

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2022



BAD & DESIGN
Perfekte
Badewelt

FACHGESPRÄCHE
Quo vadis,
Hotellerie?

FOOD & DESIGN
Wildgenüsse
für den Herbst

Innovative Hygiene.



Stil spenden

xibudesigner.com

1.000 Designs je Hygienespender

für Händedesinfektion, WC-Brillen-Desinfektion,
WC-Papier, WC-Papier-Befeuchtung,
Papierhandtücher, Schaumseife, Hautschutz
und Raumduft





CR de Cillia: Man kann das Ruder sprichwörtlich „herumreißen“.

Verehrte Leserschaft!

Die Lage in der Welt war immer schon eine sehr wechselhafte. Alleine wenn wir die letzten 120 Jahre in Europa Revue passieren lassen, blicken wir auf grauenhafte Weltkriege zurück, auf Rezessionen unglaublichen Ausmaßes, auf unendlich viel Leid. Je fortschrittlicher die Zeiten wurden, desto mehr glaubten einige Fantasten, dass all diese Grauslichkeiten nie mehr kommen würden. Ja, höchstens

irgendwo ganz weit weg, in Ländern, die uns und unseren Wohlstand weder tangieren noch irgendwie beeinflussen könnten. Und nach einer Krise kam ja auch noch die wirtschaftliche Erholung, und das fast immer ziemlich schnell. Die Lehmann-Brothers-Pleite im Jahr 2008 ist dafür nur ein Beispiel. Ja, und jetzt haben wir einen Krieg unmittelbar vor unserer Haustüre und damit verbunden eine Energie- sowie Wirtschaftskrise. Einfach so, weil einer, dem man die letzten Jahrzehnte irgendwie vertraut hat und mit dem man gute Geschäfte gemacht hat, durchdreht. So weit, so menschlich – leider. Wie wird es weitergehen? „Glaskugel-Politiker“ gibt es mittlerweile viele. Die wissen jetzt auf einmal alles, was die anderen vor Jahren falsch gemacht haben, und sagen uns voraus, wie es in Zukunft besser wird. Vergessen wir all diese Populisten und beschränken uns darauf, was in unseren Händen liegt, damit es auf einem menschlichen Niveau für alle gut weitergeht. Speziell die Hotel- und Gastrobranche hat in der Vergangenheit immer wieder demonstriert, dass man durch starken Willen für Innovation nicht nur überleben, sondern auch etwas weiterbringen kann.

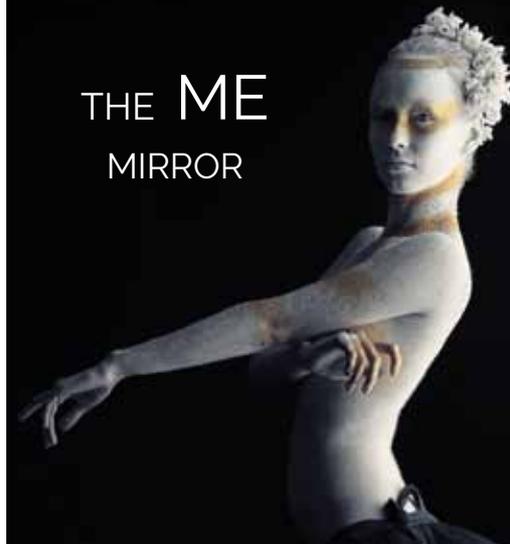
Auf der „Gast“ in Salzburg werden wir ganz sicher diese Gene wieder spüren. In unserer Ausgabe setzen wir ganz gezielt auf Unternehmen mit hohen Qualitätsansprüchen, Innovationsgeist und Mut, all diese Krisen zu bewältigen. Wenn wir alle nicht nur jammern, die Hand aufhalten und den Staat das Handeln überlassen, sondern gemeinsam die Ärmel aufkrepeln, werden wir es auch diesmal schaffen und das Ruder wieder herumreißen. Und lassen wir uns nicht dauerhaft den Genuss vermiesen, denn haben wir diese Krise so halbwegs hinter uns gebracht, wartet die nächste auf uns – wetten?

Meint

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

THE ME MIRROR



SEE YOURSELF
BE YOURSELF

ALISEO GmbH
G E R M A N Y

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

www.aliseo.de



© Michael Könighofer

H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Fachartikel	SEITE	44
Buchtipps	SEITE	56
Vorschau, Impressum	SEITE	82

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

HYPERION Hotel Salzburg	SEITE	10
Krallerhof in Leogang	SEITE	12
Restaurant & flora im Gilbert [®]	SEITE	24
Tiny Apartments für Daberer-Mitarbeiter	SEITE	42
Alpin Resort Sacher Seefeld-Tirol	SEITE	45
Daniel's Bistronomie, Wien [®]	SEITE	48
Bergkristall Resort im Allgäu	SEITE	76
Novotel Münster City und ibis budget Münster City	SEITE	78
Magma Resort Santorini	SEITE	80

H&D BAD & WELLNESS

Bad-Zeitenwandel	SEITE	13
Hochwertige Badausstattung	SEITE	14
Bad-Accessoires	SEITE	16
Komfort und Hygiene im Dusch-WC	SEITE	18
Bad-Inspirationen	SEITE	20
Professionellen Wellness-Lösungen	SEITE	22
Rooftop-Sauna im Gilbert	SEITE	26



H&D INTERIEUR & DESIGN

Holzwerkstoffhersteller	SEITE	27
Boxspring- und Polsterbetten	SEITE	28
Zeitgemäße Hotel- & Objektgestaltung	SEITE	30
Schlafsofas und Sitzsysteme [®]	SEITE	32
JOKA ist Top-Marke 2022	SEITE	34

H&D FOKUS

Quo vadis, Hotellerie? Interview mit Stefan Bogensperger	SEITE	36
Manfred Stallmayer	SEITE	38
New Design University in St. Pölten	SEITE	40
Investoren setzen weiter auf Ferienhotels	SEITE	44
Hygieneprozesse mit digitaler Unterstützung [®]	SEITE	51
Winterhalter Erlebniswelten	SEITE	52
Dosiersystem für die Küche	SEITE	54
Nachhaltigkeit – mehr als nur ein Schlagwort?	SEITE	61



H&D FOOD & DESIGN

Grillen „next level“ [®]	SEITE	46
DIE WEISSE sucht neuen Wirt	SEITE	50
Wild(e) Zeiten	SEITE	57
Wiberg Genusswelt „Wild“	SEITE	58
(Wasser-) Geflügel aus nachhaltiger Haltung	SEITE	59
Klimawandel für Kaffeebauern:innen	SEITE	62
Professionelles Getränkesystem	SEITE	64
Kaffeevollautomaten der neuesten Generation	SEITE	66
Prickelnde Lebensfreude [®]	SEITE	68
Nur das Beste für anspruchsvolle Gäste	SEITE	70
Tischkultur	SEITE	72
Outdoor-Esstische	SEITE	74



OFYR ÖSTERREICH

Farm-Fill Umweltinnovations
und Vertriebs GmbH
Markt 13/1, A-8162 Passail
Tel.: +43 (0)3179 277 270
E-Mail: info@ofyr.at
www.facebook.com/ofyraustria/



Besuche unsere
Webseite

OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

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



Hotel-Auszeichnung

Bereits zum wiederholten Mal wurde das 4-Sterne Superior Gradonna Mountain Resort vom renommierten Fachmagazin Connoisseur Circle als das beste Boutique- und Designhotel im deutschsprachigen Raum ausgezeichnet. Es überzeugt sowohl Jury als auch die Resortgäste mit der imposanten Lage inmitten der Osttiroler Berglandschaft und durch die architektonischen Besonderheiten.



Neues Retreat in Bahrain

Jumeirah Group, das globale Luxushotellerie-Unternehmen und Mitglied der Dubai Holding, setzt seine ehrgeizigen Expansionspläne mit der Enthüllung eines faszinierenden neuen Resorts im Nahen Osten fort – dem Jumeirah Gulf of Bahrain Resort & Spa. Das Resort liegt majestätisch an den unberührten Stränden der Westküste Bahrains und bietet eine abgeschiedene Oase abseits des Trubels der Stadt.



Neuer GF der Spanischen Hofreitschule – Lipizzanergestüt Piber

Dr. Alfred Hudler wurde einstimmig ab 1. Dezember 2022 zum neuen Geschäftsführer der Spanischen Hofreitschule – Lipizzanergestüt Piber GöR bestellt. Dr. Hudler begann im Jahr 1991 bei Vöslauer, wurde 1995 Vorstandsvorsitzender der Vöslauer Mineralwasser AG und wechselte 2018 in die Konzernholding Ottakringer Getränke AG, wo er bis 2022 als Vorstandssprecher tätig war.

ÖHV gratuliert

Neben einer maßgeschneiderten Ausbildung für die Top-Hotellerie mit 100 % Praxisfokus nehmen die Absolvent:innen der Unternehmerakademie vor allem eines mit: ein unbezahlbares Netzwerk an Kolleg:innen. „Vom Unternehmertum bis hin zu Führungsaufgaben, ihr seid nun ideal vorbereitet und ich wünsche euch viel Erfolg“, gratuliert Walter Veit, Präsident der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV), den 21 neuen Absolvent:innen der Unternehmerakademie (UNA).



Neuer GM des Jaz in the City Vienna

Seit dem 1. Oktober 2022 hat das Jaz in the City Vienna einen neuen Bandleader: Der Kärntner Michael Dorfer übernimmt als General Manager die Leitung des Hauses. Er folgt damit auf Michael Fritz. Für Michael Dorfer ist die Position als General Manager eine Rückkehr zur Deutschen Hospitality: Von 2010 bis 2016 war er bereits als Front Office Manager und Executive Assistant Manager im Steigenberger Hotel Herrenhof Wien tätig.





Kultmarke aus Österreich forciert B2B-Service

Seit 2015 produziert und vertreibt „LeStoff“, ein österreichisches Familien-Unternehmen aus Wien, seine unverkennbaren, hochwertigen Hamamtücher aus 100 % Biobaumwolle in zertifizierter Ökoqualität. Mit Private Labelling forciert LeStoff das maßgeschneiderte Angebot für Businesskund:innen aus Hotellerie und Gastronomie, die auf hohe Qualität und Einzigartigkeit ihres Unternehmens Wert legen: Bei Bestellungen ab 50 Stück werden auf Kundenwunsch die Hamamtücher und/oder Bademäntel von LeStoff mit Firmenlogo und/oder einer Grafik nach Wahl hochwertig bestickt und personalisiert.

Marktführerschaft

Dass die Österreicher:innen wahre Henkell Freixenet-Sektfans sind, zeigen die erfreulichen Verkaufszahlen zwischen Jänner und August 2022: stammte doch jede dritte in Österreich verkaufte Flasche Schaumwein aus dem Hause Henkell Freixenet. Kupferberg hält als meistverkaufte Marke in Österreich einen Marktanteil von 15 Prozent. Stärke bewies auch die Marke Henkell Sekt mit einem Absatz-Zuwachs von 4,2 Prozent.

*Philipp Gattermayer,
Geschäftsführer Henkell Freixenet Austria*



Erstklassige Armaturen und Accessoires, hochwertige Badmöbel und Waschtische, innovative Lichtspiegel und Spiegelschränke.

keuco.com

Neuer Weingenussplatz

Nach mehrmonatigem Totalumbau des Standortes am Universitätsring eröffnete WEIN & CO wieder seine Tore und erstrahlt in neuem Glanz. Neben architektonischen Besonderheiten wie dem extravaganen Lichtspiel aus 80 Burgunderflaschenlampen am neugeschaffenen Galeriehimmel bietet WEIN & CO mit dem Konzept-Shop = Weinkarte auch ein einzigartiges Service. Gäste erwartet mit über 35 Topweinen glasweise und über 1.500 Flaschenweinen die „größte begehbbare Weinkarte Österreichs“. Mit 50 Sitzplätzen bietet der umgestaltete Barbereich ausreichend Platz für GenießerInnen.



Beim Eröffnungsakt von links: Katharina, Brigitte, Hans Georg und Stefanie Hagleitner – gemeinsam mit Stephanie Wüst, Dezernentin für Wirtschaft, Recht und Reformen der Stadt Frankfurt am Main (Mitte).

Hagleitner eröffnet deutsches Headquarter

„Die Hygienekultur wird sich in den nächsten Jahren fundamental wandeln. Denn bei Hygiene geht es nicht nur um Sauberkeit, sondern vor allem auch um Gesundheit“, sagt Entrepreneur Hans Georg Hagleitner. Der Österreicher hat sich Frankfurt am Main ausgesucht, um die Geschicke seiner Firma in der Bundesrepublik zu lenken. „Hygiene wird allgemein sichtbar und messbar sein. Betreten Sie einen Supermarkt, zeigt Ihnen ein Monitor: Heute hat sich in diesem Supermarkt bereits 4.000-mal jemand die Hände desinfiziert. Damit sehen Sie auch: Vor Ort bin ich sicher und gut aufgehoben.“ Das Hygieneunternehmen Hagleitner hat am 12. Oktober 2022 in der Mainmetropole sein deutsches Headquarter eröffnet. Der Muttersitz befindet sich in Österreich; dort wird geforscht, entwickelt und produziert.

Hej, München

Mit dem neuen Scandic München Macherei ist die aus Schweden stammende Scandic-Hotelgruppe ab sofort auch in Süddeutschland vertreten. Inspirierendes Design, skandinavische Gemütlichkeit und ein umfassender Nachhaltigkeitsansatz. Das Areal Macherei in Berg am Laim schafft kreativen Raum für Menschen und Unternehmen, verbindet Arbeiten und Verweilen mit Kunst und Kultur. Als perfekte Ergänzung hierzu begeistert das fünfte Scandic-Hotel in Deutschland mit 234 Zimmern auf neun Etagen, teilweise mit Alpenblick, einem großzügigen Eingangsbereich mit smart konzipierten Flächen und Wohnzimmeratmosphäre.



Silvretta Therme Ischgl setzt Maßstäbe

Diesen Winter eröffnet nach dreijähriger Bauzeit die Silvretta Therme Ischgl. Bereits in der Planungsphase setzte man vorausschauend einen Fokus auf eine energiesparsame Bauweise. Die höheren Investitionskosten wurden mit Blick auf einen nachhaltigen Betrieb getätigt und machen sich angesichts der aktuellen Energiedebatte mehr als bezahlt. Alexander von der Thannen, Obmann vom Tourismusverband Paznaun, Ischgl, bringt es auf den Punkt: „Die Silvretta Therme Ischgl bereichert mit dem komplexen Angebot die gesamte Region – für Einheimische und Gäste gleichermaßen.“





**NEW DESIGN
UNIVERSITY**
PRIVATUNIVERSITÄT ST. PÖLTEN

*krêativ.
mutig.
anders.*

**STUDIERE AN DER
NEW DESIGN UNIVERSITY**

BACHELOR

- Grafik- & Informationsdesign
- Innenarchitektur & 3D Gestaltung
- Design, Handwerk & materielle Kultur
- Event Engineering
- Management by Design

MASTER

- Innenarchitektur & visuelle Kommunikation
- Management by Innovation

AKADEMISCHE LEHRGÄNGE

- Buchgestaltung ■ Akustik & Design ■ Lichttechnik & Gestaltung
- Food & Design ■ Produktdesign ■ Design Thinking & Innovation
- Digitale Unternehmenstransformation

**WIR BERATEN DICH GERNE ÜBER WEITERE DETAILS.
T +43 (0)2742 851 24180, INFO@NDU.AC.AT**



*Jetzt
bewerben!*

www.ndu.ac.at

Die New Design University
ist die Privatuniversität
der Wirtschaftskammer NÖ
und ihres WIFI





© H-Hotels.com

Das erste HYPERION in Österreich

Besonderes Flair in einem außergewöhnlichen Gebäude: In Salzburg kann man von nun an die Stadt mit ihrer einzigartigen Atmosphäre vom neuen HYPERION Hotel Salzburg im denkmalgeschützten Palais Faber in der Rainerstraße aus kennenlernen und entdecken.

Seit Abschluss des Baus 1874 fasziniert das Palais in der Salzburger „Neustadt“ mit seiner glanzvollen Architektur. Nach umfangreichen Umbau- sowie Renovierungsarbeiten werden Glanz, historische Elemente und Besonderheiten des Hauses mit Liebe zum Detail wieder zum Leben erweckt.

Das neue Hotel ist das erste Haus der Premiummarke von H-Hotels.com in Österreich. Die 115 edel und modern gestalteten Zimmer und Suiten versprechen mit sehr hochwertigem Mobiliar gehobenen Komfort. Herzstück sind die besonders komfortablen Betten, die exklusive Schlafqualität ermöglichen. Individuelle Raumkonzepte sowie unterschiedliche Designelemente lassen jedes Zimmer zum Unikat werden. Highlight in den 16 Suiten mit einer Größe von bis zu 50 m² sind die freistehenden Badewannen.

Im stilvollen Restaurant „Gaumenfreund“ lassen Speisen vom Original Wiener Schnitzel bis zum Stör-Kaviar des Salzburger Fischspezialitätengeschäfts „Grüll“ keine Wünsche offen. An der Hotelbar können Gäste den Abend bei erlesenen Weinen der Region oder einem





Cocktail ausklingen lassen, dazu passend steht eine attraktive Auswahl von Snacks auf der Karte. Gäste der Zimmerkategorie Deluxe oder höherwertig sowie Gold- und Platinteilnehmer des unternehmenseigenen Bonusprogramms HotMiles haben Zugang zur Executive Lounge. Von morgens bis abends steht diese für konzentriertes Arbeiten, aber auch für Ruhepausen in entspannter und ruhiger Atmosphäre zur Verfügung.



Der Weg wird fortgesetzt

Zum umfassenden Angebot des HYPERION Hotels Salzburg gehören unter anderem der individuelle Gästeservice und die Organisation von Veranstaltungs- und Konzerttickets. Nach der Pkw-Anreise steht ein Valet Parking Service zur Verfügung.

„Seit über zwei Jahren stehen wir zahlreichen Herausforderungen gegenüber, die uns und unserer gesamten Branche alles abverlangen. Die Eröffnung des HYPERION Hotels Salzburg ist daher ein wichtiger Schritt für uns, denn: Trotz – oder gerade wegen – der wirtschaftlichen Situation halten wir weiter an unserer Expansionsstrategie fest. Ich bin sehr stolz, dass wir an diesem Topstandort unser Hotelportfolio erweitern und nun mit unserer Premiummarke auch in Österreich vertreten sind“, sagt Alexander Fitz, CEO der H-Hotels GmbH.

„Österreichs erstes HYPERION Hotel im Palais Faber ist eine wesentliche Bereicherung der Salzburger Hotellerie. Gemeinsam mit unseren Partnern konnten wir das rund 150 Jahre alte Gebäude nach modernsten Anforderungen und in enger Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt als IFA Prime Investment realisieren. Mit ihrer Beteiligung tragen unsere Investorinnen und Investoren dazu bei, ein geschichtsträchtiges Baujuwel für nachfolgende Generationen zu erhalten. Ich danke allen für ihren Einsatz“, freut sich Michael Baert, Vorstand der IFA AG.



Breites Markenportfolio

Das HYPERION Hotel Salzburg ist neben dem H+ Hotel Salzburg das zweite Haus von H-Hotels.com an der Salzach. Als familiengeführtes Unternehmen setzt H-Hotels.com auf nachhaltiges Wachstum. Mit dem breiten Markenportfolio bedient die in Bad Arolsen beheimatete Hotelgruppe die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen an den unterschiedlichsten Standorten Europas.

www.h-hotels.com



Das Hotel Krallerhof definiert Erholung neu

Weitblickend und exklusiv, revolutionär und tief mit der Region Leogang verwurzelt. Ab Frühjahr 2023 eröffnet das 5-Sterne-Hotel Krallerhof in Leogang ein ikonisches Spa.

Das Hotel Krallerhof in Leogang, eines der renommiertesten Häuser Österreichs im Salzburger Land, steht seit jeher für Innovation und die Kraft des Neuen. Die Familie Altenberger hat den Krallerhof von einem bescheidenen Hof zu einem 5-Sterne-Haus geführt – nun erfindet sich der Krallerhof einmal mehr neu, ohne seine Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Was bleibt, sind der Charme des bestehenden Angebots und die authentische Herzlichkeit seiner GastgeberInnen.

Was kommt, ist ein neues Spa, das den Gästen des Krallerhof ab Frühjahr 2023 – zusätzlich zum bestehenden Spa-Bereich – ein Erholungserlebnis der Superlative verspricht. Mit Raffinesse ist es nahtlos in die Landschaft integriert und schafft eine Atmosphäre zwischen Wasser und Bergwelten. Für die architektonische Gestaltung des Gebäudes konnte der Krallerhof den vielfach ausgezeichneten Architekten Hadi Teherani gewinnen, der international für sein zeitloses, nachhaltiges, langlebiges Design bekannt ist.

Eine neue Ära der Erholung

Die Familie Altenberger hat immer schon nach den Wünschen und Bedürfnissen ihrer Gäste gehandelt und ihr Haus step by step in die Zukunft geführt. Wenn der Krallerhof sein Haus also um ein neues Spa ergänzt, dann spielt auch hier der Weitblick



Krallerhof-GF Gerhard Altenberger mit seinem Sohn Philipp und sein mitgeschäftsführender Bruder Sepp Altenberger mit Sohn Josef.

eine Schlüsselrolle – denn es entsteht ein Erholungsraum, der in Europa seinesgleichen sucht. Vor allem aber der tatsächliche Weitblick: Wie ein offenes Auge liegt das Spa in der Landschaft und bedeutet ein Refugium für jene, die aus ihm heraus in die Ferne schauen.

Die zentrale Rolle spielt das Element Wasser: Ein 50 Meter langer Infinitypool fließt beinahe nahtlos in den neu angelegten, 5.500 Quadratmeter großen Natursee. Im neuen Café, das das Spa beherbergen wird, lauscht man mit Blick auf den Asitz dem Vogelzwitschern, bevor man sich für eines der vielen Treatments entscheidet, oder nachdem man in einer der Saunen die Seele baumeln gelassen hat.

© Krallerhof / Maaddl Krallerhof SPA, Hadi Teherani, Archibicus

Bad-Zeitenwandel

Vom gelegentlichen Vergnügen der Menschen im Mittelalter ist das Bad mittlerweile zur Wellnessoase avanciert. Speziell in Hotels möchten Gäste in eine perfekte Badewelt eintauchen.





Kraftvolle Akzente mit schwarz matter Badausstattung

BLACK SELECTION – die schwarz matte Badausstattung von KEUCO – setzt prägnante Akzente im Bad: edel, elegant und zugleich extravagant.

In einheitlich durchgängigem Schwarz matt bietet BLACK SELECTION Armaturen, Accessoires und Spiegelschränke. In Kombination mit hellen Tönen in der Raumgestaltung kommt BLACK SELECTION besonders kraftvoll und perfekt inszeniert zur Geltung. Die tiefschwarzen, seidenmatten Oberflächen der KEUCO Produkte bestechen durch ihre besondere Farbbrillanz, die einen luxuriösen Touch ins Bad bringt. Eine spezielle Lackbeschichtung macht sie unempfindlich, haltbar und pflegeleicht – ideal sowohl für private Bäder als auch in der trendigen Objektausstattung. Die samtmatte Oberfläche ist haptisch ausgesprochen angenehm.

Einsatz in allen Bereichen des Bades

Die Vielfalt des KEUCO BLACK SELECTION Sortiments bietet eine stimmige und gleichzeitig moderne Badausstattung. So entstehen außergewöhnliche Badezimmer, die individuell und wohnlich erscheinen – mit einem Hauch von Extravaganz.

Die BLACK SELECTION Armaturen

In der Dusche und an der Wanne bietet die Armaturenserie IXMO in Schwarz matt Gestaltungsvielfalt und Planungsfreiheit. IXMO bringt eine große Besonderheit mit: Durch die Bündelung



von Funktionen bei minimalistischem Erscheinungsbild sind anders als sonst üblich nur noch wenige Armaturen-Elemente auf der Wand erforderlich. Eine ruhige Raumästhetik entsteht. In dem schwarz matten Look wird das Design eindrucksvoll unterstrichen.

In Kombination mit einem großen Sortiment an schwarz mattem Brausezubehör lassen sich Duschlösungen, ob mit Schwall-, Kopf- und Handbrause oder einem passenden Gusschlauch für das Spa zu Hause, verwirklichen.

Der Waschtisch

Am Waschtisch setzt sich der designstarke Look der IXMO Armaturen in Schwarz matt fort. Erhältlich in verschiedenen Ausführungen passen sie dennoch immer zu der universellen Formensprache der IXMO Dusch- und Wannenarmaturen. In den Ausführungen Flat, Soft oder Pure gibt es für unterschiedliche Wohnstile die passenden Waschtischarmaturen, als Einhebelmischer oder Wandauslaufmodell. Außerdem im Sortiment: eine berührungslose IXMO Sensorarmatur für den Waschtisch. Mit KEUCO BLACK SELECTION kann das ganze Bad mit schwarz matten Akzenten gestaltet werden, denn auch für das Bidet sind die Armaturen passend erhältlich.

Die Accessoires

Und was wäre eine Badgestaltung ohne die passenden Accessoires? Die Einrichtung wird immer bewusster inszeniert. Gerade die Details erhalten mehr Aufmerksamkeit, denn sie geben die besondere Note. In der Badgestaltung gehören hochwertige Bad-Accessoires zu einem stimmigen Gesamtbild dazu.

Ein ausgewähltes Sortiment der Collection PLAN und Collection REVA steht in Schwarz matt für Liebhaber kräftiger Akzente zur Verfügung. Sie runden das Bild ab, egal ob Duschkorb, Kosmetikspiegel, Lotionspender oder Toilettenpapierhalter.

Die Spiegelschränke

Die Produktvielfalt der KEUCO BLACK SELECTION bietet eine umfassende Auswahl für das ganze Bad. Auch der Spiegelschrank ROYAL MODULAR 2.0 ist ebenfalls in schwarz matter Ausführung passend erhältlich.

Alle Produkte der BLACK SELECTION sind auf der KEUCO Webseite zu finden: www.keuco.com/de/themen/black_selection/

Über Keuco

Die KEUCO GmbH & Co KG ist ein international tätiger Komplettanbieter für hochwertige Badausstattungen. KEUCO bietet ein großes Sortiment an Armaturen, Accessoires, Spiegelschränken, Licht und Spiegeln, Waschtischen und Badmöbeln „made in Germany“. Design sowie Funktion spielen bei KEUCO eine entscheidende Rolle. Die perfekt verarbeiteten Produkte sollen ästhetische Formen mit sinnhaften Funktionalitäten vereinen. Ein Anspruch, der von der Idee bis zur Umsetzung konsequent berücksichtigt wird. Die Zusammenarbeit mit Designern hat bei KEUCO eine lange Tradition. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung im Jahr 1953 in Familienhand und hat seinen Hauptsitz im westfälischen Hemer.



MAXIMA

Die MAXIMA-Linie ist stilvoll, stark und unaufdringlich und umfasst klar definierte Formen und intelligente Funktionalität.

Dezente, selbstbewusste, klare Linien bieten dem Hotelier ein robustes, praktisches Design, das Luxus und Langlebigkeit ausstrahlt.

Die stilvollen und dennoch praktischen rechteckigen und eckigen Seifenkörbchen sind mit einem Seifenhalter aus ABS ausgestattet, der für eine ordnungsgemäße Reinigung leicht herausgenommen werden kann.

Die wahlweise schwarze oder weiße, matte Oberfläche sorgt für einen modernen, komfortablen und ergänzenden Abschluss. Verdeckte Schrauben/Pulverbeschichtung



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

Hygiene und Erfrischung mit dem Bidet im WC



WASHLET™ RW – Die Prime Edition von TOTO Hygiene und Design in Perfektion

“Lebensverändernd!” So beschreiben viele Nutzer das WASHLET™ nach regelmäßigem Gebrauch. Die tägliche sanfte Reinigung mit warmem Wasser garantiert ein langanhaltendes Frischegefühl und Wohlbefinden.

Das macht das WASHLET™ zu einem MUSS für jedes Hotel, das seine Gäste verwöhnen möchte.

TOTO

Life Anew

eu.toto.com



Legendäres Hotel zu neuem Leben erweckt

Schon Ava Gardner und Ernest Hemingway nächtigten im Hotel Imperator im südfranzösischen Nîmes. In den Wohlfühlbädern des umfangreich sanierten 5-Sterne-Hotels sorgt das WASHLET von TOTO für maximalen Komfort und Hygiene.



© Stefan Kraus / TOTO

Das „Hotel L’Imperator“ in Nîmes wurde von der Centaurus-Gruppe und deren Boutique-Hotelmarke Maison Albar Hotels zu neuem Leben erweckt. Nach rund 20-monatiger Renovierung bietet das legendäre Hotel seiner anspruchsvollen Klientel viel Komfort – nur wenige Schritte entfernt von den touristischen Highlights der südfranzösischen Stadt. Die berühmte römische Arena, das Maison Carrée oder der Jardin de la Fontaine finden sich in nächster Nähe zum Hotel.

Im Herzen des „französischen Roms“, wie Nîmes aufgrund seiner zahlreichen und gut erhaltenen Bauten aus der römischen Zeit genannt wird, bietet das Imperator einen gastfreundlichen Aufenthalt in bester urbaner Lage.

Hinter den Türen des berühmtesten Hotels der Stadt verbirgt sich eine lässig-luxuriöse Welt: 53 Zimmer, acht Privathäuser und ein prächtiger über 1.000 Quadratmeter großer Garten. Das Hotelgebäude, das in den 1920er Jahren im Stil des Art déco errichtet wurde, bietet zudem drei Restaurants, die vom Sternekoch Pierre Gagnaire betrieben werden, einen Spa und Pools im Innen- und Außenbereich.

Der Charme Südfrankreichs

Umgestaltet wurde das Imperator von Marcelo Joulia, einem französisch-argentinischen Architekten, in Zusammenarbeit mit dem Architektur- und Designbüro Atelier COS aus Paris. Das Imperator ist heute ein exquisites Fünf-Sterne-Hotel, das einen außergewöhnlichen Aufenthalt verspricht und den Charme der südfranzösischen Lebensart versprüht. Marcelo Joulia hat es geschafft, mit zeitgemäßen Mitteln die glorreiche Vergangenheit dieses Gebäudes wieder aufleben zu lassen, in dem bereits Ava Gardner, Ernest Hemingway, Salvador Dalí und Picasso genächtigt haben.

Komfort und Hygiene im Bad mit TOTO

Das Hotel bietet Ruhe und absolute Privatsphäre, bis hin zu den Bädern, die mit einem Spitzenprodukt von TOTO ausgestattet sind: dem WASHLET. Das Dusch-WC des Komplettbadanbieters aus Japan passt optisch hervorragend in die edlen Hotelbäder, die der Architekt Marcelo Joulia mit beigefarbenen Natursteinen, Messing und Marmor gestaltete.

Die Betreiber des Imperator, die Familie Albar, entschied sich wie viele Inhaber von Luxushotels für eine Zusammenarbeit mit TOTO. Design, Hygiene, Komfort und japanische Badkultur auf höchstem Niveau – dafür steht insbesondere das WASHLET von TOTO, von dem weltweit bisher mehr als 50 Millionen Exemplare verkauft wurden.

Das WASHLET ermöglicht im Hotel Imperator ein höchst komfortables Sanitärerlebnis und trägt zum Wohlbefinden der Gäste bei.



Die wichtigsten Komfort- und Hygienefunktionen des WASHLET auf einen Blick

- Individuell einstellbare Reinigungsfunktion. Wassertemperatur, Strahlart und Strahlstärke
- Geruchsabsaugung
- Beheizbarer Sitz
- EWATER+ zur Reinigung sowohl der Keramik als auch der Stabdüse mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser, das Bakterien reduzierend wirkt
- PREMIST zur Benetzung des Toilettens Beckens mit einem feinen Sprühnebel aus Wasser, da an feuchter Keramik Schmutz schlechter haften bleibt
- Die kraftvolle Spülung TORNADO FLUSH zur gründlichen Reinigung des gesamten Beckens
- CEFIONTECT, die langlebige Spezialglasur, die nicht nur eine dauerhaft schöne Oberfläche gewährleistet, sondern auch weitgehend verhindert, dass sich im Becken Bakterien oder Ablagerungen festsetzen
- leicht zu bedienende und elegante Fernbedienung

Daten + Fakten

Projekt:

Maison Albar Hotel L’Imperator in Nîmes, Frankreich

Kategorie: 5-Sterne-Hotel

Anzahl der Zimmer: 53 Zimmer und 8 Privathäuser

Architekt: Marcelo Joulia in Kooperation mit Atelier COS

www.maison-albar-hotels-l-imperator.com
de.toto.com

Bad- Inspirationen

Sanfte Wärme

Sie ruft die Wärme alter Terrakottaböden hervor, erinnert an die weiche Textur von Ton: die von Ceramiche Piemme auf der Messe Cersaie 2022 vorgestellte Kollektion „Homey“ für Böden und Wände aus Feinsteinzeug. Warme Farben, sanfte und „Ton sur Ton“-Schattierungen in sieben unifarbenen Fliesen werden von Reliefstrukturen mit Pinselstrichen in starken und brillanten Tönen begleitet. Die Palette der Fliesen reicht von hellen und homogenen, leicht gewellten Texturen bis hin zu geometrischen 3D-„Backstein“-Strukturen, die in einer natürlichen Version oder mit glänzender Oberfläche erhältlich sind.



◀◀◀ Wasser- & Energiesparen als Designhighlight

Mit der Armaturenkollektion „Yoyo“ bringt der italienische Hersteller Nobili zeitlos-elegantes Design und einen sparsamen Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser ins Badezimmer. Gestalterisch zeichnet sich der Waschtischmischer durch seine klare Erscheinung aus, die dank seiner weichen und geschwungenen Linien zeitlose Sinnlichkeit und Harmonie verströmt. Technologisch gesehen ist die Armatur ein echter Energiespar-experte im Badezimmer, da sie im Kaltwasserbetrieb geöffnet werden kann und den Wasserverbrauch auf 5 l/min reduziert.

△△△ Luxstainability

Der Badausstatter Kaldewei stattet die solarbetriebenen Katamarane von SILENT-YACHTS mit Miena-Waschtischen aus. Im Oktober 2022 stachen die ersten elektrischen Yachten der neuesten Generation in See. Mit an Bord: Kaldewei Waschtisch-Schalen aus recyceltem Stahl-Emaile.



Markant kantig

Zeitlose, klare Formen liegen im Trend. Die rechteckige Geometrie der Waschtische SQUARE von Repabad ist markant und kantig. Allerdings erleichtern weiche Radien im unteren Teil des Beckens das Reinigen. Vier Größen stehen zur Wahl, die mit oder ohne Hahnloch in die individuell auf Maß gefertigten Waschtischplatten aus 12 mm starkem Mineralwerkstoff integriert werden können. Bei einer Beckenbreite von 110 cm kann diese bequem als Doppelwaschtisch genutzt werden. ▽▽▽



Perfekt in Form und Funktion

Im Laufe seiner mehr als 125-jährigen Firmengeschichte ist es Alape immer wieder gelungen, mit hochwertigen und innovativen Becken neue Maßstäbe zu setzen. Dabei dienen glasierter Stahl und Wasser als stärkste Inspirationsquellen für die klare und präzise Formensprache der Entwürfe. Nun folgt Alape dem Fluss des Wassers vom Becken zur Quelle und präsentiert mit seiner ersten eigenständig entworfenen Armatur „Rivo“ den idealen Begleiter für eine Auswahl der eigenen Becken- und Waschtischserien. ▽▽▽



AUGENWEIDE

**Sie stellen höchste Ansprüche
an die Ästhetik Ihrer Einrichtung?
Dann sind Sie bei uns richtig.
„Alles aus Huber-Hand“ bedeutet,
dass Sie für Ihre Komplett Einrichtung
nur einen Partner brauchen.**



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

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



Das Maß der Dinge

Die Suche nach professionellen Wellness-Lösungen – von der kleinen Dusche, die sich in ein wohltuendes türkisches Dampfbad verwandeln lässt, bis hin zu großen SPA-Bereichen – war schon immer ein kennzeichnendes Merkmal von effe.

Für die italienische Manufaktur führte die immer wertvoller werdende Zusammenarbeit mit Designern im Laufe der Jahre zu effizienteren Produkten und integrierten und kompletten Systemen.

Die Entscheidung Partnerships mit internationalen Marken von höchstem Niveau einzugehen, definiert eindeutig die Philosophie des Unternehmens, alle Vorteile von Wasser und Wärme mit den besten Technologien und einem modernen Design anzubieten.

Mit effe wird das Hamam zur Entspannungsoase. Der Dampf verströmt gleichmäßig und sorgt für eine optimale Temperaturverteilung.



Heute verfügt effe über ein engagiertes und spezialisiertes Designer-Team, das unabhängig von der Art und Größe des Projekts jede Phase begleitet – von der Planung über die Festlegung der Anlagen bis hin zum Support auf der Baustelle. Insbesondere bietet die Division Contract eine Rundumberatung bei der Gestaltung von Wellnessbereichen für gehobene SPAs.

Dampfgeneratoren nach Maß

Dampfgeneratoren sind Geräte, die Dampf erzeugen und diesen in die Hamam-Kabinen leiten. Von grundlegender Bedeutung sind die Entkeimung und Entkalkung des Wassers, das in Dampf umgewandelt wird, die Effizienz des Kessels, der eine konstante Wärme aufrechterhalten muss, die Energieeinsparung sowie die Funktion „Power Steam“, die für die richtige Dampfzirkulation und damit die gleichmäßige Temperaturverteilung im Hamam sorgt. Aufbauend auf einer langjährigen Erfahrung verbessert effe kontinuierlich die Technologien und Anwendungen dieser exklusiven Dampfgeneratoren. Dabei erforderten die zahlreichen Realisierungen von Spas ensuite für Hotels, die oft in vorhandenen Duschen verwirklicht werden, die Entwicklung spezifischer Lösungen.

Eigens entwickelt wurde zum Beispiel der Dampfgenerator INSIDE. Er ist ein höchst innovativer Minigenerator, der im Inneren des Dampfbads montiert wird. Da er sich nur wenige Zentimeter über dem Boden befindet, ist er besonders unauffällig.

Seine Bedienelemente auf der Oberseite – formstabile Tasten aus Silikongummi – verfügen über Symbole, die eine einfache und intuitive Bedienung gewährleisten. Das RGB-LED-Beleuchtungssystem an der Unterseite vervollständigt diesen Generator, der auf kleinstem Raum alle Qualitätsmerkmale eines professionellen türkischen Dampfbads vereint.

INSIDE wird in zwei Versionen angeboten. INSIDE GLASS hat, wie alle Bedienpaneele und Dampfgeneratoren von effe, standardmäßig eine weiß rücklackierte Glasfläche. Hotels oder Resorts, die ihre Gästezimmer mit privaten türkischen Dampfbädern ausstatten möchten, können auf Anfrage und auch bei kleinen Mengen das Glas in verschiedenen Farben und mit dem Logo bedruckt bestellen. INSIDE CAMOUFLAGE bietet die Möglichkeit, vorderseitig mit dem gleichen Material verkleidet zu werden wie die Wände des türkischen Dampfbads, wodurch er fast unsichtbar wird.

INSIDE ist zudem der erste Generator von effe, der es den Benutzern und Instandhaltern ermöglicht, den Kessel durch direktes Einspritzen von marktüblicher Zitronensäure zu reinigen, ohne dass ein externer Fachmann gerufen werden muss.

AQUASTEAM SMART

Eine gebogene Glasscheibe mit digitaler Steuerung und eine Wasserquelle mit Schüssel machen AQUASTEAM SMART zu einem intuitiv bedienbaren Produkt. Es kann perfekt mit jeder Wandverkleidung kombiniert und an Räume unterschiedlicher Größe angepasst werden. Das superschlanke Panel ist teilweise ummantelt, sodass nur die attraktivsten Merkmale des Produkts sichtbar sind. Quelle und Schale erinnern an die uralte Tradition des Hamams, in dem während des Dampfbades kühles, erfrischendes Wasser aufgespritzt werden kann. Die Feder wird hinterleuchtet, um einen herrlichen, natürlichen Effekt zu erzeugen. Erhältlich in Leistungen von 3 und 4,5 kW kann es in Hamamräumen von bis zu 4,5 m³ installiert werden.

www.effe.it

AQUASTEAM SMART



Mit INSIDE CAMOUFLAGE ist der Generator kaum sichtbar.

Die Bedienelemente von effe sind für den Gast übersichtlich und selbsterklärend.





In der Breite Gasse in Wien begrüßen Gilbert, ein kleines feines Hotel im Herzen der Stadt, und das Restaurant „&flora“ Reisende und Locals. Der neue kulinarische Hotspot und das Hotel könnten das open-minded House hinter dem Museumsquartier sehr schnell zum Place-to-be machen.

Text: Peter A. de Cillia

Die grüne Wohlfühloase

Mitten in der Stadt, in Rufweite des Museumsquartiers verbindet das Hotel kreative Lässigkeit mit entspannt edler Atmosphäre. Von der Eigentümerfamilie Kleindienst-Giendl und den Architekten von BWM und Eidenböck Architekten als Ort des guten Geschmacks und des Wohlfühlens konzipiert, dreht sich bei Gilbert alles um ein perfektes Rundumservice. 57 Zimmer, Fancy Flats für Singles und Paare, Classy Suites, und Epic Lofts mit Blick über Wien, laden ein, sie zu einem temporären Zuhause zu machen. Die verwendeten Materialien demonstrieren Wertigkeit, hier sieht man keinen Kitsch, sondern ist von Qualität umgeben.

Die Natur im Haus

Mit allen Annehmlichkeiten, die das Haus hinter der wahrlich üppig grünen Fassade zu bieten hat, besticht das Hotel sowohl Außen wie auch in den Innenräumen durch viele Pflanzen, die den Gästen sofort Behaglichkeit vermitteln. Die Farbenwelt ist gedämpft gehalten und strahlt Ruhe und Geborgenheit aus. Wer sich etwas Extravaganz gönnen will, checkt in Zimmer 701 ein und genießt aus der zimmereigenen Sauna mit Außendusche den Blick über die Innenstadt. Besonders erwähnenswert – die kleine, aber feine Sauna auf der Dachterrasse, konzipiert und geliefert



durch Marktführer Klafs. So kann man beim Schwitzen über die Dächer Wien schauen. Der Spa-Bereich mit großzügigem Gym und einer modernen Sauna, ebenfalls von Klafs, gehören ebenso selbstverständlich zum Angebot wie die Eventräume und die Gaumenfreunden im neuen Restaurant „&flora“. In den Zimmern, aber auch in der Lounge können Gäste mit Single- und Langspiellplatten – zur Aufklärung für die jüngerer Leserschaft: das sind die aus Vinyl bestehenden Platten, von denen Musik abgespielt wurde – einer wunderbaren Musik nachfröhen.

Warum „Gilbert &flora“

Gilbert hat einen menschlichen Vornamen. Gilbert ist familiengeführt, persönlich und entspannt. Der Materialmix ist chic und zeitlos. Gilbert und Sept (September) ist ein Anagramm aus den Buchstaben von „Spittelberg“, an dessen Fuß Gilbert sich befindet. In einem September hat der Designprozess für „Gilbert“ begonnen. Viel Blau erwartet den Gast im Gilbert. Die Farbe Blau steht für Harmonie, Zufriedenheit und Ruhe. Optimal, um Frieden zu finden, und Stress und Hektik abzubauen. Und das „&flora“ ist die Ergänzung zu Gilbert – Gilbert wurde also jemand zur Seite zugestellt. Die Besonderheit des Gastrobereichs, die große Pflanzenvielfalt, die fast an exotische Länder erinnert, sollte sich im Namen selbstverständlich widerspiegeln.

Frauenpower

Geführt wird das Haus von Astrid Kahl-Schaban. Die Juristin bringt umfangreiche Erfahrung vor allem auch aus dem Gastronomie-Management mit. Vor der letzten Station in der Motto Group war sie unter anderem bereits als Geschäftsführerin der Gastronomietochter der Erste Group am neuen Erste Campus und der traditionsreichen K & K Hofzuckerbäckerei Demel tätig, davor wirkte die heute 48-Jährige lange Jahre bei DO & CO. In der – bereits mehrfach ausgezeichneten – „&flora“-Küche werkt Szeneküchenchefin Parvin Razavi mit ihrem jungen und ebenfalls vornehmlich weiblichen Team. Das „Zusammenbringen“ ist ihr ein Anliegen, von Düften und Aromen, aber auch von Menschen – das ist für Razavi das besonders Schöne am Kochen.



Authentisch lässig

Die Küchenchefin und ihr Team verkörpern den neuen „Vegourmet“-Lifestyle: fröhlich, entspannt und mit authentischer Lässigkeit. Es wird eine internationale Küche mit bunten lokalen Zutaten angeboten. Nicht nur „from farm to table“, sondern auch „from root to leaf“. Gemeinsam mit dem einzigartigen Flair machen die Köstlichkeiten, bei denen Fleisch höchstens als Beilage vorkommt, garantiert jeden Tag zum Wochenende. Das eben fertiggestellte „&flora“-Extrazimmer im 1. Stock eignet sich für Business-Meetings und Lunches und exklusive Dinnerpartys bis zu 30 Personen. Alternativ zu einem liebevoll gestalteten gesetzten Abend- oder natürlich auch Mittagessen im Restaurant werden auch Kitchen-Partys mit Parvin Razavi für bis zu 25 Personen direkt an der offenen Küche Abwechslung in private oder geschäftliche Feiern bringen.

Fazit

Eine gelungene, zeitgemäße Hoteleröffnung. Man sieht und spürt den „roten Faden“, oder besser gesagt – den „grünen Faden“, der sich durch das ganze Hotel zieht. Cooles, durchdachtes Ambiente vereint mit einer gelungenen Lässigkeit wird sicher sehr schnell Stammgäste anlocken. Besonders das junge, ambitionierte und sehr freundliche Service zeigt, dass es noch junge Menschen gibt, die diesen Beruf lieben und ihr Bestes geben wollen.

www.hotel-gilbert.at

www.undflora.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Parvin Razavi und Astrid Kahl-Schaban





Nachhaltigkeit von der Fassade bis zur Sauna

Das 4-Sterne-Stadthotel Gilbert in Wien hat eine ganz besondere Wirkung auf Körper, Geist und die Natur – durch nachhaltige Nutzung, charmantes Design, außergewöhnliche Wohlfühlorte – und den Hauch von Skandinavien.

„Wer im Alltag sehr gefordert ist, schätzt Ruhe, Entschleunigung und wohltuende Wärme ganz besonders“, ist sich Astrid Kahl-Schaban, Hotelmanagerin des 4-Sterne-Hotels Gilbert, sicher. Daher setzt das Wiener Stadthotel nicht nur auf einen herausragenden Fitnessbereich, sondern seit Kurzem auch auf Spa.

Klimafreundlich übernachten

„Die Menschen suchen das Individuelle, eine familiäre Atmosphäre, etwas Lässiges, ein urbanes Design.“ Dem trägt das Gilbert voll und ganz Rechnung. Und: „Ganz vielen ist es wichtig, klimafreundlich zu übernachten und einen guten ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen“, weiß die passionierte Gastgeberin.

Beim Einkauf, in der Gastronomie, bei der Reinigung und im sorgfältigen Umgang mit Energie ist für Astrid Kahl-Schaban Nachhaltigkeit ein Muss. „Wir bauen Kräuter selber an und setzen auf regionale Produkte. Unsere einzigartige grüne Wandfassade ist ein sichtbares Zeichen, ein Pionierprojekt, das im Kampf gegen CO₂ hilft“, ist Astrid Kahl-Schaban stolz.

Auch bei der Gestaltung der Wohlfühlorte setzte das Hotel auf österreichische Kompetenz, Qualität und Nachhaltigkeit. Als bester Partner dafür überzeugte der Tiroler Saunapionier KLAFS. „Im Zuge des Umbaus empfahlen unsere Architekten KLAFS als den Wellness-Experten schlechthin. Die kompetente Beratung im KLAFS-Studio in Wien hat uns beeindruckt, und auch die zeitgemäßen Produkte. Gemeinsam konnten wir großartige Wohlfühlorte schaffen – großzügig und puristisch, ganz privat und charmant, und vor allem nachhaltig – in Sachen Natur und nachhaltig wohltuend für unsere Gäste“, schwärmt Astrid Kahl-Schaban.

Privat saunieren über den Dächern Wiens

Das Highlight: das Luxusloft mit Sauna und Außendusche auf der Dachterrasse – die gewaltige Aussicht von der Rooftop-Sauna über die Stadt inklusive. Für alle zugänglich ist der Wellness-Bereich, ein Wohlfühlort, kuschelig fein. Die schönen dunklen Steinfliesen sind edel und beruhigen. Strahlen Geborgenheit aus. Zum Stille-Genießen, Entschleunigung und Wohlfühlen lädt die Sauna, ebenfalls aus der Hand von KLAFS, ein. Bei beiden trifft Abachi-Holz der Liegebänke auf eine Hemlock-Tannen-Verkleidung – astfrei, damit das Auge noch mehr Ruhe wahrnimmt. Die doppelten Decken speichern die Wärme besser und dämmen hervorragend. „Dank der herausragenden Technik sind unsere Saunen in nur 30 Minuten einsatzbereit. So sparen wir wertvolle Energie und die Gäste bekommen trotzdem das, was sie sich wünschen“, betont die Hotelmanagerin.

Die KLAFS GmbH ...

... schaffte bereits über 35.000 faszinierende, einzigartige, maßgeschneiderte und nachweislich guttuende Entspannungsorte in österreichischen Hotels, Fitnessstudios, Freizeitbädern und privaten Wellness-Oasen.

... steht als Marktführer für Sauna- und Spa-Angebote mit kompromissloser Qualität, durchdachtem Design, hohem Komfort, Innovationen, Betriebssicherheit und exzellentem Service.

... beschäftigt 65 Mitarbeitende alleine in Österreich.

www.klafs.at



Shaping the future

Sonae Arauco präsentiert innovative, nachhaltige Lösungen für den Möbelbau.

Der internationale Holzwerkstoffhersteller zielt mit dem Motto „Shaping the future“ insbesondere auf seine nachhaltigen Lösungen in Bezug auf Design und Umwelt ab. Die Menschen sehnen sich nach Orten, die Geborgenheit, Sicherheit und Wohlempfinden bieten. Natürliche Gestaltungselemente, wie Holz in Kombination mit gedeckten Unifarben, können dazu wesentlich beitragen. Wie genau eine trendorientierte Gestaltung von Innenräumen ermöglicht werden kann, demonstriert Sonae Arauco sowohl mit seinen innovativen Bestandsthemen als auch mit aktuellen Neuentwicklungen von Innovus. Die Neuheiten wurden maßgeblich mit einem „nachhaltigen Designkonzeptansatz“ kreiert.

Look-and-Feel

Als hervorragendes Beispiel für ein authentisches Materialerlebnis ist beispielsweise Karlstad Oak Pale, mit der Flow Textur zu nennen: eine Eiche, im Übergang von Rustikalität zur Eleganz, wobei sich die natürlich vorhandenen Merkmale wie Äste, Risse und Farbeinläufe harmonisch ins Gesamtbild einfügen. Ganz be-

wusst wurden diese nicht pointierend in den Vordergrund gerückt. Mit naturgetreuem Farbspiel in feiner Kontrastierung erscheint Karlstad Oak Pale in einer sehr hellen, naturnahen Farbgebung mit sanften Tonvariationen. Diese sorgen für Modulation und erzeugen zugleich ein ausgeglichenes Erscheinungsbild. In Kombination mit der Flow Textur entsteht so nicht nur eine trendig-matte, sondern auch haptisch-erlebbare Möbeloberfläche mit Wohlgefühlcharakter. Die einzigartige Verknüpfung aus Nachhaltigkeit, Design und Innovation ermöglicht schließlich nicht nur einen guten Lebensstil, sondern zugleich auch eine nachhaltigere Zukunft. Dies wird Innovus MFC unter anderem durch die Auszeichnung mit dem Green Product Award 2022 bestätigt.

Three Dimensional Fiberboard

3DF – Three Dimensional Fiberboard ermöglicht Anwendungen wie individuelle tiefe Strukturen in der Möbelfläche oder elegante Bögen und Kurven im Möbelement. Zusätzlich ist die Oberfläche von 3DF nach dem Pressvorgang sehr homogen geschlossen und dadurch perfekt zum Lackieren geeignet.

www.sonaearauco.com



Ausgeschlafene Gäste sind zufriedene Gäste

Dabei ist dem Familienunternehmen Elastica die Produktion in Österreich sowie die Verwendung von regionalen Rohstoffen genauso wichtig wie das Design und der Schlafkomfort.

Einer der Leitsätze für die Hotellerie lautet wohl: „Nur ausgeschlafene Gäste sind auch zufriedene Gäste.“ Dieser Verantwortung ist sich Elastica als Partner der Hotellerie stets bewusst. Die guestline Serie verbindet daher hohe Qualität und Standards mit besonderen Produkteigenschaften.

Neue trendige „Guestline“-Linie

Die neue Kollektion umfasst Boxspring- und Polsterbetten in allen Kategorien und Preisklassen, gemeinsam ist ihnen dabei die hohe Produktqualität und das erstklassige Design, welche auf

die speziellen Anforderungen der Hotellerie abgestimmt sind. Ebenso herausragend und funktionell präsentiert sich das neue Couchsortiment, mit leichtgängiger Mechanik und vielzähligen Auszugsvarianten von Einzel- bis Doppelauszug, als hochwertige Ausstattungsergänzung für jedes Hotelzimmer.

Handwerk mit Verantwortung

Mit „Made in Salzburg“ unterstreicht Elastica seit Jahren das konsequent verfolgte Ziel der verantwortungsvollen und ressourcenschonenden Produktion. Handarbeit kombiniert mit



modernster Industriefertigung lassen so hochwertige Produkte für anspruchsvolle Kunden entstehen. Klimaneutralität im Unternehmen und die Entwicklung klimaschonender Produkte – beispielsweise der ersten klimaneutralen Matratze mit CO₂-Footprint aus Salzburg – sind hier bemerkenswerte Gradmesser.

„Wir sind nicht nur klimaneutral, sondern gehen weiter und verfolgen den Ansatz ‚Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln‘, um einen Beitrag zu leisten“, so Philipp Kreuzer, technischer Mastermind von Elastica.

Intelligente Produkte

Als österreichische Qualitätsprodukte überzeugen Matratzen von Elastica in den Bereichen Schlafklima und Hygiene und übertreffen sogar die internationalen Kriterien der Hotelklassifizierung. „Ein gesunder Schlaf ist für jeden Menschen extrem wichtig. Gerade in Hotelzimmern ist es oft so, dass man aus vielerlei Gründen nicht so gut schläft wie zu Hause. Da können wir mit unseren Produkten entgegenwirken“, so Stefan Flemmich „Beispielsweise mit Spezialprodukten wie Matratzen mit einem zertifizierten Anti-Milben-Bezug, entwickelt in Zusammenarbeit

mit der immunologischen Abteilung der Paracelsus Medizinischen Privatuniversität Salzburg. Dieser Bezug bietet maximale Sicherheit gegen Milben und Allergien, ist waschbar bis 95 °C und sichert 10 Punkte in der Hotelsternevergabe.“

„Nachhaltigkeit ist bei uns kein Trend, sondern eine Einstellung.“

Stefan Flemmich & Philipp Kreuzer, Geschäftsführende Gesellschafter

Starke Marke aus Österreich

Die Firma Elastica ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen und produziert – ausschließlich in Österreich – in Kuchl bei Salzburg, vor den Toren der Alpen, hochwertige Schlafsysteme – von Matratzen, Betteinsätzen bis hin zu Boxspringbetten und Zubehör für die Hotellerie.

www.elastica.at



 **elastica**
SCHLAFSYSTEME
guestline

MATRATZEN

BETTEINSÄTZE

BOXSPRINGBETTEN

COUCHEN

BETTWAREN



© Symphonic by ADA, Projekt Almwelness Hotel Pierer

Die Suite Almgarten im 4-Sterne-Superior Almwelness Hotel Pierer in der Steiermark.

Im burgenländischen Markt Allhau entstand das Restaurant und Cafe „Bullinarium“ mit insgesamt 170 Sitzplätzen.



© Symphonic by ADA, Projekt Bullinarium

Symphonic by ADA

Möbel für zeitgemäße Hotel- und Objektgestaltung.

Möbel mit Persönlichkeit, einer eigenen Designhandschrift und individuellen Innenausstattungskonzepten gehören im Objektbereich zum Must-have. Der österreichische Hotel- und Objektausstatter Symphonic by ADA fertigt spezielle Möbel mit maßgeschneiderten Konzepten und bietet seinen Partnern Gesamtlösungen mit höchstem Komfort und in exklusivem Stil. Die Voraussetzungen dafür sind optimal: Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, greift Symphonic by ADA auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück.

Möbel für Gäste, die bleiben

Dank der fachlichen Kompetenz in der Produktion von Polstermöbeln und Betten hat sich Symphonic als versierter Experte in der Möbelherstellung und kreativer Partner in der Objektgestaltung fest etabliert. Symphonic by ADA setzt Räume optimal in Szene und kreiert Orte mit Persönlichkeit – und das mit Möbeln, die Gäste zum Wohlfühlen und Bleiben einladen. Vom Einsteiger- bis zum Premium-Segment deckt das Sortiment eine große Gestaltungsvielfalt sowie mehrere Preisklassen ab und erstreckt sich von Betten, Matratzen, Sofas und Relaxliegen über Stühle und Polsterbänke bis hin zu Büro-, Office- und Möbelkreationen auf Wunsch.

Kleider machen Leute – Möbel gestalten Räume

Für Hotels und Gastronomen gehören Mobiliar, Farben, Materialien und Formen zum Gesamtkonzept. Die Ausstattung des Innenraums bestimmt Image und Wahrnehmung eines Betriebes mit und ist entscheidend, ob Gäste ein Wohlbehagen fühlen und Wiederkommen. Denn der erste visuelle Eindruck ist prägnant und lenkt die Aufmerksamkeit oft unbewusst auf die Unternehmensidentität. Ebenso wie der Komfort und die Qualität steht das Interior Design für die Werte des Hauses und deren Inhaber.



© Projekt Lackner Appartements Großarl

Inmitten der Großarler Bergwelt, direkt an der 8er Kabinenbahn Hochbrand, befinden sich die Lackner Appartements Großarl.

Für einen hohen Wiedererkennungswert muss darauf geachtet werden, dass stilistische Aspekte übereinstimmen. Arrangement und Design der Möbel gehören entweder zu einer Farbfamilie oder sind in Kontrast zueinander gesetzt, sodass sie heterogen im Raum wirken. Hotel Interior und Restaurantmöbel unterliegen damit längst nicht nur rein funktionalen Aspekten, sondern werden von Gästen als wesentlicher Teil des Gesamterlebnisses wahrgenommen.

Das Hotelbett im Fokus haben

Erholsame Nächte, glückliche Gäste. Im Zentrum der Hotel-einrichtung steht ganz klar das Bett. Denn dieses ist der Ort, an dem Gäste mit Abstand die meiste Zeit ihres Aufenthalts verbringen und daher der wichtigste Faktor in puncto Zufriedenheit. Genau dafür sorgen Hotelbetten von Symphonic by ADA. Luxuskomfort bieten Boxspringbetten: Der hochwertige Schichtaufbau von Ober- und Unterbett sowie der abschließende Topper als Feinschliff verleiht dem Bett die optimale Basis für eine gute Nachtruhe. Durch die Auswahl der einzelnen Komponenten, des Härtegrades und des Bettdesigns lassen sich die Schlafmöbel perfekt an persönliche Bedürfnisse und räumliche Gegebenheiten anpassen.

www.symphonic.at

Das 4-Sterne-Superior Dorfhofel Fasching ist ein Wellness- & Wanderhotel und liegt im Herzen von Fischbach in der Steiermark.



© Symphonic by ADA, Projekt Dorfhofel Fasching



Perfekt für verwöhnte Gäste

Schlafsofas und Sitzsysteme von FBF bed&more.

Als Marktführer im deutschsprachigen Hotelmarkt begeistert FBF bed&more (Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) seit Jahrzehnten seine Kunden mit Schlafsystemen und Textilien rund um Bett und Bad. Als Ergänzung zu den bewährten Bettsystemen wurden speziell für den Hotelbedarf das Schlafsofa Riva und das Etagensofa Meran entwickelt.

Flexibilität heißt das Zauberwort

Egal ob in der Ferienwohnung an der Ostsee, im Familienzimmer in den Bergen oder im Hotelzimmer in der City – mit den Schlafsofas von FBF können Sie jederzeit flexibel auf einen zusätzlichen Bedarf an Schlafmöglichkeiten reagieren. Die Sofas sind sowohl für Hotels und Apartments in Ferienregionen als auch für Stadthotels bestens geeignet. Vor allem bei wenig Platz ist dies eine einfache Möglichkeit, um weitere Gäste zu beherbergen. Die Schlafsofas sind bequem und überzeugen in jeder Sitz- und

Liegeposition. Darüber hinaus sind sie äußerst vielseitig einsetzbar, beispielsweise als Zusatzbett für Kinder und Gäste, als Daybed zum Lesen und Entspannen oder als vollwertiges Bett in kleineren Räumlichkeiten.

Multifunktional

Ein Sofa, viele Möglichkeiten – die multifunktionalen Schlafsofas von FBF sind praktisch und haben auch optisch einiges zu bieten. Je nach Raumverhältnis bietet FBF die perfekte Kombination aus Sitz- und Schlafmöbel, abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse. Das Sofa Riva lässt sich ohne großen Aufwand mit weiteren Modulen verbinden und eine individuelle Sitzlandschaft zusammenstellen. Für einen festen Halt der Module sorgen Verbindungsvorrichtungen. Die Anbauseite ist hierbei frei wählbar. Falls Sie zusätzlichen Stauraum benötigen, bietet der Ottomane des Ecksofas RIVA genügend Platz für zusätzliche Bettwaren.

www.fbf-bedandmore.de



Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

**Fränkische
Bettwarenfabrik GmbH**

T +43 810 008281

office@fbf-salzburg.at

www.fbf-bedandmore.de





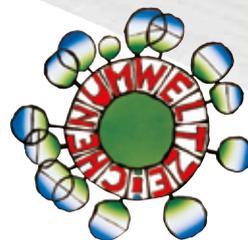
Ausgezeichnete Qualität

JOKA wurde als einziger österreichischer Matratzenhersteller mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet und wurde zudem als Top-Marke 2022 prämiert.

Das Österreichische Umweltzeichen, das seit 1990 vergeben wird, ist ein verlässlicher Wegweiser für ökologischen Einkauf und umweltfreundliches Alltagsverhalten. Dieses wird nur an Produkte und Dienstleistungen vergeben, die den vorgegebenen strengen Ökokriterien entsprechen. Das Österreichische Umweltzeichen steht für höhere Lebens- und Umweltqualität, klare und transparente Information, hohe Aussagekraft, Umweltpolitik in Eigenverantwortung der Unternehmen und Organisationen, Zusammenarbeit auf hohem Niveau mit optimalem Service.

Qualität amtlich bestätigt

Durch den Erhalt des Umweltzeichens sieht JOKA sein Bekenntnis zum umweltbewussten und nachhaltigen Wirtschaften ganz klar bestätigt und freut sich über die Anerkennung seiner Bemühungen durch diese Auszeichnung.



Zertifiziert wurde die gesamte Produktlinie „FehrMed“ – Naturlatexmatratzen mit Wirkstoffen wie Stroh, Weide, Zirbe oder Torf. Außerdem die JOKA Taschenfederkern- und Federkernmatratzen, die auch in der Hotellerie regen Zuspruch finden, sowie das gesamte, patentierte FlexiNet®-Matratzensystem, das sich durch perfekte Durchlüftung aufgrund der handverflochtenen Kaltschaumstege auszeichnet.

Qualität & Design

Das Matratzen-, Betten- und Polstermöbelprogramm aus dem Hause JOKA zeichnet sich durch den konsequenten Anspruch an Funktion, Qualität und Design aus.

Das 1921 gegründete österreichische Familienunternehmen produziert nach wie vor ausschließlich in Österreich und kann nicht nur deshalb besonders schnell und flexibel auf Kunden-

wünsche eingehen. Hohe handwerkliche Qualität und umfangreiches Know-how bilden hierfür die perfekte Grundlage. Ziel von JOKA ist es, durch den Einsatz von besten Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität Produkte zum Wohlfühlen zu schaffen, ganz nach dem JOKA-Motto: „Wohnen mit Charme.“

JOKA ist Top-Marke 2022

Die größte Markenstudie Österreichs, der MARKET MARKTTTEST, zeichnete die Marke JOKA mit dem „Top-Marke 2022“-Award im Bereich Matratzenmarken aus. Weiters darf sich JOKA in der Gesamtbewertung Matratzenmarken über Platz 2 freuen. Das Market Institut führt seit vielen Jahren branchenbezogene Markttests durch. Dabei werden eine Vielzahl von relevanten inhaltlichen Kriterien aus Kundensicht bewertet. Analysiert werden die drei Hauptkategorien

- Key Performance (Top-Marke, Nutzung, Bekanntheit),
- Brand Drive (Sympathie, Innovation, Weiterempfehlung) und
- Corporate Social Responsibility (gesellschaftliche Verantwortung)



Anna Kapsamer-Fellner und Johannes Kapsamer freuen sich über die prestigeträchtige Auszeichnung.

einer Marke in einer für die österreichische Bevölkerung ab 16 Jahren repräsentativen Stichprobe. Die besten drei Marken der Branche bzw. einer inhaltlichen Kategorie erhalten eine Auszeichnung, den „MARKET Quality Award“.

www.joka.at

Das französische Doppelbett Fiore versprüht durch die Rundungen des Betthaupts und die gepolsterten Paneele einen ganz außergewöhnlichen Charme. Die hochgezogenen Seitenteile vermitteln Schutz und Geborgenheit und bieten noch mehr Privatheit. Das Betthaupt steht aber auch ohne Seitenteile zur Verfügung. Man kann aus fünf Fußvarianten wählen. Das Doppelbett mit breiter Umrandung verfügt über einen abnehmbaren Volant, der Unterbezug ist klettfähig. Durch die integrierten Auflagen ist das Bett für alle Lattenroste geeignet.





Stefan Bogensperger,
Hoteldirektor „Das Tigra“

Umweltbewusste Familien, die Österreichs Hauptstadt einen Besuch abstatten wollen, finden im Boutique Hotel Das Tigra beste Voraussetzungen für einen umweltfreundlichen und nachhaltigen Städtetrip. Das 4-Sterne-Hotel ist ein in dritter Generation geführtes und im Familienbesitz befindliches Stadthotel im ersten Wiener Gemeindebezirk. Das Haus mit denkmalgeschützter Fassade kombiniert

historische Eleganz mit dem Komfort moderner Designerzimmer. Das Haus mit insgesamt 78 Zimmern verfügt zusätzlich über drei Räumlichkeiten für Meetings. Das Boutique Hotel wurde kürzlich mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet und garantiert seinen Gästen einen nachhaltigen Aufenthalt.

Stefan Bogensperger übernahm mit April 2021 die Direktion des Wiener Innenstadthotels. Der 35-jährige Wiener hat nach Abschluss der Studien Tourismusmanagement und International Business Management an der Hochschule Zittau Görlitz die Hotellaufbahn eingeschlagen und verschiedene Positionen in internationalen Hotels durchlaufen.

Pandemie, Krieg, Energiekrise. Wie gehen Sie damit im Hotel um?

Im Moment geraten wir von einer extremen Situation in die nächste. Teuerungen sind in so gut wie allen Bereichen unseres Lebens zu spüren. Alle sind davon betroffen. Um auch unseren Mitarbeitern einen fairen Lohn zu bezahlen, muss der Preis angehoben werden.

Die komplette Erhöhung der Preissteigerungen, die wir als Hotel aktuell haben, können wir nicht weitergeben. Wichtig ist

Quo vadis, Hotellerie?

In Zeiten wie diesen – diesen Satz liest man allorts. Speziell in der Gastro- und Hotelbranche müssen die Verantwortlichen nachhaltige Lösungen für eine sichere Zukunft der Betriebe finden. H&D fragte nach.

uns, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Ganz klar für uns steht der Mensch im Vordergrund. Sei es der Gast oder unser Kollege. Wir sind der Überzeugung, dass Luxus nicht immer jeder Trend ist oder die aktuellste Modifarbe an der Wand, sondern vielmehr der Mensch, der einem zuhört, der einem in der Früh einen guten Kaffee serviert, und nicht ein Roboter.

Wichtig ist uns schon seit einiger Zeit, dass wir auch an Übermorgen denken. So setzen wir auf Regionalität und Saisionalität unserer Produkte am Frühstücksbuffet. Unsere Kosmetikprodukte in den Zimmern werden fair und nachhaltig hergestellt und verpackt.

Im Hintergrund gibt es Überlegungen, welche Möglichkeiten es für uns mitten in der Stadt und als zum Teil denkmalgeschütztes Haus gibt, um unser Haus energieautark oder zumindest energieeffizienter zu machen.

Personalnotstand – herbeigeredet oder Tatsache? Wo sind die „Verursacher“?

Ich glaube nicht, dass wir jetzt über Verursacher sprechen sollten, sondern dass wir vielmehr die positiven Seiten der gesamten Branche in den Vordergrund rücken müssen. Es wird von Fachkräftemangel, zu wenig Mitarbeitern nicht nur in der Hotellerie gesprochen, sondern so gut wie in jede Branche ist davon betroffen.

Wir müssen darüber zu sprechen, was macht uns als Branche aus, und das in den Vordergrund stellen und auch unsere Branche wieder attraktiv machen. Wir in unseren Betrieben können unseren Mitarbeitern aufzeigen, was ihr Vorteil ist, in der Hotellerie zu arbeiten. Wir müssen uns öffnen für neue Arbeitszeitmodelle, „Hybridmodelle“. Mehr darauf achten, was macht den Menschen, der in unserem Hotel arbeitet aus, was interessiert ihn, wofür steht er, für was begeistert er sich. Warum will er bei mir arbeiten? Wir sollten uns darauf fokussieren, dass wir alle

Erzeugen Sie maximale Besuchererlebnisse:

mit PC-based Control für die Entertainment-Industrie

Menschen mit Stärken und Schwächen sind. Hierbei können wir viel gewinnen, mit Jobsplitting und talentübergreifendem Arbeiten.

Gerade die Wertschätzung des Mitarbeiters als Mensch ist meines Erachtens ein zentraler Faktor, um Mitarbeiter zu motivieren und halten. Auch das Miteinbeziehen in Entscheidungen und die Möglichkeit, Veränderungsvorschläge einzubringen und diese nach Rücksprache auch umzusetzen, ist ein wichtiger Faktor, damit Mitarbeiter sich verstanden und angenommen fühlen. Wir müssen uns immer vor Augen halten, dass unsere Gäste, Mitarbeiter von morgen, die Generation ist, die gerade heranwächst, die wir erziehen und begleiten.

Die Restaurants und Hotels haben die Preise angehoben. Muss der Gast mit noch mehr Erhöhungen rechnen?

Ich glaube, dass Preissteigerungen weiterhin auf uns zukommen werden. Es geht meiner Meinung nach hier nicht nur darum, ob wir einfach unsere Preise erhöhen wollen, sondern es geht auch darum, dass alle in der Wertschöpfungskette des Hotels leben und überleben wollen. Wir spüren die täglichen Erhöhungen beim Einkaufen, der Energie ... All diese Mehrkosten betreffen uns auch als Einkäufer im Hotel, betreffen aber auch unsere Mitarbeiter im Alltag.

Wird sich das allgemeine Angebot in der Hotellerie und Gastronomie ändern und, wenn ja, wohin fährt der Zug?

Wir sind ständig im Wandel und in Veränderungen, ohne Veränderung entsteht nichts Neues. Wir müssen uns auch die Frage stellen, wie wollen wir in Zukunft leben, essen, konsumieren.

Ich denke, es sollte viel mehr darauf geachtet werden, was gibt die Natur in den unterschiedlichsten Saisonen her, was ist aus unmittelbarer Nähe zu bekommen. Der wertvolle Umgang mit Mensch, Tier und Natur, glaube ich, muss mehr in den Fokus gerückt werden! Dies wird sich selbstverständlich auch auf das Angebot in der Hotellerie auswirken.

Hat sich das Gästeverhalten geändert und, wenn ja, in welche Richtung?

Das Gästeverhalten hat sich aus unserer Sicht bereits verändert. Sei es durch die Anreise, denn viele kommen nun mit dem Zug oder auch dem Fahrrad, andererseits beobachten wir, dass immer kurzfristiger gebucht und auch storniert wird.

Wie kann oder sollte die Politik auf all die Probleme reagieren?

Durch eine Eindämmung der massiven Inflationsrate wäre hier zumindest eine Abfederung geschaffen. Sinnvoll wäre es aus meiner Sicht, wenn Projekte von Privatpersonen und auch Unternehmen schneller gefördert und unterstützt werden, denn der Wille vieler für Veränderung ist da, wird aber von den langsamen und beschwerlichen Mühlen der Bürokratie eingedämmt.



© Bregenzer Festspiele/Anja Köhler/andereart.de

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

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

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





Quo vadis, Hotellerie?

Auch mit Direktor Manfred Stallmayer führte HOTEL&DESIGN ein interessantes Gespräch über nachhaltige Lösungen für eine sichere Zukunft der Hotel- und Gastronomiebetriebe.

In über 30 Jahren Hotelkarriere hat Hoteldirektor Manfred Stallmayer bereits vieles in und mit der Branche erlebt. Seit 2013 führt er erfolgreich in der Wiener Innenstadt das Designhotel „The Guesthouse Vienna“ und trifft mit seinem Anspruch, ein gefühltes Zuhause zu sein, den richtigen „Reisenerv“ einer internationalen Klientel. Eine überraschende und zugleich unaufgeregt-elegante Formensprache zeichnet die Gestaltung des Hauses aus: Die Innenarchitektur vom britischen Designer Sir Terence Conran und Conran & Partners verbindet Trendbewusstsein, Komfort und Funktionalität zu einem ganz eigenen Stil.

Ganz anderes in Stallmayers zweitem Hotel in Wien, das er kürzlich eröffnete – „Josefine Hotel“. Die 49 Zimmer vereinen traditionelle Architektur eines Wiener Gründerzeithauses mit modernem Komfort.

Pandemie, Krieg, Energiekrise. Wie gehen Sie in den Betrieben damit um?

Wir haben in beiden Hotels die Preise moderat angehoben. Das müssen wir tun, denn die Einkaufspreise für Lebensmittel sind enorm gestiegen, Energie ganz massiv, diese Kosten können wir eigentlich gar nicht weitergeben, aber auch alle anderen Leistungen sind gestiegen.

Welche Konsequenzen ziehen Sie persönlich?

Tja ... wie jeder: mit Energie maßvoller umgehen, aber da ich eigentlich schon sehr nachhaltig zu leben versuche, sehe ich nicht viele Möglichkeiten zur Zeit, und, ganz ehrlich, bei 19 Grad will ich nach einem 12- bis 13-Stunden-Arbeitstag nicht mit einer Decke im Wohnzimmer sitzen.

Personalnotstand – herbeigeredet oder Tatsache?

Das ist leider nicht herbeigeredet. Wir haben während der Pandemie niemanden gekündigt, hatten aber dennoch natürliche Abgänge von MitarbeiterInnen, die nach Deutschland, Polen oder auch ins Burgenland zurückgingen.

Wo sind die „Verursacher“ zu suchen und welche Lösungsmöglichkeiten könnten funktionieren?

Verursacher sind wir einerseits selbst, weil es unsere Branche nicht geschafft hat, ein positives Image aufzubauen. Einige schwarze Schafe zahlen dann zudem generell zu wenig oder einfach nicht korrekt, und nach der Pandemie kommt eine neue Generation auf den Arbeitsmarkt, denen Work-Life-Balance extrem wichtig ist, und offensichtlich leben sie wesentlich bescheidener ... anders kann ich es mir nicht erklären, denn wer mehr Freizeit will, braucht eigentlich auch mehr Geld. In Kombination mit Arbeitskräftemangel werden zur Zeit teilweise Gehälter bezahlt, die wiederum fernab einer betriebswirtschaftlichen Realität sind. Das wird sich aber bald ändern, denn der Jänner kommt bestimmt und dann, wenn weniger Mitarbeiter gebraucht werden, sind die dann die Ersten, die wieder beim AMS landen werden. Im Moment habe ich kein Rezept gegen dieses Problem, denn unsere Servicemitarbeiter verdienen sehr gut bei einem sehr guten Betriebsklima, keine Teildienste, 8 Stunden am Tag, und trotzdem findet sich kaum jemand. Also am Geld, am Betrieb kann es nicht liegen, aber wenn man nur von 9 bis 16 Uhr arbeiten will und das nur von Montag bis Donnerstag, dann wird's eher unlösbar für eine Branche, deren Geschäft sich auch am Wochenende abspielt und abends.

*Die Restaurants und Hotels haben die Preise angehoben.
Muss der Gast mit noch mehr Erhöhungen rechnen?*

Es wird weitere Steigerungen geben müssen, leider, wie weit das der Gast mittragen kann und will, hängt stark von der Gästestruktur eines Betriebes ab. Ich sehe hier aber bei den Lieferanten einfach auch eine große Gier, die zur Zeit guten Boden findet ... das wird sich rächen, denn das Geschäft wird einbrechen. Das Wirtesterben wird kommen, und das ist auch für die Gesellschaft schlecht. Das kurzfristige Streben nach maximalem Gewinn ist der langfristige Tod.

Wird sich das allgemeine Angebot in der Hotellerie und Gastronomie ändern und, wenn ja, wohin fährt der Zug?

Das wird sich ändern. Gute Betriebe mit einer klaren Positionierung, einer guten Qualität werden sich behaupten können. Wir werden dankbar sein, am Sonntag ein Schnitzel auswärts essen zu können. Es wird noch mehr in Richtung Selfservice gehen, ob das gut ist, wage ich zu bezweifeln. Aber jede Bewegung bringt auch wieder eine Gegenbewegung und es kommt wieder die Zeit, wo man happy sein wird, endlich wieder mit Menschen zu kommunizieren und bedient zu werden.

Hat sich das Gästeverhalten schon geändert?

Die Gäste sind wesentlich fordernder geworden, manche überreizen es ... das macht den Job nicht attraktiv, denn wie kommt man dazu, dass man sich so behandeln lässt. Dieses Thema tritt öfter auf als in den Jahren zuvor. Andererseits wird aber auch die Zahl von Gästen die wirklich wertschätzend sind, immer mehr, und das ist erfreulich und ein Ansporn.



Wie kann oder sollte die Politik auf all die Probleme reagieren?

Wenn die Politik nicht bald eine echte Entscheidung in Bezug auf die Energiekosten trifft, dann wird's quer durch die Branchen eine Schließungswelle geben. Bei vielen Betrieben ist der Gewinn nicht so hoch wie alleine die gestiegenen Energiekosten sind. Man fragt sich, was daran so schwierig ist, in den Energiemarkt einzugreifen? Besonders bei den Energieerzeugern, die Strom aus Wasser, Wind und Sonne produzieren. Diese bekommen den enorm hohen Preis bezahlt, obwohl es so gut wie keine höheren Produktionskosten gibt. Mit Steuergeld deckeln und helfen wir im Moment Privathaushalten, die Energiekonzerne bekommen so ihren hohen Preis dennoch, und wir bezahlen es doch selbst! Das kann's einfach nicht sein!!! Es ist nicht zu verstehen, warum der Verbund ein Zigfaches für den Strom bekommt und das weiterverrechnet. Ebenso bei den Treibstoffen, die Relation zum Rohölpreis passt nicht. Mit dieser Unzufriedenheit in der Bevölkerung werden rechte Gruppierungen gestärkt. Das ist nicht gut für unser Land und nicht gut für Europa!



Das Schöne Leben

JOKA. Wohnen mit Charme.

www.joka.at

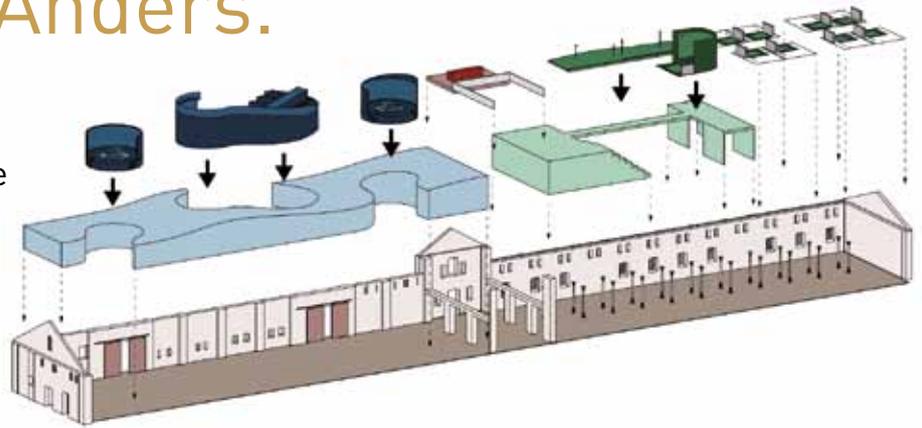


Abb.: Chaiselongue Classique



Kreativ.Mutig.Anders.

Die New Design University in St. Pölten verbindet künstlerische Gestaltung mit technischem Know-how und bietet ein umfassendes Lehrangebot im Bereich Innenarchitektur.



Die Welt von morgen wartet auf Expert*innen, die den Mut haben, neue Pfade einzuschlagen. Auf Fachkräfte mit gestalterischem, wirtschaftlichem und technischem Verständnis sowie interdisziplinärem Denken. Getreu dem Motto „kreativ.mutig.anders.“ bildet die New Design University (NDU) St. Pölten

schon heute die kreativen Köpfe aus, die den Wandel der Gesellschaft vorantreiben und bereit sind, über den Tellerrand zu blicken.

Die New Design University (NDU) St. Pölten ist Österreichs einzige Spezialuniversität für Gestaltung und in den letzten 18 Jahren zu einem festen und unverzichtbaren Bestandteil der heimischen Hochschullandschaft geworden. Zurzeit bietet die NDU fünf Bachelor- und zwei Masterstudiengänge sowie sieben Universitätslehrgänge an. Das gesamte Bildungsangebot liegt im Spannungsfeld der Bereiche Design, Technik und Wirtschaft.



Innenarchitektur am Puls der Zeit

Die New Design University ist mit ihrem Lehrangebot am Puls der Zeit. Sie ist die einzige Universität in Österreich, die den BA-Studiengang „Innenarchitektur & 3D Gestaltung“ sowie den MA-Studiengang „Innenarchitektur & visuelle

Kommunikation“ anbietet. Die beiden Studiengänge beschäftigen sich sowohl mit Raumkonzepten in vorhandenen Gebäuden als auch mit temporären Bauten, Licht- und Objektgestaltung. Zum Studienplan gehören Visualisierung und CAD, konstruktiver Ausbau und Baumaterialkunde, Lichtgestaltung, aber auch Kunst- und Kulturwissenschaft sowie Wirtschaft und Recht. Der große Pluspunkt an der New Design University: Allen Vorausdenker*innen bietet das experimentelle Arbeiten und die anwendungsorientierten Projektarbeiten während aller Studien erste Möglichkeiten, wertvolle Kontakte in der Branche zu knüpfen. Die NDU eigene Plattform „Future Lab“ ermöglicht Studierenden während ihres Studiums, in interdisziplinären Teams an realen Projekten zu arbeiten und Lösungen zu entwickeln, die von den Auftraggeber*innen tatsächlich umgesetzt werden.

Drei Beispiele aus dem Studienbereich Innenarchitektur

1. Bachelor Innenarchitektur & 3D Gestaltung

- BA-Student Markus Fritz hat den Focus seiner Arbeit auf einen Golf- und Segelclub mit Schwerpunkt Digitalisierung, Simulation und Augmented Reality gelegt.
- Im Vordergrund steht das Training der jeweiligen Sportart mit Hilfe von Simulatoren, welche mit Sensoren ausgestattet sind und relevante Daten über die Bewegungsabläufe der Nutzer*innen sammelt. Neben der sportlichen Betätigung gibt es im Areal die Möglichkeit, neue Sportutensilien zu erwerben. Darüber hinaus finden laufend Schautrainings von Profis statt.

2. Master Innenarchitektur und visuelle Kommunikation

- MA-Studentin Julia Lackner hat sich bei ihrem Projekt mit dem Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf Lebensmittel beschäftigt.
- Zentraler Gedanke ist eine selbst-organisierte, verantwortungsbewusste, nachhaltig handelnde Gemeinschaft, die in Verbindung mit dem flexiblen, reaktiven Raumangebot der „etage liquide“ Wert schöpft, produziert und verteilt. Geben und Nehmen sowie ein Verständnis für natürliche Ressourcen, Konservierung und Umgang tragen zur Kultivierung einer ursprünglichen Empathie bei. Die „etage liquide“ ist ein Raum, der sich selbst als gemeinsame Ressource und Commons versteht und als Ort der Produktion und Verbreitung von Nahrungsmitteln funktioniert.

3. Future Lab – gemeinsame Plattform für Wirtschaft und Studierende

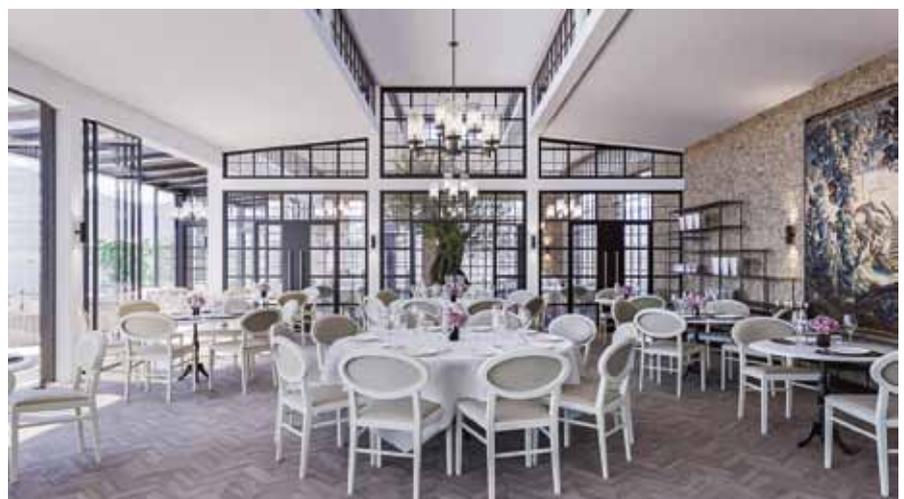
- Die Seevilla am Millstätter See, die der Familie Tacoli seit 1884 gehört, war Thinktank für vier Future Lab Teams der NDU.
- Im Sommer ist das Restaurant – insbesondere die Terrassen zum See – sehr gut besucht, aber sehr wetterabhängig. Wenn es regnet oder in den Wintermonaten haben wir eine geringe Auslastung, da das jetzige Restaurant hierfür nicht konzipiert wurde. Das Ziel ist, eine perfekte Gratwanderung zwischen Traditionen und modernem Komfort für unseren Zubau zu finden.

Fast Facts: BA-Innenarchitektur & 3D Gestaltung
 Abschluss: Bachelor of Arts (BA)
 Studiendauer: 6 Semester
 Organisationsform: Vollzeitstudium
 Studienumfang:
 157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

Fast Facts:
 MA-Innenarchitektur & visuelle Kommunikation
 Abschluss: Master of Arts (MA)
 Studiendauer: 4 Semester
 Organisationsform: Vollzeitstudium, geblockt
 Studienumfang:
 96 Semesterstunden bzw. 120 ECTS-Punkte

Neugierig auf die New Design University?

Wer sich für die NDU und ihre vielfältigen Bachelor- und Masterstudiengänge sowie Universitätslehrgänge in den Bereichen Gestaltung, Technik und Wirtschaft interessiert, findet auf www.ndu.ac.at weiterführende Informationen.





Tiny Apartments für Daberer-Teammembers only

Tiny Apartments, cool design und smart möbliert. Team-Café, Team-Garten und eigene Wäscherei. Alles exklusiv für MitarbeiterInnen des Biohotel „der daberer“ in St. Daniel im Gailtal.

„Wir wollen unserem Team die gleiche gute Wohnatmosphäre bieten wie unseren Gästen. Denn gutes Wohnen sorgt dafür, dass das Arbeiten und auch Leben im Ort noch mehr Freude macht. Entwickelt und geplant haben wir das neue Teamhaus zusammen mit unseren langjährigen Architekten Andrea und Herwig Ronacher. Für das Interiordesign bin ich selber verantwortlich“,

erzählt die einrichtungsaffine Hotelchefin Marianne Daberer. Sie leitet das klimaneutrale Biohotel der daberer in St. Daniel im Gailtal gemeinsam mit ihrem Bruder Christian.

Die offizielle Eröffnung fand am 24. September 2022 statt. Mit Familie Daberer, Marianne und Christian, Inge und Willi sowie Mariannes Mann Edelgreissler Herwig Ertl, gefeiert haben



Architekt Herwig Ronacher, zahlreiche der am Bau beteiligten Firmen, viele der Daberer-Mitarbeiter und die Nachbarn. Kulinarisch verwöhnte das Daberer-Küchenteam mit Köstlichkeiten vom OFYR-Grill.

Gewohnt wird in smart möblierten Tiny Apartments, die auf kleiner Fläche alles bieten, was es zum modernen Wohlfühl-Wohnen braucht. „Das Design ist supercool, die Möblierung nachhaltig und durchdacht, der Ausblick nach Süden hin bestens“, beschreibt die Hotelchefin die insgesamt 10 Tiny Apartments. „Alle Apartments haben von mir entworfene voll ausgestattete Küchenboxen. Die Fläche wird in allen Einheiten optimal genutzt, um sowohl Wohnqualität als auch genügend Stauraum zu schaffen. Vier Apartments haben zusätzlich großzügige Sitzfenster. Die im obersten Stockwerk sind dank Dachgalerie zweigeschoßig“, betont Marianne Daberer. Sie zeichnet für das „Interior Design mit Herz und Hirn“ verantwortlich. Im Haus befinden sich auch das Team-Café – für gemeinsames Kochen oder einfach Kaffeetrinken. Für Filmabende oder einfach mal so. Und vor dem Haus im Innenhof entsteht der neue Team-Garten.

„Wir wollen unserem Team die gleiche gute Wohnatmosphäre bieten wie unseren Gästen.“

Hotelchefin Marianne Daberer

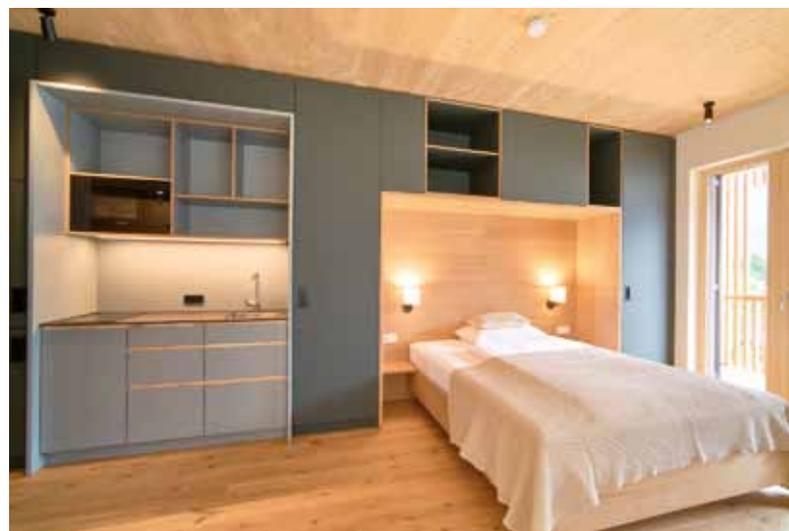
Die Architektur

„Das neue Teamhaus 2 bildet zusammen mit dem ersten Daberer-Mitarbeiterhaus und einer Scheune ein Dreierensemble samt wohlige Atmosphäre schaffendem Innenhof. Bei der Gestaltung haben wir dörfliche Gegebenheiten aufgegriffen und das

Teamhaus 2 im Überblick

- Wohnen exklusiv für Daberer-Teammembers
- 10 Tiny Apartments im ersten und zweiten Stock
- Zentrale Gestaltungselemente: Pop-up-Sitzfenster, Galerien in den Tiny Apartments im zweiten Stock
- smarte und nachhaltige Möblierung
- Team-Café im Erdgeschoß
- Team-Garten vor dem Haus
- Team-Wäscherei im Haus
- Photovoltaik-Paneele zur Energiegewinnung auf der südseitigen Dachfläche des Hauses
- Planung & Bauaufsicht: Architekten Andrea und Herwig Ronacher
- Innengestaltung: Marianne Daberer
- Ausführung: regionale, heimische Firmen.

dreigeschoßige Gebäude mit geneigtem Satteldach ausgeführt“, fasst Architekt Herwig Ronacher die ortsplannerischen Überlegungen zusammen. „In der Großform ist das neue Teamhaus traditionsbezogen. Im Detail ist es modern. Holz ist der zentrale Baustoff. Auf das gemauerte Erdgeschoß haben wir zwei Etagen in reiner Holzbauweise aufgesetzt“, betont Ronacher. Zur Energiegewinnung wurden an der südseitigen Dachfläche Photovoltaik-Paneele angebracht. „Alle Tiny Apartments sind südseitig ausgerichtet, was für Aussicht, Wohnqualität und Energieeffizienz sehr vorteilhaft ist. Im obersten Stockwerk sind sie mit Galerie ausgeführt. Wir haben dafür den Innenraum des Steildaches miteinbezogen, um noch großzügigere Einheiten zu schaffen. Nordseitig befindet sich das Treppenhaus mit Laubengang“, erläutert der Architekt.





Investoren setzen weiter auf Ferienhotels

Boom der alpinen Ferienhotellerie auch auf der Expo Real in München. Die Nachfrage nach Ferienhotels in den Alpen ist ungebrochen. Viele Um- und Neubauprojekte befinden sich in der Pipeline. Gleichzeitig ist die Branche mit neuen Herausforderungen konfrontiert.

Thomas Reisenzahn

Trotz schwieriger Voraussetzungen (Energiekrise, Corona) und sonstiger Widrigkeiten (hohe Baukosten, steigende Zinsen) bleiben heimische Hoteliers und Hotelentwickler optimistisch für 2023. Es werden neue Konzepte und Entwicklungen geplant und umgesetzt. Für den urbanen Raum erwarten Projektentwickler nur ein bescheidenes Wachstum, weshalb sie verstärkt nach günstigen Möglichkeiten in den Alpen Ausschau halten. Auf der diesjährigen Expo Real in München konnte man spüren, dass es der Ferienhotellerie trotz der abermals schwierigen Ausgangslage vor der Wintersaison 2022/23 relativ gut geht. Allerdings sind Betriebe in Toplagen, die sich für Neuentwicklungen eignen, in den führenden Ferienregionen rar gesät. Baugenehmigungen und laufende Änderungen erschweren Neubauprojekte. Die Flächeneffizienz leidet unter hohen Baukosten und fehlenden Mitarbeitern. Ebenfalls herausfordernd ist der Umstand, dass sich Finanzierungen und Förderungen künftig nach der Immobilien-effizienz richten. Einen Umbruch wird es bei Restaurants und Food-Konzepten in der Ferienhotellerie geben. Die gute alte 4-Gang-Halbpension hat ein Ablaufdatum. Dies macht neue Restaurants notwendig. In vielen klassischen Ferienhotels überlegt man, die Dienstleistung zu reduzieren und auf Serviced Apartments auszuweichen.

Anlage- und kapitalintensiv

Ein Zwanzig-Jahr-Vergleich zeigt, dass Hotelbetriebe bis Ende 2020 hohe Investitionen getätigt haben. Die Betriebsleistung (GOP) hinkte im selben Zeitraum hinterher. Die auch in der Corona-Zeit fortgesetzten Neu- und Umbauten lassen sich einerseits mit der Investitionsprämie und andererseits aus der langen Projektvorlaufzeit erklären.

Revitalisierung von Hotels

Ein Trend, der sich nächstes Jahr noch verstärken dürfte, ist die Revitalisierung und Neuausrichtung bestehender Immobilien

in der Ferienhotellerie. Ein gutes Beispiel für eine dieser Konzeptionen ist das TRIFORÉT alpin.resort in Hinterstoder, das am 1. Dezember 2023 eröffnet und vom Hotelbetreiber arcona Hotels & Resorts geführt wird. Es wird auf ein 365-Tage-Konzept ausgerichtet. Der Altbestand stammt vom Berghotel Hinterstoder aus den 1960er-Jahren.

„Nutzung statt Besitz“

Weitere spannende Projektentwicklungen wird es 2023 unter dem Motto „Nutzung statt Besitz“ geben. Die bekannte Problematik von Freizeit- und Zweitwohneigentum führt zu einem Boom bei der temporären Nutzung alpiner Immobilien.

Hotel Mama war gestern, jetzt kommt das Hotel Oma

Die touristische Nachfrage wird sich entsprechend dem demografischen Wandel entscheidend verändern. In Ferienregionen greifen auch neue Formen wie „Best Ager Hotels“ für Junggebliebene im dritten Lebensabschnitt. So wird es in Zukunft ganz neue Beherbergungsformen für die jung gebliebenen „Best Ager“ geben. Ein heute 70-jähriger fühlt sich bekanntlich um 15 Jahre jünger und fitter und hat dementsprechend ganz andere Ansprüche als einer seiner Altersgenossen noch vor wenigen Jahren. Die Babyboomer, die gerade in Pension gehen, sind zudem eine sehr reiseaffine Generation. Pflege und Betreuung sind in den neuen Best-Ager-Hotels nicht mehr das Leitmotiv, können aber bei Bedarf natürlich in Anspruch genommen werden. Best-Ager suchen also keinesfalls „betreutes Wohnen“ oder Seniorenheime, sondern den Komfort eines Hotels in einer inspirierenden „Lebensabschnittsunterkunft“ über mehrere Jahre.

Alternative Beherbergungsformen wie Tiny Houses, Glamping, Baumhäuser oder Chalets werden 2023 weiterhin an Bedeutung gewinnen und das touristische Angebot in Ferienregionen erweitern.



© Pira Schinner

Das höchstgelegene „Sacher“

Das Astoria Resort Seefeld firmiert ab 15.9.2022 als Alpin Resort Sacher Seefeld-Tirol.

Das Astoria Resort Seefeld, seit 1950 in Familienbesitz und seit 2015 unter der Führung von Elisabeth Gürtler, liegt am Seefelder Hochplateau auf 1.200 m, eingebettet in einen rund 20.000 m² großen Park. Das großzügig angelegte, familiär geführte 5-Sterne-Superior-Resort wurde in den vergangenen Jahren mit viel Liebe zum Detail, mit unternehmerischem Weitblick und nach den höchsten Qualitätsstandards umfangreich erweitert, umgebaut und verfeinert. Das vielfach ausgezeichnete Resort verfügt über einen ca. 4.700 m² großen Wellnessbereich, ein Haubenrestaurant sowie 81 Suiten und Zimmer im eleganten alpinen Stil. „Das Astoria, das meine Eltern 1950 erwarben, ist untrennbar mit meiner Familie verbunden; ebenso natürlich die Sacher Hotels, die ich mehr als 25 Jahre lang mitgestalten durfte. Die schönste Auszeichnung ist, dass wir als Familie die Entscheidung getroffen haben, das Astoria zum Alpin Resort Sacher zu entwickeln“, so Elisabeth Gürtler. Das Alpin Resort Sacher Seefeld-Tirol wird die Hotelière weiterhin gemeinsam mit General Manager Anton Gustav Birnbaum und ihrem Team führen.

Permanente Weiterentwicklung

Unter der Marke Sacher werden herausragende Services, Produkte und Geschäftsfelder permanent und bewusst weiterentwickelt. Alle Sacher Hotels, Cafés und die Manufaktur der Original Sachertorte werden von den Eigentümerfamilien

Gürtler und Winkler geführt und für die Zukunft gestaltet. Liebe zum Detail, familiäre Atmosphäre und Qualität machen die Sacher Exzellenz aus. „Genau diese Werte wurden in den letzten Jahren bei der Weiterentwicklung des Astoria als Maßstab gesetzt und gelebt, sodass das Haus heute das ist, was es ist: ein Sacher, in dem man sich wohlfühlt, ausgezeichneten Service genießt und in jedem Moment die Liebe zum Detail spürt“, so Alexandra Winkler, Sacher Co-Eigentümerin.

Neues Geschäftsfeld

In den Sacher Hotels in Wien und Salzburg wird klassisch-österreichischer Luxus gelebt und für die Gäste zelebriert. Diese Haltung, die das Bewahren des Wertvollen, aber auch gleichzeitig das Interpretieren des Zeitgeistes bedeutet, wird nun im Alpin Resort Sacher fortgesetzt und gelebt. Die Sacher Hotels Wien und Salzburg sind die einzigen familiengeführten 5-Sterne-Superior-Stadthotels in Österreich. „Mit dem Alpin Resort Sacher erweitern wir unser Geschäftsfeld und setzen den bewussten Schritt in Richtung Resort-Hotellerie, die neue Möglichkeiten für uns bedeutet. Eleganz und Zeitgeist prägen das Alpin Resort Sacher, und das Team in Seefeld weiß, was Sacher Exzellenz heißt und was Sacher Gäste erwarten“, so Sacher Co-Eigentümer Georg Gürtler, der auf die durchgängigen hohen Qualitätsstandards in allen Sacher Häusern stolz ist.



© OFYR, René Strasser Fotografie

Genuss mit Feuer

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

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

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

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

Robert Buchberger, Fleischerei Buchberger



OFYR trifft LAHÜ, Teichalm





Extravagant

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

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

Ein perfektes Outdoor-Lifestyle-Konzept

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

Multifunktionalität

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

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

www.ofyr.at

Eduard Dimant, MOCHI Wien





Daniel Hnolik (li.) und Sebastian Tiefenbacher, Chefs von Daniel's Bistronomie.



Schlemmen und Wohlfühlen wie bei Freunden

„Daniel's Bistronomie“ ist der neue Gastro-, besser Feelgood-Hotspot, in der Capistrangasse nahe der quirligen Mariahilfer Straße im 6. Wiener Gemeindebezirk.



Hinter dem neuen Lokal mit echtem Wohlfühlfaktor stehen die gestandenen Wiener Gastronomen Daniel Hnolik, Patron und „Chef de Cuisine“, und Partner Sebastian Tiefenbacher, Bar- und Service-Chef. Die beiden gelernten Hauben-Gastronomie- bzw. Hotellerie-Profis, zauberten „in Eigenregie“ ein charmantes und schmuckes Lokal mit viel Flair, auf 140 Quadratmetern im Innenbereich und mit einem großzügigen Schanigarten mit 60 Quadratmeter.





Hausgemachte Renner

Asia oder Oriental Bowl, Lachs-Tizza, der Snack „Daniel’s Bruschetta“, das Flaggschiff „Edel Döner“ in drei Variationen – selbst gemachte Limos, Eistees und feine Drinks zählen zu den Signature-Angeboten des Lokals. „Wir wollen die Finesse einer typischen Bistroküche mit der Qualität der österreichischen Gastronomie verbinden. Garniert mit einer ordentlichen Portion Gastfreundlichkeit“, betont Daniel Hnolik.

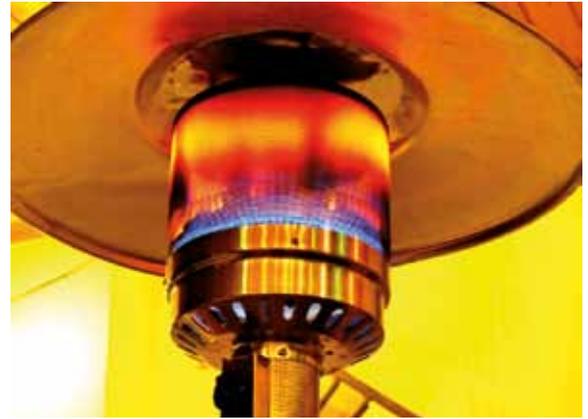
So bietet „Daniel’s Bistronomie“ eine feine Tages- und Abendgastronomie, kombiniert mit gepflegtem Barbetrieb. In einem Crossover aus internationaler und österreichischer Küche gibt es hausgemachte „kleine Großigkeiten und große Kleinigkeiten von Pikant bis Süß. Zum „Renner“ avancierten sehr schnell die „Edel Döner“ in drei Variationen: „Jackfruit und Senf-Mayo“, „Räucherlachs und Trüffel“ oder mit hausgemachtem Bio-Pulled-Pork. Gern bestellt wird auch die „Lachs Tizza“, eine Pizza auf Basis Tortilla aus Weizen mit Räucherlachs. Üppige Snacks wie „Daniel’s Bruschetta“ mit Bio-Paradeisern und selbst gemachter „Wasabi-Mayo“ oder das „Avocado Crostini“ haben genauso ihre Fans. Auf der „Süßen Seite“ locken selbstgemachte Versuchungen wie das flaumige „Apfel-Vanilletiramisu“ oder „Handgerollte Mozartknödel“.

Qualität auch im Glas

Auf der Getränkekarte find sich u. a. selbst gemachte „Durstlöcher“, Limonaden oder Eistees. Beim Gehopften findet sich unter anderem Schremser vom Fass. Von der Rebe gibt’s viel Österreichisches. Bei den Spirits locken Klassiker wie „Espresso Martini“ oder „Negroni“ oder der feincremige Whiskey Sour mit frischer Zeste von Bio-Orange oder Limette, um nur einige zu nennen. Alle Food- & Drinks sind to-go. Geboten wird zudem professionelles Catering für Firmen und Privat.

An oberster Stelle steht für beiden Gastronomen „immer der Gast“. „Daniel’s Bistronomie, wo Gäste zu Freunden werden“, ist nicht nur Motto, sondern Grundprinzip. „Unsere Gäste sollen in eine andere Welt eintauchen und Stress und Hektik des Alltags an der Eingangstüre oder im Schanigarten abgeben“, schließen Daniel Hnolik und Sebastian Tiefenbacher von „Daniel’s Bistronomie“.

www.danielkocht.at



Kreativ sein statt jammern

Als jemand, der gerne ausgeht, denkt man naturgemäß auch an die Gastgeber. Und die hatten es in den letzten Jahren wirklich nicht gerade leicht. Zuerst massiv die Pandemie, jetzt der Angriffskrieg und die damit einhergehenden Verteuerungen. Die Politik ist überfordert, nicht nur bei uns, sondern in ganz Europa. Schuldzuweisungen aber jetzt nur an die Politik abzusetzen ist doch ein wenig zu einfach. Heute weiß man, dass die enorme Abhängigkeit der Gaslieferungen von Russland ein Fehler war, bei Vertragsunterzeichnung vor vielen Jahren war es eine sehr gute Lösung. Und dass jetzt der Diktator im Kreml durchdreht, auch das konnte man nicht wirklich vorhersehen. Also, was tun? Die Politik kann bessere Rahmenbedingungen schaffen, aber die UnternehmerInnen müssen kreativ auch etwas daraus und damit machen. Eine Diskussion um die Abschaffung der „Heizschwammerln“ im Gastgarten, wie sie nun von den Grünen losgetreten wurde, ist wirklich nicht hilfreich und demonstriert die Ahnungslosigkeit dieser Gruppe, denn wegen ein paar Heizschwammerln, die nicht eingeschaltet werden dürfen, retten wir weder das Klima noch werden die Energiekosten der Betriebe erheblich gesenkt. Der Wirt hat schlicht und einfach noch weniger Umsatz – wem ist da denn geholfen?

Und wegen den Teuerungen beim Essen: Natürlich muss der Wirt diese irgendwie weitergeben – der Handel tut dies schon längst und massiv. Und wer ein bissl in der Welt unterwegs ist – die österreichischen Preise beim Wirt für ein Gericht waren bis dato zu billig und passen sich jetzt dem Durchschnitt in Europa an. Also lassen wir uns, so lange es nur geht, den Genuss nicht verderben, schauen wir auf Qualität, und vielleicht lassen sich die Wirte beim Angebot etwas einfallen, um Gäste trotz erhöhter Preise bei Laune zu halten. Glauben Sie mir, es gibt genug Kreative in der Branche, die dies schaffen werden,

meint
anonymus

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

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



Brauerei-Chef Felix Gmahl (li.) und August Absmann freuen sich schon auf zahlreiche motivierte und professionell agierende Interessenten.

© Valentin Weinhaupl Photography

DIE WEISSE sucht neuen Wirt

Nach mehr als 33 Jahren steht im allseits beliebten Brauwirtshaus „Die Weisse“ in Salzburg eine große interne Veränderung bevor. Der jahrelange Wirt August Absmann tritt gegen Ende nächsten Jahres in den wohlverdienten Ruhestand.

Sein Lebenswerk möchte er natürlich in geeignete Hände übergeben – deshalb beginnt die Suche nach einem Nachfolger bereits jetzt.

In der Weissen kommen buchstäblich die Leut' z'amm: Jung und Alt, urige Originale und hippe Typen und natürlich die echten Bierkenner und Liebhaber köstlicher regionaler Schmankerl. Und das soll auch genau so bleiben!

Gemma in die Weisse

Der Wirt des Braugasthofes, August Absmann, revitalisierte und entwickelte seit den späten 80ern gemeinsam mit Hans Georg Gmahl, dem Vater des heutigen Bräu Felix Gmahl, dieses unerkannte Juwel am Rande der Salzburger Altstadt zu dem, was es heute darstellt – eine wahre Pilgerstätte für Kenner und Genießer.

Mit rund 40 Mitarbeitern, 600 Sitzplätzen (innen und außen), den urigen Stüberln als auch den modernen Räumlichkeiten rund ums Sudhaus ist „Die Weisse“ eine Institution der österreichischen Bierkultur.

Österreichs älteste Weissbierbrauerei

In der dazugehörigen und gleichnamigen Brauerei wird seit 1901 das beste Weissbier Österreichs gebraut. Von hell bis dunkel, alkoholfrei zu glutenfrei. Denn ohne Innovation keine Tradition! Dem jungen Bräu Felix Gmahl gefällt es besonders, neue Ideen mit dem Altbewährten zu verbinden. So wird das weit über die Grenzen hinaus bekannte, frisch-fruchtig helle Weissbier: „Die Weisse Hell“ immer noch nach Originalrezeptur gebraut.

Ohne Innovation keine Tradition

Auch im Wirtshaus wird dieses Credo verfolgt: Zur bestens eingespielten Mannschaft rund um August Absmann und dessen jahrelange rechte Hand und Partner Peter Huber wird nun ein neuer Wirt für Salzburger Paradewirtshaus gesucht.

Bei Interesse: bewerbung@salzburgerweissbier.at

www.dieweisse.at

Ein Tool für alles

Sichere Hygieneprozesse mit digitaler Unterstützung.

Als GastgeberInnen liegen Ihnen das Wohlbefinden und die Gesundheit Ihrer Gäste am Herzen. Ganz entscheidend ist dabei eine erstklassige Hygiene in allen Bereichen.



Digitale Schritt-für-Schritt-Anleitungen

„Auch neue MitarbeiterInnen finden sich leicht zurecht“, betont Mallaun. Einfach die App NOAguide am Smartphone oder Tablet öffnen und sich digital durch jede Tätigkeit führen lassen. Die Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind mit Fotos und Piktogrammen hinterlegt und stehen in mehreren Sprachen zur Verfügung. So weiß jede/r im Team, was genau zu tun ist, und alles wird stets in der gleichen Qualität erledigt. Das unterstützt Sie nicht nur bei einem MitarbeiterInnenwechsel, sondern gibt Ihnen auch Sicherheit bei Behördenkontrollen.

Wie können Sie sichergehen, dass Ihre hohen Standards immer eingehalten und alle Abläufe stets in der gleichen Qualität ausgeführt werden? Die Lösung dafür: NOA. Der digitale Hygiene- und Prozessmanager bringt Transparenz und Sicherheit in Ihren Reinigungsalltag.

NOA bündelt alle Aufgaben digital in einem Tool – genau dokumentiert. Ob es um die Einhaltung der HACCP- & GHP-Vorgaben geht, um exakte Waschdatenanalysen in der eigenen Wäscherei, um laufende Kostenoptimierung oder Echtzeit-Reporting – die Vorteile für Sie, Ihr Team und Ihre Gäste sind enorm. „Sichere Reinigungs- und Hygieneprozesse, und das auch noch einfach und digital abgebildet, mit NOA profitieren wir gleich doppelt“, freut sich Hotelier Christoph Mallaun in Tirol, der alle Prozesse in seinem Hotel Mallaun gemeinsam mit Hygiene-spezialist hollu professionalisiert hat.



Daten und Status stets aktuell in Echtzeit

Die Funktion NOAconnect verbindet IoT-fähige Geräte, wie z. B. die Dosiertechnik hollutech LAUNDRY MPX®, mit der Software NOA, und Sie erhalten das Reporting von Waschdaten und Gerätestatus digital in Echtzeit. So können Prozesse laufend optimiert werden. Die beste Basis, um Ihre Inhouse-Wäscherei wirtschaftlich, effizient und nachhaltig zu führen.

Digitale Checklisten

Verschiedene Checklisten mit den vorgeschriebenen Mess- und Kontrollpunkten, beispielsweise für das Erhitzen von Speisen, die Wareneingangskontrolle oder pH-Wert-Messungen, sind in NOA bereits digital verfügbar und Sie können diese Vorlagen ganz einfach für Ihren Betrieb nutzen.

Entdecken Sie die vielen weiteren Vorteile von NOA auf: www.noa.online

hollu Systemhygiene GmbH, hollu Campus 1, 6170 Zirl, Tel.: 00800 52800 900 (kostenlos aus A, I, CH und D), www.hollu.com



Eintauchen in die Winterhalter Erlebniswelten

Winterhalter präsentiert auf der GAST 2022 seine Erlebniswelten und zeigt, wie das mit dem Spülen so geht.

Am neu konzipierten Messestand geht es ums Gläserspülen, der Königsdisziplin des gewerblichen Spülens, um das neue Hybridmodell, die Haubenspülmaschine PT Utensil, die zwei Anwendungen in einer Maschine vereint, das Spülen von Geschirr und Gerätschaften, sowie um professionelle Systeme für hygiesicheres Spülen von Mehrweggeschirr. „Es darf wieder gefachsimplert werden, face-to-face, analog und digital. Das neue Messestandkonzept wird unsere Messegäste von einer Spül-Welt zur anderen führen, und mein Team und ich warten schon darauf, in Salzburg wieder ganz nah am Markt zu sein“, so Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich.

„Wir zeigen auf der GAST, wie starke Verschmutzungen zu meistern sind.“

Johann Freigassner



Die komplexe Welt des Spülens

Weil Spülen, Sauberkeit und Hygiene eine Wissenschaft für sich ist, hat sich der Spülspezialist zum Ziel gesetzt, mehr Licht in die Welt des Spülens zu bringen. Die Winterhalter Erlebniswelt erklärt komplexe Themen einfach und macht sie greifbar – analog und live auf der GAST. Digital wurde zudem das Wissenschaftler- und Expertenwissen auf der Website zusammengetragen und praxisnah mit anschaulichen Experimenten in kurzen Videobeiträgen aufbereitet.

„Dass es sich jetzt noch mehr lohnt, regelmäßig auch einen Blick auf unsere Website zu werfen, zeigen wir auf der GAST“, verspricht Freigassner. „Denn neben Informationen zu

unseren Produkten, Dienstleistungen und unserem Unternehmen gibt es dort jetzt einen ganz neuen Bereich: die Winterhalter Erlebniswelt.“ Unter dem Motto „So geht das mit dem Spülen“ warnen Hygiene-Experten davor, Gläser von Hand zu spülen, erklären, warum unterschiedliche Gläser mit unterschiedlichem Wasserdruck gespült werden sollten und wie sie auch ohne mühsames Polieren brillant glänzen. Erläutern, was passiert, wenn Mehrwegbecher und Bowls im normalen Korb gespült werden. Oder: was eigentlich ein Mediamat ist und wie er funktioniert. Freigassner weiter: „Wir zeigen auch, wie starke Verschmutzungen zu meistern sind, welche Rolle das Tankwasser dabei spielt und dass es jetzt eine Maschine gibt, in der sowohl Geschirr als auch Gerätschaften gespült werden können. Und – weil es ohne Mehrweglösungen im Zuge des Umweltschutzes bald nicht mehr gehen wird – wie gut das Spülen und die Trocknung von Mehrweggeschirr mit dem richtigen System hygienisch einwandfrei erfolgt.“



Live-Premiere

Im Februar neu im Markt eingeführt und auf der GAST 2022 erstmals live zu sehen: die neue Haubenspülmaschine PT Utensil von Winterhalter. Sie 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 hygienisches Spülergebnis. Das Hybridmodell kombiniert ein leistungsstarkes Spülsystem inklusive variabler Spüldruckanpassung mit der Ergonomie und einfachen Bedienung einer Haubenspülmaschine. 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 Programm drei lassen sich stark verschmutzte Gerätschaften spülen.

Freigassner betont abschließend: „Mit der PT Utensil beweisen wir, dass das Geräte- und Geschirrspülen in einer einzigen Maschine kein Kompromiss sein muss. Wir können unseren Kunden eine Haubenmaschine bieten, die die Spüllogistik in Zeiten tendenziell wachsender gastronomischer Misch- bzw. Crossover-Konzepte optimiert und dabei im Spülergebnis hundert Prozent verlässlich ist. Sie kann sowohl das unternehmerische Investitionsbudget wie auch die Daily Labour Costs schonen. So kann ebenso der akute Mangel an Mitarbeiter:innen mit nur einer Spülküchenkraft für das gesamte Spülgut und ohne häufige Extrawege zur Gerätespülküche aufgefangen werden.“

Winterhalter Stand 01-0208 auf der GAST
www.winterhalter.at



winterhalter®

Alles für den Gast, Salzburg
 05.–09. November 2022
 Halle 1, Stand 208



www.winterhalter.at/pt



PT UTENSIL

Gerätschaften und Geschirr. In einer Maschine.

Sie vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sie spült sowohl Gerätschaften als auch Geschirr. Und sie liefert in beiden Fällen dauerhaft erstklassige Spülergebnisse: die PT Utensil. Sie ist das Hybridmodell von Winterhalter und erfüllt höchste Ansprüche an Sauberkeit, Hygiene und Ergonomie. Egal, ob Sie zwischen den Anwendungen wechseln oder sortenrein spülen.



© Hagleitner/Schwaringer

Das neue Dosiersystem „integral 4 PURE/MIX“ lässt sich via App verwalten.

Digitales für die Küche

Dieses Dosiersystem will Hygiene sicherer, effizienter und nachhaltiger machen. Hygienespezialist Hagleitner präsentiert neues Dosiergerät und dazu fünf Reiniger.

Speziell für die Küchenreinigung bietet Hagleitner ein hochpräzises digitales Dosiergerät für Reinigungskonzentrate. Küchenhygiene soll damit nachhaltiger und sicherer, kalkulierbar und transparent werden. Fünf hochkonzentrierte Reiniger kann „integral 4PURE/MIX“ entweder pur oder als fertig vermischte Anwendungslösung abgeben: Fettlöser, Grillreiniger, Handspülmittel, Küchenbodenreiniger sowie desinfizierenden Küchenreiniger.

Das Gerät dosiert punktgenau: ohne Schwankungen; dabei sendet es Daten in Echtzeit – über Abgabemenge, Füllstand, Standort und Servicebedarf. Einstellen und verwalten lässt sich der Spender nicht nur vor Ort, sondern auch via App. Auswertungen im Webportal ermöglichen genaue Verbrauchsberechnungen, Küchenhygiene soll so planbar und dokumentierbar sein.

Stichwort Lebensmittelsicherheit

„integral 4PURE/MIX“ will Sicherheit in zweierlei Hinsicht bieten: Zum einen geht es um Lebensmittelsicherheit; Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind gelistet und zertifiziert, so

lässt es sich HACCP-konform arbeiten. Das Gerät gilt außerdem als anwendungssicher: Der Systemkreislauf öffne sich erst, wenn die Kartusche sicher im Spender einrastet – Kontakt mit dem Konzentrat darin sei ausgeschlossen, so der Hersteller. Ein RFID-Chip erkenne zudem, welcher der fünf Reiniger jeweils der richtige ist.

Konzentrat statt Kanister

Anders als viele herkömmliche Reinigungsmittel sind die Reiniger bei „integral 4PURE/MIX“ hochkonzentriert, das soll Transport- und Lagervolumen gering halten und Kosten senken. Aus einer 1,3-Liter-Patrone mit dem Fettlöser „ecosol GREASE“ entsteht beispielsweise bis zu 433 Liter fertige Anwendungslösung – in Zehn-Kilo-Einheiten seien das 43 Kunststoff-Kanister, die sich erübrigen; sie müssten weder erzeugt, gefüllt, transportiert, gelagert noch entsorgt werden, heißt es seitens Hagleitner. Das bedeute: bis zu 47,5 kg weniger Plastik, bis zu 25 kg weniger CO₂-Emissionen pro Patrone.

Wo Können und Klasse zählen



GIGA X3

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Kompromissloser Kaffeegenuss im professionellen Umfeld. Zum Beispiel mit der GIGA X3 für bis zu 150 Tassen am Tag und 32 exklusive Kaffeespezialitäten. Für Perfektion sorgt das Präzisions-Keramik-scheibenmahlwerk mit Automatic Grinder Adjustment, die Speed-Funktion ermöglicht aromatische Lungo-Spezialitäten in Rekordzeit. Die ideale Etagenlösung oder im Seminar-/Tagungsbereich, im Frühstücksraum oder für Caterings und Coffee to Go.

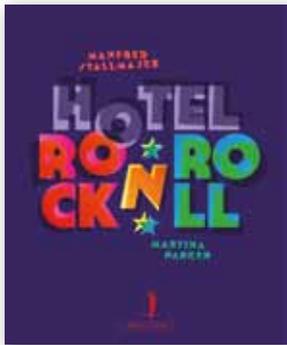




365 Rezepte für jeden Tag

Toni Mörwald

In diesem Buch teilt der bekannte Haubenkoch seinen einmaligen Wissensschatz und präsentiert eine vielseitige kulinarische Reise durch das ganze Jahr – jeder Tag hat sein eigenes Rezept. Dabei bestimmen Jahreszeit und Natur, was auf den Teller kommt. Denn nur wer nach dem Lauf der Saisonen kocht, erlebt Geschmack und Genuss von unglaublicher Dimension. Hardcover mit Lesebändchen, 23,7 x 30 cm, 608 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 65,00 €, ISBN 978-3-7106-0632-8, Brandstätter

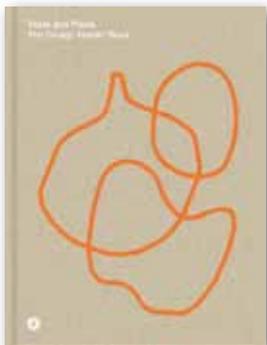


Hotel Rock 'n' Roll

Manfred Stallmajer und Martina Parker

Dieses Buch erzählt Geschichten von weltberühmten Bands, fanatischen Fans, verrückten Gästewünschen und von Manfred Stallmajer, dem Hotelier aus Leidenschaft, der die passende Bühne für all das schuf: spontane Aftershow-Partys, brennende Betten und Groupies, die man von Bäumen pflücken musste. Fesselnd und warmherzig erzählt vom Gastgeber Manfred Stallmajer und aufgezeichnet von Bestsellerautorin Martina Parker, liefert das Buch einen lebensnahen Blick durch das Schlüsselloch.

Gebunden, 224 Seiten, 35,00 €, ISBN 978-3-9504-9702-1, Schultz & Schirm Verlag

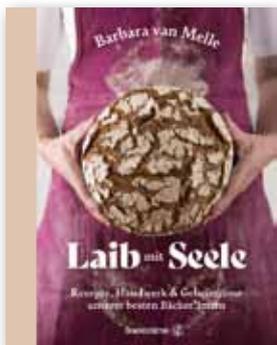


Taste and Place

The Design Hotels Book

Führende Photographen und Experten aus der ganzen Welt haben hier ein wegweisendes Kompendium über einzigartige Hotels und ihre Restaurants zusammengestellt. Die Geschichten gehen dabei weit über die Themenbereiche Tisch und Küche hinaus und widmen sich den Menschen, der Landschaft und den Regionen sowie der Architektur und den Visionen für zukünftige Hospitality. Eine wunderbar lukullische und ästhetische Reise von Kreta über die Berge der Schweiz und Japans bis hin in die Karibik.

Hardcover (engl.), Pappband, 22,4 x 29,4 cm, 352 Seiten, 61,60 €, ISBN 978-3-7913-8906-6, Prestel



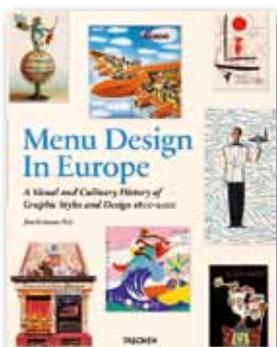
Laib mit Seele

Rezepte, Handwerk & Geheimnis unser besten Bäcker*innen

Barbara van Melle

Wirklich gute Bäcker*innen haben eines gemeinsam: die Leidenschaft für ihr Handwerk. Sie backen mit den besten regionalen Zutaten, feinsten Mehlen und setzen auf Nachhaltigkeit. Für ihr neues Buch ist die leidenschaftliche Brotbäckerin Barbara van Melle quer durch Österreich und Deutschland gereist. Sie hat die spannendsten Persönlichkeiten der Bäckerzunft getroffen und mit ihnen über das Geheimnis bester Qualität, Tradition und Zukunft für die Branche gesprochen.

Hardcover mit Lesebändchen, 19 x 24 cm, 240 Seiten, 32,00 €, ISBN 978-3-7106-0636-6, Brandstätter



Menu Design in Europe

Jim Heimann, Steven Heller

Mit dieser umfangreichen Sammlung von Speisekarten macht Europa seinem Ruf als Mittelpunkt der kulinarischen Welt alle Ehre. Von extravaganten Speiseplänen für königliche Festmahle bis hin zu appetitanregenden minimalistischen Grafiken – dieses enzyklopädische Design-Handbuch stellt die geschmacklichen Vorlieben Dutzender europäischer Länder vor. Ein kulinarisch-grafischer Reisebericht über Europa.

Hardcover, 25 x 31,5 cm, 448 Seiten, mehrsprachige Ausgabe: Deutsch, Englisch, Französisch 50,00 €, ISBN 978-3-8365-7873-8, Taschen

Wild(e) Zeiten

Der Herbst zieht ins Land.
Erlesene Wildgerichte
und Bestes aus
dem Weinkeller
versprechen
Gaumenfreude
par excellence.

WILDGENÜSSE FÜR DEN HERBST

Klassiker aus dem Wald haben wieder Saison.

Die Jagdsaison ist eröffnet! Wie jedes Jahr stehen deshalb herzhaftere Wildgerichte auf den Speisekarten. Diese lieb gewonnene Tradition lassen sich Genießer keinesfalls entgehen.

Wild sowohl klassisch als auch anders

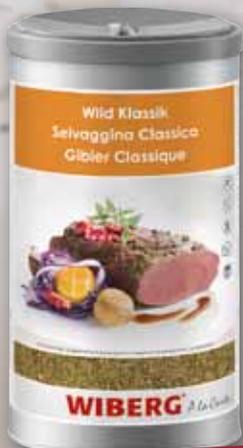
Wildspezialitäten in bester Qualität brauchen ebenso hochwertige Begleiter: Egal ob roh mariniert, gebeizt, gebraten oder geschmort, WIBERG Wild Klassik ist die perfekte Gewürzmischung für alle Arten von Wild. Wacholder und Thymian harmonisieren perfekt und sorgen für typischen Wild-Geschmack auf dem Teller.

Beim klassischen Hasen- oder Rehpfeffer sollte der Name Programm sein. Am leichtesten gelingt dies mit speziellen Pfeffersorten WIBERG Exquisite-Linie – für das besondere Etwas! So begeistert Bourbon Pfeffer mit unerwarteten Nuancen von warm-scharf über schokoladig bis fruchtig. Mit seinem Duft harmonisiert er ideal mit Wildschwein, Reh und Co.

So viel süß muss sein

Am häufigsten findet sich Wildbret in Form von Ragouts auf den Speisekarten. Doch egal ob herzhaftes Schmorgericht, Braten oder Filet, als unverzichtbarer Begleiter zu Wildgerichten übernimmt die Sauce eine Hauptrolle. Die WIBERG Braune Grundsauce liefert eine einzigartige Basis und lässt sich schnell und individuell variieren. Ob mit Rotwein, Wildfond oder auch Pilzen verfeinert, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Der in der Regel kräftige Eigengeschmack von Wild verträgt fruchtige Begleiter. Zum Abschmecken oder für das optisch perfekte Finish, ist die fruchtige Crema di Aceto Pflaume die richtige Wahl. Der süß-fruchtige Geschmack von sonnengereiften Pflaumen verbindet sich harmonisch mit der feinen Säure des Essigs. Dies gilt ebenso für das servierfertige WIBERG Chutney Pflaume-Preiselbeere, das entweder pur oder in einer klassischen, gedünsteten Birne gereicht wird.



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



Die Enten im Waldviertel am Hof von Herbert Lahmer bekommen genügend Auslauf, bestes Futter und viel Zuneigung.

Transgourmet forciert (Wasser-) Geflügel aus nachhaltiger Haltung

Der führende heimische Gastronomiegroßhändler Transgourmet und das Waldviertler Traditionsunternehmen Waldland kooperieren im Bereich Geflügel und Wassergeflügel.

Derzeit gibt es bei Geflügel in Österreich eine sogenannte „Unterdeckung“, das bedeutet, dass Produkte importiert werden müssen, weil die heimische Nachfrage das vorhandene Angebot übersteigt. Beim heimischen Marktführer Transgourmet ist man deshalb stolz darauf, dass bereits 50 Prozent des verkauften Frischgeflügels aus Österreich stammen. Für die Kooperation zwischen dem Großhändler und der Landwirtschaft spricht auch das Thema Versorgungssicherheit – ein heutzutage wichtiger und

kritischer Erfolgsfaktor. Zusätzlich wird durch den Wegfall langer Transportwege auch das Klima geschützt. Mittlerweile sind es 35 regionale Landwirtefamilien aus dem Waldland-Verbund, die für die Geflügellinie von Vonatur in kleinstrukturierten Betrieben in den Bezirken Krems, Zwettl, Gmünd und Melk nach strengsten Haltungs- und Fütterungskriterien Spezialitäten von Freilandwildhendl und -pute, Weideente und Weidegans sowie Barbarieente aufziehen.

Herbert Lahmer in seiner Gänseschar



Das Ehepaar Karin und Hannes Hackl sorgt mit viel Herzblut für das Wohl der Tiere – und das schmeckt man.





Die Gänse von Bauer Lahmer sind mittlerweile ein fester Bestandteil der regionalen Gastronomie.

Gänsemarsch im Waldviertel

Im Waldviertel hat Hühner-, Gänse- und Entenhaltung lange Tradition: Die Erzeugergemeinschaft Waldland, die mittlerweile 1.000 Mitgliedsbetriebe umfasst, setzt unter anderem seit vielen Jahren auf die Aufzucht und Verarbeitung der Tiere und hat einen eigenen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb aufgebaut. Die Kooperation mit Transgourmet hat bei Waldland der Geflügelmast „Flügel verliehen“. Zahlreiche neue Landwirte konnten in diese ertragreiche Form der Tiermast einsteigen und bauen oft auch selbst das Tierfutter an. Die Partnerschaft gibt allen Beteiligten durch fixe Abnahmemengen und -konditionen Sicherheit – und die Gastronomen und Gäste profitieren von herausragender Qualität und tragen genussvoll zum Tier- und Klimaschutz bei. Herbert Lahmer, der im südlichen Waldviertel Enten und Gänse mästet: „Ich sehe in der Zusammenarbeit eine reelle Chance für uns und für die regionale Landwirtschaft, unsere Bauernhöfe nachhaltig und umweltbewusst zu bewirtschaften.“ Er selbst zieht aktuell 1.800 Gänse und 2.000 Enten auf seinem Hof groß. Die Tiere wachsen im ehemaligen und nunmehr umgebauten und dick mit Hobelspänen ausgestreuten Kuhstall auf – und haben dort „Luxus pur“ – Stichwort Fußbodenheizung für die Kleinsten und einen sonnendurchfluteten Wintergarten sowie großzügige Weide- und Freifläche.

Stallwärme aus Photovoltaik

Hannes Hackl aus Kleinschönau bei Zwettl wiederum zieht für Waldland Wildhendl auf: Sieben Mal pro Jahr ziehen bis zu 3.000 Hühnerküken bei ihm ein. Die Eintagesküken stammen aus der Brüterei in Schlierbach und zählen zur Rasse der Wild-

masthendl. Der Name nimmt Referenz an der dunkleren Fleischfarbe und das im Vergleich zu Hühnerfleisch aus normalen Mastbetrieben festere, aromatischere Fleisch mit dem typisch feinen Eigengeschmack. Die Tiere am Hof von Hannes Hackl werden die ersten zwei Wochen in einem „kuschelig warmen“ Stall mit dicker Stroheinstreu gehalten. „Unser Stall wächst mit den Tieren – werden sie größer, vergrößern wir die Fläche“, so Hannes Hackl. Die Tiere werden im zehn Minuten entfernten Waldland-Schlachthof verarbeitet – lange Transportwege und Stress bleiben ihnen erspart. „Das schmeckt man“, ist Hackl überzeugt.

Regionale Wertschöpfung

Wie bei Vonatur-Produzenten üblich, durchlaufen die Geflügelbetriebe strenge Audits und werden regelmäßig kontrolliert. Wesentlich ist vor allem, dass sie den Anspruch auf hervorragende kulinarische Qualität, eine abgesicherte nachhaltige Leistung sowie authentische Produkt- und Produzentengeschichten vereinen. Bei Geflügel und Wassergeflügel liegen die Haltungsbedingungen weit über den gesetzlichen Grundlagen, sie stellen vielmehr eine neue Kategorie zwischen den beiden höchsten Stufen Bio und Freiland dar. Viele der Kriterien wie Platzangebot, Freifläche, Beschäftigungsmaterial etc. sind an Bio-Maßstäbe angelehnt, lediglich das Futter ist in der Regel hofeigenes und nicht zwingend Bio. Der Gänse- und Entenmäster Herbert Lahmer wiederum weiß, dass wenn „Wirte die Herkunft der Tiere und der Lebensbedingungen aktiv ausloben, sie besonders gut nachgefragt werden.“ „Immer mehr Gäste wollen wissen, woher die Tiere stammen und wie es ihnen ergangen ist.

www.transgourmet.at

Nachhaltigkeit – mehr als nur ein Schlagwort?

Die Krisen wechseln sich ab. War es die letzten zwei Jahre Corona, so ist die Branche nun mit dem Krieg und den daraus resultierenden Teuerungen, der Energieknappheit und einer Kostenexplosion konfrontiert. Rund um die Themen „Einkauf, Regionalität und Gästevertrauen“, spielen Lieferanten wie Transgourmet eine immer bedeutendere Rolle. Anhand der Themenwelt „Geflügel“ fragten wir bei GF Thomas Panholzer nach.

Transgourmet und Waldland kooperieren für die Nachhaltigkeitsmarke Transgourmet Vonatur im Bereich Geflügel und Wassergeflügel. Wie entwickelte sich die Kooperation in letzter Zeit?

Der Anteil der Vonatur-Produkte am verkauften Frischgeflügel steigt laufend. So hat sich im ersten Halbjahr im Vergleich zum Vorjahr die verkaufte Menge um 25 % erhöht. Immer mehr Konsumenten und Gastronomen fragen diese besondere Qualität nach – nämlich ehrlich erzeugte, nachhaltige Lebensmittel, die von kleinen Betrieben in handwerklicher Tradition hergestellt werden.

Also ist Transgourmet am Puls der Zeit?

Noch nie standen regionale Wertschöpfung und Tierwohl gepaart mit Versorgungssicherheit so sehr im Fokus wie jetzt. Gelebte Partnerschaften zwischen lokalen Anbietern und dem Handel sind hier die richtige Antwort. Laut Statistik Austria betrug 2020 der Selbstversorgungsgrad mit Entenfleisch gerade einmal 19 Prozent, bei Gänsen 28 Prozent. Bei Transgourmet stammt bereits die Hälfte des verkauften Frischgeflügels aus Österreich – und diesen Anteil wollen wir laufend erhöhen. Daher zeigen wir auf, was regionale Produktion bewirken kann. Für Vonatur sprechen Qualität, regionale Wertschöpfung, kurze Transportwege und Tierhaltungsbedingungen, die weit strenger als das Gesetz sind. Die Partnerschaft gibt allen Beteiligten durch fixe Abnahmemengen und -konditionen Sicherheit – und die Gastronomen und Gäste profitieren von herausragender Qualität und tragen so genussvoll zum Tier- und Klimaschutz bei.



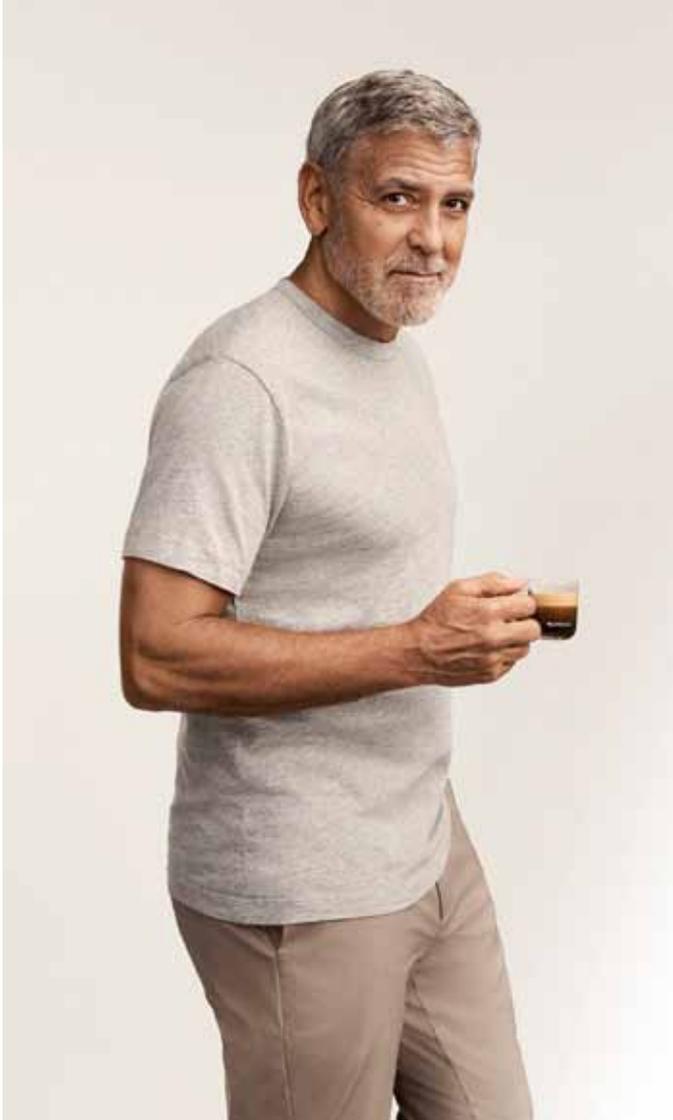
Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet

Sind auch in krisenhaften Zeiten Qualität, Herkunft, Tierwohl, klimafreundliche Produktionsbedingungen Themen, die sowohl Gäste als auch Gastronomen beschäftigen?

Wir sind überzeugt davon, dass es sich für Hotel- und Gastronomiebetriebe lohnt, das Angebot dahingehend zu gestalten. Restaurantbesuche sind ein besonderes Erlebnis, hier können Wirte mit nachhaltigen Produkten punkten. Bei den naturgemäß höheren Preisen muss man auf Aufklärungsarbeit setzen und die Vorteile der nachhaltigen Geflügelzucht in kleinstrukturierten Betrieben kommunizieren. Man hat bei Gänsen, Enten und Hühnern von Vonatur die Gewissheit, dass sie ein gutes Leben hatten und von den Landwirten bestmöglich umsorgt wurden. Darüber hinaus lassen sich die Produktionsstandards von Importware und Vonatur-Qualität nicht vergleichen – und damit natürlich auch die Preise nicht.

Wie hoch sind die Mehrkosten?

Der „Einsatz“ für mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit ist unserer Meinung nach überschaubar. Um durchschnittlich ein bis zwei Euro im Einkauf mehr pro Portion Grillhendl bekommt man beste heimische Qualität von Vonatur auf den Teller. Bei Ente und Gans verhält es sich ähnlich: Der Unterschied im Einkaufspreis zwischen ungarischer Ware und Vonatur-Qualität wird zusehends geringer und beträgt – auf die Portion umgerechnet – nur einige Euros. Gleichzeitig leisten wir gemeinsam mit der heimischen Gastronomie und Landwirtschaft einen positiven Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit und Tierwohl. Dem höheren Wareneinsatz stehen entsprechende Verdienstmöglichkeiten gegenüber – sobald der Gast ausreichend informiert ist, entscheidet er sich meistens „richtig“, davon bin ich überzeugt. Die Forcierung regionaler, hochwertiger Produkte ist derzeit in aller Munde und der Gast wird höhere Preise für Speisen leichter akzeptieren, wenn klimafreundliche Begründungen wie kurze Transportwege kommuniziert werden.

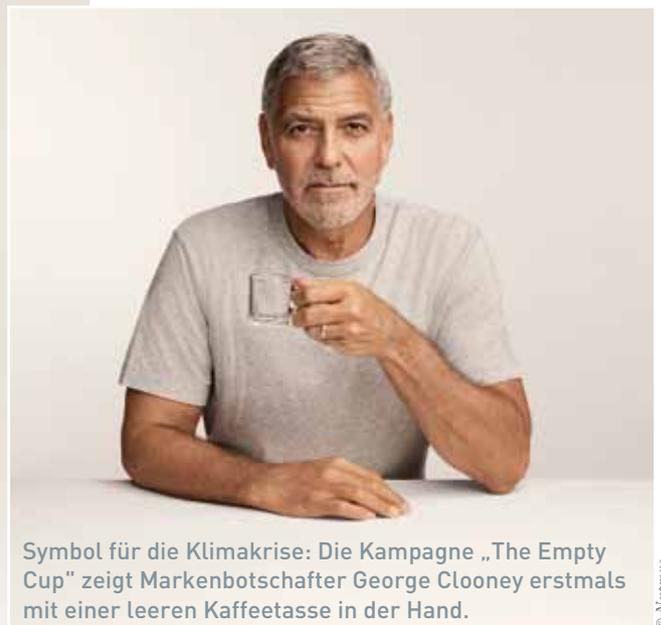


Nespresso setzt auf regenerative Landwirtschaft. Die neue Kampagne unterstreicht die Notwendigkeit, hochwertigen Kaffee durch regenerative Landwirtschaft vor der Klimabedrohung zu schützen.

Die neue Kampagne zeigt Markenbotschafter George Clooney mit einer leeren Kaffeetasse in der Hand – als Symbol für die Klimakrise, die viele Kaffeefarmer:innen auf der ganzen Welt bedroht. Mehr als 140.000 von diesen arbeiten aktuell direkt mit Nespresso zusammen. Derzeit sind 60 %¹ der Wildkaffee-Arten vom Aussterben bedroht. 50 % der heute für den Kaffeeanbau genutzten Flächen könnten bis 2050 unbewirtschaftbar werden.² Arabica-Kaffee der Spitzenklasse ist besonders anfällig.

Die Erhaltung und der Schutz der Zukunft von hochwertigem Kaffee stehen seit 20 Jahren im Mittelpunkt der Arbeit von Nespresso. Das 2003 in Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance ins Leben gerufene Nespresso AAA Sustainable Quality™ Program trägt dazu bei, den Ertrag und die Qualität der Ernten zu verbessern und gleichzeitig die Umwelt zu schützen, sowie die Lebensbedingungen der Kaffeefarmer:innen zu verbessern. Nespresso setzt dafür auf regenerative Landwirtschaft: Diese Herangehensweise hat das Potenzial, nicht nur die globalen Emissionen der Landwirtschaft zu reduzieren, sondern auch ländliche Gebiete widerstandsfähiger gegen die Auswirkungen des Klimawandels zu machen.

George Clooney: „Die Bedrohung durch den Klimawandel ist real und die Kaffeefarmer:innen stehen an vorderster Front. Es ist



Symbol für die Klimakrise: Die Kampagne „The Empty Cup“ zeigt Markenbotschafter George Clooney erstmals mit einer leeren Kaffeetasse in der Hand.

© Nespresso

Es ist Zeit über den Tassenrand zu blicken

In der neuen Kampagne „The Empty Cup“ mit George Clooney in der Hauptrolle macht NESPRESSO auf das Risiko aufmerksam, das der Klimawandel für Kaffeefarmer:innen bedeutet.

entscheidend, dass wir diese Gemeinschaften dabei unterstützen, finanzielle und ökologische Widerstandsfähigkeit aufzubauen, damit sie nicht nur überleben, sondern auch wachsen und gedeihen können. Dieses Konzept steht im Mittelpunkt des Nespresso Ansatzes. Aber hier geht es um mehr als um Kaffee. Der Klimawandel ist nichts, das ein einzelnes Unternehmen oder eine ganze Branche lösen kann. Er erfordert rasches, mutiges Handeln auf globaler Ebene. Es steht viel auf dem Spiel“, meint George Clooney.

NESPRESSO leistet Pionierarbeit

„Der exquisite Geschmack, die hohe Qualität und die speziellen Kaffeearten sind einem Risiko ausgesetzt. Regenerative Landwirtschaft hat das Potenzial, die Agrarwirtschaft zu einem Teil der Lösung für die Klimakrise zu machen. Das ist ein Ansatz, der dem Boden nicht nur etwas nimmt, sondern die Natur tatsächlich heilt und das Gleichgewicht wiederherstellt. Ich bin stolz darauf, dass Nespresso bei dieser Umstellung Pionierarbeit leistet, aber es gibt noch viel zu tun. Wir appellieren an private und öffentliche Organisationen, Maßnahmen zu ergreifen, die einen spürbaren Unterschied bewirken“, so Guillaume Le Cunff, CEO von Nespresso.

¹ (ICUN High extinction risk for wild coffee species and implications for coffee sector sustainability (science.org))

² Expected global suitability of coffee, cashew and avocado due to climate change: Roman Grüter, Tim Trachsel, Patrick Laube, Isabel Jaisli <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0261976>



Nach einem umsatzstarken Sommer folgt die nächste Krise. Energiesparen ist das Gebot der Wintersaison. Und als ob das nicht genug wäre, fehlt es auch noch an Mitarbeitenden. Jetzt gilt es, noch besser zu planen und alle Vorgänge auf Effizienz zu überprüfen.

Mit professionellem Getränkesystem Energie sparen

„Die Gastronomiebranche lebt von Flexibilität und kreativen Köpfen“, meint Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, „daher werden die meisten Unternehmen einen Weg finden. Ich bin sicher, gerade wer in der Krise am Ball bleibt, wird langfristig profitieren. Mit unserem ausgetüftelten Postmix-Getränkekonzept kann man hier einige Fliegen mit einer Klappe schlagen.“

Alkoholfreie Getränke bleiben in der Gastronomie ein wesentlicher Faktor: Sie sind bei den Gästen beliebt und bringen viel

Umsatz. Der Getränkeausschank ist jedoch oft mit großem Aufwand verbunden, denn die Logistik rund um Transport, Lagerung und gutes Zeitmanagement beim Ausschank sind eine Herausforderung – und personalintensiv. Zugleich wünschen sich die Gäste immer mehr Abwechslung. Auf diese Anforderungen hat sich Grapos spezialisiert: „Bei uns bekommt man alles aus einer Hand. Moderne Schankgeräte, viele verschiedene Sirupe und ein umfangreiches Servicepaket“, erklärt Wolfgang Zmugg.

Dass man mit einem gut eingestellten Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos bis zu 40 % an Kühlenergie einspart, hat die Technische Universität Graz schon vor Jahren in einer Studie belegt.

Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind stets „State of the Art“, modern und formschön.

Gut durchdachte Konzepte

„Nicht jedes Unternehmen ist gleich, deshalb haben wir uns für jeden Bereich etwas überlegt. Dabei sind Konzepte für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Streetfood- und Eventgastronomie entstanden“, sagt Wolfgang Zmugg. Im Mittelpunkt steht immer ansprechender Offenausschank, der für den Gastronomen praktikabel ist und den Gästen eine geschmackvolle Erfrischung

Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg



bietet. Dabei werden unterschiedliche Bedürfnisse bedacht und die Funktionen angepasst: In das Schanksystem integrierte Kühlgeräte, vorprogrammierbare Portionierungen und vorabfüllbare Frischflaschen zum Mitnehmen. Für das Buffet gibt es exklusives Design und erstklassige BIO-Qualität oder zuckerreduzierte Frühstücksgetränke.

Getränke in Premiumqualität

Bei 150 Sirupaufbereitungen ist buchstäblich für jeden das passende Produkt dabei. In der Hotellerie sind die Getränke der Brooklyn-Linie besonders beliebt. Bieten sie doch das spezielle Extra. Hier können alle Sorten direkt an der Schankanlage entweder als stilles oder als prickelndes Getränk gezapft werden. Für den Frühstücks- und Seminarbereich stehen Stand-alone-Auschankegeräte zum Selberzapfen bereit, die auch mit 100 % reinen BIO-Säften befüllt werden können. Die Getränke sind vegan, frei von Allergenen und sind immer hygienisch frisch und gekühlt.



Nachhaltig & intelligent

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Wolfgang Zmugg seit vielen Jahren ein Herzensprojekt: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo es Sinn macht, und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeauschank

professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“ Grapos setzt schon von Beginn an auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 % recycelbar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner ist. Das wurde ebenfalls von der Studie der TU Graz bestätigt.

Besuchen Sie Grapos auf der „Alles für den GAST“ in der Halle 10, Stand 10-0728

www.grapos.com

Ronnefeldt hat Nachwuchs bekommen

Aufgrund der großen Nachfrage im vergangenen Jahr wurde die 100 % bio und vegane Kollektion, die bis dato aus 8 Sorten bestand, um vier weitere Trendsorten ergänzt: ein schwarzer Tee Himalayan Heaven von den wunderbaren Hängen des Himalaya, ein aromatisierter grüner Tee Lemon Green, eine bunte Mischung Kräutertee Mountain High und eine Verbena-Mischung, der Geheimtipp aus Frankreich, komponiert mit Rosmarin und Lavendelblüten.



Köstliche Genuss-Öle

Wunderkern heißt die neue Gourmetlinie mit Sitz in Wien und eigener Produktion am Rande der Wachau. Die drei einzigartig schmackhaften Genuss-Öle und die wunderbare Schoko Kern Creme von Wunderkern werden aus einem lang vergessenen Naturrohstoff geschaffen. Die natürlichen und höchst umweltschonenden Genuss-Lebensmittel bestehen rein aus Obstkernen der Marille, Kirsche und Zwetschke und retten eine eigentlich verschwendete Ressource der Obsternte.



Genuss-Flexibilität in der Oberklasse

In der GIGA X3c/X3 vereinen sich die modernsten JURA-Technologien auf kleinem Raum. Das macht sie zum professionellen Vollautomaten der neuesten Generation, der in allen Belangen der Gästebetreuung brilliert.

Mit der GIGA X3c/X3 beweist JURA eindrucklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt sie mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Großbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich sowie Selbstbedienungszonen zugeschnitten ist. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X3) oder als Festwasserlösung (GIGA X3c) spielt sie ihre Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Die GIGA X3c/X3 hat's in sich: Das Hochleistungs-Keramik-scheibenmahlwerk liefert zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: das Automatic Grinder Adjustment – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten und CLARIS Pro

Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.®) liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Die Maschine verfügt über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt die Speed-Funktion. Der Aufwand für Nachfüllarbeiten beschränkt sich dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel auf ein Minimum. Ferner sorgt die hohe Kapazität von Wassertank, Restwasserschale sowie Kaffeesatzbehälter bei der GIGA X3 für maximale Autonomie. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck.

Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch.

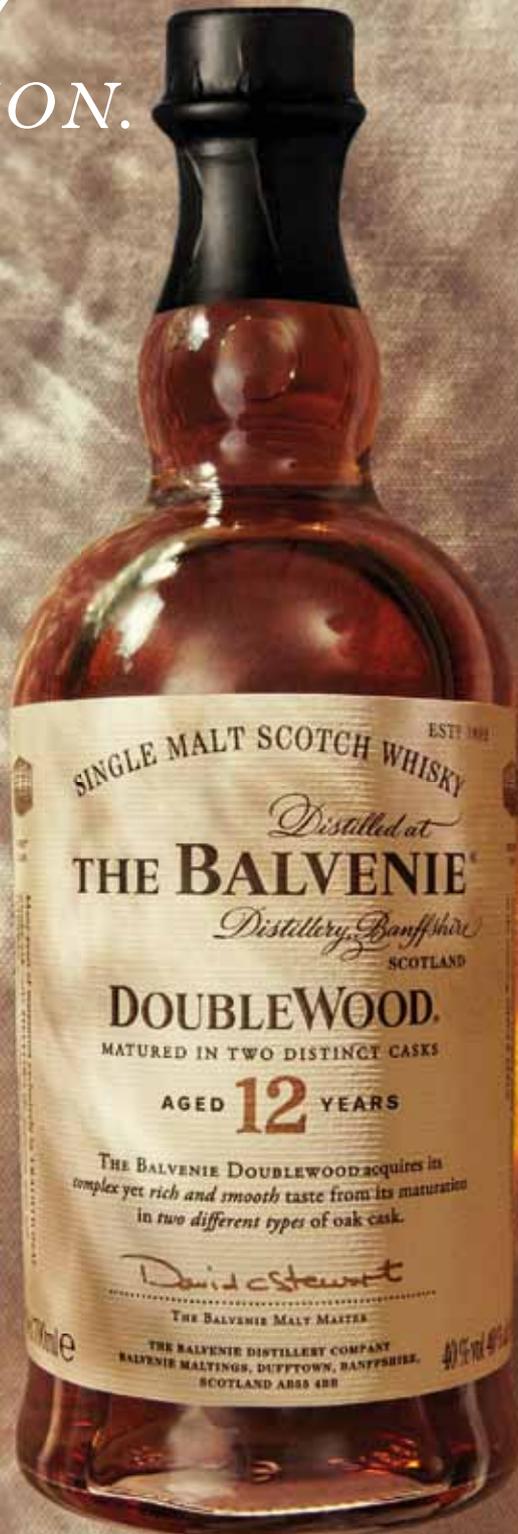


Einsatzgebiete

- Etagenlösung
- Seminar-/ Tagungsbereich
- Frühstücksraum
- Catering
- Coffee to go

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT



Prickelnde Lebensfreude

Österreichs älteste und traditionsreichste Sektkellerei blickt auf 180 Jahre Qualität, Genuss, Pioniergeist und Innovation zurück und beweist, dass es für das Feiern besonderer Genussmomente keines Anlasses bedarf.

Seit 1842 steht das Haus Schlumberger als traditionsreichste heimische Sektkellerei für prickelnde Genussmomente aus Österreich. Das Unternehmen blickt dabei auf eine lange, ereignisreiche sowie erfolgreiche Firmengeschichte zurück, die ihren Anfang mit einer wahren Pionierleistung für die gesamte Branche nahm. Der junge Robert Alwin Schlumberger, seines Zeichens Gründer und Kellermeister des Hauses Schlumberger, erlernte sein Handwerk in der berühmten Champagnerkellerei Ruinart Père et Fils. Er importierte dieses Wissen und die aus Frankreich stammende Méthode Traditionelle schließlich nach Österreich und stellte als Erster österreichischen Schaumwein nach Champagner-Art her. Auch heute noch wird jede einzelne Flasche Schlumberger aus 100 % österreichischen Trauben gekeltert und nach der klassischen Methode veredelt. Diese Art der Flaschengärung ist der Grund für das besonders feinperlige und cremige Mousseux der Schlumberger Sekte.

„Gönning seit 180 Jahren“

Anlässlich des 180-jährigen Jubiläums holt Schlumberger das Prickeln vergangener Tage glanzvoll in die Gegenwart und zelebriert Lebensfreude und Genuss mit einem würdigen Jubiläumsprogramm. Im Zentrum der Kampagne stehen dabei die extravagante Limited Edition des Bestsellers „Sparkling Brut“ im Design der 1840er Jahre sowie eine genussvolle „Sparkling-Brunch-Tour“ noch bis Ende Oktober durch ganz Österreich. Der Claim „Gönning seit 180 Jahren“ vereint hierbei sinnbildlich die Unternehmenswerte Qualität, Tradition und Lebensfreude und würdigt den durch Schlumberger garantierten Hochgenuss mit einem sprachlichen Augenzwinkern. Das 180-jährige Bestehen ist ein eindrucksvoller Beweis dafür, wie nachhaltig die Synergie aus Tradition und Moderne die Marke Schlumberger seit jeher prägt. Das Feiern besonderer Genussmomente ist sowohl in der Gegenwart als auch zukünftig die Inspiration für Schlumberger.



Vom Anlassgetränk zum prickelnden Begleiter im Alltag

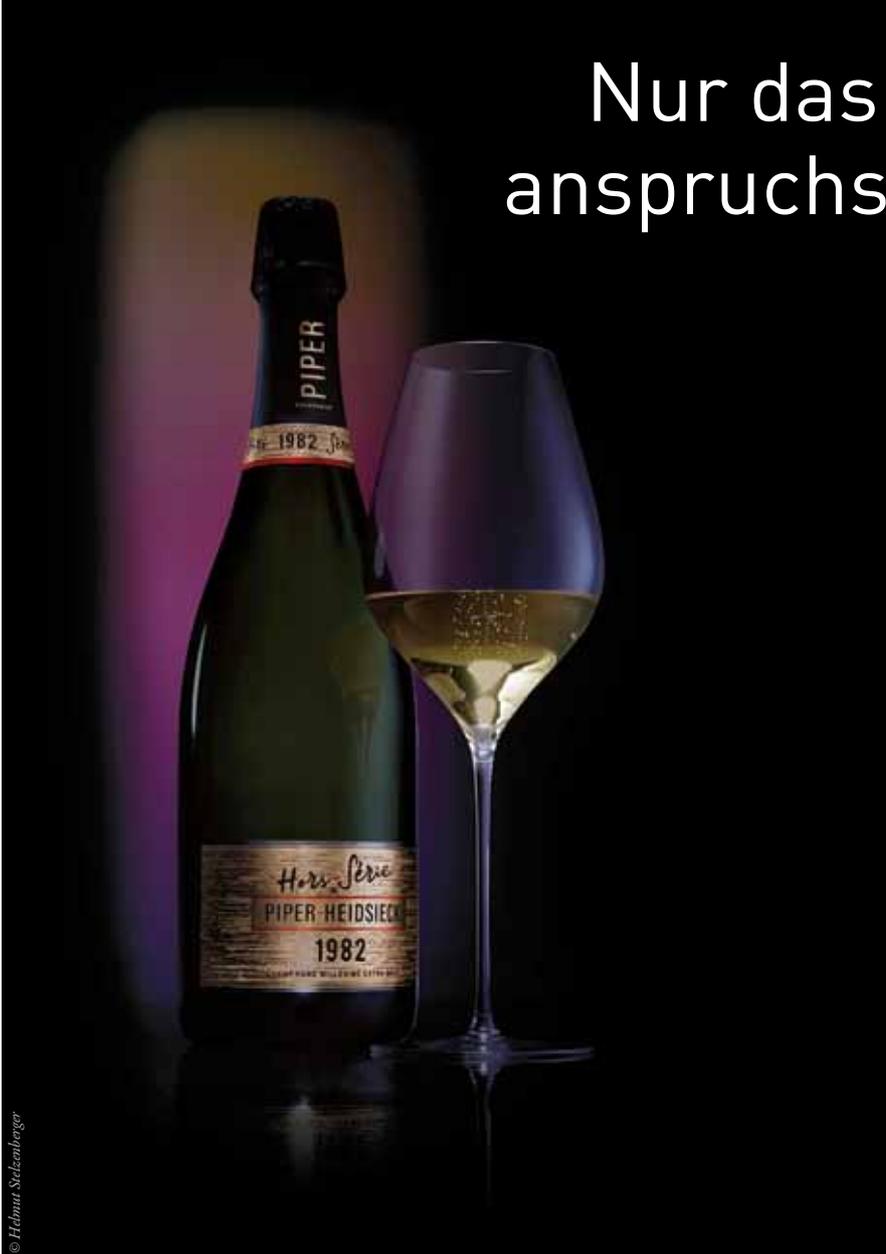
Dass es dafür nicht immer einen Anlass braucht, beweisen auch die Ergebnisse des von Schlumberger in Auftrag gegebenen Sektreports. Die Umfrage, die als wichtige Messlatte für das Bewusstsein um Sekt gilt, hatte zuletzt ein besonderes Augenmerk auf die Corona-Krise und ihren weitreichenden Auswirkungen auf Lebensgewohnheiten, Kaufverhalten und allgemeine Stimmung. Das Resümee: Trotz Einschränkungen und wirtschaftlich schwieriger Zeiten legen die Menschen hierzulande weiterhin Wert auf heimische Qualität und blicken vorsichtig optimistisch in die Zukunft. Das Konsum- und Ausgehverhalten hat sich pandemie-

bedingt verändert, vor allem junge ÖsterreicherInnen zwischen 18 und 29 haben wieder mehr Lust zu feiern. Auch die Zahl jener, die Sekt nicht nur zu besonderen Anlässen, sondern im Alltag entdecken und genießen, steigt. Bereits jeder Dritte gönnt sich ein Glas Sekt gerne fernab besonderer Anlässe. Eine Bestätigung dafür, dass die intensiven Bemühungen des Hauses Schlumberger in Sachen Bewusstseinsbildung zum Thema Sekt Wirkung zeigen. Zahlreiche Initiativen, wie die Einführung des Tags des Österreichischen Sekts, das Sektkomitee – beides vom Hause Schlumberger angegriffen –, beweisen: Das Interesse an Schaumweinen in der Gesellschaft steigt.

www.schlumberger.at



Nur das Beste für anspruchsvolle Gäste



© Helmut Stalzenberger

Der ganz Besondere

Émilien Boutillat, seit 2018 Chief Winemaker im Hause Piper-Heidsieck, stellt das zweite Produkt der extravaganten Linie Hors-Série, den sehr limitiert verfügbaren Jahrgangs-Champagner Extra Brut 1982 vor. Er stützt sich auf das önologische Erbe von Piper-Heidsieck und bietet den Weinen aus der Ernte 1982 eine zeitgemäße Version an. Die Hors-Série besteht zu 60 % aus Pinot Noir und zu 40 % aus Chardonnay, zeigt eine ganz eigene Persönlichkeit, die durch 39 Jahre Reifung auf der Hefe geprägt ist. Diese Besonderheit garantiert ein einzigartiges Verkostungserlebnis und rechtfertigt die Nummerierung jeder einzelnen Holzkiste. Weltweit kommen 2.500 Flaschen auf den Markt, weitere 500 Flaschen der Hors-Série 1982 werden in einer exklusiven Geschenkbox mit einer Flasche Brut Sauvage 1982, der Originalcuvée, Champagnerliebhabern zugänglich gemacht.

Für Whisky-Aficionados bestens geeignet

Die Mossburn Destillerie beschreibt sich als „Whisky-Macher für Whisky-Liebhaber“ und bietet eine wahrhaft vielseitige Reihe an unterschiedlichen Whiskymarken an. Zum Herzstück der breiten Range zählt hierbei Torabhaig Single Malt, welcher einen unverwechselbar torfigen Geschmack der neueren Generation bietet. Bezeichnend für Caisteal Chamus ist der zugängliche Charakter sowie der sanfte, torfige Geschmack, der einem neugierigen Publikum das „Tor“ zur Welt der stark getorften Whiskys eröffnet. Letzteres ist die Erkundungsreihe der ausgewogenen und komplexen Mossburn-Whiskys, welche die Vielseitigkeit schottischer Malt-Whiskys echten Whiskyexperten demonstriert. Torabhaig, Caisteal Chamuis 12Y und die Mossburn Vintage Casks sind nur in streng limitierter Auflage erhältlich.



Alles im Fluss

Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentierten die Edition 2022, veredelt mit Zutaten aus einem artenreichen Lebensraum an der Donau.



© Gabriela Koch

Der Waldbier-Jahrgang 2022 „Edition Wachauer Auwald“. Das Bier wird wie seine Vorgänger in limitierter Auflage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und 0,33 l angeboten und ist ab sofort im ausgewählten Fachhandel und über den Shop der Kiesbye Naturbrauerei erhältlich. Das Bier verfügt über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss aufbewahrt werden.



© Gregory Cullenigan

Beste Handwerkskunst

Die Yamazaki Tsukuriwake Selection ist eine Kollektion bestehend aus vier Yamazaki Single Malt Whiskys, die zusammen die charakteristische Komposition von Yamazaki, dem Pionier des japanischen Single Malt Whisky, ausmachen.

Ein Jahr vor dem 100-jährigen Jubiläum von Suntory Whisky enthüllt das Traditionshaus mit den vier Grundpfeilern des Yamazaki Single Malt Whisky Puncheon, Spanish Oak, Peated Malt und Mizunara die wesentlichen Elemente seiner unvergleichlichen Handwerkskunst.

Ein neuer Umsatzliebling

Einen echten Trendsetter mit absoluter Hinguckergarantie bringt Diageo, einer der weltweit größten Hersteller von Premium-spirituosen, ab Oktober 2022 auf den Markt: Smirnoff Raspberry Crush. Das einzigartige Design in knalligem Pink zieht alle Blicke auf sich und verbreitet echte Gute-Laune-Vibes. Dank des köstlichen Himbeer-Flavours – der am stärksten wachsenden Geschmacksrichtung in der AfG-Kategorie mit Reichweite bis in die Spirituose hinein – kommt sowohl bei Konsument:innen als auch beim Handel und in der Gastronomie Feierstimmung auf.



Diplomático

Die Tradition-Range der Rummanufaktur umfasst die Klassiker von Diplomático und besteht aus den drei gängigsten Sorten. Der Reserva Exclusiva passt mit Geruchsaromen von Orangenschale, Lakritz und Toffee sowie holzigen Vanillenoten im Geschmack besonders gut zu Desserts. Der Mantuano ist im Geschmack etwas fruchtiger und hat auch eine leichte Schärfe an sich. Kulinarisch empfiehlt es sich, ihn zu einer kalten Wurstplatte zu genießen. Der Planas als weißer Rum ist sehr sommerlich und erfrischend. Seine tropischen Aromen, wie gemahlener Kaffee oder Kokosnuss, verbunden mit einem leicht fruchtigen Geschmack lassen sich sehr gut zu Fischgerichten oder Meeresfrüchten kombinieren.



© Diplomatico



Das Dekorkonzept „Nature Infused“ von Schönwald überzeugt durch eine klare Linienführung, die jede Farbgebung der Kulinarik bestens zur Geltung bringen kann.

Hibiskus ist nicht nur „heutig“, sondern warm oder kalt gereicht ein schnell umgesetzter heißer Tipp: Schon nach 3 bis 5 Minuten Ziehzeit erhält ca. 95 Grad heißes Wasser die leuchtend rote Farbe. Auch auf Vorrat vorbereitet und gekühlt wird der Tee aus getrockneten Hibiskusblüten gerne getrunken, denn seine leicht säuerliche Note macht das Getränk sowohl durstlöschend als auch erfrischend. Dadurch lassen sich süße Verführungen

Mit der WMF Art Deco Besteckserie erweitert die Traditionsmarke das Premiumsegment durch erstklassige Qualität, angenehme Haptik und anspruchsvolles Design.



Ausgezeichnete Formensprache am Tisch

Tischkultur vermittelt den Gästen ein Stück Kultur. Ob traditionell oder modern – ein perfekt gedeckter Tisch verführt die Gäste stimmungsvoll.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia;
Fotos: Schönwald, WMF, Bauscher, Mandorla

mit Hibiskustee sowohl geschmacklich als auch farblich gut kontrastieren. Die Porzellankollektion Vibes von Schönwald – undekoriert oder mit dem Dekor Frame – sorgt für eine zeitgemäße Präsentation der Speisen und Tassen aus der Porzellankollektion Delight.

Afternoon Tea

Die traditionelle, nachmittägliche Teestunde wird derzeit wiederentdeckt. Ob Teezeremonie, High Tea wie bei den Royals oder Teatime mit Süßem – von Bauscher eignet sich besonders die Porzellankollektion Purity aus filigranem Noble China dazu. Über Teetassen und -kanne hinaus, die es im zarten BoneWhite-Ton oder mit unterschiedlichen Dekoren gibt, ergänzen hier echte „key pieces“ das Sortiment: Auf den Etageren lassen sich Mini-degustationen stilecht servieren.

Für stilvolle Genussmomente

Ob in der Architektur, in der Mode oder im Interiorbereich – die Merkmale der Art-Déco-Epoche sind unverkennbar und auch mehr als 100 Jahre nach ihren Anfängen überall zu finden. Inspiriert davon bringt WMF diesen zeitlosen Trend auch an den Esstisch: Mit der neuen WMF Art Deco Besteckserie erweitert die Traditionsmarke ihr Premiumsegment namens Signature Line um außergewöhnliche Designstücke, die jedem geschmackvollen Festtagsmenü optisch in nichts nachstehen.



Die Kollektion Bauscher Purity ist trotz ihrer Feinheit bestens für die täglichen Ansprüche in der Gastronomie geeignet.

Inspiziert von der Werksindustrie

Die neue Kollektion MANDORLA weckt Erinnerungen, denn Vorbild für das Dekor sind industriell genutzte Schutzbleche, die Wand und Boden vor zu großer Abnutzung schützen sollen. Der Stuttgarter Künstler Reiner Xaver Sedelmeier inspirierte KPM Chefdesigner Thomas Wenzel zu einer kunstvollen Zusammenarbeit, bei der vermeintlich banales Alltagsdesign auf hochwertiges Porzellan übertragen wird. Dabei entstanden Krug, Becher und Vasen aus Biskuitporzellan, allesamt Zylinder, die mit den typisch elliptischen Formen des Schutzmetalls in Form gegossen wurden.

Das Relief und die Außenseiten des weißen Porzellans der MANDORLA Kollektion von KPM sind aus feinstem, hochwertigstem Biskuitporzellan gefertigt.



Bahnbrechende New-Meat-Erweiterung

Bei seiner Premiere auf Europas größter Lebensmittelmesse der SIAL 2022 Mitte Oktober präsentierte Redefine Meat eine neue Produktklasse sowie das bisher weltweite, vielseitigste Angebot an pflanzlichen Premium-Cuts – „Fleisch am Stück“, das von Spitzenköchen und Fleischereien empfohlen und von fast 1.000 Gastrobetrieben weltweit angeboten wird.



Pasta e basta

Mit der Cooking Chef XL Küchenmaschine mit Induktionsfeld sowie den zahlreichen Nudelaufsätzen, die dem Repertoire einer italienischen Nonna gleichkommen, wird das Zubereiten frischer Pasta samt original italienischer Saucen nämlich so kinderleicht wie in einer sizilianischen Großfamilie. Die Helferlein von Kenwood arbeiten leise, präzise, zuverlässig und nahezu von ganz allein.



Outdoor-Esstische

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Fast



Sie möchten wissen, welcher Tisch am besten zu Ihrem Haus passt? Darauf könnte Ihnen der Outdoor-Spezialist „Fast“ mit seiner Kollektion, in der die unterschiedlichsten Modelle und Finishes enthalten sind, eine Antwort geben.

Während die Basis der Tische immer aus Aluminium besteht, konnte Fast für die Tischplatten verschiedene Materialien verwenden, die den anspruchsvollsten stilistischen Anforderungen entgegenkommen.

Dabei werden die charakteristischen Merkmale aller Fast-Outdoor-Produkte stets beibehalten: Langlebigkeit und außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit bei allen Witterungsbedingungen.





Warm & einladend

Allsize, der für den Objektbereich entstandene Tisch mit einer umfangreichen Auswahl an Personalisierungen – daher auch sein Name –, ist seit rund einem Jahr auch mit einer Tischplatte in Iroko erhältlich, einem besonders für die Verwendung im Freien geeigneten afrikanischen Holz, das zusätzlich mit wasserabweisenden Ölen bearbeitet wurde, um noch witterungsbeständiger zu werden. Mit seiner gelb-braunen Farbe sorgt es für ein einladendes Ambiente und ermöglicht gesellige Momente im Freien.

Entschieden & elegant

Der Tisch Moai mit der Platte in Gres Piasentina ist die perfekte Wahl für alle, die einen soliden und klassischen Stil suchen: Das rauchgraue Feinsteinzeug behält die charakteristischen Maserungen des Natursteins bei und verleiht dem Tisch ein besonderes und einzigartiges Aussehen, das sowohl in ein traditionell als auch in ein zeitgenössisch eingerichtetes Ambiente passt. Die Pflege von Feinsteinzeug ist einfach, denn das Material ist sehr widerstandsfähig – gegen Hitze und Kälte, schlechtes Wetter, Flecken, Stöße und Feuer – und bedarf keiner besonderen Pflege.

Rau & natürlich

Der Tisch Orizion aus der gleichnamigen Kollektion vereint dank der Endverarbeitung NaturAll die Zweckmäßigkeit des Aluminiums mit der warmen und behaglichen Textur von Holz, seiner feinen Struktur und der charakteristischen Maserung. Orizion erinnert mit seinem Design an traditionelle Holzgartenmöbel, ist aber, dank der Verwendung von Aluminium, das sich für den Einsatz in allen vier Jahreszeiten eignet, leicht, praktisch und vor allem witterungs- und UV-beständig.



Minimal & attraktiv

Die Platte aus Feinsteinzeug Corten betont den minimalistischen Charakter des Tisches Allsize, der es dank seiner Bronze-farbe schafft, den essentiellen Formen des Tisches ein warmes und einladendes Aussehen zu verleihen. In dieser Version wird Allsize zum idealen Tisch für diejenigen, die einen zeitgenössischen und raffinierten Stil zwischen Industriedesign & Country-Style suchen. Die Tischplatten der Outdoor-Esstische aus der Fast-Kollektion 2022 sind in Aluminium, gesprenkeltem Aluminium, Feinsteinzeug, Feinsteinzeug Corten, Feinsteinzeug Piasentina sowie in dem revolutionären Finish NaturAll erhältlich, das exklusiv von Fast für Orizion hergestellt wird.

www.fastspa.com



Luxus trifft Allgäuer Natur

Das Bergkristall Resort in Oberstaufen präsentiert acht neue Premiumsuiten mit individuellem Komfort und teils privatem Spa mit Weitblick.

Das „Bergkristall – Mein Resort im Allgäu“ empfängt Gäste ab sofort in acht neuen Suiten. Drei Natur Suiten, drei SPA Suiten und eine Fitness Suite sowie die Penthouse Suite Gipfelstürmer heben die Wohnqualität in einem der führenden Allgäuer Wellnessresorts auf eine ganz neue Ebene. Die zwischen 53 und 120 m² großen Einheiten finden in einem neuen Anbau auf drei Etagen Platz und beeindrucken mit einem Höchstmaß an Privatsphäre, Komfort und vielen raffinierten Details. Sorgfältig ausgewählte Naturmaterialien in hellen Tönen ergänzen das Ambiente, während vereinzelte Designelemente in Schwarz Akzente setzen.

Wohnen mit Aussicht

Holz dominiert dabei als prägendes Stilelement für den Boden, die Wandpaneele und verschiedene Möbel. Bei der Gestaltung der neuen Suiten durch das heimische Architekturbüro Alpstein spielte die Umgebung eine zentrale Rolle. Großflächige Fenster geben den Blick in die umliegende Bergwelt frei. Mit dem exklusiven Anbau an das bestehende Hotelgebäude positioniert sich das Hotel weiter als authentisch-luxuriöse Adresse mit nunmehr 75 Wohneinheiten. Ein besonderes Highlight ist die 120 m² große Penthouse Suite Gipfelstürmer mit zwei Schlafzimmern



Fotos: Bergkristall / © www.guentherstandl.de



und zwei Bädern, großzügigem Wohnraum mit hohen Decken sowie Kitchenette, Bartheke und Panoramaterrasse mit eigener Außensauna und -dusche. Die Fitness Suite hingegen begeistert mit einer modernen NOHRD Fitnesswand mit Bildschirm und Bike sowie einer finnischen Sauna, Dampfdusche und Whirlwanne, während die SPA Suite Premium neben einer eigenen Sauna mit einer Whirlwanne im Außenbereich und Kuschelnische mit Bergblick lockt. „Wir schauen stets, was zu uns passt, was unsere Gäste sich wünschen und wohin die touristischen Trends gehen“, erläutert Gastgeber und Hotelier Hans-Jörg Lingg den gelungenen Anbau im Bergkristall.

Das Hotel

Auf 850 Höhenmetern in Alleinlage begeistert das 4-Sterne-Superior Hotel Bergkristall in Oberstaufen als besonderer Rückzugsort, der die Allgäuer Wurzeln mit zeitgemäßem Design und

unverbauter Natur verbindet. Seit dem großen Um- und Ausbau 2018 empfängt das von Familie Lingg in dritter Generation geführte Resort seine Gäste mit modernem Interieur in 75 Zimmern und Suiten. Als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern punktet das Haus durch das einladende 2.000 m² große Kristall Spa und beeindruckt mit weiteren Highlights wie dem Outdoor-Infinitypool sowie der großen Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark.

Kulinarisch verwöhnt das Resort Bergkristall mit regionalen Wurzeln, jedoch ohne die Schwere der heimischen Spezialitäten. Im Rahmen der Genusszeiten zaubern der Küchenchef und sein Team täglich Speisen À-la-Carte nach dem 80/20 Prinzip – gesund speisen durch das bewusste Weglassen von Zucker und Weißmehl, aber keinesfalls Verzicht auf Genuss. Gäste vermissen dabei geschmacklich nichts. Wer Entschlacken und Entgiften möchte, für den bietet das Bergkristall Fasten nach Schroth mit reizarmer und vegan-basierender Kost.

www.bergkristall.de





© Pantel/accor

Accor erweitert Midscale- und Economy-Angebot in Münster

Mit gleich zwei Eröffnungen am 1. September 2022 erweiterte das Hospitality-Unternehmen Accor sein Portfolio in der Universitäts- und Fahrradstadt Münster.

Das neue Novotel Münster City präsentiert sich im Midscale-Segment mit 117 geräumigen Zimmern, einer modernen Lobby, dem Gold & Brown Restaurant mit kalifornisch-inspirierter Küche sowie sechs Tagungsräumen. Das Economy-Portfolio wird um das neue ibis budget Münster City ergänzt, das über 123 Zimmer im modernen Design sowie eine großzügige Lobby mit Snack- und Getränkeauswahl verfügt. Die beiden Schwesternhotels liegen zentral am Münsteraner Stadtring. Franchisepartner für beide Hotels ist die Investhotel Gruppe, die bereits 18 Hotels unter der Flagge verschiedener Accor-Marken betreibt.

Das Novotel Münster City

Das familienfreundliche Hotel im gehobenen Mittelklassebereich, das sich besonders unter der Woche auch an Tagungs- und Geschäftsreisende wendet, bietet 117 Zimmer, gestaltet in Schiefergrau mit Rot als kontrastierender Farbe und mit abgerundeten Möbeln und Design-Elementen an, um ein Gefühl der Wohnlichkeit zu schaffen. Typisch für Novotel ist der starke

Fokus auf Familien: So schlafen bis zu zwei Kinder unter 16 Jahren kostenlos im Zimmer ihrer Eltern. Alternativ können Familien ein zweites Zimmer mit einem Preisnachlass von 50 Prozent auf die Zimmerrate buchen.

Zum kulinarischen Angebot gehört neben einem Frühstücksbuffet das Barrestaurant Gold & Brown. Der Fokus liegt auf kalifornischen Einflüssen. Für Geschäftsreisende stehen sechs Tagungsräume bereit, die mit modernster Technologie ausgestattet sind und eine Gesamtkapazität von 200 Personen haben. Der im sechsten Stock gelegene Wellnessbereich mit Fitnessstudio und Sauna über den Dächern von Münster rundet das Angebot ab.

Das Economy-Segment

Das ibis budget Münster City erweitert das Economy-Segment. Mit allem Wichtigen ausgestattet und in einem modernen Ambiente ist es ideal für Geschäftsreisen, aber auch Städtetrips. Das neue Hotel zählt zu den Aushängeschildern der Marke mit insgesamt 123 Zimmern. Komfortabel ausgestattet, bieten diese

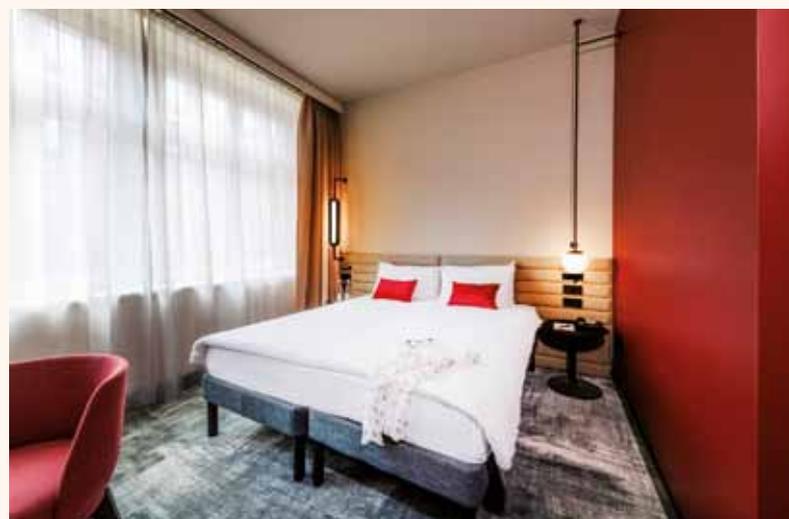
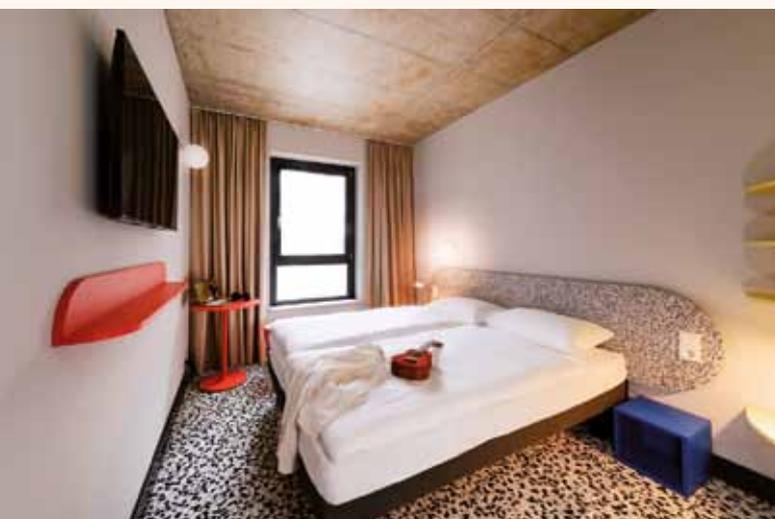


Platz für bis zu zwei Erwachsene und ein Kind. Die Farbgebung und Muster vermitteln im ganzen Haus eine einladende Atmosphäre. Die Flure sind in einem warmen Gelb gehalten. Auch die Gästezimmer haben sonnengelbe Elemente, während der Boden mit einem zurückhaltenden Leo-Muster gestaltet wurde – die Badezimmer sind entweder in Orange, Rot, Bordeaux oder Blau gehalten. Für den schnellen Hunger gibt es im offenen Lobbybereich zur Selbstbedienung Snacks und Getränke.

Gäste, die Münster-getreu mit dem Fahrrad unterwegs sind, nutzen den kostenlosen hoteleigenen Fahrradraum. „Münster ist eine wunderschöne Stadt im Nordwesten Deutschlands, die mit

ihrem Mix aus historischer Altstadt und modernen Elementen, aber auch durch ihren entspannt-studentischen Flair punktet. Wir freuen uns sehr, das touristische Angebot der Stadt nun gleich um zwei international bekannte Hotelnamen zu erweitern und damit die Attraktivität der Destination weiter zu steigern“, so Simone Harms, Hoteldirektorin der beiden Hotels.

Der Hauptbahnhof Münster ist von beiden Hotels aus in wenigen Gehminuten erreichbar. Die historische Altstadt mit Sehenswürdigkeiten wie dem Prinzipalmarkt mit Flaniermeile oder der St. Paulus-Dom liegen ebenfalls nur wenige hundert Meter entfernt.





Das Magma Resort Santorini setzt Maßstäbe



Das Luxusresort ist das erste Haus der „The Unbound Collection“ auf den griechischen Inseln.

Fotos: Magma Resort Santorini

Das inmitten der Hügel von Vourvoulos gelegene Magma Resort Santorini bietet als Rückzugsort unvergessliche Ausblicke über die Insel. Das auffällige zeitgenössische Design des Hotels fügt sich nahtlos in die eindrucksvolle Umgebung mit Lavasandstränden, weitläufigen Weinbergen und dem endlosen Blau der Ägäis ein. Besonderes Highlight: Der unterirdische Lava Spa und die Spitzengastronomie unter der Leitung von Chefkoch Arnaud Bignon aus dem Zwei-Sterne-Restaurant Spondi Athen. Eine traumhafte Sonnenterrasse und ein Infinitypool mit Blick auf die Küste Santorins sorgen für die besondere Kombination aus Erholung und Luxus.

Nachhaltiges und natürliches Design

Das umweltbewusste Design des Hotels von PEOPLE and ELASTIC Architects zeichnet sich durch die natürlichen Elemente aus, die die umliegenden Landschaft widerspiegeln, und ist von der traditionellen kykladischen Architektur, für die Santorin bekannt ist, inspiriert. Holz, Stein und vulkanische, magmaschwarze Farbtöne verschmelzen mit der minimalistischen und anspruchsvollen Inneneinrichtung – die Architektur des Hotels ähnelt damit den Strukturen der umgebenden Lavahänge.

Das Magma Resort Santorini verfügt über 59 luxuriöse Gästezimmer, darunter 24 Suiten, die mit gemütlichen Veranden, begehbaren Duschen, ruhigen Wohn- und Essbereichen sowie privaten Pools ausgestattet sind und einen traumhaften Weitblick auf den Inselhorizont bieten. Für das ultimative Luxus-Erlebnis steht die exklusive Magma Suite, in der Gäste auf

77 Quadratmetern ein großzügiger Wohnbereich, ein Kingsize-Schlafzimmer, eine private Terrasse und ein Pool mit Blick auf das azurblaue Wasser des Ozeans erwartet.

Signature Dining

Besondere kulinarische Raffinesse bietet das Magma by Spondi, das exklusive Gastronomiekonzept, das von dem mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkoch Arnaud Bignon geleitet wird. Arnaud Bignon hat seine Sterne während der Tätigkeit als Küchenchef des Spondi Athen erhalten und ist einer der jüngsten Köche mit dieser Auszeichnung. Im Magma Resort Santorini interpretiert er die lokalen und saisonalen Zutaten auf besondere Art und Weise und stellt die kulinarischen Traditionen und Bräuche der griechischen Inseln in den Mittelpunkt des Menüs.

Ganzheitliches Wohlbefinden

Im hochmodernen Lava Spa und Wellness Center des Hotels warten ganzheitliche Wellness-Erlebnisse auf die Gäste. Der unterirdisch gelegene, 430 Quadratmeter große Spa ist der größte auf der Insel und bietet neben zahlreichen Wellness-Anwendungen zudem einen Innenpool.

Für besondere Veranstaltungen steht die Magma Hall zur Verfügung, ein 228 Quadratmeter großer Veranstaltungsraum, der Platz für bis zu 250 Gäste bietet. Die Räumlichkeit eignet sich für jede Veranstaltungsart: von zwanglosen Feiern über romantische Hochzeiten bis hin zu formellen Business-Empfängen.



Vorschau auf H&D Nr. 6 | Dezember 2022



HOTELS NATIONAL

Legendary Moments

Das neue 4-Sterne-Superior Wein-Wellness-Resort des Starwinzers Scheibelhofer im burgenländischen Andau öffnete seine Pforten. Das „The Resort“ bietet 118 Zimmer mit exklusivem Interior inmitten der Weingärten, einen atemberaubenden Spa-Bereich und das hoteleigene Restaurant „The Infinity“, das keine Gourmetwünsche offenlässt.

Urban, elegant, individuell

Nach nur 22 Monaten Bauzeit ist das Burgenland um eine Hotelattraktion reicher. Das Hotel Galántha mitten im Schlossquartier in Eisenstadt, bietet 120 Zimmer inklusive drei Suiten, das öffentlich zugängliche Restaurant PAULGARTEN mit Innen- und Außenfläche, modernste Tagungs- und Veranstaltungsräume und -technik sowie einen Spa-Bereich.



Branchentrends: Ausblick auf 2023

Wohin geht die Reise? Wir zeigen einige Beispiele, wie man demnächst im Hotel wohnen wird und was beim Wirt um die Ecke aufgetischt wird.



FOOD&DESIGN



Edles aus der Küche am Teller und exquisite Spirituosen im Glas

Weihnachten, Silvester, Ballsaison – die Festtage machen Lust auf Außergewöhnliches. Wir präsentieren Ihnen einige Highlights.



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, Elisabeth Fischer, Friedrich Strohmayer

Lektorat:

Jorghi Poll

Fotos:

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

Cover:

WIBERG © FRUTAROM /Matthias Münz

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2022.

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

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

Erscheinungstermin: 12. Dez. 2022,
Redaktionsschluss: 14. Nov. 2022

Der Platzhirsch wenn's ums Wild geht.



Was in freier Natur unbeschwert wachsen und reifen konnte, gehört auch am Tisch einfach zusammen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Wild und dem fein-herben Geschmack erlesener Wildpreiselbeeren von Darbo.





EINFACHHEIT LIEGT IM DETAIL.

Erleben Sie eine schnelle Zubereitung
durch das intuitive Touchdisplay.

NESPRESSO MOMENTO
FÜR INSPIRIERENDE KAFFEEMOMENTE

 www.nespresso.com/pro

 0810 981 981 (zum Ortstarif)

NESPRESSO
PROFESSIONAL

