift man auf das zurück, was schon da ist: alte Boote, Hütten, oder Holzmöbel aus dem beständigen Tropenholz. Die sichtbaren Gebrauchsspuren des Holzes müssen dabei gar nicht entfernt werden und fließen direkt in das Design des Möbels ein. In Zeiten, in denen der Vintage Look oder der Industrial Style immer beliebter werden, eine absolute Win-win-Situation.

Kunststoff als Outdoormaterial ist sehr vielfältig, hat aber angesichts der weltweiten Umweltverschmutzung ein schlechtes Image. Plastikalternativen auf Basis von Stärke oder pflanzlichen Stoffen funktionieren indoor zwar gut, sind aber aufgrund der – an sich ja gewünschten – Kompostierbarkeit outdoor leider nicht geeignet. Immer mehr Hersteller greifen stattdessen auf Altplastik aus den Meeren oder vom Land zurück. Was heute noch ein Joghurtbecher ist, ist morgen vielleicht schon ein Tischbein. Was gestern noch als Fischernetz im Meer schwamm und den Meeresbewohnern zum Verhängnis werden konnte, wird heute zu einem Gartenstuhl „upgecyclt“.



Mit TwinCAT 3 Lighting Solution stellt Beckhoff eine Lichtlösung vor, die vom Engineering bis zur Wartung auf die Vereinfachung aller Arbeitsschritte setzt. Alle typischen Lichtregelungen sind integriert, die Anzahl der DALI-Linien ist unbegrenzt. TwinCAT 3 Lighting Solution ist auch für Betreiber leicht über Excel konfigurierbar und zugleich voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar. Schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen sind direkt im Betrieb möglich, ebenso wie von DALI-Linien unabhängige Gruppierungen.

Scannen und alles über die Vorteile der Lighting Solution erfahren



Direkt vom Panel aus bedienbar: TwinCAT 3 Lighting Solution vereinfacht die Umsetzung individueller Lichtlösungen.



# Inflation und steigende Kosten

Im Tourismus explodieren wegen des russischen Krieges in der Ukraine die Kosten. Die Folgen sind Preissteigerungen auf breiter Front. Vieles, was den Betrieben im Sommer 2022 möglich schien, wird brutal ausgebremst. Und die Verbraucher werden sich den höheren Preisen nicht entziehen können.

Nach Corona hat die Branche wegen des Krieges innerhalb kurzer Zeit bereits die zweite Krise zu bewältigen. Auch dieser Einbruch ist überaus heimtückisch, denn niemand kann sich ihm einfach entziehen. Die Unternehmen können sich weder von höheren Energiepreisen noch von teureren Lebensmitteln oder Vorprodukten abkoppeln. Das Geschehen auf dem Weltmarkt macht vor niemandem halt. Alle Herkunftsmärkte sind von denselben Preiserhöhungen betroffen. Das Leben wird teurer und das verfügbare Freizeit- und Urlaubsbudget kleiner. Wenn die Verbraucher mehr Geld für Energie, Treibstoffe, Heizung und Strom aufwenden müssen, wie viel bleibt dann für den Urlaub übrig? Und hier liegt der Unterschied zu vielen Krisen, die es auch vorher bereits gab: Trotz großer Reiselust und wiedergewonnener Freiheiten wird es zu einer Stagnation der Nachfrage kommen. Das Heimtückische dabei ist, dass zur gleichen Zeit verschiedene Teuerungen im Betrieb zuschlagen. Das Betriebsergebnis kommt dadurch von mehreren Seiten unter Druck (Nachfrage über Auslastung und Preis vs. Kostenanstieg).

## Ein Hebel liegt im Bereich der Aufwandsoptimierung.

Energie:

In Österreich werden Hotelbetriebe zu rund einem Viertel mit Gas und weitere 40 Prozent mit Öl beheizt. Der Kostenanstieg für Energie ist für viele Hotelbetriebe nicht sofort spürbar und wirkt sich insbesondere bei Gas und Öl erst zeitverzögert aus – nämlich dann, wenn die Öltanks wieder gefüllt oder die Gasverträge verlängert werden müssen.

## Folgende Maßnahmen sollten zur Optimierung des Energiehaushaltes rasch umgesetzt werden.

- Tiefgreifende Betriebsoptimierung mit Blickrichtung Energie
- richtige Raumtemperatur
- regelmäßige Reinigung und Wartung der Heizanlagen und Thermostatventile
- Umstellung der Beleuchtungssysteme
- stockweise Belegung der Gästezimmer
- Einsatz alternativer Energieformen

Lebensmittel:

Für den Tourismus ist die Teuerung bei den Lebensmitteln natürlich sehr relevant. Im Juni kosteten Nahrungsmittel um 7,8 Prozent mehr als ein Jahr zuvor.

Teurer wurden vor allem:

- Brot/Getreideerzeugnisse +7,2 %
- Weizenmehl +19,7 %
- Fleisch und Fleischwaren +4,1 %
- Geflügelfleisch + 8,9 %
- Milch +10,6 %
- Öle und Fette + 13,3 %
- Kaffee + 12,3 %
- Gemüse +10,8 %

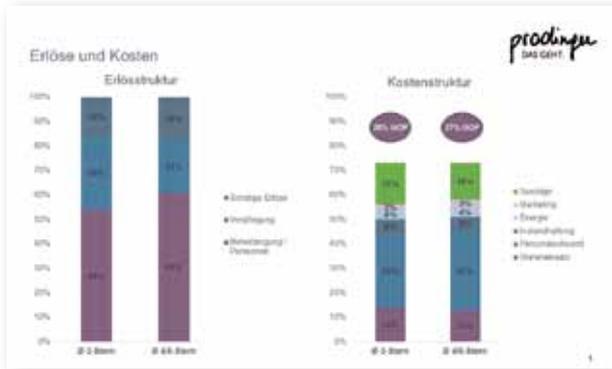
## Folgende Maßnahmen sollten zur Optimierung des Einkaufs rasch umgesetzt werden.

- Optimierung des Einkaufs (Einkaufspreise regelmäßig anpassen)
- Erhöhung der Lagerbestände
- richtige Lagerhaltung & frühzeitige Planung
- Kalkulation & Preisgestaltung
- Direkte Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern
- Einsatz neuer/zusätzlicher Lieferanten (Einsatz von Rohstoffen mit kürzeren Transportwegen)
- Erfassen aller Rezepturen
- Preisgestaltung auf Basis von Kalkulation & Marktbeobachtung
- Rezepturen & Portionsgrößen regelmäßig kontrollieren
- bewusste Steuerung des aktiven Verkaufs
- Analyse der Absatzmengen
- Analyse der Deckungsbeiträge
- Angebotsoptimierung (Preis, Rezepte, Name etc.)
- Speisekartenoptimierung

## Der größte und wirksamste Hebel liegt eindeutig im Bereich der Erträge.

Wie umgehen mit Preissteigerungen?

Auch wenn nach zwei Jahren gefühlt endlich wieder ein „Urlaub wie früher“ möglich scheint, werden sich die Urlaubsangebote zwangsläufig verteuern. Die Kostenerhöhungen kann ein Betrieb nicht mehr alleine schlucken, er muss die steigenden Kosten weiterreichen.



Als Ergebnis müssen die Preise angepasst werden. Doch dies muss mit Bedacht geschehen und unter Berücksichtigung dessen, was der Gast mitzutragen bereit ist. Exemplarisch sei dargestellt, welche Preissteigerung bei angenommenen Kostensteigerungen notwendig ist, um das operative Betriebsergebnis (GOP) zu halten.

4-Sterne-Ferienhotel, 320 Offenhaltungstage			
	2020	2021	2022
Belegte Zimmer / Zimmerauslastung	13.440 70,0%	13.440 70,0%	13.440 70,0%
Belegte Betten / Bettenauslastung	24.182 83,0%	24.182 83,0%	24.182 83,0%
ADR / RevPAR in €	113 79	113 79	127 89
Erlöse Lage	1.524.090 88,3%	1.524.090 88,3%	1.706.988 88,3%
Erlöse F&B	820.202 27,9%	820.202 27,9%	820.202 27,9%
<b>Erlöse GESAMT</b>	<b>2.324.090 100,0%</b>	<b>2.324.090 100,0%</b>	<b>2.406.999 100,0%</b>
Gewinn vor F&B	180.202 7,8%	204.022 8,8%	204.022 8,5%
<b>Personalkosten GESAMT</b>	<b>880.000 38,0%</b>	<b>714.400 30,8%</b>	<b>734.400 30,5%</b>
Energie	88.864 3,8%	111.200 4,8%	111.200 4,6%
Instandhaltung	111.200 4,8%	111.200 4,8%	111.200 4,6%
Kaufkraftschwäche	22.241 1,0%	22.241 1,0%	22.241 0,9%
Kommunikation	11.120 0,5%	11.120 0,5%	11.120 0,5%
Marketing	88.864 3,8%	88.864 3,8%	88.864 3,7%
Sonstiger Betriebsaufwand	844.889 36,4%	488.799 21,0%	688.799 28,6%
<b>GOP (operatives Betriebsergebnis)</b>	<b>844.844 36,4%</b>	<b>822.569 35,4%</b>	<b>705.458 29,3%</b>

Warenainsatz F&B + 15%  
Personalkosten + 8%  
Energie + 25%

ADR + 12%

Bei Steigerungen der Personalkosten (+8%), des Wareneinsatzes (+15%) und des Energieaufwandes (+25%) muss der durchschnittliche Zimmererlös (netto, bei gleichbleibender Auslastung) um 12% gesteigert werden, um das gleiche Betriebsergebnis zu erreichen.

Preiserhöhung sind also wahrlich alternativlos. Allerdings ist die Erhöhung der Preise nur eine Seite der Medaille. Es geht um genaues Umsatz- und Kostenmanagement. Darauf abgestimmt muss man die eigene Preis- und Vertriebsstrategie aktiv hinterfragen und an den richtigen Schrauben drehen. Preiserhöhungen sind hier einer (ein sehr wichtiger) von vielen Bausteinen, derer es für einen weiterhin profitablen Betrieb bedarf. Denn am Ende des Tages ist es immer noch besser, die Auslastung sinkt anstelle des Verzichts auf angemessene Preiserhöhungen. Entscheidend bleibt weiterhin das Preis-/Leistungsverhältnis.

**Wir müssen dem Gast den Mehrwert emotional kommunizieren und die Preise angemessen hoch halten!**



Prodinge Tourismusberatung  
Thomas Reiszahn  
t.reiszahn@prodinge.at  
tourismusberatung.prodinge.at

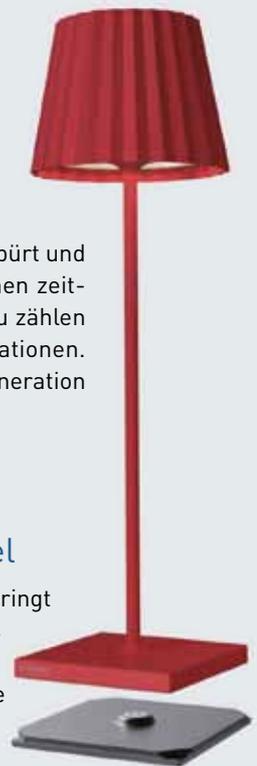


## Vielfalt als Philosophie

Farbe ist im Interior Design entscheidend für die Atmosphäre eines Raumes. Sie ist Inspirationsquelle, Stimmungsträger, Ausdruck der Persönlichkeit. Genau deshalb legt DRAENERT bei seinen Möbeln neben handwerklichem Know-how und anspruchsvollem Produktdesign großen Wert auf individuelle Konfigurationsmöglichkeiten in puncto Material und Farbe.

## Individuelle Leuchtkraft

Die Marke Sompex widmet sich bei Wohnideen dem Außergewöhnlichen. Spannende Trends und reizvolle Formen werden aufgespürt und von Designern weiterentwickelt. So entstehen zeitgemäße Leuchten für Individualisten. Hierzu zählen Designklassiker, aber auch stylische Innovationen. Sompex ist mittlerweile schon in dritter Generation familiengeführt.



## Herstellung kreislaufwirtschaftlicher Möbel

Der niederländische Möbelhersteller Vepa bringt erstmals einen Stuhl auf den Markt, der aus chirurgischen Abfällen gefertigt wird. Die Sitzschale und Rückenlehne des Stuhls Blue Finn bestehen aus recyceltem „Bluewrap“, einem Verpackungsmaterial, das in vielen Krankenhäusern und Gesundheitseinrichtungen der sterilen Verpackung von medizinischen Instrumenten dient. Verglichen mit dem Einsatz von Neukunststoff können dadurch ca. 35% CO<sub>2</sub> eingespart werden.



# Die Autozukunft wird elektrisch

Umweltschonend, sparsam, aber vor allem elektrisch – so soll es die nächsten Jahre rund um das Auto weitergehen. Komfort, Sicherheit, Entertainment und viel Spaß stehen nach wie vor im Mittelpunkt.

Zusammengestellt von Peter de Cillia



## Der Mercedes-AMG SL 43

Attraktives Einstiegsmodell mit innovativer Motortechnologie. Direkt aus der Formel 1 abgeleiteter elektrischer Abgasturbo-lader erstmals in einem Serienfahrzeug.



### Topmodell der ID. Familie

Die Marke Volkswagen veröffentlicht exklusive Designskizzen des ID. AERO, der ersten vollelektrischen Limousine für den chinesischen Automobilmarkt. Schon auf den ersten Blick beeindruckt das neue Concept Car mit ausgezeichneter Aerodynamik, elegantem Design und einem großzügigen Raumangebot. Mit der künftigen Serienversion des ID. AERO erweitert Volkswagen seine erfolgreiche ID. Familie im volumenstarken Segment der gehobenen Mittelklasse und beschleunigt im Rahmen der ACCELERATE Strategie seine Elektrooffensive. Das entsprechende Serienmodell für die Märkte Nordamerika und Europa wird 2023 vorgestellt.



### Moderner, sportlicher Luxus

Das verkörpert der neue GLC in allen Details. Er ist das dynamischste Fahrzeug in der erfolgreichen SUV-Familie von Mercedes-Benz. Das unterstreicht bereits auf den ersten Blick sein Design mit einzigartigen Proportionen, spannungsvollen Flächen, präzisen Formkanten und einem klar gegliederten, hochwertigen Interieur. Er überzeugt mit seinen Fahrleistungen und seiner Effizienz. Der GLC ist ausschließlich als Hybrid erhältlich: Entweder als Plug-in-Hybrid oder als Mildhybrid mit 48-Volt-Technik und integriertem Startergenerator. Die Plug-in-Hybride bieten eine Reichweite von mehr als 100 Kilometern (WLTP) – perfekt für einen vorwiegend elektrischen Alltagsbetrieb. Dabei ist der GLC in jedem Terrain zu Hause: Ob onroad oder offroad, überall überzeugt er mit Komfort und Agilität. Die neue Hinterachslenkung macht ihn darüber hinaus noch wendiger und sicherer.





### Business-Avantgarde

Der EQE hat ein sportliches Purpose-Design mit allen typischen Elementen von Mercedes-EQ, einer One-Bow-Linienführung und Cab-Forward-Design. Sinnliche Klarheit spiegelt sich in großzügig modellierten Flächen, reduzierten Fugen und nahtlosen Übergängen (Seamless Design) wider. Die Überhänge und der Vorbau sind kurzgehalten, das Heck bildet den dynamischen Akzent mit einer scharfen Abrisskante. Die außenbündig positionierten Räder in den Dimensionen von 19 bis 21 Zoll verleihen dem EQE zusammen mit einer ausgeprägten muskulösen Schulterpartie einen athletischen Charakter.



### Der Lademeister

Vor knapp einem Jahr, im April 2021, stellte die Marke mit den vier Ringen auf der Shanghai Auto Show bereits den Audi A6 Sportback mit E-Antrieb vor. Das seriennahe Concept Car A6 Avant e-tron illustriert nun die Synthese aus zukunftsweisender Antriebstechnik und einer klassischen Audi Designdomäne – den Avant. Die 4,96 Meter lange und 1,96 Meter breite sowie 1,44 Meter hohe Karosserie positioniert sich in der Oberklasse. Die Linienführung erweist sich als eine konsequente Weiterentwicklung der gegenwärtigen Audi Formensprache. Signifikante Elemente wie der geschlossene Singleframe und das durchgezogene Leuchtenband am Heck betonen die Verwandtschaft zu den weiteren elektrisch angetriebenen Audi der e-tron



Flotte. Das im März 2022 debütierende Exterieur-Modell Audi A6 Avant e-tron concept ist ebensowenig wie der Sportback nur eine Fingerübung der Designer: Linienführung und elegante Proportionen weisen vielmehr auf kommende Serienmodelle von Audi voraus und geben klare Hinweise, wie dynamisch und elegant zugleich die elektrisch angetriebene Oberklasse der Marke mit den vier Ringen aussehen wird.



### Das Flaggschiff

Mit geschärftem Design insbesondere an Front und Heck sowie innovativen Technologien sorgt Audi für eine gesteigerte Präsenz und sportliche Eleganz des A8. Damit arbeiten die Vier Ringe den souveränen und progressiven Charakter der fahraktiven Luxuslimousine noch stärker heraus. So begeistern die neuen Highend-Scheinwerfer und -Rückleuchten mit innovativen Funktionen und bilden die Spitze des etablierten Technologieportfolios im A8. Damit schafft das Flaggschiff der Marke ein zeitgemäßes und nutzerorientiertes Erlebnis – egal ob für Passagiere oder FahrerInnen.

### Weltpremiere des neuen Amarok

Volkswagen Nutzfahrzeuge stellt in einer Weltpremiere den neuen Amarok vor. Design und konzipiert wurde der On- und Offroad-Allrounder in Deutschland und Australien; gefertigt wird er in Südafrika. Ein Premium-Pickup für Australien und Neuseeland, zahlreiche Länder Afrikas, Nahost und Europa. Charismatisch gestaltet, clever konzipiert. Seine durchdachte Ausstattung, über 20 neue Assistenzsysteme, mobile Online-Dienste,

ebenso effiziente wie drehmomentstarke Motoren, zwei Allradtechnologien, maßgeschneidertes Zubehör und die klare Volkswagen Design-DNA machen den neuen Amarok zu einem der weltweit vielseitigsten und ausgewogensten Pickups. Slogan: ‚No matter what‘. Oder auf gut Deutsch: ‚Egal, was kommt‘. Auf den Markt kommen wird der Premium-Pickup in Österreich im ersten Quartal 2023.





### Expressive und elegante E-SUV-Coupés

Volkswagen beschleunigt mit seiner ACCELERATE Strategie den Wandel hin zum softwareorientierten Mobilitätsanbieter: Mit dem neuen ID.5 und dem neuen ID.5 GTX folgt ein weiteres vollelektrisches Modell der ID. Familie. Der ID.5 von Volkswagen ist das SUV-Coupé einer völlig neuen Fahrzeuggeneration mit Premium-Anspruch. Er startet als ID.5 mit Heckantrieb mit 128 kW (174 PS) oder 150 kW (204 PS) sowie als allradgetriebener ID.5 GTX1 mit 200 kW (299 PS). Jedes Modell dieser Baureihe bündelt als starker Charakter die Qualitäten der ID. Familie in einem ebenso eleganten wie expressiv eigenständigen Design. Der ID.5 bietet ein völlig neues, großzügiges Raumgefühl sowie wegweisende Lösungen für Bedienung, Human-Machine-Interface (HMI) Infotainment und Assistenzsysteme.



### Il cuore italiano

Der Alfa Romeo Tonale, das erste elektrifizierte SUV der Marke, steht für die Metamorphose der Traditionsmarke. Mit dem Tonale hat sich die Marke radikal weiterentwickelt und ist in eine technologische, nachhaltige und elektrifizierte Ära gestartet. Die Technologie und Konnektivität an Bord machen den Tonale zum bislang technologischsten Alfa Romeo. Das neue SUV kombiniert Qualität und Liebe zum Detail mit hoher Dynamik, um Sportlichkeit im Stil des 21. Jahrhunderts neu zu interpretieren. Eine Komponente des Hybrid-Antriebs des neuen Alfa Romeo ist ein 1,5-Liter-Vierzylinderbenziner, der von einem Turbolader mit variabler Geometrie auf eine Leistung von 118 kW (160 PS) gebracht wird. Der Benziner ist mit einem 48-Volt-Elektromotor in P2-Konfiguration kombiniert, der nominell 15 kW und ein Drehmoment von 55 Newtonmeter zur Verfügung stellt. Dank des Übersetzungsverhältnisses von 12,5:1 beträgt das tatsächliche Drehmoment sogar rund 240 Nm.



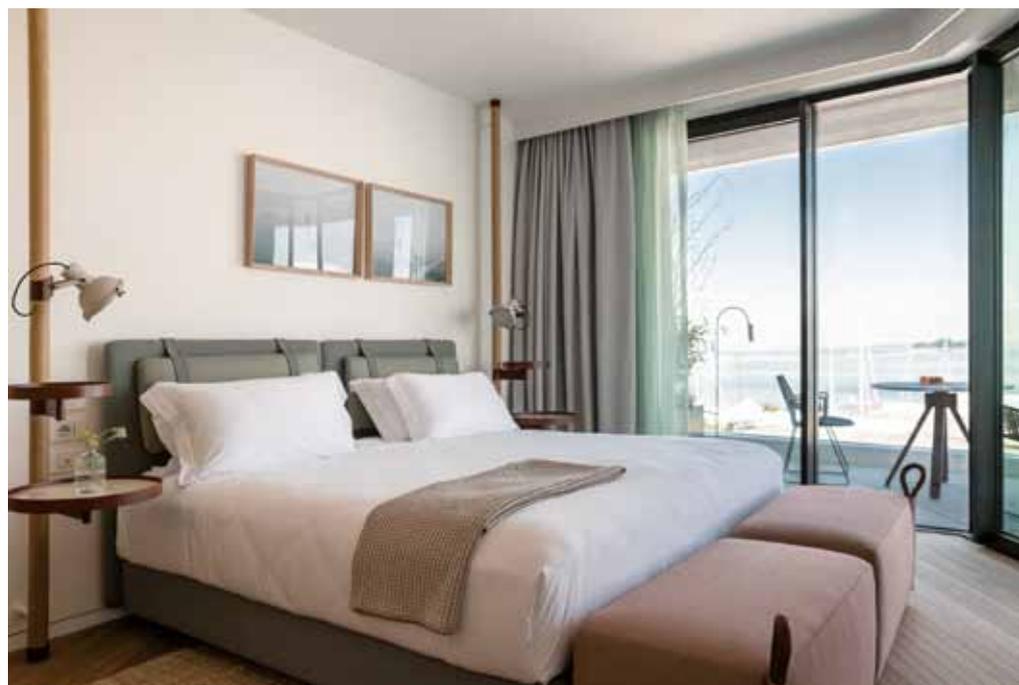
# Stilvoll urlauben



Das Hotel „Laguna Faro Suites“ überzeugt als neue Design-Oase in Grado.

Text: Peter de Cillia; Fotos: Laguna Faro Suites, Patrick Schwiembacher/Stromberger PR, Daniela de Cillia

Für sehr viele Österreicher ist Grado ein ganz besonderer Urlaubsort. Man verbrachte hier die früheste Kindheit, erlebte wahrscheinlich die ersten zaghaft angesetzten Liebesbekundungen, erntete den ersten Kuss. Nach all den Jahrzehnten hat sich Grado, besonders die historische Altstadt und der Strand, nur kaum verändert. Schöne Hotels waren und sind aber noch immer eine Mangelware und gerade deshalb fällt die Neueröffnung besonders auf. Wir durften unter den ersten Gästen sein und waren von der dargebotenen Qualität positiv überrascht, denn über die Qualität der italienischen Kulinarik muss man wirklich nicht diskutieren, die ist einfach vortrefflich. Nicht ganz so sieht es mit den Hotelangeboten aus. Hier ist besonders an der oberen Adria noch viel Luft nach oben.





über eine großzügige Terrasse, die meisten mit Meerblick. Ein eigenes Bistro bietet ein üppiges Frühstück an. Auf der spektakulären Dachterrasse befindet sich ein Infinity-Pool, ein Wellnessbereich mit Sauna sowie türkischem Bad lädt zusätzlich zur Entspannung ein. Gäste des neu geschaffenen Objekts haben zudem die Möglichkeit, das Wellness- und Kulinarik-Angebot des benachbarten Schwesterhotels Laguna Palace Hotel sowie den dazugehörigen Privatstrand Stabilimento Tivoli zu nutzen.

### Durchdachtes Design

Patricia Urquiola schuf ein Domizil für designaffine Paare, bei dem Architektur und Interieur das Zusammenspiel von Mensch und Natur widerspiegeln. Inspirieren ließ sich Urquiola von den Casoni – den traditionellen Fischerhäusern, in denen Materialien wie Stroh, Schilf, Seile und Holz Verwendung fanden. Im Inneren der Suiten wird die Farbwelt Grados aufgegriffen. In dem verschlungenen System von Inseln und natürlichen Kanälen der Lagune verbindet sich das Brackwasser des Meeres mit dem Festland und erzeugt eine Farbmischung, die von erdigen Tönen über Blau bis hin zu hellen Grüntönen reicht. Diese natürlichen Farben kommen in den Innenräumen zum Ausdruck: ein sanftes Minzgrün für Vorhänge und Möbel, das an die umliegende

### Neuer Sternenhimmel

Am 1. Juni 2022 eröffnete das stylische Adults-Only-Hotel, die Laguna Faro Suites. Das italienische Architekturbüro Archest schuf in exklusiver Lage direkt an der Lagune der Insel ein lichtdurchflutetes 5-Sterne-Refugium. Für das Interieur wurde die mehrfach ausgezeichnete spanische Designerin Patricia Urquiola an Bord geholt, die bereits für renommierte Marken wie Missoni und Louis Vuitton arbeitete. Die 34 Suiten sind in warmen Farben gestaltet und mit stilvollem Mobiliar ausgestattet. Alle verfügen





Vegetation erinnert – und ein Ziegelrot für einige Oberflächen und Details wie die Sitzsäcke. Die Fliesen in den Bädern sind in zartem Rosa gehalten. Alles wirkt sehr sanft, was Leichtigkeit und Wohnlichkeit vermittelt. Durch große Panoramafenster dringt natürliches Licht in die Räume ein und erzeugt durch die Reflexion der Materialien den ganzen Tag lang unterschiedliche Farbnuancen. Auch in den öffentlichen Bereichen ist der Bezug zur Umgebung erkennbar. Die fließenden Linien im Muster des Fußbodens erinnern zum Beispiel an die Schattierungen des Sandes, der von den Wellen des Meeres umspült wird und in der Morgensonne rosa leuchtet. Das Mobiliar ist ein Mix an Maßanfertigungen. Dazu gehören das Bett, die Nachttische, der Schreibtisch sowie die Waschecke und der Spiegel im Bad – und zeitgenössische Objekte, die Urquiola für die Kollektionen Kartell, Moroso, Verywood und Agape entworfen hat. Als Material wurde hauptsächlich Holz verwendet. Alle Teppiche sind aus Wolle und von GAN-Handwerkern gefertigt. Das Kopfteil des Bettes sowie der Diwan sind mit einer Faser gepolstert, die zu 100 Prozent aus recyceltem PET besteht.

### Fazit

Eine sehr gelungene Hotelneueröffnung, die schnell LiebhaberInnen finden wird. Lage, Architektur und Design sind stimmig, aber vor allem das Service ist erstklassig. So machen Urlaubstage an der oberen Adria Spaß.

#### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

05.–09. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2022

GASTMESSE.AT



52. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ALLES FÜR DEN

GAST

# Neu trifft Alt – und Alt wird jung

Der Wiener Traditionsheurige Mayer am Pfarrplatz erstrahlt in neuem Glanz.

Er ist der Inbegriff der Wiener Heurigenkultur: der Mayer am Pfarrplatz. Bereits seit 1683 verwöhnt das Urgestein mit besten Weinen, regionaler Küche und gemütlicher Atmosphäre. Unter Erhalt dieser Facetten wurde der geschichtsträchtige Heurige in Wien Heiligenstadt behutsam umgebaut und erstrahlt nun in frischem Glanz mit neu interpretierten Räumlichkeiten.

## Wo Gemütlichkeit auf Moderne trifft

Nach rund zwei Jahren Renovierungsarbeiten, unter laufendem Betrieb, weht nun ein frischer Wind im Traditionsheurigen. Besonders wichtig war es, die traditionellen Werte des Hauses zu bewahren und mit modernen Elementen zu verschmelzen. An alte Zeiten erinnern nach wie vor etwa die originale Kirchenmauer hinter der Schank. „Wir sind eng mit der Geschichte unseres Hauses verwurzelt. Diese wollten wir trotz Modernisierung nicht wegradieren, sondern unterstreichen. Ein Heuriger bleibt ein Heuriger. Ich denke, dass uns diese Fusion sehr gut gelungen ist“, erzählt Mayer am Pfarrplatz Geschäftsführer Clemens Keller. Für die neue Wohlfühlatmosphäre ist Architekt Erich Bernard, BWM Architekten, verantwortlich.



© Pfarrplatz Gastronomiebetriebs GmbH

## Ein echter Wiener Heuriger

Heurigen-Atmosphäre wird beim Mayer am Pfarrplatz großgeschrieben. Im romantischen Innenhof mit Weinreben und im Kirchengarten mit Nussbäumen gibt es täglich Live-Heurigenmusik und natürlich die seit Generationen überlieferte Heurigenküche mit regionalen Produkten. Unzählige Auszeichnungen und Prämierungen unterstreichen die hohe Qualität des Heurigen. Der Heurige wurde 2007 von Hans Schmid erworben und wird seit 2008 von Clemens Keller, dem Geschäftsführer der Pfarrplatzbetriebe, geführt. Auch das Wirtshaus Pfarrwirt sowie der Mayer am Nussberg zählen zu den Wohlfühladressen rund um den Pfarrplatz.

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



# Die neue PT Utensil

Die neue Haubenspülmaschine PT Utensil von Winterhalter vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sowohl beim wechselnden Spülen von Geschirr und Gerätschaften als auch beim sortenreinen Spülen von Gerätschaften liefert sie ein zuverlässig sauberes und hygienesicheres Spülergebnis.

Das Hybridmodell, das in den Größen L und XL angeboten wird, kombiniert ein leistungsstarkes Spülsystem inklusive variabler Spüldruckanpassung mit der Ergonomie und einfachen Bedienung einer Haubenspülmaschine. So im Restaurant neben Tellern auch Töpfe, Pfannen und Kochutensilien gespült werden müssen, eine ideale Lösung. Mit ihren drei Spülprogrammen hat die PT Utensil alles im Griff: Das Programm eins deckt das klassische Geschirrspülen ab, mit Tellern und Tassen oder Besteck. Im Programm zwei werden normal verschmutzte Koch- und Arbeitsutensilien, GN-Behälter und Euronorm-Kisten gespült. Mit dem leistungsstarken Programm drei lassen sich stark verschmutzte Gerätschaften spülen wie Bleche, Töpfe und Frittierkörbe. Um dauerhaft ein perfektes Spülergebnis zu garantieren, ist die PT Utensil mit einem leistungsfähigen Spülsystem, der wirkungsvollen Vierfach-Filtration und der variablen Spüldruckanpassung „VarioPower“ ausgestattet. Normal verschmutzte Teller und Tassen werden mit geringerem Wasserdruck gespült, verkrustete Gerätschaften mit höherem.

## Die Vorteile

Die PT Utensil erfüllt höchste Ansprüche an Sauberkeit, Hygiene und Ergonomie. Häufig kann auf die Anschaffung von zwei separaten Maschinen zum Geschirr- und Gerätespülen verzichtet werden. Das spart nicht nur bares Geld, sondern auch Platz. Mit dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine sorgt die PT Utensil für einfache und flüssige Arbeitsabläufe, auch beim Spülen von Gerätschaften. Selbstverständlich verfügt die PT Utensil über alle bewährten Features und Optionen der PT-Serie. So nutzt die serienmäßig integrierte Abwasserwärmehückgewinnung EnergyLight die Energie des Abwassers zum Aufheizen des kalten Zulaufwassers. Ressourcen werden dadurch geschont und Energiekosten von bis zu 10 Prozent eingespart. Der optional erhältliche Abluftwärmetauscher EnergyPlus nutzt zusätzlich die Energie des warmen Wasserdampfs im Innern der Maschine, um das kalte Zulaufwasser vorzuwärmen. Damit werden bis zu 15 Prozent Energiekosten eingespart. Mit der optionalen Haubenautomatik lässt sich die Maschine ohne Kraftaufwand bedienen und ist damit eine echte Arbeitsentlastung für das Spülpersonal.



Die PT Utensil kombiniert ein leistungsstarkes Spülsystem inklusive variabler Spüldruckanpassung mit der Ergonomie und einfachen Bedienung einer Haubenspülmaschine.

„Mit der PT Utensil können wir unseren Kunden eine Haubenmaschine bieten, die die Spüllogistik in Zeiten tendenziell wachsender gastronomischer Misch- bzw. Cross-Over-Konzepte optimiert und dabei im Spülergebnis hundert Prozent verlässlich ist. So kann der akute Mangel an Mitarbeiter:innen mit nur einer Spülküchenkraft für das gesamte Spülgut und ohne oftmals Extrawegen zur Gerätespülküche besser aufgefangen werden,“ resümiert Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich.

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



# Konventionen sind nicht gefragt

Mut zur Farbe, Mut zu unterschiedlichen Zusammenstellungen und zu Materialien. Ein modern gedeckter Tisch zieht alle Register und kann immer wieder Gäste positiv überraschen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Leonardo, Schönwald, Koti, Valentin Zelger



Schönwald

## Classic Dinner

Um den Appetit anzuregen, wird eine Schale salziger Oliven gereicht. Beim späteren Hauptgang darf dann der üppige Rotwein nicht fehlen. Um die edlen Tropfen stilecht zu servieren, hält Brunelli von Leonardo die passenden Gläser bereit.

Die Weingläser der Serie wurden so entwickelt, dass sich das Bouquet noch besser entfalten kann – ein leicht nach unten versetzter Glasbauch lässt den Wein besser atmen. Auch ästhetisch setzt die Serie mit ihren sanft geschwungenen Formen neue Maßstäbe. Zur Serie gehören acht ver-

schiedene Gläser. Die Kollektion ist spülmaschinenfest und dank der Hightech-Formel TEQTON® besonders stoßfest und robust.

## Mash-up

Für die gestaltungsfreudige Gastronomie, die sich traut, mit Tableware Farbe zu bekennen, hat Schönwald ein Dekor-konzept in den Tönen Rosa und (Hell-)blau entwickelt: Mash-up! Hier beschreibt der Name das Konzept und fordert dazu auf, die aufeinander abgestimmten Dekore auf dem gedeckten Tisch immer wieder neu zu kombinieren. Dabei passt alles zu allem. So ist es leicht, mit dem gleichen Porzellan immer wieder neue Auftritte zu inszenieren. Sowohl auf dem Teller als auch durch den Teller werden regelrechte Statements gesetzt. Tableware wird zum Blickfang, sorgt für einen imposanten Auftritt und wird so zu einem essentiellen Bestandteil des Gesamterlebnisses.

## Spiegel der Natur

Wen das Gartenfieber ergriffen hat, kann sich bei Koti nordic living & lifestyle von den floralen Mustern der Designer Maija Louekari und Paia Copenhagen inspirieren lassen. Wiesengrüne Ranken auf dem Geschirr von Marimekko erinnern an reiche Vegetation am Wegesrand inmitten von artenreichen Wäldern Skandinaviens. Auf erdfarbenen oder weißem Steingut ergeben sich künstlerische Pflanzenmuster, die den finnischen Titel Elokuun varjot tragen und zu Deutsch den „Augustschatten“ meinen. Im Gegensatz zu der Vergänglichkeit der Jahreszeiten sind die Schalen, Becher und Teller ofen-, mikro-wellen-, spülmaschinen- sowie gefrierfest.



PHANTOM Dish



## Phantom Dish

Gewagt, optimistisch, futuristisch – die zeitgenössischen Designobjekte von Ursula Futura sind alles außer gewöhnlich. Mit knalligen Nuancen, raffinierten Konzeptionen und verspielten Designs zeigen die Objekte Mut zur Farbe. Das PHANTOM Dish ist durch den Wind und seine besondere Wirkung auf die Natur inspiriert. Dieser Impuls bestimmt den Herstellungsprozess, indem jedes Gefäß durch das Aus- und Einatmen des Glasbläfers geformt wird. Dadurch entstehen wahre Unikate mit einzigartigen Formen. Egal ob als Servierschale oder als dekoratives Accessoire – auf jeden Fall ein wahrer Eyecatcher.



## Nostalgie in der Formensprache

Mit den Dekorvarianten für die formenreiche Porzellankollektion Create bringt Bauscher den Glanz früherer Epochen auf den heutigen Tisch. Dinge, denen man die Spuren der Zeit ansieht, Gegenstände, die alle Höhen und Tiefen offensichtlich überdauert haben. Mit den Dekoren passend zum Nostalgietrend lädt der Porzellanexperte ein, den Besuch der Gastronomie um das Besinnliche zu bereichern. Bei den Dekoren Craquelé Crème und Craquelé Flan bringt die feine Riss-Optik den Gästen die gewünschte Assoziation. Gleichzeitig untermalt das Dekor die Zartheit des Scherbens aus Noble China.

## Viel Frucht

Der neue Zwetschkenröster von Darbo präsentiert sich im formschönen Dekorglas. Nicht nur das Design ist etwas Besonderes, sondern auch der Inhalt. Der Zwetschkenröster hat einen Fruchtgehalt von 90% und ist mit Zimt und Nelken verfeinert. Darbo Zwetschkenröster im 550 g Glas ist ab Mitte August 2022 in limitierter Auflage in Österreich erhältlich.



## Neue Geschmackswelten

Der Herbst wird heiß und sinnlich – dafür sorgen die Neuprodukte von WIBERG. Ob trendige Pfeffermischung für internationale Spezialitäten, edelste Rosenblüten oder ein Kräuter-Blüten-Mix für farbenfrohe Vielfalt. Sie sind die internationalen Stars der Gewürzwelt: Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent-süßer Rohrzucker und aromatisch-scharfer Pfeffer. Erstmals vereinen sich diese facettenreichen Geschmackshelden in einer einzigartigen Mischung. WIBERG Lemon-Chili-Pepper passt perfekt in die moderne Küchenwelt.





# Die Kaffee- & Teetrends 2022



Fotos: Julius Meindl

Qualität, Convenience und Experimentierfreudigkeit sind die treibenden Kräfte hinter den wichtigsten Kaffeetrends des Jahres 2022. Gleichzeitig soll das Lieblingsgetränk der Österreicher:innen natürlich gut schmecken und gesund für den Körper und auch den Planeten sein. Der Österreichische Kaffeeverband gibt einen Einblick in die Entwicklungen der Konsumvorlieben. Hier ein Auszug.

### Mehr als nur kalter Kaffee

Bereits seit einigen Jahren spielen kalte bzw. gekühlte Kaffeekreationen eine immer größere Rolle, allen voran der „Cold Brew“. Das breite Geschmacksprofil mit den vielen Aromen und Nuancen hat hierzulande bereits viele Anhänger:innen. Eisgekühlte Kaffegetränke bedienen zudem den Konsumentenwunsch nach Erfrischung. Dies spiegelt sich auch in Kreationen wie etwa dem Coffee-Tonic (fruchtiger Kaffee mit Eiswürfel und Tonic Water aufgegossen) wider. Im stark wachsenden Sortiment der Cold-Coffee-Ready-to-Drink-Produkte vereinen sich zudem die Trends von Convenience, Kaffeeerfrischung und auch Wohlbefinden.

### Nachhaltigkeits- und Gesundheitsaspekte

Eine kürzlich vom Österreichischen Kaffeeverband veröffentlichte Studie unterstreicht, dass sich der allgemeine gesellschaftliche Trend zu verantwortungsbewusstem und nachhaltigem Konsum auch in der Kaffeebranche zeigt. Der österreichische Konsument wünscht sich Transparenz, Fairness und Ressourcenschonung entlang der Wertschöpfungskette in der Kaffeewirt-

schaft. Dies zeigt sich auch in der steigenden Nachfrage nach zertifiziertem Kaffee. Nun verbindet sich dieser Trend in Richtung mehr Nachhaltigkeit mit einem weiteren – Gesundheit! So treiben Umweltfaktoren als auch Wohlfühlgedanken die Nachfrage nach Milchalternativen auf Pflanzenbasis an.

### Single Origin Kaffee

Das steigende Interesse und die wachsende Expertise der Konsumenten führt zu einem Ansteigen der Qualitätsstandards/Qualitätsniveaus in der gesamten Genusskategorie „Kaffee“. Die Menschen wollen ihren Kaffee als Premiererlebnis genießen. So zählt Spezialitätenkaffee zu den größten Trends im gesamten Lebensmittel- und Getränkektor. Dies beginnt mit der Herkunft über den Anbau bis hin zu frisch gerösteten Bohnen und zu den unterschiedlichen Brühverfahren. Ein typisches Beispiel dafür ist der sogenannte Single Origin oder Single Source Kaffee, der aus einer einzigen Ernte, einem einzigen Land oder einer einzigen Region geerntet wird und die die einzigartigen Geschmacksnoten seiner Herkunft trägt.



# Erfrischende Durstlöscher

Sommer und Sonne ... es ist der Beginn für die vielfarbigen, erfrischenden und kühlen Durstlöscher, die man beliebig Indoor als auch in Schanigärten genießen kann.

Ronnefeldt liebt den Tee, und weil dies eine Tatsache ist, haben die Profis der Teemanufaktur viele Ideen rund um die Superzutat Tee fein abgestimmt. Die meisten Ronnefeldt Rezepte lassen sich zu jeder Tageszeit sowie Gelegenheit im Handumdrehen und mit wenigen Zutaten zubereiten.

Superschnell, ganz einfach und verständlich. Als Gastgeber können Sie dadurch Ihre Gäste immer wieder positiv überraschen. Anbei zwei Rezepte aus der reichhaltigen Range von Ronnefeldt.



## Pfirsich & Himbeere

1 LeafCup® Green Dragon  
200 ml 80 °C warmes Wasser  
2 Pfirsiche oder 3 Weinbergpfirsiche  
125 g Himbeeren  
2 Orangen

Den Tee mit 200 ml 80 °C warmen Wassers aufbrühen und nach 2 – 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Das Obst pürieren und alles gut mixen, bis auch die Pfirsichhaut gründlich zerkleinert ist. Danach den abgekühlten Grünen Tee einmixen, um den Smoothie nach Belieben zu verdünnen. Zum Servieren auf zwei Gläser verteilen.

Himbeeren und saftige Pfirsiche – eine himmlische Kombination. Dieser Smoothie schmeckt auch als Shake mit 125 g Natur- oder Sojajoghurt.

## Einfacher Eistee à la minute zubereitet

4 TL Ihres Lieblingstees (als Faustregel gilt die doppelte Menge Tee)  
400 ml kochendes Wasser  
Eiswürfel

Den Tee in eine Kanne oder hitzebeständige Karaffe geben, mit 400 ml kochendem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Die Eiswürfel in zwei Gläser geben und den warmen Tee darübergießen. Ein schlichter Eistee wäre so sofort trinkfähig. Mit Honig, Zitronensaft, Sirup oder Läuterzucker lässt er sich herrlich verfeinern.

## Teehaus Ronnefeldt

Ronnefeldt ist die exklusive Tee-Marke der Hotellerie. Das Unternehmen handelt seit 200 Jahren mit exzellenten Teequalitäten aus den besten Gärten der Welt. Ronnefeldt setzt Standards für perfekte Teekultur einerseits und Convenience beim Handling andererseits.

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



# Nachhaltiger Kaffeegenuss

Nespresso Professional erweitert das Sortiment an Bio-Kaffees mit ORIGINS Colombia Organic.

Nespresso Bio-Kaffee Colombia Organic – ist ein Bio-Arabica, der von Farmern in der kolumbianischen Region Tolima sorgfältig kultiviert wird und lokales Know-how mit den besten Praktiken des Nespresso AAA Sustainable Quality™ Programms und strengen Bio-Anbaumethoden verbindet. Neben Peru Organic und dem saisonal verfügbaren REVIVING ORIGINS Congo Organic ist Colombia Organic bereits der dritte Bio-Kaffee aus dem beliebten ORIGINS Kaffeesortiment. Hinter jedem dieser einzigartigen Single-Origin-Kaffees steckt besondere Sorgfalt, deren Geschmack jeweils von den lokalen Gegebenheiten und Traditionen im Herkunftsland geprägt ist.

## Höchste Qualität garantiert

Die Geschichte von Colombia Organic ist eine Geschichte der Gemeinschaft. Die ortsansässigen Farmer haben sich in Verbänden zusammengeschlossen, fest davon überzeugt, dass sie durch gemeinsame Zusammenarbeit auch weiterhin Kaffee von höchster Qualität anbauen und ihr Land für nächste Generationen erhalten können. Das spezifische Terroir in der kolumbianischen Region Tolima und eine sorgfältige Pflege der natürlichen Ökosysteme verleihen diesem einzigartigen Kaffee seine charakteristischen Eigenschaften. Die sorgfältig von Hand verlesenen Kaffeekirschen, die unter schattenspendenden Bäumen wachsen, zeugen von der außergewöhnlichen Hingabe, mit der die Bauern

ihren Kaffee anbauen. Eingebettet zwischen Nationalparks in schwindelerregender Höhe ist der Anblick auf die reifen roten Kaffeekirschen vor den tiefgrünen Baumkronen ebenso atemberaubend wie ein Schluck dieses Kaffees. Unter seiner großzügigen, dichten Crema verführt Colombia Organic mit verlockenden Aromen von geröstetem Getreide in Harmonie mit den für die Region typischen Noten roter Früchte.

Bei Nespresso Professional sind Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss untrennbar miteinander verbunden. Nachhaltigkeitsmaßnahmen werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette umgesetzt: Vom Kaffeeanbau bis zum Kapselrecycling. Kürzlich wurde Nespresso für sein Engagement als B Corp zertifiziert, das sind besonders sinnstiftend wirtschaftende Unternehmen. Speziell für Business-Kund:innen stehen 1.600 Sammelstellen für Kapsel-Recycling in ganz Österreich bereit. Das Angebot im B2B Bereich umfasst neben Bio-Kaffees auch Maschinen, die mit dem Anspruch an nachhaltigen Kaffeegenuss entwickelt wurden: So wird bei der Zubereitung einer Tasse Nespresso Kaffee eine präzise Menge an gemahlenem Kaffee, Wasser und Energie verwendet.

Colombia Organic wird am besten als Lungo (110 ml) zubereitet, hat eine mittlere Intensität und ist ab September 2022 online auf der Nespresso Professional Webseite [www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro) sowie telefonisch unter 0810 981 981 (österreichweit zum Orts-tarif) erhältlich.



# Ein flexibler Allrounder für höchsten Kaffeegenuss

Mit der X8 von JURA für den Professional-Bereich ist purer Kaffeegenuss auf höchstem Niveau in Großraumbüros, im Catering-, Seminar- und Tagungsbereich in Hotels sowie in Geschäftsräumen bestens garantiert.



Die X8 meistert das gesamte Spektrum an Kaffeespezialitäten, da bleiben keine Gästewünsche offen. Zusätzlich verfügt sie für Teeliebhaber über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser. Der Kaffeevollautomat aus der Schweizer Maschinenmanufaktur wurde von den Profis speziell für Einsatzbereiche mit einer Tageskapazität von bis zu 80 Tassen konzipiert.

Insgesamt lassen sich 21 Spezialitäten, vom Espresso über den Flat White bis hin zum Latte macchiato, mit der X8 individuell und vor allem schnell und einfach programmieren. Der Professional Aroma Grinder ermöglicht 12,2 % mehr Aroma sowie eine gleichbleibend hohe Qualität des Mahlguts

über die gesamte Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Mahlwerken. Der Puls-Extraktionsprozess optimiert die Extraktionszeit bei kurzen Spezialitäten und sorgt für einen vollmundigen Ristretto oder Espresso. Durch das Intelligent Water System erkennt die X8 den Wasserfilter automatisch. Über ihren höhenverstellbaren Kombiauslauf können auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten zubereitet werden. Mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten gelingen durch die Feinschaum-Technologie in Vollendung. Zusätzlich verfügt die X8 über eine praktische Tassenpositionierungshilfe.

## Selbsterklärende Bedienung ist angesagt

Klar und einfach muss es sein – so lautete die Vorgabe von JURA an das Entwicklungsteam. Das klar verständliche Bedienkonzept und das im Hochformat angeordnete 2.8 Zoll-Farbdisplay machen in Kombination mit den großen, eindeutig zugeordneten Zubereitungstasten die Bedienung sowohl für Gäste als auch Mitarbeiter spielend leicht. Außerdem sind sämtliche Bedienelemente der X8 frontal platziert. Die Tasten für die Zubereitung oder Pflege sind bei Bedarf sperrbar, um unerwünschtes Umprogrammieren zu verhindern. Auch der Wassertank und der Bohnenbehälter verfügen über einen Verschlussmechanismus, über den sie sich verriegeln lassen. Außerdem ermöglichen JURA Smart Connect und die neueste Bluetooth®-Technologie zusätzliche Programmieroptionen sowie eine Bedienung via Smartphone oder Tablet. Bedienungskomfort auf höchstem Niveau ist somit garantiert.

## Edles Design & beliebig erweiterbar

Kombinierbar mit Zubehör aus dem Professional-Bereich wie Tassenwärmer, Cool Control oder Abrechnungssystem bietet die X8 individuelle Kaffee-Komplettlösungen in den unterschiedlichsten Anwendungsbereichen. Mit dem standardmäßigen, großen Wassertank ausgestattet, brilliert die X8 sowohl an variablen als auch an festen Standorten. Auch die Design-Ansprüche kommen bei dem flexiblen Allrounder nicht zu kurz: Klare Flächen und harmonische Linien verleihen der X8 eine hochwertige Ästhetik im charakteristischen JURA Design. Die Frontpartie des eleganten Professional-Kaffeevollautomaten ist aus edlem Platin gefertigt. Die X8 ist auf jeden Fall robust und für die täglichen Anforderungen eines hoch frequentierten Betriebes geeignet. Höchster Standard im Technik- und Hygienebereich, formschönes Design und bester, leicht zu verstehender Bedienungskomfort machen die X8 zu einem Kaffeespezialitäten-Profi der Sonderklasse.

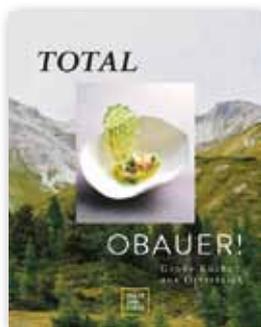
[www.jura.com](http://www.jura.com)



### Bestmögliche Einsatzgebiete

Seminarhotels, Selbstbedienungszone, Großbüro, Kantine und im Cateringbereich

Empfohlene Tageshöchstleistung: 80 Tassen

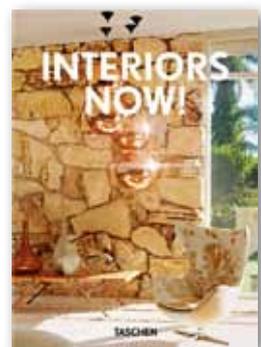


## TOTAL OBAUER! Große Küche aus Österreich

Rudi Obauer

Rudi Obauer, leidenschaftlicher Koch aus fester Überzeugung, führt gemeinsam mit seinem Bruder Karl das Restaurant und Hotel Obauer in Werfen. Ihre Küche ist hochdekoriert und eine Fixgröße am Kulinarik-Firmament. Dieses Buch versammelt nun 198 Gerichte für jede Jahreszeit und jeden Gusto, die der Küchenchef selbst gern und immer wieder kocht, darunter: Räucherforellenwurst mit Forellenkaviar und Grapefruitsalat, Sellerie-Safransuppe mit Sauerkraut oder auch Weinbirne mit Kaffeemousse und Vogelbeeren.

Gebunden, 21,0 x 26,5 cm, 288 Seiten, 32,90 €, ISBN: 978-3-8338-8437-5, Gräfe und Unzer Edition



## Interiors Now! 40th Ed. – Stylish Interiors from all over the world

Ob Flohmarktromantik oder spacige Junggesellenbuden, Minimalismus oder Neobarock – in unserer Zusammenstellung der originellsten zeitgenössischen Innenarchitektur finden Sie für jeden Stil frische und anregende Ideen. Hunderte von Bildern renommierter Interior-Fotografen zeigen wunderschöne Häuser aus der ganzen Welt, von Auckland bis Avignon.

Hardcover, gebunden, 15,6 x 21,7 cm, 504 Seiten, mehrsprachige Ausgabe, 25,00 €, Taschen



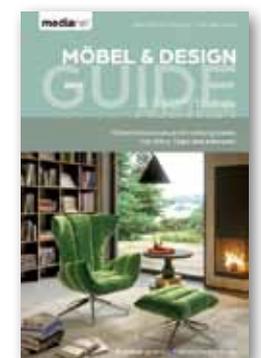
## Die Weltköche zu Gast im Ikarus

Außergewöhnliche Rezepte und wegweisende Chefs im Portrait

Uschi Korda, Martin Klein

Fusionsküche, Molekularküche, regionale Traditionsküche – die besten Köche der Welt wechseln sich Monat für Monat ab, um für die Gäste des Restaurant Ikarus im Hangar-7 unvergessliche Menüs zu servieren. Das hierzu aufwendig und bildreich gestaltete Buch gibt Einblicke in die internationale Gourmetküche des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants und liefert ausführliche Porträts und Rezepte der Spitzenköche der vergangenen zwölf Monate.

24,9 x 33,5 cm, 344 Seiten, 69,95 €, ISBN-13 9783710500602, Pantauro Verlag

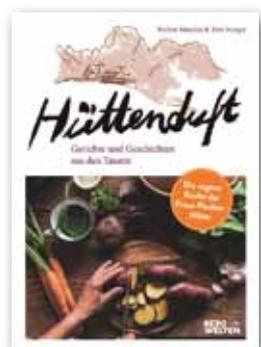


## Möbel & Design Guide 2022

Dieser hochwertige und exklusive Premium-Guide führt informativ durch die internationale Welt der Gestaltung und ist ein Wegweiser durch den gehobenen Möbelhandel Österreichs, der nicht nur hierzulande geschätzt wird. Das Möbel & Design Guide-Team nimmt hunderte Design-Boutiquen und Einrichtungshäuser unter die Lupe, spürt Entwicklungen im In- und Ausland auf und macht so die Welt des Designs auf lebendige Art transparent.

Bestellung: [www.medianet.at/guides](http://www.medianet.at/guides), [www.moebel-guide.at](http://www.moebel-guide.at)

324 Seiten, 14,90 €, ISBN 978-3-903254-48-0, MN-Anzeigenservice GmbH



## Hüttenduft

Evelyn Matejka, Tom Burger

Hüttenküche ohne Fleisch – geht das? Und ob! Die Hüttenwirtsleute Evelyn Matejka und Tom Burger wagten das Experiment und machten die Franz-Fischer-Hütte zur ersten Schutzhütte in den Alpen mit rein vegetarischem und veganem Speisenangebot. In diesem ganz besonderen Kochbuch teilen sie ihre Lieblingsrezepte und Geschichten vom Leben in den Bergen. Im Mittelpunkt steht dabei die Naturverbundenheit: Biologische Lebensmittel, regionale Zutaten aus Österreich, gesunde Rezepte und vegane Gerichte lassen das Herz der Wanderer höher schlagen! 17 x 23,5 cm, 216 Seiten, 22,00 €, ISBN-13 9783711200419, Bergwelten

# DIE KÖNIGIN UNTER DEN BLUMEN

Edle Rosenblüten  
Blätter im WIBERG  
Exquisite Sortiment.

Die Rose spricht wie kaum eine andere Blume die Empfindungen der Menschen an. Völlig zurecht gilt sie seit der Antike als die „Königin unter den Blumen“. Rosen verführen mit sinnlichen Farben und feinem Duft und sind gleichzeitig sowohl Sinnbild der Liebe als auch zarter Eleganz.



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

## Leuchtende Farben

Die „Rose de Reshr“ gehört zu den alten Rosensorten. Ihr leuchtender Farbton variiert von Fuchsia bis Purpurrot und ihr betörender Duft ist einzigartig. Beste Bedingungen für Wachstum und Blüte findet diese besondere Rosensorte in den Südtiroler Alpen, wo sie von einem Familienbetrieb in bester Bio-Qualität für das WIBERG Exquisite Sortiment angebaut wird.

## Handverlesene Bioqualität aus Südtirol

Die mystische Schönheit und der liebliche Duft der Rose verbinden sich in diesem Produkt aus der Exquisite Linie. Die feinen Rosenblüten werden mit viel Liebe und ausschließlich in Handarbeit von einem kleinen Familienbetrieb in Südtirol angebaut und geerntet. Nur so lassen sich die zarten Blüten in ihrer Gesamtheit erhalten und können mit ihrer intensiven Farbkraft überzeugen. Die samtigen Blütenblätter eignen sich perfekt zum Garnieren pikanter und süßer Kreationen und krönen jeden Teller mit ihrer majestätischen Anmut.

Gleichzeitig sorgt ihr umwerfender Duft für exotische Nuancen am Gaumen. So verleihen die aromatischen Blüten Getränken und Speisen eine edle Note und verwöhnen die Sinne. Der Zauber des Orients verbindet sich mit der Reinheit der Südtiroler Alpen – der verführerische Duft blühender Rosen mit der kräftigen Farbe edler Blüten. So lassen anspruchsvolle Küchenprofis ihrer Fantasie freien Lauf.

# Extravaganz trifft Experimental

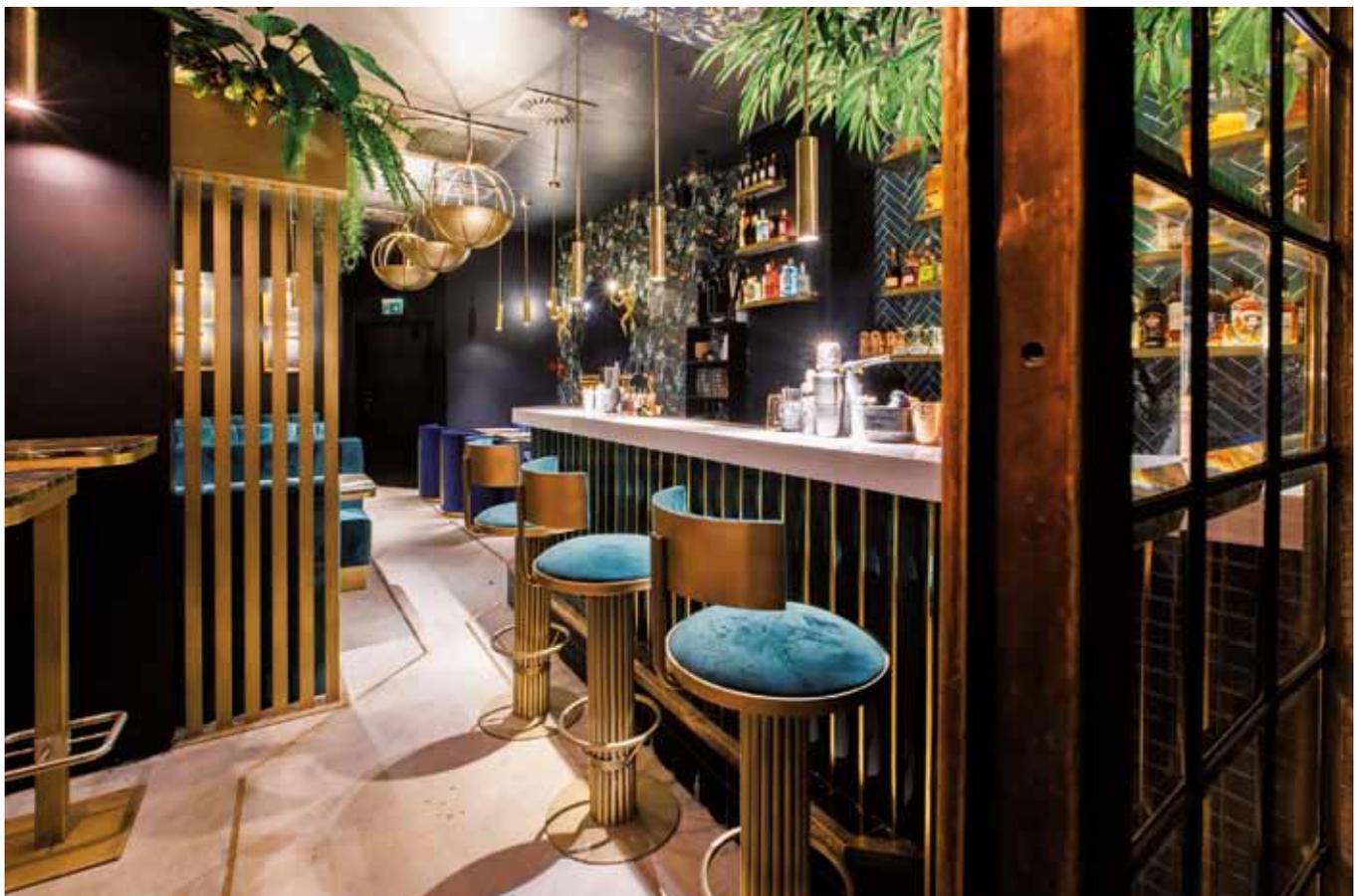
Mit der Speakeasy-Bar „Fitzcarraldo“ haben Unternehmer Hank Ge und Vollblut-Gastronom Sammy Walfisch einen Ort der Extravaganz geschaffen, an dem opulenter Art-Déco-Flair auf experimentelle Cocktailkultur trifft.



Das kürzlich eröffnete Lokal in der Neubaugasse 38 in Wien entführt Besucher, die es schaffen, den versteckten Eingang zu finden, in eine schillernde, fantasievolle Welt. Mit ihren Ursprüngen zu Zeiten der Prohibition in den USA verwurzelt, waren Speakeasys schon damals geheime Bars, sogenannte „Flüsterkneipen“. Einerseits, weil man drinnen nie zu laut sein durfte, andererseits, weil man aufpassen musste, wem man überhaupt von der verborgenen Bar erzählte. Mit eben diesem Flair eröffnete kürzlich das Fitzcarraldo in Wien-Neubau. „Wir möchten eine Art Refugium bieten. Sobald sich die geheime Tür öffnet, legen unsere Gäste ihre Alltagsmaske ab und tauchen in eine multisensuale, hedonistische Fantasiewelt ein. Der Name ist in Anlehnung an den gleichnamigen Film von Werner Herzog entstanden, in dem sich die Hauptfigur Fitzcarraldo, gespielt von der Schauspielerlegende Klaus Kinski, zwischen Realität, Utopie und Vision bewegt“, sagt der mehrfach ausgezeichnete Barkeeper Sammy Walfisch. Zusammen mit dem stadtbekanntem Unternehmer Hank Ge, der sich mitunter durch den Bali Brunch und die Pizzeria Wolke einen Namen gemacht hat, steckt er hinter der Neueröffnung.

## Botanischer Garten

Das Interieur vereint die Sinnlichkeit des Art Déco Stils mit einem kreativen, modernen Twist. Könnten Wände sprechen, hätte das Fitzcarraldo viel zu erzählen: Das Lokal erinnert an einen botanischen Garten bei Nacht, abgerundet durch extravagante



goldene Akzente. Die kunstvolle, floral-verspielte Wanddekoration wird in Szene gesetzt durch funkelnde Lampen, die von den hohen Wänden baumeln und dem schummrig gehaltenen Raum eine warme Atmosphäre verleihen. Wer es gerne privater mag, zieht sich auf die smaragdgrünen Sitzlogen aus Samt zurück. Alle, die lieber am Puls des Nachtlebens teilhaben, lassen sich direkt an der Bar nieder, die das imposante Herzstück des Lokals bildet.

### Guter Geschmack

Was das Sortiment betrifft, ist der Name Programm: Fitzcarraldo lädt auf eine Entdeckungsreise durch die internationale Barkultur ein, bei der klassische Cocktails mit einem besonderen Twist gemixt werden. Die Drinks bieten ein Erlebnis für alle Sinne und schaffen den Spagat zwischen optischer Verspieltheit und höchster Qualität. Von fliegenden, essbaren Schaumwolken über mit aromatisiertem Rauch gefüllte „Seifenblasen“ bis hin zu Foodpairing-Garnituren mit Pinacolada-Mochis oder veganem Lachs



Sammy Walfisch und Hank Ge

kennt die Kreativität des Bar-Teams keine Grenzen. Zu den Signature Drinks zählen etwa Ay Sencha, Tropic Daiquiri und Sweeny Julep. Das Barteam besteht aus mehrfach ausgezeichneten und leidenschaftlichen Barkeepern. Neben Walfisch ist das mitunter Fabian Kalal, der sich national und teils auch international bereits einen Namen gemacht hat.

### Gastronomische und gestalterische Kompetenz

Für den operativen Ablauf zeichnet Sammy Walfisch, der seit 1997 in der Branche tätig ist und insbesondere in der renommierten Cocktailbar Moby Dick gastronomisches Fingerspitzengefühl beweist, verantwortlich. Hank bringt hingegen seine gestalterische Kompetenz und seinen Ideenreichtum insbesondere in den Bereichen Design und Marketing ein. Die beiden nutzen ihre Synergien und haben das Lokal, das früher als traditioneller „Brandineser“ geführt wurde, mit viel Stilbewusstsein renoviert. Das Fitzcarraldo bietet Platz für rund 40 Personen und soll die Ansprüche von Liebhabern der gepflegten Cocktail-Kultur genauso erfüllen, wie die der Afterwork-Community und der hippen Szene-Crowd aus dem Bezirk. Eine exklusive Mitgliedschaft oder ein Code sind für den Eintritt nicht notwendig – ein Druck auf den Knopf des Getränkeautomaten genügt, um nach kurzer Wartezeit die versteckte Tür in die Wand gleiten zu lassen. „Der spannende Mix aus sinnlicher, vibrierender Atmosphäre und Experimental Cocktails macht das Fitzcarraldo zu einem Kunstwerk für alle, die dem Alltag für eine Zeit entfliehen und in eine fantasievolle Welt eintauchen möchten“, freut sich Hank.



[www.fitzcarraldo-bar.com](http://www.fitzcarraldo-bar.com)

# Sommer-Party-Feeling

Der Garten wird zur Partyounge. Es wird gefeiert, und wenn das Wetter nicht so mitspielt – kein Problem –, dann geht es indoor weiter. Nicht fehlen dürfen dabei aber coole Drinks.

## Sommerstimmung pur

Der neueste Zuwachs von Kattus-Borco setzt auf fruchtige Highlights, höchste Bio-Qualität sowie erfrischenden Geschmack und ist die Dachmarke hinter den Bio-Getränken „Pona“, „bitterschön“, „bitter fog“ und „Tsschk“.

Mit dem erfrischenden Sortiment von Wonderful Drinks ist man perfekt für die kommenden Hitzewellen gewappnet – und muss dabei nicht auf höchsten Genuss verzichten.



## Österreichs erster Wasabi-Gin

Die Rick-Spirit-World wird zum Mittelpunkt des Freihausviertelfestes in Wien: Frischer Geist und Kunst treffen hier aufeinander, wenn der neue Wasabi-Gin des steirischen Premium-Spirit-Herstellers Rick Gin seinen großen Auftritt hat.

Patrick Martinelli, Geschäftsführer und Master Distiller, hat die innovative Gin-Neuheit „Rick Gin ARTGunn“ gemeinsam mit dem renommierten Künstler Thomas Kogler aka ArtGunn kreiert.

## Leichtigkeit für den Sommer

Die Wiener Traditions-Sektmarke Hochriegl aus dem Hause Schlumberger bringt Leichtigkeit in den Sommer und kombiniert mit der Top-Innovation „Hochriegl Alkoholfrei Rosé“ die zwei beliebtesten Trends der Saison: Rosé und Alkoholfrei! Die beerig-fruchtige Alternative für all jene, die Hochriegl Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten wollen, wird besonders schonend entalkoholisiert und verspricht prickelnden, unbeschwernten Genuss. Da die Spezialitäten von Hochriegl stets charmante Begleiter für die verschiedensten Anlässe des Lebens sind, erneuert die Sektellerei ebenfalls die beliebte Anlass-Edition des Klassikers Hochriegl Trocken um zwei neue Varianten im frischen und modernen Watercolor-Design.





© IMS Höllinger GmbH

## Alkoholfrei ist das neue Prost

Die steigende Nachfrage nach alkoholfreien Getränken für Erwachsene lässt auch die Top-Gastronomie und den Handel aufhorchen. Auf der Getränkekarte sucht man bislang oft vergeblich nach geschmacklichen Alternativen. Höllinger reagiert auf diesen Trend und lanciert drei innovative Barsirupe, in den Sorten Aperitivo, Mojito und Tonic. Voller Geschmack, ganz ohne Alkohol.



## Frankreich in der Flasche

Moët Hennessy präsentiert Château Galoupet, ein Weingut an der Côte d'Azur in der Appellation Côtes de Provence, bei dem jahrhundertalte Geschichte auf eine innovative, nachhaltige und zukunftsorientierte Vision trifft. Château Galoupet lebt Nachhaltigkeit ganzheitlich. Sie beginnt bei der Bewirtschaftung und endet bei der Flasche. Mit dem Galoupet Nomade 2021 und dem Château Galoupet Cru Classé Rosé 2021 kommen nun die ersten beiden Roséweine in Bio-Qualität dieses außergewöhnlichen Weinguts auf den Markt.

## Unvergessliche Momente

Braulio wurde 1875 in Bormio im Herzen des Stilsferjoch-Nationalparks erfunden und ist eine außergewöhnliche Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Beeren, die zu 100 % aus natürlichen Zutaten besteht und 15 Monate gereift ist. Mit seinem würzigen und bitter-süßen Geschmack repräsentiert der Amaro seit über einem Jahrhundert das Beste der alpinen Familientradition und der Leidenschaft für das Handwerk, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.





## Mozart Delights & Freakshakes

Das sind die neuen coolen Choctail-Inspirationen der Mozart Liqueur Choctail Collection für alle Eis-Fans, die Lust auf „Gefrorenes“ jeglicher Art haben und unvergessliche Schokoladenmomente genießen möchten. Der weltweit bekannte österreichische Schokoladelikör vereint die beliebten Geschmackskomponenten Schokolade & Spirituosen in köstlichen Eiskreationen. Die Fülle an Rezepten reicht von einfach nachzumachenden klassischen Eiscoups und herrlich erfrischenden Granitas über fruchtiges Schleckeis bis kunterbunte Freakshakes, die das Auge und den Gaumen gleichermaßen erfreuen.



Bestes für  
Bierliebhaber

Erstmals in Österreich kommen Bierliebhaber in den Genuss von Miller Genuine Draft, Coors, Birra Roma Chiara, Staropramen und Ožujsko. Zum Auftakt der Expansionspläne in Österreich geht Molson Coors Beverage Company eine langfristige Vertriebspartnerschaft mit Kattus-Borco ein. Die begehrten Marken werden vorerst in der Gastronomie erhältlich sein.

DAS BROOKLYN

# HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR  
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER

**Bio & Vitaminbar**  
INNOVATIVE TECHNIK  
IM ZEITGEIST-DESIGN

**Technik**  
INDIVIDUELL FÜR SIE  
ADAPTIERT

**BIO - Säfte**  
IN NACHHALTIGER  
PREMIUM QUALITÄT  
**BIO ZERTIFIZIERT**

**EIGENPRODUKTION**  
MADE IN AUSTRIA  
Wir produzieren  
**SIRUP + TECHNIK**  
bei uns im Haus

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG  
PROUD TO BE  
**Grapos**  
SOFT DRINKS  
A PRODUCT OF

Nachhaltige  
**AF-KONZEPTE**  
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE  
EKSLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

[www.grapos.com](http://www.grapos.com) | [www.schankomat.com](http://www.schankomat.com)



## Ein Single Malt mit erlesenem Charakter

The Balvenie erweitert die beliebte Cask Finish Reihe um den neuen French Oak 16 YO und lanciert damit mit gewohnter Hingabe für alte Handwerkskunst einen ganz besonderen Whisky.

Eine neue, spannende Abfüllung der so geschätzten Cask Finish Reihe von The Balvenie erwartet alle Whisky-Aficionados. Durch das Finish in Pineau de Charentes-Fässern, die bisher äußerst selten für die Whisky-Veredelung verwendet werden, entsteht ein Single Malt von erlesenem und vielschichtigem Charakter, geprägt von angenehmer Süße. Das Mastermind hinter dieser Selektion ist The Balvenie Master Distiller David C. Stewart, der seine Entscheidung zur Verwendung der Pineau-Fässer mit seiner Begeisterung für liebeliche Weinen begründet. Ein geschmacklicher Glücksgriff für alle Whiskyliebhaber, die auf der Suche nach dem Besonderen, dem Originären sind. 1982 begründete David C. Stewart das Cask Finish Verfahren, das bis heute von Whisky-Liebhabern weltweit geschätzt wird. Für den Finishing-Prozess werden zwei auserlesene Fässer verwendet. Im Ersten erfolgt die vollständige Reifung, das Zweite verleiht dem Whisky sein charakteristisches Cask Finish. Mit diesem Verfahren erreicht The Balvenie seine einzigartige Komplexität.

### Einzigartige Komplexität

Seit Generationen wissen die Master Distiller bei The Balvenie, dass die Herstellung von außergewöhnlichem Whisky Zeit, Geduld, Hingabe, Leidenschaft und Neugierde erfordert. Ein Ausdruck dessen ist die etablierte Cask Finish Reihe – vom ikonischen Doublewood 12 YO bis hin zum Portwood 21 YO, der als David Stewarts Meisterwerk zelebriert wird. Inspiriert von den Reisen des Balvenie-Teams durch die Weinregionen Europas, wurden für die neue Abfüllung zum ersten Mal in der 129-jährigen Geschichte der Brennerei Finishing-Fässer des Pineau des Charentes aus den französischen Weinbergen genutzt. „Es ist kein Geheimnis, dass ich liebeliche Weine wie Madeira mag. Als ich Pineau entdeckte, war ich sofort von seinem Geschmacksprofil beeindruckt und gespannt, was diese Fässer für The Balvenie bedeuten würden“, erläutert David Stewart MBE, The Balvenie Malt Master. Pineau-Fässer sind in der Scotch-Whisky-Industrie eine wahre Rarität. Gepaart mit The Balvenie Whisky entsteht



dadurch eine harmonische Komposition mit feinen Noten von fruchtigem Obst und Zitrus. In den letzten acht Jahren hat sich das Team, das zuständig für den Holzankauf ist, zusammen mit David Stewart auf die Suche nach ganz besonderen, hochwertigen Fässern begeben. Um die perfekte Komposition für das angestrebte Finishing zu finden, wurden viele Weingüter und Fässer getestet.

### Erfrischende Note

Das Fass des Finishings für diese Abfüllung wurde gezielt von US Brand Ambassador Lorne Cousin ausgewählt. Ein Besuch in den französischen Weinbergen weckte sein Interesse an Pineau des Charentes und schlug diesen daraufhin Malt Master David C. Stewart vor. Fässer aus französischer Eiche, insbesondere diese, in denen früher roter Pineau gelagert wurde, sind sehr selten und werden kaum für Scotch verwendet. Der Einsatz dieser Fässer begründet nun den einzigartigen Charakter der neuen Abfüllung. Pineau ist in Herstellung und Geschmack mit Cognac vergleichbar und verleiht dem French Oak 16 YO eine exzellent erfrischende Note.

### Die Verkostungs-Notizen

#### The Balvenie French Oak Cask Aged 16 Years

Nase: Ausgewogene, zarte, blumige Noten von Lotus- und Geranienblüten verbinden sich mit einem Hauch von frischem Wiesengras und Apfelschale.

Geschmack: Zitronenschale und Grapefruit verleihen eine belebende Note, die mit der feinen Süße von glasierten Früchten und der Würze der Ingwerwurzel in Einklang gebracht wird.

Finish: Erfrischend klar ABV: 47,6 %

#### First Cask

Die jahrelange Reifung in amerikanischen Eichenfässern verleiht eine reichhaltige Note von Vanille und zartem Honig.

#### Second Cask

Die Veredelung in Pineau Fässern verleiht Noten von frischer Grapefruit, Geranie, glasierten Früchten und Ingwer.

The Balvenie French Oak Cask Aged 16 Years ist ab sofort in Österreich in einer jährlich streng limitierten Anzahl von 125 Flaschen erhältlich.

#### Die Cask Finishes Reihe:

- Doublewood 12 Year Old
- Caribbean Cask 14 Year Old
- French Oak 16 Year Old
- Portwood 21 Year Old

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



© Neue Hoheit

## Brasserie und Bar

Saisonale, regionale und hochwertige Brasserie-Küche sowie exzellente Barkultur – mit diesen Zutaten eröffnete die NEUE HOHEIT am 1. August 2022 zwischen den Dächern der Tuchlauben.



Im Herzen von Wien entsteht eine Brasserie und Rooftop-Bar zwischen den Dächern, die ihrem Namen alle Ehre macht und frischen Wind in die Stadt bringt: Die „NEUE HOHEIT“ ist hoch gelegen und doch auf dem Boden, kosmopolitisch, aber zeitlos, offen und doch ein wenig versteckt. Wer in der Tuchlauben 4 mit dem Aufzug in den 6. und 7. Stock aufsteigt, gelangt an einen Ort, der von Küche über Cocktails bis Design ein tiefes Verständnis für österreichische Schnörkellosigkeit mit exklusivem Laissez-faire vereint. Ein Ort, an dem Brasserie-Speisen, Wiener Klassiker und ausgewählte euro-



päische Spezialitäten sowie klassische Drinks von Menschen mit Leidenschaft fürs Handwerk zubereitet und serviert werden. Im lichtdurchfluteten Dachgeschoss bilden Stein, Holz, Leder, Kupfer und eine erdige Farbwelt den Rahmen.

## Oben angekommen

Herzlich begrüßt wird man in der „NEUE HOHEIT“ an der Show Kitchen Area, die künftig Ort der Begegnung zwischen Küchenteam und Gästen sein soll. Der direkt anschließende Dining Room mit angrenzender Terrasse bildet ein Refugium in der Innenstadt für eine kulinarische Experience, die sich Tageszeit und Anlass mühelos anpasst. Wer ganz für sich sein will, bucht den intimen Garden Room für eine private Cocktail- oder Dinner-Party. Der Blick auf die begrünte Terrassenoase, den Secret Garden, verspricht eine sanfte Brise – und löst sein Versprechen ein, wenn bei Schönwetter die Glasfront verschwindet.

## Cocktailkabinett

Ein Stockwerk höher, auf der 7. Etage, residiert die Bar nicht über, sondern zwischen den Dächern und garantiert einen atemberaubenden Blick über die Stadt. In dieser eklektischen Rooftop Bar

gelingt der Übergang zwischen Aperitif vor dem Dinner und Sundowner danach, zwischen Drinnen und Draußen im wahrsten Sinne fließend. Klassische Cocktails mit innovativem Twist und handwerkliche Exzellenz sind hier das Maß aller Dinge. Mit Bränden aus traditionellen Destillieren aller Bundesländer, fertigen die Mixologen neun Signature Cocktails, die tief in der heimischen Kultur verwurzelt sind.

## Interior Design

Das Interior Design materialisiert unangeregten Luxus in Form einer Palette von Naturmaterialien, Stoffen in warmen Nuancen und weichem Licht. Der Kontrast von Holz und Stein ist zentrales Gestaltungselement, das Gemütlichkeit mit Exklusivität vereint. Akzente in Kupfer verleihen einen warmen Glanz, während Spiegel die Grenzen des Raumes aufbrechen und unerwartete Blickbeziehungen schaffen. Im Restaurant schafft Eichenholz an Böden und Decken helle Heimeligkeit, der die unkonventionellen Polstermöbel eine humorvolle Note verleihen. Ein Stockwerk höher sollen warmgelbe Sitzmöbel in der in Nussholz verkleideten Bar Nachtschwärmer anlocken. Konzipiert wurde das Design der vom Wiener Design-Büro KROENLAND.

## Das ewig leidige Thema mit dem Wasser

Gemütlich sitzt man in der Südsteiermark bei einer Buschenschank. Man genießt eine original steirische Brettljause zu einem mehr als moderaten Preis, trinkt mehrere Gläser Wein dazu und bestellt ein Leitungswasser dazu. Die Idylle ist an sich perfekt. Bis zur Rechnung. Da steht dann am Bon 1 Liter Leitungswasser 3,50 Euro. Wir waren nach wochenlangem Stress ein wenig in Urlaubsstimmung und wollten uns nicht aufregen und uns auch nicht zusätzlich ärgern, wegen vermeintlich kommenden Argumenten der Wirtin. Und wir glaubten, dass die Thematik längst wieder vom Tisch ist. Im Nachhinein kam aber doch der Ärger. So wir nicht wirklich etwas konsumiert hätten und nur den Liter Wasser bestellt hätten, wäre es eine Selbstverständlichkeit, diesen auch zu berechnen. Da dem ja nicht so war, sehe ich es als wirklich bodenlose und nicht nachzuvollziehende Frechheit an, für das Aufdrehen des Wasserhahnes Geld zu verlangen, und noch soviel dazu. So treibt man Gäste mutwillig zu all den anderen, die vernünftig geblieben sind. In Österreich – so der Gast etwas zusätzlich zum Essen und Trinken bestellt – für Wasser aus dem Hahn ein Geld zu verlangen hat mit Raubrittertum zu tun und ist meilenweit von Gastlichkeit entfernt. Die einzige Rache, die dem Konsument bleibt, ist diese: Möglichst vielen Menschen davon – mit Name und Adresse des Wirtes – zu erzählen und damit möglichst viele abzuhalten, jemals dort einzukehren,  
meint  
Ihr  
anonymus

*H&D gibt bekannten Persönlichkeiten aus der Branche die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.*

*Leserbriefe: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)*



## Ambivalenz in ihrer schönsten Form

Das Hotel Silena im Südtiroler Vals setzt weitere Akzente.  
Die Vollendung und Wiedereröffnung erfolgte am 25. Juni 2022



Angekommen und angenommen: Mit dieser Philosophie gehen die Gastgeber-geschwister Magdalena und Simon Mair den finalen Schritt zu ihrer lebendig gewordenen Vision des südostasiatisch inspirierten Hotels mit tiefen Südtiroler Wurzeln. Nach einem viermonatigen Umbau eröffneten die beiden Ende Juni das „SILENA your soulful hotel“ wieder und vollendeten, was mit der kompletten Neuausrichtung Ende 2017 begann. Auch dieses Mal zeichnet das renommierte Architektur- und Designstudio noa\* aus Bozen und Berlin für die Umsetzung verantwortlich. So entstand ein mit bis zu 40 Grad warmem Wasser gefüllter Onsen Pool auf der vergrößerten Dachterrasse



Geschwister Magdalena und Simon Mair

mit Blick auf die Hochmoor-Gipfel, ein Eingangsbereich verlockt mit seiner Lounge in sanften Farben, dunklem Holz und hellem Naturstein. An der Bar mit überarbeitetem Konzept hielt die neue japanische Tee-Ecke Einzug. Alle bisher noch verbliebenen Bestandszimmer wurden renoviert. Sechs neue Design Suiten begeistern mit jeweils eigenem Meditationsplatz und einer Outdoor-Badewanne in Anlehnung an ein japanisches Ofuro.

## Yin und Yang

Mit der Positionierung als Adults 14+ Hotel tragen sie den Bedürfnissen ihrer Gäste nach Inspiration und Erholung Rechnung. Wie ein roter Faden ziehen sich Elemente Südtiroler und asiatischer Traditionen und Lebensstile durch das Hotel. Die Konzentration auf das Wesentliche unterstützt den Gast dabei, anzukommen, Raum einzunehmen und sich wohlzufühlen. Das Farbkonzept spielt mit Naturtönen sowie Braun-, Beige-, Blau- und Grünnuancen. In Anlehnung an die Umgebung wurden vermehrt natürliche, schwer wirkende Materialien wie Holz, Stein und Loden mit Glas und kühlem Beton kombiniert. Optisches Highlight ist die spektakuläre Außenfassade, die das SILENA umrahmt. Diese erinnert an die unendlichen Muster asiatischer Stoffe, interpretiert mit lokalen Bent- und Wollgräsern. Die von Feng-Shui inspirierte Architektur sorgt für Klarheit und Fokus und stellt die Verbindung mit der umliegenden Landschaft des Hochmoors her.

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



## Natürlich sortenrein

Ruinart präsentiert eine neue Vision eines sortenreinen Champagners, der die Wurzeln der Maison sowie alte Traditionen wiederbelebt: der Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010. Durch 20 Jahre lange önologische Perfektionierung wird diesem Blanc de Blancs, welcher ausschließlich aus Chardonnay-Trauben von den besten Terroirs gewonnen wird, eine vielschichtige aromatische Tiefe verliehen. Das Kernelement dieser Weiterentwicklung ist die Rückkehr zur „tirage à liège“, der Flaschenreifung unter Naturkork. Der Champagner wird von einer eleganten, weißen Papierschutzhülle aus nachhaltigen Zellulosefasern in eine wahre Skulptur verwandelt. Diese erinnert an die unzertrennliche Verbindung zwischen Dom Ruinart und der Kreide – von den Reben, die auf kalkhaltigen Böden wachsen, bis hin zur Reife des Champagners in den Kreidekellern.

## Perlende Frische ohne Alkohol

Der Fantasievogel Grapester symbolisiert das perlend feine Getränk, mit dem Bründlmayer als eines der besten Weingüter Österreichs neue Akzente im alkoholfreien Bereich setzt. Der ökologische Gedanke ist eine Fortführung der Betriebsphilosophie und passt zum Grapester als alkoholfreie Ergänzung des Sortiments. Verwirklicht wurde die Idee von Vincent Bründlmayer und seiner Mutter Edwige in einem mehrjährigen Entwicklungsprozess. Verjus aus den eigenen Trauben ist die Basis. Aromatische Yuzu-Zitronen liefern nochmals den Frischekick. Extrakte aus grünem Tee und Kaffee bereichern zusätzlich und verleihen beschwingte Lebendigkeit, und die besonders feine Perlage toppt das Getränk nochmals.





## Ein Wahrzeichen der Stadt

Das Café de Paris Monte-Carlo darf gut und gern als Monte-Carlos Institution bezeichnet werden, und das seit 156 Jahren. Das Café erfährt momentan ein umfangreiches Makeover mit raffinierten Renovierungen. Die Wiedereröffnung ist für den Sommer 2023 geplant.

Die Pläne für das neue Café de Paris versprechen eine zukunftsweisende Architektur mit großzügigen, leichten Glasstrukturen, wobei die Struktur des Gebäudes erhalten bleibt. Die Architekten Alexandre Giraldi und Alain-Charles Perrot sind für dieses Großprojekt verantwortlich. Ihr Ziel ist, den Geist der Belle Époque zu erhalten. Durch den Umbau entstehen zwei zusätzliche Etagen, eine einzigartige Dachterrasse und mehrere neue Geschäfte. Dadurch vergrößert das Café de Paris seine Fläche von 10.000 auf 13.000 Quadratmeter.

### Neue, stylische Restaurants

Die Brasserie erstreckt sich nach Abschluss der Arbeiten über zwei Etagen inklusive einem Café im Erdgeschoss sowie einem Restaurant am Place du Casino. Im Obergeschoss entsteht eine neue „Brasserie Chic“ mit einer 280 Quadratmeter großen Terrasse. Zudem freut sich die Monte-Carlo Société des Bains de Mer über das neue Restaurant „Amazonico“ im zweiten Stock mit einem aus Madrid stammenden und bereits in Dubai und London etablierten Konzept. Dieses Restaurant wird an der Stelle des Salon Bellevue eingerichtet, der erweitert wird und sich auf eine fast 1.000 Quadratmeter große Dachterrasse öffnet. Eine Tanzbar im Stile eines Speakeasy ergänzt das vielseitige Angebot. Auf weiteren fast 800 Quadratmetern kommen mehrere Luxusboutiquen zum bestehenden Angebot in der Allée François Blanc, vom Place du Casino bis zu den Jardins des Spélugues, hinzu. Die Umgestaltung des Café de Paris ist der innovative Abschluss der ehrgeizigen städtebaulichen Modernisierung der vergangenen Jahre. Sie führt das Fürstentum architektonisch ins 21. Jahrhundert. Die momentane wunderbare Wandlung des Café de Paris Monte-Carlo ist wesentlicher Bestandteil der gastronomischen Strategie der Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Die Modernisierung der legendären Kultrestaurants, die Einführung neuer internationaler Konzepte und die Hervorhebung der Sternegastronomie stehen im Mittelpunkt dieser Strategie.



# Zwei markante Neueröffnungen

Im Herzen Manchesters liegt das neue Motel One Manchester-St. Peter's Square. Das neue Haus ist das dritte der Stadt und zeichnet sich durch seinen klassischen britischen Look aus. Außerdem neu – das Motel One Aachen. Das erste Haus in der westlichsten Großstadt Deutschlands steht ganz im Zeichen des einstigen Krönungsorts.

Manchester hat sich im Laufe der letzten Jahre gewandelt und den Ruf einer ehemaligen Industriestadt abgelegt. Als modernes Zentrum für Kultur und Kreativität lädt die Stadt zu Kurzurlaube, Städtereisen und Wochenendtrips ein. „Mit unserem neuen Haus direkt am St. Peter's Square haben wir erneut einen Top-Standort in bester Innenstadtlage gesichert. Mit der Manchester Central Library direkt vor der Tür lag auch das Designthema der englischen Bibliotheken auf der Hand“, erläutert Stefan Lenze, Co-CEO Motel One.

## Die Bibliothek als Designthema

Bereits beim Betreten des Hotels wird das Designthema der historischen englischen Bibliothek sichtbar. Auf der Rezeptionsrückwand entdecken Besucher\*innen eine Bildergalerie mit be-

rühmten englischen Autor\*innen aus verschiedenen Epochen. Auch die Tapetenmuster und deren Farbigkeit erinnern an den Charme einer britischen Bibliothek. Ein besonderes Highlight sind die über dem Empfangstresen hängenden Leuchten, die in Form eines Buchs das Thema antike Bibliothek ins Heute transportieren.

Manchester ist ein wahres Paradies für Buchliebhaber\*innen. Zu den bekanntesten Bibliotheken im Stadtzentrum gehört die John Rylands Library aus dem 19. Jahrhundert. Auf deren kirchenähnliche Architektur verweist die Gestaltung von Bar und Lounge: große Bögen, abstrahierte Bücherregale oder Raumteiler, die mit eingesetztem Buntglas an die Fenster der Rylands Bibliothek angelehnt sind. Gedeckte Farben, Lederelemente im Mix, aber auch florale Tapeten gestalten die Lounge und die abgetrennte Workarea.

Motel One Aachen





© Motel One

## Very British

Für britischen Charme sorgen ausladende Sofas mit Chesterfield-Steppung, Burlington-Muster auf Kissen und Teppichen sowie wiederkehrende Naturmotive. Der altbekannte Hahnentritt, Tweed und Tartan-Muster runden das britische Ambiente ab. Die zentrale Lage des Motel One Manchester-St. Peter's Square lädt dazu ein, die City und ihre Sehenswürdigkeiten zu Fuß zu erkunden.

Nach den Streifzügen durch die Stadt lässt sich der Tag gemütlich bei einem Drink in der Lounge ausklingen. Die 228 Zimmer warten mit hochwertigem Boxspringbett, Raindance Dusche und bequemem Relax-Ledersessel. Klimaanlage, High-Speed-WLAN, Smart-TV und barrierefreie Zimmer sind natürlich gegeben, genau wie das abwechslungsreiche Angebot beim Frühstück.



## Auf den Spuren Karls des Großen

Aachen ist besonders wegen seiner sichtbaren Historie ein attraktives Ziel. Die Altstadt wie auch der Dom gehören zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten und spiegeln sich im Design des Hotels wider. Bereits im Eingangsbereich fällt der Blick auf den Rezeptionstresen, der aus edlem schwarzen Marmor mit goldenen Ornamentgittern ergänzt wurde. Diese hinterleuchteten Strukturen sind von den Geländern der Pfalzkapelle des Aachener Doms inspiriert. An der Rückwand entdeckt der Gast den Domumriss und das nahe gelegene Dreiländereck in Form von goldenen Schriftzügen. Neben Leder-sofas von Moroso und stimmungsvollen

Leuchten von Quasar und Tom Dixon verfügt die One Lounge über Coworking Spaces und einen abtrennbaren Meetingraum.

„Wir freuen uns, Gäste in unserem ersten Haus in Aachen begrüßen zu können und ihnen eine absolute Top-Lage in dieser tollen Stadt zu bieten“, so Stefan Lenze, Co-CEO Motel One. „Unser neues Hotel in Aachen ist sowohl für Business- wie Freizeitreisende optimal und eignet sich zudem für einen Abstecher in die nahe gelegene Eifel sowie nach Belgien oder die Niederlande.“



## Der Dom als effektvolle Kulisse

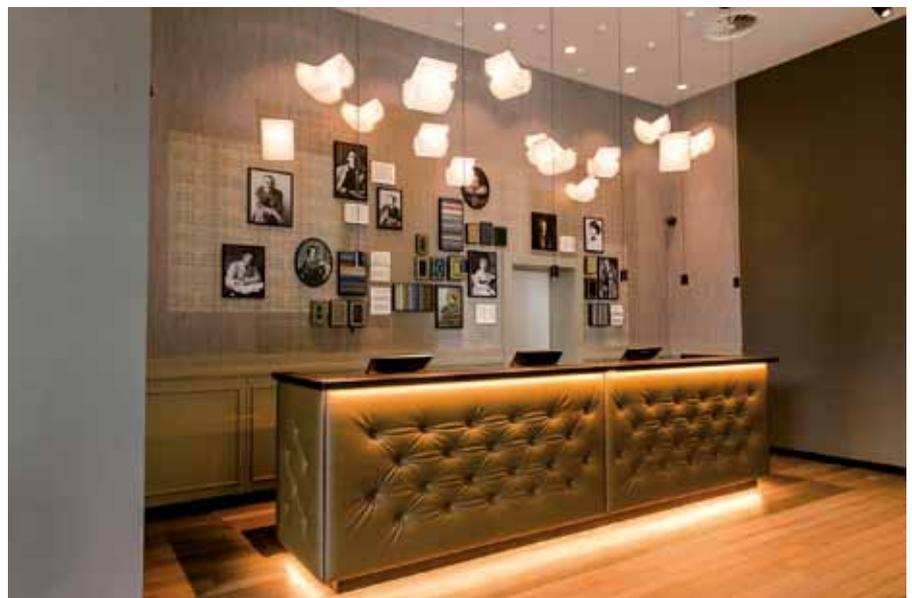
Ein besonderes Highlight erwartet Hotelgäste an der Bar: Diese ist als angedeutetes Achteck angelegt und ist eine moderne Interpretation der Pfalzkapelle des Doms. Der Barbereich wird gekrönt von einer Installation aus vergoldeten Blechen. Inmitten dieser königlichen Kulisse lässt sich abends der ein oder andere Drink herrschaftlich genießen. Auch im Frühstücksbereich der One Lounge spielt der Dom eine wiederkehrende Rolle. Fensterornamente wurden beim Raumtrenner aufgegriffen, der durch die offene und lichtdurchlässige Struktur goldene Akzente setzt. Die Kaffeestation besteht aus dunklem Eichenholz mit einer Lamellenstruktur, die bei genauerem Hinsehen Diamantenformen entdecken lässt.

Im geschützten und begrünten Innenhof des neuen Hauses kann man die Seele auf bequemen Outdoor-Möbeln baumeln lassen. In einem der 259 Zimmer mit bequemen Boxspringbetten und 43“-Smart-TV lassen sich anschließend gemütlich die Füße hochlegen. Modern ausgestattet sind die Badezimmer aus Naturstein, die mit begehrter Raindance Dusche für ein Wohlfühlerlebnis sorgen. Am Frühstücksbuffet erwartet die Gäste jetzt eine noch größere Auswahl in nachhaltiger Bio-Qualität, erweitert um zusätzliche vegane Alternativen. Klimaanlage, High-Speed-WLAN und barrierefreie Zimmer runden den Aufenthalt ab.

## Über die Motel One Group

Like the Price. Love the Design. Das im Jahr 2000 gegründete Unternehmen mit Sitz in München wurde bereits mehrfach für ihr Konzept ausgezeichnet und gilt als Begründer der Budget-Design Hotelkategorie. Motel One hat sich mit 80 Hotels und rund 23.020 Zimmern erfolgreich in Deutschland, Österreich, Großbritannien, Belgien, Tschechien, Frankreich, Polen, Spanien, den Niederlanden, der Schweiz und Dänemark positioniert (Stand Dezember 2021). Sowohl Branchenkenner\*innen als auch Gäste schätzen die einzigartige Kombination aus hochwertiger Ausstattung, exklusivem Design, hohen Servicestandards und erstklassigen innerstädtischen Standorten zu einem attraktiven Preis. In Österreich betreibt Motel One aktuell sieben Hotels (4 Standorte in Wien, 2 in Salzburg, 1 in Linz).

[www.motel-one.com](http://www.motel-one.com)





# Eine Quelle zum Urlauberglück

Fotos: HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu



Eingebettet in einem Hochtal im Oberallgäu auf 1.044 Höhenmetern in Balderschwang liegt das Hubertus Mountain Refugio Allgäu, eines der führenden Wellness- und Spa-Hotels in den Alpen.

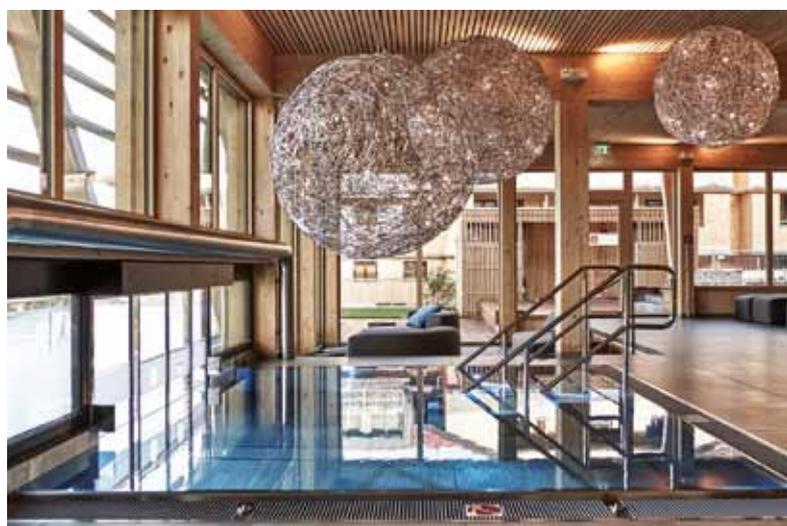
[www.hotel-hubertus.de](http://www.hotel-hubertus.de)

Unter Führung der Familie Traubel finden Urlauber hier fernab der Alltagshektik ein entspanntes Zuhause auf Zeit. 66 Zimmer begrüßen mit Allgäuer Tradition im modernen Design. Das im Mai 2021 neu eröffnete Spa lockt mit Infinitypool, alpinen Zen-Garten mit japanischen Onsen-Becken und Naturbadeteich. Mit dem Spa-Neubau kehrt das HUBERTUS zu seinem ganzheitlichen Konzept Holistic Life zurück. Die alpine Gourmetküche ist stark regional geprägt und hat sich dem SlowFood® verschrieben, serviert wird sie in sieben verschiedenen Restaurantstuben.



## Holistic Life

Am 7. Juli 2021 öffnete das HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu in Balderschwang wieder seine Türen. Das Hotel begeistert mit einem beeindruckenden Spa-Neubau namens Mountain Spring Spa, passend zur Bergquelle, die bei den Bauarbeiten gefunden wurde und nun den neuen Naturbadeteich speist. Zu den Highlights gehört der Infinitypool im ersten Stock mit traumhaftem Panorama. Dazu erwartet den Gast eine Mischung





aus Fernost und Allgäu im alpinen Zen-Garten mit japanischem Onsen-Becken. Der Freiluftbereich mit Rundumblick, verschiedene Saunen, zehn Behandlungsräume, ein exklusiver Paarbehandlungsraum sowie ein Micro-Salt-Raum ergänzen das Angebot. Mit der Wiedereröffnung kehrt der idyllisch gelegene Rückzugsort zu seinem ganzheitlichen Wohlfühlkonzept namens Holistic Life zurück, wobei Gesundheitsbewusstsein, Entschleunigung und Selbstachtsamkeit im Mittelpunkt stehen.



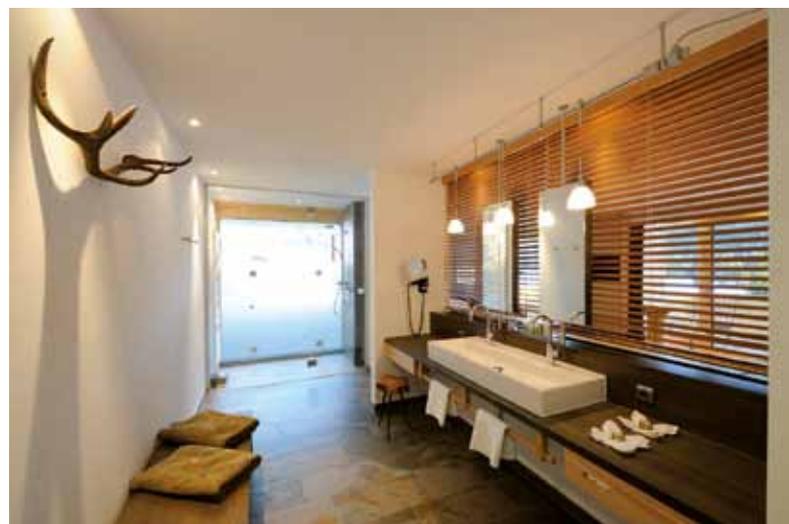
Sowohl die Anwendungen als auch die Bewegungs-, Ernährungs-, Entspannungs- und Coaching-Einheiten orientieren sich an den Jahreszeiten. Gesundheit gelingt, so verstehen es die Gastgeber, wenn sie als Ergebnis des Ganzen verstanden und danach gehandelt wird. Gesundheitsbewusstsein und Selbstachtsamkeit gehören zum Rüstzeug eines jeden Alltags. Denn über den Umgang mit Routine und täglichen Herausforderungen entscheidet sich nachhaltiges Wohlbefinden.

HEART. ROOTS. AND SOUL. Das sind die leitenden Begriffe rund um die Philosophie des Hauses. Sie begleitet den Gast im neuen MOUNTAIN SPRING SPA. Die Kraft der Natur ist ein wichtiger Teil im Holistic Life Konzept. Gibt Raum, um verlorene Energie wiederzugewinnen. Neue Kraft zu schöpfen. Und Wurzeln wieder neu zu entdecken. Wenn man sich die Zeit nimmt, in sich selbst hineinzuhören, sich zu fühlen und sich wertzuschätzen. Dies gelingt durch den ganzheitlichen Ansatz des Gebotenen. Sowohl bei den Treatments als auch im neuen MOUNTAIN SPRING SPA.



## Interior Design mit moderner Ästhetik

Akzentuiert im Detail. Und punktiert in der Aussage. Lichtdurchflutete Räume öffnen den Blick und verbinden das Außen mit dem Innen. Spannende Inszenierungen aus regionalen Materialien und fließenden Stoffen geben dem Raum seine individuelle Note. Warme Farben betonen den Charme des Ambientes. Accessoires wie Wurzeln oder Stein dienen als Reminiszenz an die Natur. Dazu kombiniert: Designklassiker in Form von Lampen oder Möbeln.





## Ein Stadtpalast in Picassos Nachbarschaft

Das luxuriöse Boutique-Hotel Palacio Solecio liegt im Herzen der Altstadt von Málaga, nur wenige Schritte vom Picasso-Museum, der Festung Alcazaba und dem römischen Theater entfernt.

Mit seinen 68 Zimmern und Suiten gehört es zu den Small Luxury Hotels of the World und wird von General Manager Patricia Fernández de Frutos geleitet. Das Hotel befindet sich in

einem prachtvollen Stadtpalast aus dem 18. Jahrhundert, der vom bekannten spanischen Architekten Antonio Obrador aufwendig renoviert und umgestaltet wurde.

### Architektonisches Meisterwerk

Der Palacio Solecio wurde im 18. Jahrhundert von Felix Solecio, einem Adligen aus Italien, erbaut. Die Fassade des Gebäudes galt damals als architektonisches Vorbild – etliche ihrer Merkmale finden sich an benachbarten Gebäuden in Málagas Altstadt wieder. Der ikonische Palast war 80 Jahre lang baufällig, bevor ihn der bekannte spanische Architekt und Designer Antonio Obrador umfangreich renovierte. Dabei wurde großen Wert darauf gelegt, die DNA der ursprünglichen Architektur und ihrer dekorativen Details zu erhalten, so dass nun Altes eindrucksvoll auf Neues trifft. Originale Bestandteile wurden akribisch restauriert, etwa die Haupttreppe mit ihren dekorativen Bögen und Säulen oder die prachtvolle Außenfassade.





## Mut zur Farbgebung

Das Interior-Design zeugt von der Geschichte Andalusiens mit zahlreichen Details, die auf maurischen Einfluss hindeuten. Bemalte Lederarbeiten – sogenannte Cordobanes – die im 16. und 17. Jahrhundert in Andalusien populär waren, schmücken die Wände und bringen auffällige Muster und satte Farben in die Räume. Die verwendeten Stoffe wurden nach alten Fotos aus dem Palast reproduziert, etwa der typische Espiga-Stoff mit Fischgrätmuster. Das Ergebnis: wunderbar gemütliche und moderne Zimmer, die den Komfort eines Luxus-Boutique-Hotels mit dem authentischen Charme eines historischen Stadtpalasts vereinen.

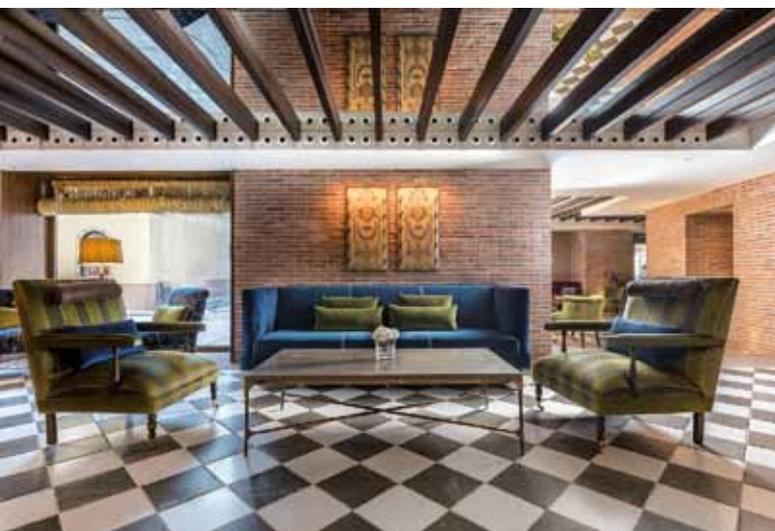
## Sterneküche unter Balustraden

Das Hotelrestaurant Balausta wird von Sternekoch José Carlos García geleitet, einem Pionier der neuen andalusischen Küche und Vertreter der florierenden Gastronomieszene Málagas. Garcías Gerichte sind fest in der andalusischen Tradition verwurzelt und zeigen die besten Aromen, welche die Region zu bieten hat. Das Restaurant bietet andalusische Gerichte mit modernem Twist in ungezwungenem Ambiente.

Seine Gerichte bestehen überwiegend aus frischen, regionalen Produkten wie Meeresfrüchten, mediterranen Kräutern und intensiv aromatischem Olivenöl. Eine besondere Spezialität sind die lokal produzierten Süßweine, meist aus Trauben wie Muskateller und Pedro Ximénez.

## Vielfalt Málagas erleben

Málaga ist eines der ältesten Städte Spaniens und hat in den letzten Jahren endgültig seinen Ruf als bloßes Tor zur Costa del Sol abgelegt, mit einer aufregenden kulinarischen Szene und wachsenden kreativen Community. Die Hafenmetropole, aus der berühmte Künstler wie Pablo Picasso (und Antonio Banderas) stammen, hat sich mit neuen Galerien und einer Straßenkunstszene neben den bekannten Kunsthäusern Museo de Picasso und Museo Casa Natal Picasso zu einem beliebten Ziel für Kulturfans aus aller Welt gewandelt. Das Hotel Palacio Solecio ist perfekt gelegen, um die Kunstszene bequem zu Fuß zu erkunden. Auch die spannende Geschichte der Stadt kann dabei hautnah erlebt werden – überall finden sich architektonische Einflüsse arabischer und romanischer Baukunst.



## Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober/November 2022



### Hotel National

Besonderes Flair in einem außergewöhnlichen Gebäude – Salzburg-Reisende können von nun an die Stadt vom HYPERION Hotel Salzburg im denkmalgeschützten Palais Faber aus kennenlernen und entdecken.

### Das Bad als Gesamtkonzept

Das Gästebad sollte alles können, aber vor allem Gäste nachhaltig begeistern. Wir nehmen Sie mit auf eine Badezimmertour der ganz besonderen Art.

*Die Serie Bliss von Baduscho bietet nun noch mehr Bedienungskomfort und Verlässlichkeit im Bad-Alltag.*



## FOOD&DESIGN

### Wildküche

Wild aus österreichischen Wäldern sollte vermehrt in der heimischen Gastronomie angeboten werden. Kalorien- und cholesterinarm sind zusätzlich Argumente zum besonderen Geschmackserlebnis.



### Wein, Sekt & Co

Nicht nur bei besonderen Anlässen: Höchste Qualität im Glas ist auf jeden Fall ein Umsatzbringer.



### GAST Salzburg

Wir sind nicht nur dort, sondern mittendrin und geben Ihnen schon vorab einen Ausblick, was Sie auf der Fachmesse an Neuigkeiten erwartet.

**Erscheinungstermin: 24. Oktober,  
Redaktionsschluss: 20. September 2022**

## IMPRESSUM

### Grundlegende Richtung:

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

### Medieninhaber und Herausgeber:

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

### Verlags- und Redaktionsadresse:

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

### Redaktionsleitung & Chefredakteur:

Peter A. de Cillia

### Verlags- & Produktionsleitung:

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

### Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

### Lektorat:

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:

© Pixabay

### 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.



© Harald Eisenberger | Almwellness Hotel Pierer



© Seehotel am Stausee



© Inge Prader | Golfresort Haugschlag



© Gustav Willeit | Das EDELWEISS

BETTEN | WELLNESSLIEGEN | MATRATZEN | POLSTERMÖBEL | RESTAURANTBÄNKE | SCHLAFSOFAS



NEUER  
KATALOG

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

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



# Die vollelektrischen **ID.4 & ID.5**

Mit verkürzter Lieferzeit <sup>1)</sup>

- Bis zu 532 km Reichweite<sup>2)</sup>
- Niedrige Betriebskosten
- 0 % NoVA, 0 g CO<sub>2</sub>-Emission
- Vorsteuerabzugsberechtigt



Es ist Zeit umzusteigen: auf kraftvolle Elektroperformance im ID.4 und im neuen ID.5. Genießen Sie sportlichen Fahrkomfort, innovative Technologie und besonders als Unternehmer noch viele weitere Vorteile. Auf Wunsch auch als 4MOTION mit Allradantrieb. **Jetzt mit € 1.000,- E-Mobilitätsbonus!** <sup>3)</sup>



1) Lieferzeit abhängig von der gewählten Ausstattungsvariante bzw. den Mehrausstattungen bei ID.4 oder ID.5 (inkl. GTX 4MOTION). Nähere Details zu den Lieferzeiten bei Ihrem Volkswagen Partner. 2) Nach dem weltweit harmonisierten Prüfverfahren WLTP in der reichweitengünstigsten Ausstattungsvariante des jeweiligen Modells auf dem Rollenprüfstand ermittelte Reichweite. 3) E-Mobilitätsbonus € 1.000,- netto bei Kauf eines neuen ID.Modells bis 31.12.2022 wird vom Listenpreis abgezogen. Unverbindl. empf., nicht kartell. Richtbonus. Gültig für Unternehmerkunden. Stromverbrauch: 16,5 – 22,2 kWh/100 km. CO<sub>2</sub>-Emission: 0 g/km. Symbolfoto. Stand 08/2022.

[volkswagen.at](https://www.volkswagen.at)