

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2023



HOTEL & DESIGN Fachmagazin für Hotellerie und Gastronomie | € 6,- | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien

Österreichische Post AG | 20Z042006 M
Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

HOTELS NATIONAL
„The Resort“
Scheiblhofer

NACHHALTIGKEIT
Ökologisch &
ökonomisch

FOOD & DESIGN
Regional &
umweltbewusst

SYMPHONIC

BY ADA

Möbel so individuell wie Ihr Fingerabdruck.

room for uniqueness

Hotel- und Objektmöbel mit Persönlichkeit, einer eigenen Design-Handschrift und individuellen Innenausstattungs-Konzepten: Von Boxspringbetten und Matratzen, Sofas und Relaxliegen, Stühle und Polsterbänke bis hin zu Büro-, Office- und Kreativmöbel. Symphonic by ADA fertigt maßgeschneiderte Möbel, die Gäste zum Wohlfühlen und Bleiben einladen!



Besuchen Sie uns
online und lassen Sie
sich von unseren Experte
inspirieren und beraten.

symphonic.at



Bar im Dorfhotel Fasching, Steiermark



Der CR im „The Resort“ Hotel Scheiblhofen

Verehrte Leserschaft!

Die Wintersaison neigt sich langsam dem Ende zu, die Zahlen können sich wieder sehen lassen. Sie pendeln sich zaghaft auf das Vor-Corona-Niveau ein. Die Rückkehr zur Normalität im Tourismus nimmt Gestalt an, und das, obwohl nicht wirklich alles so wie früher wird. Alleine das Thema „Personalsuche“

sollte allen Verantwortlichen zu denken geben – vor allem der Politik. Wenn trotz Bezahlung über dem Kollektivvertrag, einer Viertageweche und zahlreicher zusätzlicher „Zuckerln“ Hotels und Gastronomiebetriebe händeringend Personal suchen und dieses nicht bekommen, weil sich kaum jemand meldet, dann läuft etwas gewaltig schief. Es gibt anscheinend zu wenig Anreize arbeiten zu gehen, denn wo sind bitte schön all die Menschen hin? Ausgewandert sind sie keinesfalls. Jetzt über zu hohes Arbeitslosengeld, Zuverdienstmöglichkeiten – Österreich ist im Vergleich mit anderen europäischen Ländern auch in dieser Hinsicht sehr großzügig – zu sprechen, ist müßig. Und nur Plakate mit dem Titel „Festung Österreich“ zu lancieren ist nicht wirklich lösungsorientiert, denn mittlerweile kommen viele Arbeitswillige für die Branche aus dem benachbarten Ausland. Politik und Unternehmerschaft sollten sich dringend an einem Tisch setzen und ernsthaft darüber nachdenken, wie es für alle Beteiligten am besten weitergehen sollte. Weniger Steuern auf Arbeit, für Unternehmer und Arbeiter, wäre doch einen Gedanken wert.

In unserer ersten Ausgabe im Jahr haben wir dem Thema „Nachhaltigkeit“ in vielen Facetten Raum gegeben. Die Hotellerie etabliert sich hier zum Vorreiter rund um dieses Thema. In Zukunft wird es nämlich für eine Buchung vermehrt entscheidend sein, was Betriebe in diesen Fragen den Gästen anzubieten haben. Wir sehen uns als Kommunikator in der Branche und versuchen, angesagte Themen mit Profis zu besprechen, Beispiele für Lösungen aufzuzeigen und Qualitätsprodukte in den Vordergrund zu stellen. Eine kleine, aber, wie wir meinen, wertvolle Hilfestellung für die Branche, die tagtäglich richtige Entscheidungen treffen muss.

Viel Vergnügen beim Lesen

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur




LONDONER
COLOR LINE
Bringing Color To Life



LONDONER **COLOR LINE**, eine klassische Kunstlederkollektion, ist jetzt in einer Vielzahl von modernen Farbtönen und Texturen erhältlich.

ALISEO GmbH
G E R M A N Y

www.aliseo.de

Hotel-Haartrockner ■ Kosmetikspiegel ■ Hotelbad-
Accessoires ■ Wasserkocher & Tablett ■ Kofferablagen
Bügelstationen ■ Personenwaagen



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	66
Vorschau, Impressum	SEITE	67

H&D BAD & MÖBEL

Statements im Badezimmer	SEITE	16
Hotel-Haartrockner	SEITE	18
Trendschau 2023	SEITE	19
Trends in der Hotellerie	SEITE	22
Österreichische Möbelindustrie	SEITE	24
Möbel fürs Freie	SEITE	58



H&D FOKUS

Fachartikel: Winter mit Herausforderungen ..	26
New Design University in St. Pölten	SEITE 32
ÖHV-Kongress	SEITE 42

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Scheiblhofer „The Resort“ ^①	SEITE	9
Falkensteiner Hotel Montafon ^②	SEITE	12
Neueröffnungen der Marriott-Gruppe ^③ ..	SEITE	28
Mayburg Salzburg der Marriott Bonvoy Gruppe ^④	SEITE	30
Marina Azzurra Resort in Lignano Sabbiadoro ^⑤	SEITE	60
Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz ^⑥	SEITE	62
LIBERTAS elements pure in Freiburg ^⑦ ..	SEITE	64

H&D NACHHALTIGKEIT

Österreichisches Umweltzeichen	SEITE	34
Nachhaltigkeit – aktueller denn je	SEITE	36
Was denken Hoteliers zum neuen Jahr? ..	SEITE	38
Erneuerbare Energie im Hotel Löwe [®] ...	SEITE	40

H&D FOOD & DESIGN

Ambiente: Alles rund um Tisch & Küche ..	SEITE	44
Gutes nachhaltiges Essen ist angesagt ..	SEITE	46
Wiberg Genusswelt: Curry-Variationen ..	SEITE	48
Die Bar – ein begehrter Ort	SEITE	49
Top Bar-Spirituosen	SEITE	50
Qualität im Glas	SEITE	52
Weinklimaschränke	SEITE	54
Le Petit Chef	SEITE	55
Trends am Tisch	SEITE	56





© Reto Gmüthli, Ag. Simoes

Einzigartiges Badehaus

Flims gilt als Wander- und Winterparadies Graubündens. Jetzt ist der beliebte Schweizer Bergort um eine Attraktion reicher. Gastgeber Sandra und Christoph Schmidt haben das bekannte Romantik Hotel Schweizerhof in den letzten Monaten um ein Badehaus mit Wald- und Berg-Spa erweitert, das neue Maßstäbe setzen soll. In Rekordzeit wurde eine nachhaltig-ökologisch und lokal gebaute Fusion aus Alt und Neu umgesetzt. Dabei wurde das Gebäude mit dem erlebenswerten Natursteinpool um drei Etagen aufgestockt, in denen sich das neue Badehaus befindet. Entstanden ist ein mehr als 750 Quadratmeter großer Wellnessbereich in modernem Design, der aber ganz im Zeichen traditioneller Rituale steht.



© Zuchna Visualisierung für PURADIES

Wie im Himmel

Das Naturresort PURADIES in Leogang im Salzburger Land baut seinen Wellnessbereich großzügig aus und um. Bis Juni 2023 wird der HEAVEN SPA erweitert, um Gästen noch mehr „himmlische Entspannung“ zu bieten. Die neuen Wellness- & Spabereiche werden harmonisch in die umliegende Landschaft und Natur integriert und sind inspiriert von den vier Elementen. Für Architektur und Interieur des Projekts, das Natürlichkeit, Naturverbundenheit und Wellness nach höchsten Ansprüchen vereint, setzt Gastgeber Michael Madreiter auf das Team von noa* – network of architecture. Das Behandlungskonzept wurde vom Spa-Team des PURADIES weiterentwickelt und geschärft.

Saubere Energie aus der Sonne

Die Solarmodule mit einer Spitzenleistung von 360 kWp befinden sich am Dach der neuen Logistikhalle am hollu Campus. Seit Juni 2022 läuft das eigene hollu Sonnenkraftwerk im Dauerbetrieb und gibt dem SDG Nr. 7 „Bezahlbare & saubere Energie“ im wahrsten Wortsinn mehr Strahlkraft. „Unseren Ökostrom nutzen wir zu 100 % für hollu – aktuell werden damit vor allem die Produktion und Logistik versorgt, um den CO₂-Fußabdruck unserer Produkte zu verkleinern“, betont hollu Geschäftsführer Simon Meinschad. Im nächsten Schritt folgt die Einspeisung in die eigenen E-Tankstellen zum Laden der E-Fahrzeuge. Denn hollu stellt seine PKW-Flotte auf Elektroantrieb um. „In der Mobilität liegt ein weiterer großer Hebel zur Reduktion unseres CO₂-Verbrauchs.“

Die 4.000 m² große Photovoltaikanlage produziert seit Juni 2022 Ökostrom am Campus des Hygienespezialisten hollu.



Aufschwung für Wedl

Das Tiroler Traditionsunternehmen Wedl blickt auf das Wirtschaftsjahr 2022 zurück: In seinem Kerngeschäft, dem Gastro-Großhandel, setzte Wedl 401 Mio. Euro um – ein Plus von knapp 60 % im Vergleich zu 2021. Der Umsatz der gesamten Wedl Gruppe konnte 2022 im Vergleich zum Vorjahr um knapp 35 % auf über 580 Mio. Euro gesteigert werden. Der Personalstand stieg um 4 % auf 1.364 MitarbeiterInnen. Umsatzsteigerungen brachte auch der Kaffeebereich – in Summe wurden hier knapp 38 Mio. Euro umgesetzt (+ 24 % im Jahresvergleich). Insgesamt zeigt man sich bei Wedl zufrieden über die Entwicklung in 2022. So konnte man mit „Wedl Gourmet“ eine neue Eigenmarke im Premiumsegment etablieren und setzte per Einführung des plastikfreien Verpackungssystems „RolliCoat“ sowie Errichtung mehrerer Photovoltaikanlagen weitere wichtige Schritte in Richtung eines nachhaltigen Wirtschaftens.





Klare Linie in Österreich

Gelungenes Make-over: Mit dem Hotel VAYA Pfunds im gleichnamigen Ort in Tirol erwartet Gäste seit Dezember 2022 das elfte Haus der VAYA Group in der Kategorie VAYA Resorts. Nach einem Rebranding inklusive umfassender Renovierung und Neukonzeption öffnete das bisherige Hotel Tyrol by VAYA seine Türen unter neuem Namen. Hochwertig ausgestattete Räumlichkeiten sprechen alle Zielgruppen gleichermaßen an.



Trendige Neuprodukte erleben

Mit der Gastronomie befindet sich aktuell eine der wichtigsten Branchen im Wandel. Umso wichtiger sind persönlicher Austausch, kreative Ideen und innovative Produkte. Das alles bietet die „Internorga 2023“ vom 10. – 14. 3., und WIBERG ist mit dabei. Das Unternehmen steht für innovative Neuheiten, hochwertige Mischungen und Produkte, die Küchenprofis die Arbeit erleichtern.



Mit Respekt vor der Historie

Die Klosteranlage Irsee im Allgäu beherbergt heute das Schwäbische Bildungszentrum Irsee. Die Fassade ergänzt die Architekturqualität der Barockgebäude auf hohem Niveau. Der Sonnenschutz für den modernen Erweiterungsneubau wurde mit unsichtbar verbauten Warema Fenstersystem- und Vorbau-markisen sowie einem multifunktionalen Behang realisiert.

Exklusive Vereinigung

Aller guten Dinge sind drei – zumindest vorerst einmal. Seit dem 1. Februar gehört das Falkensteiner Hotel Kronplatz zu den Leading Hotels of the World (LHW). Damit ist das 5-Sterne-Aktivhotel im italienischen Südtirol das dritte Leading-Haus der Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG). Mit im Bunde sind zudem das Falkensteiner Schlosshotel Velden sowie das Falkensteiner Hotel Montafon, beide in Österreich. Letzteres ist das erste 5-Sterne-Familienhotel in Europa, das in die Gruppe führender Hotels weltweit aufgenommen wurde.

Südtirol-Auszeit 2023

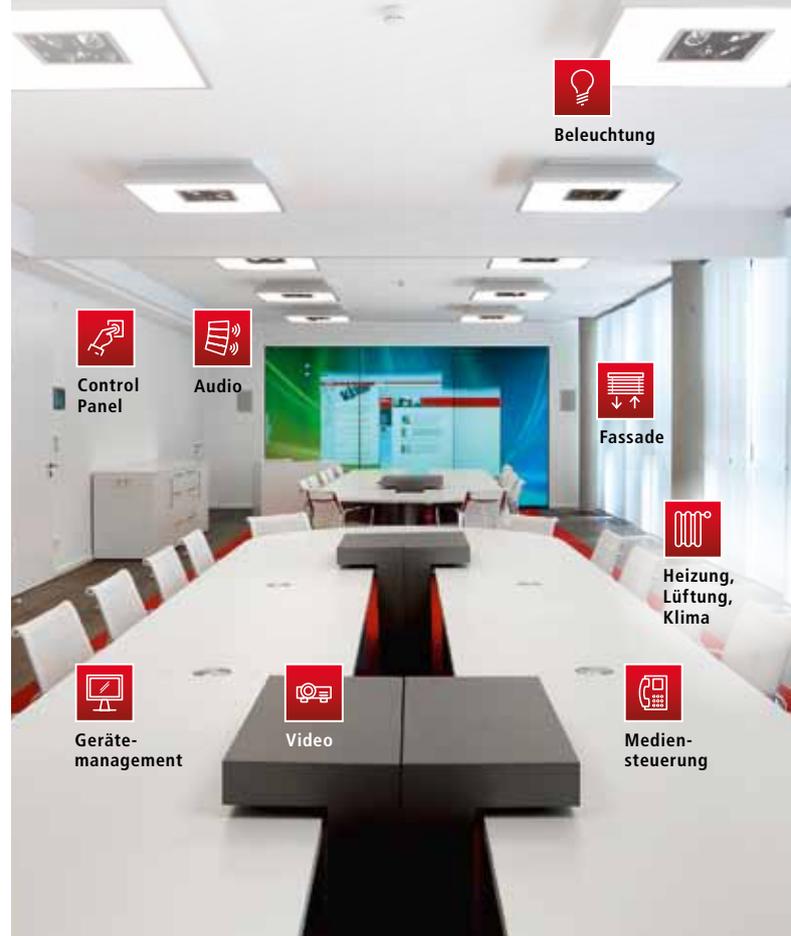
Ab dem 31. März begrüßt im Hotel Hanswirt die Gastgeberfamilie Laimer und sein Team wieder Gäste für die Saison 2023. Charmant, persönlich, aufmerksam – das Traditionshotel mit seinen 12 stilvoll gestalteten Zimmern und 10 Suiten steht für herzliche Gastfreundschaft auf Augenhöhe. Das familiengeführte 4-Sterne-S-Hotel liegt in Rabland, Südtirol, nur 15 Autominuten von Meran entfernt. Eingebettet in die malerische Umgebung des Vinschgau, ist der historische Gasthof mit den rot-weißen Fensterläden schon von Weitem zu erkennen.



© Falkensteiner Hotels & Residences



Medien- und Steuerungstechnik auf einer Plattform: mit PC-based Control



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



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



© Christoph Hénzel

Traditionsbewusstsein mit Augenzwinkern

18 Monate lang dauerte der Umbau des bereits im Jahr 1624 errichteten Hauses „Zum Goldenen Hirschen“ in Gmunden. Mit Weitblick und Sinn für das Schöne verwandelte das Hinterwirth Architektenteam das Hotel zu einem wahren Kleinod mit 21 individuellen Zimmern. Im gesamten Haus ist der Respekt zum Bestehenden und die Liebe zum Detail spürbar, aber auch humorvolle Details kommen nicht zu kurz. Eine Kombination von Vintage, Moderne und Antiquitäten ist einzigartig. Die großzügigen Bäder dienen als private Wellnessoase, und egal ob Gäste den „Jungen Wilden“, den „Geweihträger“, den „Platzhirschen“ oder das „Goldene Loft“ buchen – jede Suite ist ein individuelles Hideaway. „Mit dem Umbau haben wir ein zeitloses und gleichzeitig minimalistisches Boutique-Hotel geschaffen, wo die Qualität in jedem Detail im Mittelpunkt steht“, freut sich Besitzerin Inge Krebs-Hinterwirth.

Der erste Jura Store Kärntens

Ingo Bender hat sich dem Genuss verschrieben und in Klagenfurt seinen Konzept-Store „rundUm Genuss“ eröffnet. In der St. Veiter Straße 98 präsentiert er seinen Kund:innen das gesamte Sortiment an Haushalts-, Büro- und Gastronomie-Kaffeevollautomaten sowie Zubehör und Kaffee von Jura und rund 40 ausgewählte Premiumprodukte von Liebherr. Selbstverständlich können Interessierte verschiedenste Kaffeespezialitäten, zubereitet mit den Jura Kaffeevollautomaten, probieren. Ein Highlight waren bei der Eröffnung die Cold-Brew-Spezialitäten, eine Neuheit in der Welt des Kaffeegenusses.

Andreas Hechenblaikner, Jura Österreich Geschäftsführer (3. v. l.), Ingo Bender (1. v. l.)



© Thomas Hude



© It Mallora Unique Spaces

Neuinterpretation

Das Calatrava Boutique Hotel im historischen Herzen von Palma wurde umfassend renoviert und erstrahlt nun in neuem Glanz. Bei der Umgestaltung wurde darauf geachtet, die ursprünglichen architektonischen Merkmale des historischen Herrenhauses aus dem 19. Jahrhundert zu erhalten und dabei ein neues Designkonzept zu verwirklichen. Inspirierende Auftragskunst, moderne Designelemente und ein warmer Rotton verwandeln das Haus in einen mediterranen Rückzugsort, der ein intimes und einzigartiges Ambiente bietet.



© Atcor

Urban Living trifft Natürlichkeit

Mit diesem Designkonzept betritt die Hotelmarke ibis Styles erstmals die dänische Bühne. Das Anfang Februar 2023 eröffnete Hotel liegt im Kopenhagener Viertel Ørestad nahe des Stadtzentrums und hat 186 coole und zugleich preisgünstige Zimmer. Das Gebäude selbst wurde von den Kopenhagenern „Holscher Nordberg Architects“ entworfen, das Innendesign des Hotels mit seinen knalligen Farben und starken geometrischen Formen stammt von der holländischen Design-Company Mulderblauw.



© Stefan Popovici Suchim

Mabsa Danesh-Müllner

Der Mythos um das Wiener Kultlokal

Im September 2022 wurde der Bettelstudent von der langjährigen Besitzerin Jennifer Salchenegger an Mahsa Danesh-Müllner verkauft. Das Familienunternehmen der Danesh-Geschwister ist seit gut 20 Jahren ein fixer Bestandteil der Wiener Gastronomieszene. Mit traditioneller Wiener Küche und einer großen Auswahl an verschiedensten Biersorten begeistert das Lokal auch durch Wiener Schmah und einem Sammelurium mündlich überlieferter Volksgeschichten.

Köstliches vom Profi

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG ist für ihre hochwertigen Gewürze bekannt. Bisher waren diese nur für Profiköche erhältlich. Seit letztem Jahr steht das neue WOW-Sortiment auch Endverbraucher:innen zur Verfügung. Seit 6. Februar sind die einzigartigen Gewürzmischungen auch exklusiv bei Spar erhältlich.



© FRUITAROM Spices Solutions

Italienische Momente

Seit 20 Jahren steht „SURACE“ für italienische Genussmomente in Oberösterreich – ob authentische Küche, frisches Gelato oder echt italienischer Caffè. Nun eröffnet der Gastronom Carmelo Surace mit „SURACE am SEE“ sein viertes Ristorante, und zwar am Oedter See in Traun – und gefeiert wird bei italienischer Gastfreundschaft.



Carmelo Surace

© Surace

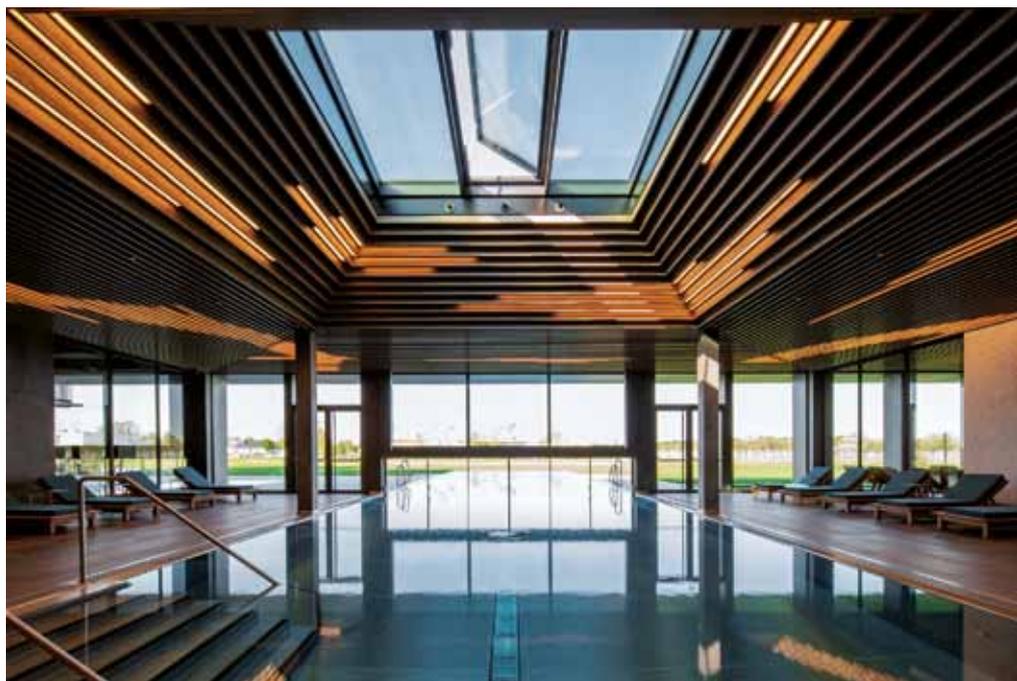


Wohlfühlrefugium

Der burgenländische Winzer Scheiblhofer eröffnete in Andau sein Wein-Wellness-Hotel „The Resort“.

Text: Peter A. de Cillia,
Fotos: Monika Nguyen/Scheiblhofer

Ziemlich prägend ragt ein markanter Neubau in die flache burgenländische Landschaft in Andau. Das neue Hotel öffnete im Mai 2022 seine Pforten. HOTEL&DESIGN tauchte ein in eine fein durchdachte Welt rund um Wein und Wellness. „The Resort“, so der Name des Hotels, bietet ein Ambiente mit exklusivem Interior, mitten in Weingärten gelegen, und punktet unter anderem mit einem stylischen Spa-Bereich und dem hoteleigenen Restaurant „The Infinity“, das gehobene Gourmetwünsche bestens erfüllt.





En Traum wird wahr

Der bekannte burgenländische Winzer Erich Scheibelhofer hat nahe seinem Weingut ein für die Gegend einzigartiges 4-Sterne-Superior Wein-Wellness-Resort errichtet. „The Resort“ soll ein Hybrid-Hotel darstellen und ist sowohl für Wein- und Gourmetliebhaber sowie Familien, aber auch Businessgäste gedacht. Es verfügt über 118 Zimmer, ein Restaurant mit 300 Sitzplätzen und einem Außenbereich mit Naturteich, drei Bars, eine großzügig gestaltete Wellnessanlage sowie topmoderne Veranstaltungsräume. „Mit der Eröffnung des Hotels habe ich mir einen Lebenstraum erfüllt. Mein ganzer Dank gilt dabei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die gemeinsam mit mir so viel Arbeit und Leidenschaft in dieses Herzensprojekt gesteckt haben – ohne sie wäre all das nicht möglich gewesen“, erklärt Hoteleigentümer und Winzer Erich Scheibelhofer.

Moderner Luxus

Für die Planung und das Designkonzept zeichnete kein Geringerer als der renommierte Architekt Arkan Zeytinoglu verantwortlich, der besonders durch nachhaltige Architekturkonzepte und verantwortungsbewusstes Design seit Jahren überzeugt. „Wir haben für den Entwurf die regionale Struktur und Bautypologie des typischen burgenländischen Angers aufgenommen. Der Anger dient nicht nur als Metapher für zeitgenössische Architektur, sondern ist vielmehr funktionierender Hotelorganismus und wird im Resort zu einem gemeinsam bespielten und lebendigen Platz“, so Arkan Zeytinoglu. Das Hotel präsentiert sich mit 118 Zimmern und Suiten in unterschiedlichen Größen, vom geräumigen Superior Room mit 28 m² bis zur luxuriösen Presidential Suite mit 83 m² Zimmergröße und einem

Balkon mit 50 m². Alle Zimmer verfügen über eine hochwertige Ausstattung mit Designmöbeln, die für besonderen Komfort sorgt. Leicht, luftig und modern, ohne sich dabei in einem schon zu oft bemühten „industrial chic“ zu verlieren. Im Hotel sind besonders die Holzarbeiten hervorzuheben, die nicht nur ein heimeliges Ambiente schaffen, sondern augenscheinlich durch hohe Qualitätsanmutung punkten. Die Farbgebung im Innenbereich ist durchgehend schwarz und grau und wird durch die hellen Holzarbeiten aufgelockert.

Stress lass nach

Der 4.000 m² große Spa-Bereich ist mit einer großzügigen Saunawelt mit Saunagarten, Indoor- und Outdoorpool sowie einem Fitnessraum ausgestattet. Zudem können in sechs Behandlungsräumen Treatments gebucht werden. Auf die jüngeren Gäste wartet die „Youngstar Waterworld“ mit Baby Pool, Kids Pool, Wasserspielewelt und einer Trio-Slide-Rutsche. Unternehmern und Business-Gästen wird im „Convention Center“ mit modernster Eventtechnik und perfekter Infrastruktur ein geeigneter Rahmen für Seminare und geschäftliche Meetings geboten. Alle Räume zeichnen sich durch große Flächen aus. Selbst bei hohem Gästeaufkommen fühlt man sich nicht wirklich beengt, wobei in den Ruheräumen rund um dieses Thema noch etwas Luft nach oben ist.

Zukunftsorientiert

Eine nachhaltige Bauweise und Energieversorgung, die bewusste Gartengestaltung samt eigenem Obst-, Gemüse- und Kräutergarten für die Küche, ein Wein- und Naturlehrpfad am



nahe gelegenen Andreasberg sowie eine begehbare Weingartenanlage direkt beim Hotel schaffen bewusst eine Nähe zu Natur und Umwelt „Wir haben nicht nur viele Arbeitsplätze geschaffen, sondern es ist ein neues Tourismus- und Erlebnis-Highlight für die gesamte Region entstanden“, erklärt Erich Scheiblhofer erfreut.

Kulinarischer Hochgenuss vorprogrammiert

Genuss wird im „The Resort“ und im hauseigenen Restaurant „The Infinity“ groß geschrieben. Für die Küche zeichnet ein dynamisches Team aus Haubenköchen rund um Thomas Sandhofer, Gabor Grof und Chris Messerklinger verantwortlich, die Gaumenfreuden garantieren. Zum Einsatz kommen vorwiegend Produkte aus dem Burgenland, mit denen regionale und internationale Gerichte für Hotelgäste neu interpretiert werden. Abgerundet wird das kulinarische Angebot mit einem hervorragenden Weinangebot. Ein besonderes Highlight stellt dabei die begehbare Erlebnis-Vinothek dar. Wer bei diesem Weinangebot nicht seinen Lieblingswein findet, dem kann nicht wirklich geholfen werden.

Fazit

Ein architektonisch mutiger, aber durchdachter Schritt. Hier wurde eine Landmark geschaffen, die ganz sicher weit über die Grenzen hinaus zu Recht Bekanntheit erlangen wird. Besonders hervorzuheben ist die äußerst motivierte, sehr freundliche und professionelle Mannschaft im gesamten Resort. Größtenteils aus dem nahen Ungarn stammend, möchte man solche Mitarbeiter auch vielen anderen Betrieben in Österreich wünschen.

The Resort

118 Zimmer
Gesamtareal: 84.123 m²
ca. 4.000 m² Spabereich

Das Weingut Scheiblhofer befindet sich in Andau und zählt mit seinen rund 104 ha Eigenfläche zu den größten Weingütern im Burgenland und erlangte vor allem durch edle Rotweine wie „Big John“ und „The Legends“ internationale Bekanntheit und Beliebtheit. Der nachhaltigkeitszertifizierte Betrieb wurde von Johann Scheiblhofer aufgebaut und im Jahr 2000 von Sohn Erich Scheiblhofer übernommen, beschäftigt rund 240 Mitarbeiter und füllt rund 1,5 Mio. Flaschen pro Jahr ab.

www.theresort.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Service					
Kulinarik					

Öko trifft Premium Urlaub

Das erste 5-Sterne Familienhotel im Montafon (Vorarlberg) hat eröffnet. Das neueste Haus der Falkensteiner Michaeler Tourism Group gehört zu den „Leading Hotels of the World“ und wurde bereits vor seiner Eröffnung als CO₂-neutraler Betrieb ausgezeichnet.

„Welcome Home!“ heißt es ab sofort im österreichischen Vorarlberg, denn am 16. Dezember 2022 eröffnete das neue Falkensteiner Hotel Montafon seine Pforten. Das erste 5-Sterne-Familienhotel der Region liegt direkt am Erlebnisberg Golm bei Tschagguns, dem ersten zertifizierten, klimaneutralen Skigebiet Österreichs. Das neueste Hotel der Falkensteiner Gruppe zeigt gekonnt, dass Nachhaltigkeit, Luxus, Genuss und Spaß für die ganze Familie sich nicht ausschließen. Das Falkensteiner Hotel Montafon ist zudem Partner von turn to zero, einer Klimaschutzinitiative, die Unternehmen bei der Verbesserung ihrer Klimabilanz unterstützt und sie bei der Reduktion von Treibhausgasemissionen begleitet.

Leuchtturmprojekt

„Gemeinsam mit unserem Projektpartner, den illwerken vkw, Vorarlbergs Energiedienstleister und best practice bei erneuerbaren Energien, haben wir mit unserem Hotel im Montafon etwas in der Hotellerie bis heute Einzigartiges geschafft: Vom Bau über den Betrieb bis hin zum Edutainment-Konzept stehen die Themen erneuerbare Energien und Naturschutz im Mittelpunkt – natürlich gepaart mit unseren hohen Falkensteiner Ansprüchen bei Qualität und Genuss“, so Otmar Michaeler, CEO der FMTG, über das neueste Hotelprojekt der Tourismusgruppe. „Innerhalb der FMTG gilt das Hotel als Leuchtturmprojekt für die ganze Gruppe, mit dem wir für uns sowohl im nachhaltigen





Bauen als auch im Premium-Familiensegment selbst neue Maßstäbe setzen.“ Das Hotel punktet mit einer außergewöhnlichen Architektur, für die die Stararchitekten Snøhetta Studio Innsbruck und Vudafieri Saverino Partners Mailand verantwortlich zeichnen. In unmittelbarer Nähe zu einem der attraktivsten Ski- und Wandergebiete Österreichs fügt es sich mit seinen 123 Zimmern, den Außenanlagen und den Mitarbeiterhäusern harmonisch in die umliegende Bergwelt ein.

Klimaneutralität & Falkensteiner Ecotainment

Im Edutainment hat das Hotel eigene interaktive Programme entwickelt, die Kindern, Jugendlichen, aber auch interessierten Erwachsenen auf spielerische Art ein Bewusstsein für Umweltschutz und alternative Energien vermitteln sollen. Umgesetzt wird dieses Falkensteiner Ecotainment durch vielfältige Aktivitäten und einem Animationskonzept mit ökologisch-pädagogischen Elementen. Auf spielerische Art und Weise wird vor allem der





Nachwuchs für den Umweltschutz sensibilisiert. Sowohl im Falky Land mit professioneller Kinderbetreuung ab 3 Jahren als auch in den eigenen Science Labs, wo die jungen Forscher:innen bei vielen spannenden Versuchen auf spielerische Weise einen Einblick in die MINT-Bereiche bekommen. So können sie beispielsweise unterm Mikroskop Schneeflocken untersuchen oder lernen, wie man aus Wasser Strom herstellt. Dieses Wissen wird dann bei Exkursionen durch das Wasserkraftwerk der Illwerke Vkw oder bei Ausflügen zum Stausee vertieft – inklusive Abrutschen durch Wasserrohre. Die Falky Rangers, ein edukatives Programm nach vier Altersstufen, vermittelt den Kindern wiederum ein Gefühl für den richtigen Umgang mit der Natur und das Erkennen von biologischen Ökosystemen und Arten. Das gesamte Edutainment-Konzept orientiert sich an der Montessori-Philosophie. Die Betreuung der Kinder erfolgt durch ausgebildete Pädagoginnen.

Acquapura Organic SPA

Im Acquapura Organic SPA, einer Wellness- und Wasserwelt auf 1.400 Quadratmetern mit separatem Familien- und Adults-Only Spa, warten verschiedene Indoor- und Outdoorpools sowie

eine Wellen- und Speed-Rutsche auf die großen und kleinen Gäste. Und auch für den Wellnessbereich gilt: ausschließlich Naturprodukte bei den Anwendungen und Signature-Treatments, die von der Region inspiriert sind.

Mit dem Konzept „Via Alpina“, einem modern interpretierten Crossover alpiner Einflüsse, setzt Falkensteiner auch bei der Kulinarik auf Regionalität und Saisonalität. Im Montafon treffen die drei größten alpinen Gebirgszüge aufeinander und bilden das sogenannte „Herz der Alpen“. Durch den Fokus auf regional hergestellte Produkte verkürzen sich die Lieferketten. Ökologische Energiequellen und ein konsequentes Recycling tragen zusätzlich stark zur positiven Ökobilanz des Hotels bei. Dank dieses einzigartigen Familienhotelkonzepts im Falkensteiner Hotel Montafon konnte der Schweizer Skistar und Olympiasieger Beat Feuz als Testimonial gewonnen werden. Er wird bei ausgewählten Events im Hotel anwesend sein und auch Zeit mit den Gästen verbringen. Gäste, die sich für die Green Rate entscheiden, zahlen fünf Prozent weniger, dafür erfolgen der Wechsel der Bettwäsche und Handtücher sowie die Zimmerreinigung nur alle drei Tage. Für Gäste, die darüber hinaus mit Bus oder Bahn anreisen, ist zudem ein kostenloser Shuttle vom (Bus) Bahnhof inkludiert.

www.falkensteiner.com/hotel-montafon



BAD & DESIGN





Die Magnetbrausehalter aus dem System 900 von HEWI gibt es in Edelstahl, Chrom und pulverbeschichtet in Weiß, Schwarz und Grau.

Statements im Badezimmer

Hotelbadezimmer sind einerseits eine optische Visitenkarte des Hauses, müssen andererseits aber auch gerade in diesen Zeiten die Anforderungen der Nachhaltigkeit mehr denn je erfüllen. Nur schön alleine, genügt schon lange nicht mehr.

Sparen ist angesagt

Energiesparen ist aktuell wichtiger denn je. Doch nicht nur Heiz- und Stromkosten bergen ein enormes Einsparpotenzial – auch durch einen optimierten Wasserver-

brauch lässt sich bares Geld sparen. Dabei treibt insbesondere der Warmwasserverbrauch in Gebäuden die Energiekosten zusätzlich in die Höhe und birgt ein hohes Einsparpotenzial. Allein durch den Einsatz

berührungsloser Armaturen lassen sich im Vergleich zu regulären Einhebelmischern bis zu 70 % Wasser einsparen, und das bei gleichbleibendem Nutzungskomfort. Wie hoch das Einsparpotenzial für Armaturen oder Gebäude ist, können Nutzer und Gebäudebetreiber mit dem Schell Wassersparrechner unter www.schell.eu herausfinden.



Elegant und effizient

Die Premium-Seniorenresidenzen Düsseldorf – Grafenberg, Schlosspark und Paulushaus – bieten den Bewohnerinnen und Bewohnern ein elegantes Refugium. Mit wohltuenden Annehmlichkeiten,



Die barrierefreien Bäder der Zimmer in den Seniorenresidenzen Grafenberg, Schlosspark und Paulushaus wurden mit KEUCO-Produkten ausgestattet.



Das Design der MEISTERSTÜCK OYO DUO Badewanne von Kaldewei verkörpert die Momentaufnahme einer frei fließenden Form, die gerade erst den Boden berührt, fast noch zu schweben scheint und dabei vollkommen unter Spannung steht.

einem freundlichen Service und hellen Wohnungen sorgen die Residenzen für Lebensqualität mit höchstem Komfort. In 196 planvoll geschnittenen Wohnungen in der Seniorenresidenz Schlosspark sorgen bedürfnisgerechte Zimmer dafür, dass sich die Bewohnerinnen und Bewohner nicht nur wohl, sondern auch sicher fühlen. Die barrierefreien Bäder der Zimmer ermöglichen eine komfortable und sichere Körperpflege durch sorgfältig ausgewählte Produkte aus dem Sortiment von KEUCO.

Neues Komfortgefühl

Innovationen liegen meist im Detail und bedeuten im System beziehungsweise Sortiment eine signifikante Verbesserung. So entwickelt der internationale Experte für barrierefreie Sanitärösungen HEWI kontinuierlich Produkte, die den Bedienkomfort erhöhen, mehr Sicherheit vermitteln und unter den Aspekten Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit einen Unterschied machen. Ein solches Produkt ist der neue Magnetbrausehalter aus dem System 900 von HEWI, den sich das Unternehmen bereits hat patentieren lassen und der vorwiegend in Gesundheitseinrichtungen sowie in der Hotellerie und in öffentlichen Sanitärräumen zum Einsatz kommt.

Die Neuheit folgt dem minimalistischen, hochwertigen und zeitlosen Design, das alle Serien von HEWI auszeichnet und bildet einen weiteren Baustein im vielfältigen Angebot der barrierefreien Lösungen. In der Handhabung ist der neue Magnetbrausehalter deutlich vereinfacht und im Sinn des Universal Design für alle Menschen und insbesondere für Nutzerinnen und Nutzer mit körperlichen Einschränkungen ein optimales Produkt. Charakteristisch sind die einfache und leichte Höhenverstellung, die intuitive Einhandbedienung, der stufenlos drehbare Konushalter sowie der Verzicht auf die weit verbreiteten Drucktasten und Drehknöpfe. So ist der Brausehalter ohne Kraftaufwand und auch mit motorischen Einschränkungen nutzbar. Nasse Hände spielen bei der Bedienung keine Rolle mehr, da der traditionelle Klemmechanismus durch das neuartige Magnetprinzip abgelöst wurde und so die Ausübung von Druck beim Verstellen des Brausehalters entfällt. HEWI hebt darüber hinaus hervor, dass eine Fehlbedienung ausgeschlossen sei und die Neuheit bedenkenlos von Menschen mit Herzschrittmacher genutzt werden könne. Da das Produkt nur wenige Fügstellen aufweist, ist es pflegeleicht und reinigungsfreundlich – gerade in hygiesensiblen Gesundheitseinrichtungen ist das ein wichtiger Aspekt.

Ein Stück aus Meisterhand

KALDEWEI erhielt kürzlich den renommierten German Design Award 2023 für die Produktion der freistehenden Badewanne aus der Serie OYO DUO. Der Entwurf des Münchner Designstudios Diez Office wurde im Frühjahr 2022 erstmals auf der Salone del Mobile der Öffentlichkeit vorgestellt. Mit der Badewanne aus der LUXSTAINABILITY®-Welt von KALDEWEI zeigt der Ahlener Badhersteller, dass Luxus und Nachhaltigkeit in Formvollendung Hand in Hand gehen.

Die Badewanne ist ein Meisterwerk der deutschen Ingenieurskunst, in einer noch nie dagewesenen Egg-Shape-Formgebung aus Stahl-Emaille. Mit dieser freistehenden Badewanne wurde aus der Feder von Stefan Diez eine anmutige Designskulptur geschaffen, die sich harmonisch fließend und fast schwebend in den Raum des Bades integriert. Inspiriert durch die japanische Porzellangestaltung überzeugt das doppelwandige Produkt durch seine minimalen organischen Linien und die elegante Funktionalität. Die Innenform bietet durch die langjährige Erfahrung von KALDEWEI gleichzeitig höchsten Liegekomfort und die Möglichkeit für einen umweltbewussten Umgang mit der Ressource Wasser. Ihre Außenform folgt der Vorstellung von Eleganz, Leichtigkeit und Natürlichkeit. 



BLACK MAMBO

Luxus Performance Hotel-Haartrockner

Black Mambo vereint die Essenz des italienischen Designs mit den strengen Anforderungen der Aliseo-Technik.

Das ergonomische Gehäuse ist auf maximalen Luftdurchsatz und lange Lebensdauer ausgelegt und verfügt über einen Hochleistungsmotor, Ionenfunktionen und mehrere Geschwindigkeitsregler für das ultimative professionelle Styling. EZ-Touch-Komfortbeschichtung in unverwechselbarem Schwarz mit Anti-Rutsch-Schutz.

- Hotel-Haartrockner mit Ionen-Technologie
- Integrierter Silikonring verhindert Kratzer
- Integrierter Sicherheits-Netztrennschalter
- Professioneller, langlebiger AC-Motor
- Mehrere Heiz-/Gebälsestufen und Kaltlufttaste
- Temperatur / Luftstrom / Lautstärke: 74°C / 105 qm/h / 72 dBA



aliseo.de

Carmen Falk

E-Mail: c.falk@aliseo.de

Tel. +49 (7803) 60 279-49

TREND- SCHAU 2023

Was ist im neuen Jahr im Interiorbereich angesagt? Welche Trends sind im Kommen und welche Materialien en vogue? Eine kleiner roter Faden, wie man 2023 einrichtungstechnisch richtig liegt.

Wo Zeitgeschichte und Zeitgeist pulsieren. Der festliche Barocksaal im St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg.



Farben, Materialien und Stile treffen aufeinander, vermischen sich und lassen etwas gänzlich Neues entstehen. Da wäre der Eklektizismustrend, der neue und alte Möbel kombiniert und kunstvolle Tapeten sowie Kunstwerke in den Blickpunkt rückt, genau das Richtige. Und der Coastal-Granny-Trend, der hingegen auf Behaglichkeit mit Erdfarben, Leinenstoffen und maritimen Dekoelementen setzt, birgt wieder gänzlich andere Möglichkeiten. Beim Japandi-Style geht außerdem Feng Shui in eine weitere Stufe. Hier findet die faszinierende Verschmelzung von Japan und Scandi-Style statt.

Des Weiteren halten Spa-Elemente Einzug in Wohn- und Badezimmer und der Marmor bleibt weiterhin als beliebtes Designmaterial bestehen. Und zu guter Letzt machen sich Pflanzen wieder breit und holen die Natur in den Innenraum, womit der Greentierior-Trend angesagt wird.

Alt kombiniert mit Neuem

Beim Eklektizismus treffen verschiedene Stile und Elemente aufeinander und so entsteht ein wilder Mix aus Altem und Neuem, Art Pieces und Musterkombinationen mit ganz eigenem Ausdruck. Beliebte Stücke sind dabei Flohmarkt- und Dachbodenfunde, die geschickt in die Einrichtung integriert werden. Dazu gesellen sich verschiedene Muster, die beispielsweise über Statement-Tapeten Einzug in die Räume finden. Kunstwerke, die geschickt arrangiert sind, setzen dem Ganzen die Krone auf und werden zum Eyecatcher.

Coastal Granny – dieser Trend vereint Einfachheit, Entspannung und makellostes Design – kurzum, den Wunsch, es durchwegs und überall gemütlich zu haben. Das geht am besten mit viel Leinen, neutralen Farben und Töpferwaren. Und damit die Unbekümmertheit und Leichtigkeit sanfter Tage am Meer ihren Ausdruck im Interiorbereich findet, dürfen maritime Accessoires natürlich nicht fehlen. Muscheln, Treibholz, Schilfgras und Rattanmöbel helfen, schnell diese besondere Atmosphäre zu erschaffen.

Japandi

Scandi trifft Japan und verschmilzt im Japandi-Stil, der eine Weiterentwicklung von Feng Shui darstellt. Bei Japandi geht es um Minimalismus, der auf warme Holzelemente und



Fotos: insyglash



Natur im Inneren

Wie sehen immer mehr Grün. Die Zukunftsforscherin Oona Horx-Strathern formuliert es so: „Das Interesse daran, mehr Natur in die Inneneinrichtung zu bringen, wächst so rasant, dass es dafür nun einen eigenen Begriff gibt: Greenterior.“

Zimmerpflanzen sollen die Konzentration steigern und sorgen für ein gesundes Raumklima sowie gedämpften Schall. Pflanzen haben also eine Menge Vorteile in allen Innenräumen.

Nachhaltigkeit ist naturgemäß ebenfalls ein Thema. Oft lässt sich ein alter Sessel mit einem neuen Stoff beziehen oder eine alte Kommode mit neuem Anstrich modernisieren. Regional einkaufen gilt auch für Möbel und Einrichtungsgegenstände. Am Dachboden bei der Großmutter oder auf Flohmärkten lassen sich oft wahre Schätze finden. Und wie schaut es mit der Farbenwelt 2023 aus?

Mit Viva Magenta, der Pantone-Farbe des Jahres, ist man auf jeden Fall ein Trendsetter. Und auch abseits der aktuellen Trendfarbe darf wieder im Malkasten kräftig umgerührt werden. Egal welche Farbe man bevorzugt – durch Farbe wird gute Laune und ein Wohlfühlambiente ganz leicht ins Haus geholt. Übrigens – Viva Magenta stammt aus der Familie der Rottöne und ist vom Rot der Cochenillelaus inspiriert, einem der wertvollsten, stärksten und hellsten Töne, die die Welt kennt. Sie beschwört die Kräfte der Natur herauf, belebt den Geist und hilft, innere Stärke aufzubauen“, so Leatrice Eiseman, Executive Director des PANTONE Color Institutes.

die klare Linienführung des skandinavischen Designs stößt. So werden östliche und westliche Designphilosophien miteinander verschmolzen. Sich aufs Wesentliche zu konzentrieren – und zwar mit dem geradlinigen Charme und ruhigen Farben des skandinavischen Lebensgefühls, das hat definitiv etwas.

Wellness spielt zudem eine immer größer werdende Rolle, denn dabei können wir die Batterien wieder aufladen und unserem Körper etwas Gutes tun. Logisch, dass wir so einen Raum, in dem wir uns so richtig wohlfühlen und an dem wir neue Energie schöpfen können, am liebsten in allen Räumen hätten. Zum Beispiel im Badezimmer, das man mit Spa-Elementen wie Kerzen oder Infrarotleuchten oder einer Art Regenwalddusche aufwerten.

Und Marmor ist wieder ganz en vogue. Kunstvoller Marmor mit Pinktönen, tiefem Blau oder tiefgrüner Marmor sind 2023 ein Must-have. Als Wandverkleidung oder Arbeitsfläche macht Marmor zudem richtig was her.



Trends in der Hotellerie

Als moderner Hotelier muss man über die neuesten Hotelrends auf dem Laufenden bleiben. Sie helfen sich zu orientieren und zu verstehen, wie das eigene Hotel im Vergleich zur Konkurrenz dasteht.

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia, Fotos: unsplash

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, ist es wichtig, dass man über innovative Features und Services verfügt, mit denen man sich von der Konkurrenz abheben kann. Was sind die wichtigsten Trends in der Branche im Jahr 2023? Anbei ein kleiner Auszug.



Die Personalisierung ist nicht nur ein Dauerbrenner, sondern wird im Jahr 2023 mit der Hyper-Personalisierung ein neues Niveau erreichen. Das gilt für Marketing-E-Mails, die Anpassung aller Nachrichten und Werbeaktionen und auch für das Erlebnis der Gäste im Zimmer. Egal, ob es sich um ein Kissen- oder Deckenmenü, ein Willkommensgeschenk handelt oder ob Gäste nach ihrer bevorzugten Temperatur gefragt werden – je mehr man als Hotelier das Gästelerlebnis individuell gestalten kann, desto mehr wird man sich von dem Wettbewerb abheben. Die Kardinalfrage ist demnach: „Was kann ich tun, um das Erlebnis meiner Gäste im Haus zu personalisieren?“

Nachhaltigkeit

Da der Klimawandel weiterhin das wichtigste globale Problem ist, werden immer mehr Gäste in Hotels übernachten wollen, die auf nachhaltige Angebote Wert legen. Das kann bedeuten, dass sie sich für Hotels entscheiden, die umweltzertifiziert sind und andere Maßnahmen ergreifen, wie zum Beispiel umweltfreundliche Annehmlichkeiten, nachhaltige Reinigungsmittel, Energieeffizienz und Wassersparen. Und genau diese Philosophie sollte von Hotels auch kommuniziert werden.

Der Konsum vor Ort hat ebenfalls viel mit Nachhaltigkeit zu tun und ist ein weiterer großer Hotelrend, der nicht vernachlässigt werden sollte. Wenn der Hotelier mit lokalen Designern und Handwerkern zusammenarbeitet und Lebensmittel aus der Region auf dem Frühstücksbuffet und im Restaurant anbietet, wirkt das nicht nur für die eigene Marke, sondern auch für die Umwelt Wunder. Das bedeutet auch, dass man als Eigentümer darangehen muss, die lokale Gemeinschaft einzubeziehen, um sie zu einem festen Bestandteil des Hotelenerlebnisses zu machen.

Telearbeit und Langzeitaufenthalte

Ein weiterer wichtiger Trend, der durch die Pandemie ausgelöst wurde, ist die Telearbeit und Langzeitaufenthalte. Digitale Nomaden können durchaus zu einem wichtigen Segment werden. Gastbetriebe und Hotels, die sich der Herausforderung stellen, Erfahrungen und Räume zu schaffen, die dieser Zielgruppe entgegenkommen, werden sich von der Konkurrenz abheben.

Es ist ganz einfach, ein Hotel für Telearbeit einzurichten: Man benötigt ein starkes WLAN, einen Konferenzraum, einen Co-Working-Bereich in der Hotellobby und einen Schreibtisch



auf dem Zimmer. Einige Zimmer können zudem mit einer Küchenzeile ausgestattet werden. Je mehr Annehmlichkeiten man seinen Gästen auf dem Zimmer bieten kann, damit sie sich im Hotel wie zu Hause fühlen, desto länger werden sie auch bleiben.

Technologisch fortschrittliche Hotels

Die Technologie entwickelt sich ständig weiter und damit auch das Vertrauen des modernen Gastes in die Technologie, die einen nahtlosen Teil seines Hotelenerlebnisses ausmacht. Ob ein virtueller Concierge, der rund um die Uhr Hilfe leistet, ein mobiler Check-in, eine mobile App oder intelligente Zimmerfunktionen



wie die Nutzung von Sprachtechnologie zum Ausschalten des Lichts und Abspielen von Musik, interaktive Wände und Spiegel oder ein schlüsselloser Zimmereingang – all diese Funktionen werden immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Wellness als Priorität

Wellness wird auch im Jahr 2023 eine Priorität für die Gäste sein. Das bedeutet, dass das Hotel auf ganzheitliche Angebote ausgerichtet sein sollte. Das könnte bedeuten, dass Massagen auf dem Zimmer, Yoga bei Sonnenaufgang und andere Workout-Kurse, gesunde Wellness-Drinks an der Hotelbar sowie vegane und vegetarische Menüoptionen angeboten werden sollten.



Gesundheit und Sicherheit

Nie waren Sauberkeit und das Gefühl der Sicherheit für Gäste wichtiger als heute. Nach zwei Jahren Pandemie sollte es eine der ersten Prioritäten eines Hoteliers sein, sich der Herausforderung zu stellen und die Gesundheit und Sicherheit der Gäste zu seiner obersten Priorität zu machen. Das bedeutet, dass man in zusätzliches Reinigungspersonal investieren muss, um das Haus jederzeit in einem tadellosen Zustand zu halten.

Die zentralen Marketingbotschaften zu diesem Thema sollten sowohl vor als auch während des Aufenthalts der Gäste darauf ausgerichtet sein, den Gast wissen zu lassen, was man als Hotelier für die Sicherheit so alles veranlasst. 



Mit einem Sofa des österreichischen Unternehmens JOKA liegt man immer richtig. Funktion, Design und Qualität gehören zur Philosophie des Hauses.

Relax-Oasen – Wellbeing trifft auf Hightech

Stylisch und gemütlich, gleichzeitig hochfunktionell und voller smarter Funktionen. Das sind Sofas made in Austria.

Österreichische Möbel stehen für verbrieft Qualität – im Material, Design und in der Verarbeitung. Deshalb verbirgt sich in jedem dieser Sofas viel mehr als nur eine Sitzgelegenheit. Neben Leidenschaft, Liebe und Handwerk stecken sie voller raffinierter Talente, Polster- und Ingenieurs-Know-how. Innovativ, kreativ und mit enormem Verwandlungspotenzial definieren die versierten Möbelmacher aus Österreich Komfort neu. Mit einem Hauch Luxus, aber stets alltagstauglich und individuell bringen sie frischen Wind in die Sitzordnung. Dahinter steht eine lange Tradition: „Das Bekenntnis zum Standort Österreich und die Begeisterung für das Handwerk ist tief in der Historie der Möbelhersteller verwurzelt“, erklärt Gerhard Vorraber, ADA-Vorstand und langjähriges Mitglied der Österreichischen Möbelindustrie. „Im Zusammenspiel mit modernsten Fertigungsanlagen entstehen hochwertige Polster mit mitunter patentierten Funktionen und erstklassigem Komfort.“

Feine Rückzugsorte

Wenn Engagement und ein hoher Qualitätsanspruch auf Kreativität, ausgereiftes Handwerk und Spaß an Perfektion treffen, entstehen Lieblingsstücke mit beachtlichen Talenten. So verwandeln sich die hochwertigen Garnituren aus Österreich zum Beispiel per Knopfdruck in eine Récamiere oder lassen sich mit wenigen Handgriffen zur Wohlfühlinsel umfunktionieren. Sitztiefenverstellung, bewegliche Rückenlehnen, flexible Armlehnen, Kopfstützen und sogar integrierte Infrarot-Tiefenwärmesysteme oder Sofa-Powerstationen zum Aufladen von Handy und Tablet schaffen optimale Voraussetzungen für pures Sitzvergnügen. In der Nacht avanciert das Sofa zum vollwertigen Bett. Auch individuelle Planungen sind möglich: Ob Sitzhöhen und -tiefen, Qualitäten und Polsterungen, edle Solitäre, schicke Zweisitzer oder um die Ecke gebaute, großzügige Wohnlandschaften – die Komfortzonen passen sich nahezu allen Wünschen an.



WITTMANN steht für Originalität seit 1896. Die Manufaktur verbindet gekonnt hohe Handwerkskunst mit formschönem Design.

Grenzenlose Polsterplanungen

Nirgendwo sind wir so privat wie in unseren eigenen vier Wänden. Hier tanken wir auf, erholen uns vom Alltag und können ganz in Ruhe entspannen. Deshalb lohnt es sich, diese besonderen Räume ganz nach dem eigenen Geschmack einzurichten. Die Manufakturen aus Österreich sind die optimalen Partner dafür. Denn hier ist der Kunde König und kann sich auf Topservice verlassen. „Made in Austria“ steht für verlässliche Werte, sorgfältige Verarbeitung und langlebige Produkte aus natürlichen Materialien. So veredeln zum Beispiel softe Bezüge und frische Farben den Sitzgenuss. Parallel dazu unterstreichen Werkstoffe wie Holz, Loden-, Leinen- Baumwoll- und recycelte Möbelstoffe oder erstklassige Leder-

qualitäten die Haptik. Sie strahlen Ruhe, Verlässlichkeit und Wärme aus, sind nachhaltig und punkten mit einzigartiger Handwerkskunst. Mit einem sicheren Gespür für Design und Funktionalität

verbinden die Betriebe Komfort mit einer eleganten Prise Gemütlichkeit. Auf diese Weise werten die variablen Sitzkünstler jedes Ambiente auf und entfalten ihre Wirkung auch auf kleinem Raum.

www.moebel.at



Das Unternehmen ADA besitzt hohe Fachkompetenz und präsentiert immer hochfunktionelle Möbel, die Lust auf Wohnen machen.



Ein Winter mit neuen Herausforderungen

Es war manchmal schon richtig knapp. Aber rückblickend lässt sich heute sagen: Der heimische Tourismus hat einmal mehr seine Stärke bewiesen und der Corona-Krise nach Kräften getrotzt. Die Betriebe sind konkurrenzfähig geblieben. Sowohl die Hotelinfrastruktur als auch die Preisentwicklung des Tourismusangebotes haben die kritischen Zeiten überstanden.

Thomas Reizenzahn

Bereits im Sommer und Herbst 2022 konnte sich die Nachfrage – vor allem aus den Nahmärkten – wieder erholen. Zuletzt waren die Umsätze gut bis sehr gut, die Buchungen bis zum Feriende am 8. Jänner 2023 höchst erfreulich. Leider ist, wie wir wissen, der anfänglichen Kälte im Dezember eine ausgeprägte Tauwettersituation mit Regen und hohen Temperaturen bis in die Hochlagen der Alpen gefolgt. Der im Dezember gefallene bzw. erzeugte Schnee hat zwar in vielen Wintersportregionen die Weihnachtsferien gerettet, reicht aber meist nicht mehr für eine Schneedecke bis Mitte Jänner. In den Mittelgebirgen liegt mittlerweile quasi kein (Natur-)Schnee mehr. Selbst entlang des Alpenhauptkamms reicht die Schneedecke, insbesondere unterhalb von 2.000 Metern, kaum mehr aus. Die Buchungslage für die weitere Wintersaison hat sich dadurch massiv eingetrübt.

Energiekosten schlagen voll durch

Die Betriebe werden in der Wintersaison aber auch an Ertragskraft einbüßen: Die Energiekosten schlagen jetzt mit voller Wucht durch. Auch Rohstoff- und Mitarbeiterkosten sowie steigende Zinsen belasten die Betriebswirtschaften enorm. Der willkommene Aufschwung, der 2022 eingesetzt hat, wird dadurch im laufenden Jahr empfindlich gebremst. Trotzdem sehen viele Unternehmer und Unternehmerinnen die aktuellen Herausforderungen bei Weitem nicht nur negativ, sondern erkennen darin den Auftrag für einen Wandel. Sie sind überzeugt, dass sich Investitionen, Mut und Optimismus gerade jetzt durchaus lohnen können.

Agil, flexibel und professionell

Pandemie, Krieg, Inflation und Rezession haben die Branche in die derzeitige krisenhafte Epoche geführt. Beherbergung und Betriebsführung sind, wie wir wissen, stark davon betroffen. Doch Agilität, Flexibilität und die Anwendung verschiedener Planungsszenarien mit kurzen Zeitzyklen bleiben zuverlässige

Erfolgsfaktoren auch in unsicher gewordenen Zeiten. Werden diese Schritte nun professionalisiert, kann daraus ein echter Wettbewerbsvorteil werden.

Verändertes Gästeverhalten und unsichere Planung

Die Nachfragesituation ist und bleibt volatil. Es empfiehlt es sich daher, die verschiedenen Planungsszenarien mit seinen Gästesegmenten in Korrelation zu bringen. Vor dem Hintergrund der globalen wirtschaftlichen Unsicherheit werden zwar viele Reisende 2023 mehr darauf achten, wie sie ihr Reisebudget optimal nutzen können; allerdings gibt es auch Gästesegmente, die bereit sind, ihre Ausgaben für Reisen gleich zu lassen oder sogar zu erhöhen, um die nicht unternommenen Reisen in den letzten beiden Jahren auszugleichen. Der Wunsch nach Sicherheit und Flexibilität bei der Urlaubsplanung hat sich aber generell bei vielen Reisenden etabliert und legt neue Standards für die Reisebranche fest. In der Preis- und Vertrieboptimierung sind somit neben Geduld und Ausdauer auch starke Nerven gefragt: Die notwendigen Preiserhöhungen müssen unter Berücksichtigung der eigenen Zielgruppen genau kalkuliert und durchgesetzt werden. Neben der flexiblen Ertragssteuerung bedeutet dies im Idealfall auch eine laufende Prüfung der Kostenstruktur – So wird Revenue Management Schritt für Schritt zum Profit Management.

Nachhaltigkeit bleibt dominierendes Thema

Die Verknappung von Rohstoffen hat uns drastisch vor Augen geführt, dass wir uns bei ihrer globalen Beschaffung verrannt und verrechnet haben. Ein unbegrenztes Wachstum wird nicht mehr möglich sein. Neue Lösungen sind gefragt. Diese müssen in Zukunft in sogenannten ESG-Berichten dargestellt werden. ESG steht für „Environmental-Social-Governance“ und ist der neue Maßstab für nachhaltiges Wirtschaften. Nachhaltigkeit ist damit

nicht allein Projektziel, sondern ein fix verankerter Wegbegleiter bei der Unternehmensführung. Durch die Ausrichtung auf Nachhaltigkeit rücken Themen wie bewusster Aufenthalt, Ressourcenschonung und GreenTech in den Fokus. Immer mehr Gäste urlauben bewusster, aber auch kritischer. Touristische Unternehmen, die ihre Produkte und Dienstleistungen, die Immobilie und das Marketing darauf ausrichten, können profitieren. Allerdings darf daraus kein „Greenwashing“ werden, eine Mentalität, die die gegenteiligen Effekte haben kann. Beim Thema Nachhaltigkeit ist insbesondere die An- und Abreise der Gäste im Auge zu behalten. Diese Wege sind für mehr als 60 Prozent des CO₂-Fußabdrucks des Tourismus verantwortlich. Daraus folgt: In den Destinationen muss man sich dringend um Lösungen für das „Problem der letzten Meile“ bemühen.

Die Wende hin zu gesellschaftlicher Mitbestimmung geht Hand in Hand mit der zunehmenden Konjunktur des Themas Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit ist somit ein Thema von allgemeiner Relevanz geworden. Es gibt kein Milieu, das sich entziehen kann, jedoch gehen unterschiedliche Gästesegmente unterschiedlich damit um.

Sinngesellschaft als neues Phänomen

Menschen sind wissbegierig geworden. Sie möchten im Urlaub etwas Sinnvolles tun und neue Erkenntnisse mit nach Hause bringen. Hotels tun gut daran, den Wandel von einer Freizeit- und Erlebnisgesellschaft in eine Sinngesellschaft zu erkennen. Das „Zurück zu den wichtigen Dingen im Leben“ und die Abkehr von einer Wachstumsphilosophie verändern unsere Gesellschaft und nicht zuletzt die Tourismusbranche langfristig. Für Touristiker ist es wichtig, diese Veränderungen zu beobachten und sich möglichst früh darauf einzustellen.



Elegante Klangwelten

Eine der renommiertesten KEF-Lautsprechererien ist ab sofort mit Metamaterial-Absorptionstechnologie verfügbar. Mit dem Launch der zeitlosen und eleganten R-Serie, die nun mit der bahnbrechenden Metamaterial-Absorptionstechnologie (MAT™) ausgestattet wurde, definiert der englische Audio-Hersteller KEF seine Klangwelten einmal mehr neu. Alle Lautsprecher der R-Serie sind in den Farben Schwarz glänzend, Weiß glänzend und Walnuss sowie in einer exklusiven Titanium Gloss Special Edition für R7 Meta und Indigo Gloss Special Edition für R3 Meta erhältlich. Im Sommer 2023 wird es die R-Serie innerhalb einer Special Edition in den Farben Blau und Grau geben.

Bequemen und stilvoll

Wittmann zieht 2023 ins Freie. Und zwar mit Luca Nichettos Kollektion PARADISE BIRD, die im Wohnraum mit einem Korpus aus Metall oder gepolstert bereits ihren festen Platz gefunden hat. Das hohe Interesse an einer wetterbeständigen Version für Garten, Balkon und Terrasse veranlasste Wittmann und Art Director Luca Nichetto, auch an einer Outdoor-Variante des markanten Designs zu arbeiten. PARADISE BIRD Outdoor tauscht die ursprüngliche Metallstruktur gegen ein hochwertiges Geflecht, behält den gewohnten Polsterkomfort und die präzise Textilverarbeitung von Wittmann bei und wird so zu einer qualitativ hochwertigen, äußerst bequemen und stilvollen Möbelserie für den Außenbereich.



Made in Germany

Die beiden Designer Eva Marguerre und Marcel Besau kooperieren erstmalig mit WhiteWall – das bedeutet internationale Designkompetenz kombiniert mit perfekter Handwerkskunst made in Germany. Das Premium-Fotolabor WhiteWall aus Frechen bei Köln hat zusammen mit dem Studio Besau-Marguerre eine inspirierende neue Design-Edition an Bilderrahmen kreiert. Das Hamburger Designstudio hat dabei drei Editionen mit drei Farbwelten in Gelb, Purpur und Grün konzipiert. Das Ergebnis: Rahmen mit vier verschiedenfarbigen Leisten aus einer Farbfamilie mit fixer Farbanordnung.



Hotel Verte, Warsaw

© Marriott

Spektakuläre Neueröffnungen 2023

Wir stellen aus der Vielzahl der geplanten Neueröffnungen in diesem Jahr vier ausgewählte Hotels der Marriott-Gruppe vor, die sicher für positives Aufsehen sorgen werden.

Das Courtyard by Marriott Berlin Mitte

Courtyard by Marriott stellt die neue europäische Designstrategie im Courtyard by Marriott Berlin Mitte vor. Dazu wurden im Hotel nahe des Checkpoint Charlie die 267 Zimmer komplett renoviert. Zu den neu gestalteten Zimmern mit flexiblen Arbeitsbereichen gehören 236 Deluxe-Zimmer, 21 Superior-Zimmer, sechs Studios und vier Einzimmer-Apartments mit separatem Wohn- und Schlafbereich und Kochnische. Das Design im Courtyard by Marriott Berlin Mitte ist zeitgenössisch europäisch und besticht durch einen vielfältigen Materialmix in angenehmen Naturtönen mit farblichen Akzenten und bietet dem modernen Reisenden mehr Flexibilität. Im Zuge der Renovierungen wurden nachhaltige Maßnahmen berücksichtigt und integriert, denn Marriott International hat sich zum Ziel gesetzt, die CO₂-Bilanz bis 2025 um 30 Prozent zu verringern, um die Netto-Null-Treibhausgasemission in der Wertschöpfungskette bis spätestens 2050 zu erreichen. Im Zuge des Umbaus wurden beispielsweise hauseigene Wasserenthärtungsanlagen für Warm- und Kaltwasser installiert, um Kalkablagerungen speziell in den Badezimmern zu reduzieren und somit weniger Chemikalien verwenden zu müssen. Zusätzlich

kommen Wasserperlatoren zum Einsatz, um den Wasserverbrauch zu reduzieren. Ebenso erleuchten LED-Strahler die Gästezimmer und die Klimaanlage wurde aufgerüstet, um energieeffizienter zu arbeiten. Die neuen Zimmer sind zudem mit gewebtem Vinylboden aus recyceltem Material, das mit 100 Prozent erneuerbarer Energie produziert wird, ausgestattet. Auf eine andere Recyclingweise wurden in den Hotelfluren Bodenbeläge mit einem 84-prozentigen biobasierten Anteil, darunter recycelte Fischeretze, verlegt, die in einzelnen Modulen verlegt wurden, um bei nicht entfernbaren Verschmutzungen nur einen Teil austauschen zu können, anstatt den ganzen Teppich zu entsorgen. Beide Böden können bei der nächsten Renovierung wieder zu neuen Böden recycelt werden.

Hotel Verte, Warsaw

Autograph Collection Hotels gibt mit der Eröffnung des Hotel Verte, Warsaw, Autograph Collection das Debüt in Polen. Im Herzen der Warschauer Altstadt in der historischen Miodowa-Straße, neben dem prächtigen Nationaltheater und



Courtyard by Marriott Berlin Mitte



Sina Bernini Bristol, Rom

dem Königsweg, schlägt das Hotel Verte ein neues Kapitel für die beiden ikonischen Gebäude Branicki und Szaniawski aus dem 18. Jahrhundert auf. Nach einer achtjährigen Renovierung präsentiert sich das Hotel in einem einzigartigen Design, das sein kulturelles Erbe kunstvoll mit einem modernen Twist verbindet. Jedes der 94 Zimmer hat eine maßgeschneiderte Einrichtung mit hochwertigen Materialien wie Naturholz, Stein und gewebten Stoffen. Das Bistro-Restaurant KUK by Maciej Majewski verfügt über einen einladenden Frühstückspavillon und einen versteckten Garten und kreiert für die Gäste eine Wohlfühlatmosphäre.

Das Sina Bernini Bristol

Das Sina Bernini Bristol, Autograph Collection wurde 1874 erbaut und ist ein Wahrzeichen im Zentrum von Rom, das im Laufe der Jahre viele wichtige Persönlichkeiten beherbergt hat. Die Inneneinrichtung des Hotels mit Blick auf den Triton-Brunnen ist von eben jenem Wahrzeichen aus dem 17. Jahrhundert inspiriert und wartet mit luxuriösem Barockinterieur mit einem modernen Touch auf. Die 166 Zimmer sind mit raffinierten und eleganten Details gestaltet und sind ein intimer Rückzugsort im Herzen der Ewigen Stadt. Satte Farben und bronzefarbene

Akzente schmücken jedes Zimmer und schaffen ein faszinierendes Ambiente. Das Hotelrestaurant Il Vizio nimmt Gäste mit auf eine kulinarische Reise und hat sowohl Sushi als auch italienische Spezialitäten auf der Karte und kombiniert einzigartige Aromen mit den besten Zutaten.

Das Los Seises Sevilla

Das historische Los Seises Sevilla, ursprünglich bekannt als Teil des Erzbischöflichen Palasts, liegt im Herzen des Barrio Santa Cruz, nur wenige Schritte von der Kathedrale entfernt und wurde komplett renoviert. Alle Hotelbereiche wurden renoviert, dabei wurden historische Details hervorgehoben und gleichzeitig eine Hommage an den Standort geschaffen. So entstanden Bereiche, in denen Gäste einzigartige gastronomische und kulturelle Erlebnisse genießen können. Die 42 Zimmer wurden im warmen, abwechslungsreichen Design gestaltet, das die Destination einfängt. Im sevillanischen Innenhof El Patio del Pali begeistert ein kulinarisches Erlebnis unter der Leitung des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchefs Andrés Madrigal die Gäste. Das andalusische Bistro befindet sich neben einem hundertjährigen Olivenbaum vom Jerusalemer Ölberg, der von Orangenbäumen umgeben ist – eine echte Oase im Barrio de Santa Cruz.

Los Seises Sevilla: Der Pool auf der Dachterrasse mit Blick auf die Giralda gehört zu den begehrtesten Pools der Stadt.





© Marriott

Moderne Architektur und inspirierendes Ambiente

Am 1. Dezember 2022 eröffnete das Mayburg Salzburg, a Tribute Portfolio Hotel der international renommierten Marriott Bonvoy Gruppe. Betrieben wird das Mayburg Salzburg von der Four Peaks Hospitality GmbH, einer österreichischen White Label Hotelbetreibergesellschaft mit Sitz in der Mozartstadt.



Rund 80 Meter vom Mayburger Kai entfernt, mitten in einer traditionsreichen Wohngegend Salzburgs gelegen, bietet das Mayburg Salzburg design-affinen Reisenden einen modernen Rückzugsort in einem ruhigen, natürlich gestalteten Ambiente. Im Mayburg Salzburg trifft individuelles Design auf höchste Servicequalität. Insgesamt stehen acht Junior-suiten, 29 Deluxe-Superior-Zimmer und 51 Standardzimmer zur Verfügung. Mit einem klaren Bezug zur Natur sind alle Gästezimmer in erdigen, eleganten Grün- und Brauntönen gehalten. Das stilvolle Interieur zeichnet sich durch warme Materialien und Akzente der umliegenden Landschaften aus.

Ambiente zum Wohlfühlen

Inspiziert von Josef Mayburger (1814 bis 1908), einem der bedeutendsten Landschaftsmaler Salzburgs, wurden Konzept und Innenausstattung des neuen Hotels speziell für den Standort entwickelt. Seine Kunst der Landschaftsmalerei spiegelt sich im Wohlfühlambiente des Hotels ebenso wider wie seine intime Beziehung zur Schönheit der Natur. Eine weitere Besonderheit in Mayburgers Vita war die Ordnung der Schmetterlingssammlung von Erzbischof Kardinal Fürst Schwarzenberg. Auch dieses Detail seiner Lebensgeschichte findet sich im liebevoll gestalteten Interieur des Hotels wieder.

Gehobene Küche und Cocktails

Die Lobby ist das Herzstück des Hotels, und hier beginnt auch das kulinarische Erlebnis. Das Restaurant „The Mayburg Living Room“ steht für ein ungezwungenes Miteinander und regionale Küche. Frische Zutaten aus der Region, verarbeitet in manchmal auch überraschenden Kombinationen, werden die Gäste begeistern. Auch das Frühstück bietet eine Vielzahl an kulinarischen Höhepunkten, darunter



eine große Auswahl an verschiedenen Brotsorten aus der Region und Käse aus dem Salzburger Land. Der Lounge- und Barbereich „The Mayburg Bar“ bietet das perfekte Umfeld für einen genüsslichen Drink oder eine der vielfältigen Kaffeespezialitäten. Auch bei den Signature Drinks wird sehr viel Wert auf natürliche Zutaten aus der Umgebung gelegt, vielfältige alkoholfreie Varianten ergänzen

die Barkarte. Die Bartender freuen sich darauf, ihre Gäste je nach Saison und individuellen Vorlieben mit wechselnden Cocktail-Kreationen aus hochwertigen Produkten überraschen zu dürfen. Für all jene, die ihre Fitness auch auf Reisen stärken wollen, bietet das hauseigene Fitnessstudio mit High-End-Techno-Gymgeräten eine Vielzahl an Trainingsmöglichkeiten.

www.mayburg.at





Sail und Golf Club im Schloss Ebenfurth

Die New Design University St. Pölten gibt Einblick in die Bachelorarbeit im Bereich Innenarchitektur & 3D-Gestaltung von Markus Fritz, der mit dem Thema Golf- und Segelclub mit Schwerpunkt auf Digitalisierung, Simulation und Augmented Reality einen neuen Zugang für Sportbegeisterte abseits der realen Umgebung ermöglicht.

**Text: Univ.-Prof. (NDU)
Architekt Christian Prasser**



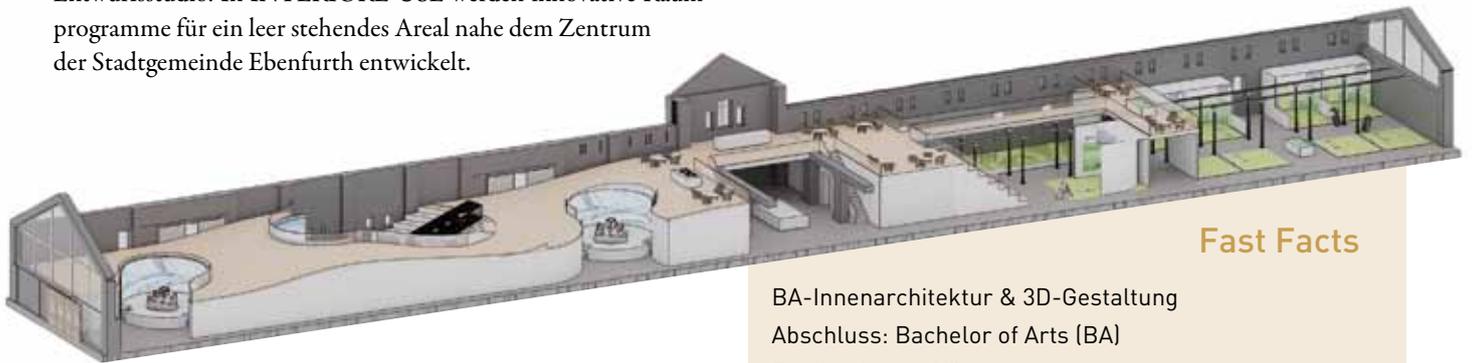
Was sehr oft zu mehrtägigen Urlauben oder Trainingseinheiten führt, kann hier auf kurzem Weg und rund um die Uhr abgerufen werden. In einem Tourismusland wie Österreich mit großer Sportbegeisterung ein faszinierendes Asset, um internationale Gäste wie die lokale Bevölkerung auf Aktivitätstour zu schicken, um so Auslastungen und Kommunikation im Hospitalitybereich vor Ort zu steigern.

Die Herausforderungen bei bestehenden Bauwerken

Die Auseinandersetzung mit bestehenden Baustrukturen hat in den letzten Jahren enorm an Bedeutung gewonnen. Historische Bauten sind materielle Zeugnisse unserer Vergangenheit und aufgrund ihrer Geschichte auch identitätsstiftend. Eine der Herausforderungen im Umgang mit bestehenden Bauwerken ist eine umfassende Analyse mit einer kritischen und ergebnisoffenen Bewertung. Dies ist Ausgangspunkt für eine sinnvolle Neuprogrammierung und Verwandlungsprozesse, die auf neue Bedürfnisse abgestimmt werden. Dieser hochaktuellen und komplexen Aufgabenstellung widmeten sich die Student*innen in diesem Entwurfsstudio. In INTERIORE-USE werden innovative Raumprogramme für ein leer stehendes Areal nahe dem Zentrum der Stadtgemeinde Ebenfurth entwickelt.

Die Formensprache entwickelt sich aus einem Boot. Dieses bildet einen Hohlkörper und schafft durch die Verdrängung von Wasser einen geschützten Raum im Meer. Analog zum Boot legt sich der eingefügte Kubus in den Bestand und lässt einen geschützten Raum entstehen.

Daraus ergeben sich 3 Nutzungsarten: Im Inneren befindet man sich im Rumpf, und es eröffnet sich eine neue Welt mit virtuellen Interaktionen, seitlich gleicht der Körper einem Schiff im Meer und oben genießt man den Ausblick auf das wunderschöne alte Gemäuer bzw. die Natur.



Fast Facts

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

Für alle nutzbar

Als Standort wurde ein leerstehender Gutshof im Areal vom Schloss Ebenfurth südlich von Wien gewählt. Für den vorliegenden Entwurf definiert Markus Fritz den Raum als offene, gemeinsam nutzbare Ressource für eine sportbegeisterte Gesellschaft. 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, aber auch virtuelle Übertragungen statt.

- Segel- & Golf-Simulatoren (Monitoring der Daten)
- Professional Area (Schautrainings von Profisportler*innen)
- Tactic Table (AR-unterstützte Nachbesprechung und Planung)
- Vorträge, Reiseberichte, Produktpräsentationen, Einspielung von Liveevents usw.
- Shop Area
- Club App (Highscores, Buchung, Events, etc.)

*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.*



Verleihung des Österreichischen Umweltzeichens

38 Unternehmen erhielten kürzlich von Klimaschutzministerin Leonore Gewessler das Österreichische Umweltzeichen für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen. 13 Unternehmen wurde auch das europäische Pendant, das EU-Ecolabel, überreicht. 15 der neuen Umweltzeichen-Betriebe stammen aus der Tourismusbranche.

Die neuen Lizenznehmer im Überblick* im Tourismus

Kategorie Tourismus

- Austria Trend Hotel Congress Innsbruck (Innsbruck, Tirol)
- Boutique Hotel Das Tigra (1. Bezirk, Wien) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- Brandlhof der Volkskultur Niederösterreich (Krems, NÖ)
- harry's home Bischofshofen (Salzburg) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Dornbirn (Vorarlberg) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Hart bei Graz (Steiermark) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Linz-Urfahr (OÖ) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Steyr (OÖ) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Telfs (Tirol) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- harry's home Wien Millennium Tower (20. Bezirk, Wien) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- Hotel & Wirtshaus Post (St. Johann, Tirol) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- Kulturhaus Brotfabrik - Caritas der Erzdiözese Wien – Hilfe in Not (10. Bezirk, Wien)
- Landhaus Edelweiss (St. Leonhard/Pitztal, Tirol) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- Seecamping Appesbach (St. Wolfgang, OÖ) – Umweltzeichen & EU-Ecolabel
- ÖBB Infrastruktur AG Bildungszentrum Wien (10., Wien)

* Wenn nicht gesondert angeführt, wurde das Österreichische Umweltzeichen verliehen.



V.l.: Leonore Gewessler, Sigrid und Maximilian Blumschein vom Hotel & Wirtshaus Post

Seit mehr als 30 Jahren ist das Österreichische Umweltzeichen das wichtigste staatlich geprüfte Umweltsiegel in Österreich und steht für eine konsequente Orientierung an Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Die Auszeichnung erhalten für die Nutzungsdauer von vier Jahren nur jene Angebote aus den Bereichen Produkte, Tourismus, Bildung, Kunst und Kultur sowie Green Meetings & Events, die eine Reihe an Umweltkriterien wie Qualität und Langlebigkeit erfüllen. Die Betriebe unterziehen sich dafür einer externen Überprüfung, in der die Einhaltung der jeweiligen Umweltzeichen-Richtlinie genauestens kontrolliert wird.



Leonore Gewessler (rechts), Sebastian Wolak und Theresa Gollner vom Austria Trend Hotel Congress Innsbruck

Leonore Gewessler (2.v.l.) an Vertreter von harry's home Bischofshofen, Dornbirn, Telfs, Hart bei Graz, Wien Millennium Tower, Steyr und Linz-Urfahr



© BMK / Cajetan Perwein

NACHHALTIGKEIT – naturbewusst | ökologisch umweltschützend | regional ökonomisch | ressourcenschonend



Nachhaltigkeit
ist ein Handlungsprinzip
zur Ressourcennutzung, bei dem eine
dauerhafte Bedürfnisbefriedigung durch die
Bewahrung der natürlichen Regenerationsfähigkeit
der beteiligten Systeme – vor allem von Lebewesen
und Ökosystemen – gewährleistet werden soll (Wikipedia).



Mit den berührungslosen Waschtischarmaturen von Schell lässt sich Wasser einsparen.

Nachhaltigkeit – aktueller denn je

Das Wort „Nachhaltigkeit“ ist in der Branche buchstäblich in aller Munde und wird auch in den nächsten Jahren die meisten Menschen beschäftigen. Die Branche hat die Herausforderungen schon längst erkannt und agiert nicht mehr mit Lippenbekenntnissen, sondern immer aktiver mit Taten. Auf Produzentenseite ist das Thema ebenfalls angekommen und wird verstärkt nach außen getragen. Anbei ein kleiner Auszug von Firmen, die Nachhaltigkeit als Selbstverständlichkeit ansehen, danach handeln und produzieren.



Höchste Qualität mit Auszeichnung garantiert

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.

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®-Matratzen-System, das sich durch perfekte Durchlüftung aufgrund der handverflochtenen Kaltschaumstege auszeichnet.

Die Bettenserie „Linea Pura“ besticht durch puristisches Design aus 100 % natürlichen Materialien. Ob rein aus Massivholz bestehend oder in Kombination mit weichen Kopfhältern, die Naturbetten kommen gänzlich ohne Metall aus.

Berührungslose Armaturen

Energiesparen ist aktuell wichtiger denn je. Doch nicht nur Heiz- und Stromkosten bergen ein enormes Einsparpotenzial – auch durch einen optimierten Wasserverbrauch lässt sich bares Geld sparen, ein Aspekt, der im Rahmen der aktuellen Energie-debatte vergleichsweise wenig Beachtung findet. Dabei treibt insbesondere der Warmwasserverbrauch in Gebäuden die Energiekosten zusätzlich in die Höhe und birgt ein hohes Einsparpotenzial. Allein durch den Einsatz berührungsloser Armaturen lassen sich im Vergleich zu regulären Einhebelmischern bis zu 70 Prozent einsparen, und das bei gleichbleibendem Nutzungskomfort. Diese Option findet nicht nur in (halb-)öffentlichen und gewerblichen Gebäuden immer stärkere Beachtung, sondern auch in Wohngebäuden. Wie hoch das individuelle Einsparpotenzial für ihr Gebäude ist, können Nutzer in nur wenigen Klicks mit dem Schell Wassersparrechner unter www.schell.eu herausfinden.

Effizienter Umgang mit wertvollen Ressourcen

Was bedeutet nachhaltiges Wirtschaften, Produzieren und Handeln? Mit dieser Frage hat sich PREFA intensiv auseinandergesetzt und vor Kurzem die erste Nachhaltigkeitsbroschüre veröffentlicht, die die gesamte Kreislaufwirtschaft und den Produktlebenszyklus – von der Rohstoffbeschaffung über die Produktion bis hin zur Entsorgung – zusammenfasst. Wenn es darum geht, die Atmosphäre zu schützen, zählen vor allem die Treibhausgas-Emissionswerte. Mit einem Wert von 3,36 kg CO₂-Äq/kg erzielt PREFA bei den Dachelementen im Vergleich zu Alternativprodukten beste Ergebnisse. Um die Emissionen bei der Herstellung eines PREFA-Daches mit durchschnittlich 400 kg – in den 40 Jahren der Garantie – zu kompensieren, müssten lediglich 3,76 Bäume gepflanzt werden. Und auch hier kommt die Wiederverwertung zugute, denn ein Aluminiumdach behält seinen Wert. Wenn das Dach nach Gebrauch recycelt wird, kommt der Emissionswert lediglich auf 0,76 kg CO₂-Äq/kg, was der Pflanzung eines halben Baumes entspricht.

Für PREFA GF Leopold Pasquali ist Nachhaltigkeit ein Thema der Stunde.



Ein kleiner „Eingriff“ mit großer Wirkung durch die Umwelttechnik der Rabmer Gruppe.

Energiekosten sparen, Klima schützen

Rasant steigende Energiepreise stellen die heimische Hotellerie vor eine enorme Herausforderung. Mit Blick auf die europaweite Dürre des vergangenen Sommers rückt dabei zunehmend die Ressource Wasser in den Mittelpunkt – nicht zuletzt angetrieben von den Gästen, die ihre Unterkünfte immer häufiger nach Klimaschutzaspekten auswählen. Wie sich sowohl der Energie- als auch der Wasserbedarf langfristig senken lassen, demonstriert das Eurothermenresort Bad Schallerbach in Oberösterreich. 200 Duschen der Therme wurden mit Umwelttechnik der Rabmer Gruppe ausgestattet. Das Ecoturbino-System spart dem Resort rund 9,1 Millionen Liter Wasser, 370.000 kWh Energie und 120 Tonnen CO₂ im Jahr – und das ohne Komfortverlust für die Gäste.





Was denken Hoteliers zum neuen Jahr?

Sechs Stimmen aus der Hospitality-Branche.

Hoteliers aus der Hospitality-Branche sind in der Regel sehr engagiert und optimistisch, wenn es darum geht, ihr Geschäftsjahr im Tourismus und der Hotellerie zu gestalten. Ständig auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, um ihre Gäste zu begeistern und ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein wichtiger Fokus liegt dabei auf der Verbesserung der Kunden-

erfahrung und der Schaffung von Mehrwert für die Gäste. Dazu gehört auch die Nutzung von Technologie und Innovationen, um Prozesse zu optimieren und den Gästen ein zeitgemäßes Angebot zu bieten. Zukunftsthemen sind unter anderem der Klimawandel und die Nachhaltigkeit, die Digitalisierung und der Wandel der Reisegewohnheiten.



Hybride Konzepte sind angesagt

Xavier Desalles, CEO der Aparthotels Adagio, sieht die Zukunft der Hotellerie nicht nur im Jahr 2023 als hybrid: „Ich denke, dass es in Zukunft mehr und mehr hybride Konzepte geben wird, mit einer Mischung aus sehr kurzen Reisen und langen Aufenthalten. Im Zuge der Flexibilisierung der Arbeit werden wir sicherlich mehr Arbeitnehmer begrüßen, die ihren Arbeitsplatz tagsüber in den Co-Working-Space unserer Lobby oder in eines unserer Apartments verlegen. Einige werden in unseren Aparthotels wohnen, andere werden nur einen Teil der Woche bleiben, weil sie dank der flexiblen Remotestruktur nicht mehr an ihren eigentlichen Arbeitsplatz gebunden sind. Und natürlich auch Freizeitreisende, die die Freiheit eines Apartments schätzen. Auch denke ich, dass das Design und der Erlebnisaspekt noch wichtiger werden.“

Trenddestination Mallorca

Susana Tejada, CEO von It Mallorca Unique Spaces, freut sich auf die neue Saison. Die Prognosen für den Luxustourismus sind gut und es ist kein Geheimnis, dass Mallorca 2023 als wichtigstes Luxusreiseziel im Mittelmeerraum gehandelt wird. Sie ist der festen Überzeugung, dass wahrer Luxus auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden eingeht und diese nahezu selbstverständlich erfüllt. Susana legt großen Wert auf Mitarbeiter, die sich für den Kontakt mit den Gästen begeistern können und die kleinen Aufmerksamkeiten auf natürliche Weise ausführen, um sicherzustellen, dass Gäste ein unvergleichliches Ambiente genießen, in dem die Zeit langsamer zu vergehen scheint.





Visionäres Konzept

Alles begann vor fast 40 Jahren in Botswana mit ein paar rustikalen Zelten, einem einzigen Land Rover, zwei engagierten Safari-Führern und dem Traum, die ikonischen Wildnisgebiete Afrikas zu präsentieren. Seitdem hat sich Wilderness zu einem weltweit führenden Hospitality-Unternehmen für Naturschutz und Tourismus entwickelt. Für 2023 verkündet CEO Keith Vincent ein ehrgeiziges Ziel: „Wir wollen die Fläche, die wir helfen zu schützen, bis 2030 verdoppeln. Dazu haben wir unsere Marke neu positioniert, damit wir mit unserem Modell für Naturschutz und Tourismus über die Grenzen Afrikas hinaus expandieren können.“

Attraktiver Ganzjahresarbeitgeber

Der Fachkräftemangel ist in der Hotellerie und Gastronomie eines der relevantesten Themen. Gastgeberin Patricia Lorenz erklärt, welche Strategie das 4-Sterne-Superior Hotel Burg Lech am Arlberg fährt: „Wir sind im stolz darauf, in diesem Jahr wieder zehn Monate am Stück geöffnet zu haben. Das war für uns zwar eine große Herausforderung, aber auch eine Chance, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über das gesamte Kalenderjahr die Arbeit und das Leben am Berg zu ermöglichen. Dafür bauen wir auch unser neues Teamhaus, zentral in bester Lage Oberlechs, das aus Apartments mit Küche und extra Schlafzimmern besteht. Ganzjahresarbeitgeber bieten eine größere Stabilität und Sicherheit für das Team. Wir sehen das als eine zukunftsweisende Strategie für uns, aber auch für die gesamte Region.“



Eigene Tradition als Branchentrend



2023 ist ein besonderes Jahr für das maledivische Unternehmen Coco Collection, denn vor genau 25 Jahren eröffneten die vier Gründerbrüder das Inselresort Coco Palm im Baa-Atoll. Damals eine der ersten Hotelinseln, setzte Coco Palm schon von Beginn an auf Nachhaltigkeit und Achtsamkeit beim Bau. So wurden die Gebäude wann immer möglich an die Flora der Insel angepasst. Bereits damals legten die Visionäre einen inseleigenen Obst-, Gemüse- und Kräutergarten an und installierten eine Wasseraufbereitungsanlage, um die Insel mit eigenem Trinkwasser versorgen zu können. Dieses Konzept kommt nicht nur seit 25 Jahren bei außergewöhnlich vielen Stammgästen der Insel gut an, auch das Team von Coco Palm ist der Coco Collection jahrzehntelang treu. „Dass unsere Werte, die wir schon seit unserer Gründung leben, umsetzen und achten, nun auch Einzug in die Branche gehalten haben, ist für uns eine Bestätigung und Ermutigung, unseren Weg weiterzugehen und positiv und mutig in die Zukunft zu schauen“, so Hussain Hilmy, Co-Founder and Board Director der Coco Collection.

Buchungslage in der Tagungshotellerie

Elisabeth Zintl, Inhaberin und Gastgeberin bei den Hollerhöfen, blickt optimistisch auf die Entwicklungen in der Tageshotellerie: „Wir haben in den letzten Monaten eine deutliche Veränderung in der Nachfrage nach Tagungen und Meetings beobachtet. Es ist offensichtlich, dass die persönlichen Zusammenkünfte wieder an Bedeutung gewonnen haben. Unsere Gäste schätzen die Möglichkeit, in einem inspirierenden Umfeld zusammenzuarbeiten und sich auf die Zukunft vorzubereiten. Wir haben uns darauf eingestellt, unseren Gästen eine sichere und angenehme Umgebung für ihre Tagungen und Meetings zu bieten.“ Die Hollerhöfe sind ein Tagungshotel für Seminare in der Oberpfalz.





Erdwärme sorgt im neuen Outdoorpool im LEBE FREI Hotel der Löwe für ein nachhaltiges Badeerlebnis. Vom Pool aus genießt man den Blick auf die Leoganger Steinberge und die Pinzgauer Grasberge.

Mit erneuerbarer Energie in den nachhaltigen Winterurlaub

Das LEBE FREI Hotel der Löwe präsentiert ein umfassendes Konzept für Nachhaltigkeit.

Fotos: © LEBE FREI Hotel der Löwe, Chris Perikles, Klaus Bauer



Rupert und Barbara Madreiter haben in den letzten Jahren ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept erarbeitet und setzen es in ihrem Hotel konsequent um.

Das LEBE FREI Hotel der Löwe ist bereit für eine ressourcenschonende Zukunft. Während vielerorts Probleme mit der Energieversorgung befürchtet werden, setzt man im 4*S-Haus in Leogang ausschließlich auf erneuerbare Energiequellen.

Seit etwa zehn Jahren treiben die Gastgeber Barbara und Rupert Madreiter die nachhaltige Neuausrichtung ihres Hotels voran. Ihr ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept wurde mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel zertifiziert.

Im Hotel setzt man auf Biomasse, Photovoltaik sowie Ökostrom aus Wasserkraft. Der neue Outdoorpool wird mit Erdwärme geheizt und ist somit auch im kommenden Winter nutzbar. „Wir haben 14 Bohrungen mit einer Gesamttiefe von 1.680 Metern durchgeführt und hocheffiziente Wärmepumpen installiert“, schildert Rupert Madreiter. Die Energieeffizienz des Gebäudes und die zeitgemäße Wärmedämmung mit erneuerbaren Materialien tragen ebenfalls zur Ressourcenschonung bei.

Das Zukunftsthema in der Hotellerie

Mitverantwortlich für das zukunftsweisende Konzept ist Ruperts Bruder Johann Madreiter. Als Unternehmensberater und Experte beim „umwelt service salzburg“ unterstützt er Tourismusbetriebe in den Bereichen Umweltzertifizierungen und Nachhaltigkeitsmanagement.

„Nachhaltigkeit und Energieeffizienz sind für die Hotellerie im gesamten Alpenraum von großer Bedeutung – aus mehreren Gründen“, betont Johann Madreiter. „Es geht natürlich um Emissionsreduktion und Klimaschutz, aber auch um wirtschaftliche Überlegungen. Gerade in der aktuellen Situation werden die Gäste immer nachhaltigkeitsbewusster, außerdem sind nachhaltige Unternehmen attraktive Arbeitgeber. Und natürlich hat man die Energiekosten besser im Griff.“

Winterurlaub mit Umweltbonus

Neben der nachhaltigen Energiegewinnung punktet der Löwe mit Regionalität. Zahlreiche Lebensmittellieferanten des Hotels kommen aus Leogang und Umgebung, der Großteil der Partner bei den jüngsten Umbauten ebenso. Hauseigene E-Ladestationen, biozertifizierte Kosmetikprodukte und eco-zertifizierte Reinigungsmittel sind weitere Teile des Nachhaltigkeitssschwerpunkts.

Abgerundet wird das Maßnahmenpaket mit einem Umweltbonus: Besucher, die mit dem Zug anreisen, erhalten einen dreiprozentigen Rabatt auf den Buchungspreis. Damit animiert man Gäste zur nachhaltigen Anreise – denn mehr als zwei Drittel der CO₂-Emissionen, die ein Urlaub verursacht, entstehen bei der An- und Rückreise. Vor Ort stehen den Gästen der hotel-eigene E-Skibus und das Loigom-Shuttle der Gemeinde Leogang zur Verfügung, um rasch sowie emissionsfrei ins Skivergnügen starten zu können.

Österreichisches Umweltzeichen und EU-Ecolabel

Das LEBE FREI Hotel der Löwe ist für Johann Madreiter ein Vorzeigeprojekt und macht deutlich, dass auch mittelgroße Betriebe viel bewirken können: Allein durch gezielte Umbaumaßnahmen, verbunden mit einer Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs, werden 90 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart. Bald könnte das Genusshotel komplett klimaneutral sein. „Bei den internen Prozessen haben wir dieses Ziel schon erreicht. Was die Lieferkette und die Mobilität von Mitarbeitern und Gästen betrifft, sind wir auf einem sehr guten Weg“, sagt der Berater.

Schon jetzt wird das Engagement der Betreiberfamilie mit mehreren etablierten Zertifikaten honoriert. Das Österreichische Umweltzeichen und das EU-Ecolabel zählen zu den bekanntesten Umweltauszeichnungen im Tourismus. Darüber hinaus ist das LEBE FREI Hotel der Löwe ein Klimabündnisbetrieb.

„Vor allem junge Gäste wünschen sich naturnahe Urlaubserlebnisse und wollen genau wissen, was für Umwelt und Klima getan wird, bevor sie ein Hotel buchen.“

Barbara Madreiter

Der nachhaltige Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für sie und ihre Familie eine Herzensangelegenheit. „Wir haben selbst zwei Töchter und tun alles, damit sie, aber auch unsere Gäste Leogang weiterhin so erleben können, wie wir es erleben: als einen Ort, an dem man in der unberührten Natur Kraft tankt und sich eine Auszeit vom Alltag gönnt. Ganz nach unserem Hotelmotto LEBE FREI.“

www.loewe.at

Die Zutaten für die alpin-mediterrane Küchenkompositionen kommen vorzugsweise aus der Region. Natürlich Baumaterialien wie Holz und Stein sorgen im Inneren des Hotels auch ohne großen Energieaufwand für ein angenehmes Raumklima.





© ÖHV/ Florian Lechner

Die Moderatorin des ORF-Landesstudio Kärnten Mag. Ute Pichler führte charmant und kompetent durch das Kongressprogramm.

Ein Auszug der Vortragenden:
Sabine Hübner, Prof. Dr. Dr. Lars P. Feld,
Dr. Othmar Karas, Mag. Susanne Karus-Winkler,
Michaela Reitterer u.v.m.

ÖHV-Kongress

Die Zeitenwende ist eingeläutet.
Die Tourismus-Zukunft wurde
von Profis ausführlich betrachtet.



700 Teilnehmer:innen und 70 Wirtschaftspartner begrüßte die Österreichische Hotelierversammlung beim ÖHV-Kongress zu ihrem 70. Geburtstag von 22. bis 24. Jänner in Salzburg und richtete den Blick ganz bewusst nach vorn.



V.l.n.r.: ÖHV-Präsident Walter Veit, Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer und Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus Gesellschaft (SLTG)



V.l.n.r.: MMag. Dieter Hardt-Stremayr, GF Graz Tourismus, ÖHV-Präsident Walter Veit und Dieter Krasa, Leiter Graz Convention Bureau.

Beim Kongress wurden die großen Herausforderungen der kommenden Jahre: Arbeitsmarkt, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Betriebswirtschaft eingehend diskutiert: „Überall dort erwarten uns tiefgreifende Veränderungen. Es geht darum, sie aktiv mitzugestalten“, strich Walter Veit, Präsident der Österreichischen Hotelierversammlung und Hotelier in Obertauern, zum Start des Kongresses hervor.

„Corona, Gaskrise, Arbeitsmarktturbulenzen, Zinsanstieg, Klimawandel: Wir müssen alles neu denken“, verwies ÖHV-Generalsekretär Dr. Markus Gratzer auf die Arena Analyse „Die Zukunft des Tourismus: Veränderung gestalten“. Im Bericht zeigten 40 Branchenexpert:innen in einer qualitativen Befragung die großen Veränderungen in Gesellschaft und Wirtschaft auf. Den Input hat Studienautor Walter Osztovcics, Kovar & Partners, in fünf Handlungsfelder gegliedert, das ÖHV-Präsidium hat daraus das ÖHV-Positionspapier 2023 abgeleitet.

Handlungsfeld Betriebswirtschaft

Auf echte Herausforderungen stießen die befragten Unternehmer:innen und Wissenschaftler:innen im Handlungsfeld Betriebswirtschaft: Steigende Kosten und Zombie-Firmen mit hohen stillen Reserven sorgen für Dynamik bei den Eigentümerverhältnissen. Weitestgehend Stillstand herrscht jedoch bei den politischen Entlastungsmaßnahmen: „Da wurde über Jahrzehnte keine Hausaufgabe gemacht. Da muss jetzt etwas weitergehen“, forderte Veit kürzere Abschreibungsdauern, eine Lohnnebenkostensenkung, die Gleichstellung von Eigen- und Fremdkapital und die rasche Auszahlung von COFAG-Geldern und Energiekostenzuschüssen.

Arbeitsmarkt

Auf der Hand liegt der Handlungsbedarf im Spannungsfeld Arbeitsmarkt, wenn selbst verbesserte Saisonier-Regeln und Tourismusberufe auf der bundesweiten Mangelberufsliste nicht reichen, um den Bedarf zu decken. Geburtenflaute, Pensionierungswelle, Arbeitszeitverkürzungen und der Run auf die Unis machen Kurswechsel nötig: „Die Politik muss aufhören, Migration mit Gefahr gleichzusetzen“, will Veit neues Denken wie mit den

deutschen Fachkräfteeinwanderungsgesetzen sehen. Dazu braucht es Kinderbetreuung auch für atypische Arbeitszeiten, weniger Steuern für Vollzeitarbeit, Pensionist:innen und Überstunden, mehr Mobilitätsbeihilfen und Umzugsboni, längere Durchrechnungszeiten für Saisonbetriebe und mehr.

Big Data

In Sachen Digitalisierung habe die Branche einen besseren Ruf verdient: „Der Tourismus brachte Onlinekäufe, Bewertungen und sharing economy in unsere Büros und Wohnzimmer“, erinnerte Veit und will die Branche bei der Nutzung von Künstlicher Intelligenz, virtual reality und big data wieder als Schrittmacher und Taktgeber sehen. Nötig dafür sind Breitband und Leuchtturmprojekte sowie Förderungen für bessere Schnittstellen zwischen Hotelsoftware und Vertriebs-IT, payment providern und mehr. Veit will mehr Digitalisierung in den Lehrplänen, bei der Aus- und Weiterbildung von Lehrkräften und Branchenbeschäftigten, freien Zugang zu Buchungsdaten für Tourismusforschung und Tourismusorganisationen. Auf dem Weg an die Weltspitze müssten zuerst lange liegen gebliebene Aufgaben erledigt werden wie der digitale Meldezettel: „Der wartet seit 20 Jahren darauf.“

Nachhaltigkeit

Letztendlich, so der einhellige Tenor unter den Branchenkenner:innen, entscheidet Nachhaltigkeit, über die Zukunft des Tourismus. „Dabei sind wir die einzige Branche, die schon jetzt die Klimaziele der Bundesregierung für 2030 übererfüllt“, verweist Veit auf Brancheninitiativen für weniger Plastik und Energieverbrauch und den hohen Anteil grüner Energie. „Und wir werden diese Führungsrolle noch ausbauen. Leichter wäre das freilich mit spürbarem Rückenwind seitens der Politik“, fordert er die leichtere Einspeisung von Grünstrom, raschere Bewilligungen für Windräder, flächendeckend E-Ladesäulen, unkomplizierte Förderungen für Umweltinvestitionen, bessere Zugverbindungen und vor allem ein Kompetenzzentrum für Nachhaltigkeit im Tourismus.

Von 14. bis 16. April wird die steirische Landeshauptstadt Graz Austragungsort des nächsten ÖHV-Kongresses. 



© Frankfurter Messe/ambiente

Alles rund um Tisch und Küche

Vom 3. bis 7. Februar fand in Frankfurt wieder die Messe „ambiente“ statt. Hier wurden den Profis unter anderem die neuesten Trends für Tisch und Küche präsentiert.

Der Begriff Tischkultur beschreibt nicht nur einen schön gedeckten Tisch, sondern auch das Gefühl, das eine festliche Tafel vermittelt. Der Tisch spiegelt Gastfreundschaft und Lebensart auf eine unvergleichliche Weise wider. Und diese Tischkultur erlebt zurzeit eine unglaubliche Renaissance. Gebündelt in der Halle 12 fanden sich im Diningbereich der ambiente die Hersteller von hochwertigem Geschirr und Keramik, Produzenten edler Gläser und Glasprodukte sowie Besteck, welche für edle und individuelle Tischlandschaften unverzichtbar sind. Auch Anbieter kunstvoller Tischdekoration präsentierten sich in unmittelbarer Nachbarschaft. Auf den Hallenebenen 9.2 und 9.3 stellten zudem Hersteller von neuartigen Reinigungsmitteln, hochwertigen Bodenpolituren und Produzenten von innovativen Reinigungsutensilien ihre Produkte aus.

Die Halle 9 der ambiente beherbergte auf gleich mehreren Hallenebenen Hersteller von Küchenaccessoires wie Backutensilien und Backgeschirr sowie unverzichtbare Helfer wie Küchenmaschinen, Brotbackautomaten, Kaffeezubereiter. Auch Hersteller von neuartigen Trinkflaschen, verschiedenste Produkte zur Aufbewahrung und zahlreiche weitere Produzenten von Haushaltsartikeln waren hier vertreten. Die Halle 8 in unmittelbarer Nähe präsentierte Hersteller von Küchenutensilien, von Töpfen aus Porzellan und Keramik, vitaminschonenden Schnellkochtöpfen bis zu Pfannen mit neuartiger Antihafversiegelung mit intelligenten Griffen.

Die neue Gastlichkeit

Das ambiente HoReCa Areal war weiterhin die führende Plattform für alle Themen, Sortimente und Trends der Branche und ein Muss für alle Hoteliers und Gastronomen. Prominent platziert in der Halle 11.0 im Umfeld der Produktgruppen Table, Kitchen, Accessories & Baking und Cook & Cut hatte das HoReCa-Segment eine große Bühne.

Wieder einmal mehr bewahrheitete sich die Messe als internationaler Platz für Profis, die Ausschau nach neuesten Trends halten.



FOOD & DESIGN

2023 wird mit Leidenschaft und Überzeugung bei Lebensmitteln noch mehr auf Nachhaltigkeit und Regionalität gesetzt.





Gutes nachhaltiges Essen ist angesagt

Neues Jahr, neue Food-Trends. Einige kulinarische Statements, auf die 2023 vermehrt Wert gelegt wird. Bewusstes Essen steht dabei ganz oben auf der Genussskala.

Zusammengestellt
von Peter A. de Cillia





Man setzt 2023 – richtig geraten – vermehrt mit Leidenschaft und Überzeugung auf Nachhaltigkeit. Regionalität, bodenfreundlicher Anbau und ein veganer Lebensstil werden dabei besonders forciert. Der Gast bzw. Konsument möchte wissen, um welches Lebensmittel es sich handelt, das auf seinen Teller kommt. Herkunft, Aufzucht sind Fakten, die ganz bewusst hinterfragt werden.

New Glocal

Bei diesem Trend wird nicht der günstigere Preis, sondern die regionale Verfügbarkeit zum wichtigen Kriterium. Ob Nahrungsmittel importiert oder regional angebaut werden, wird ebenso hinterfragt. „New Glocal“ steht also für ein sinnvolles Verhältnis zwischen lokal produzierten und global importierten Lebensmitteln. Mit dieser Bewegung soll auf den ökologischen Fußabdruck der Käufer geachtet werden und es soll zunehmend zu einer Neuausrichtung des Sortiments in Supermärkten kommen. Man kann nur hoffen, dass die Branchenriesen dies nicht nur den Kunden versprechen, sondern auch danach handeln.

Mittelfristig wird dies dazu führen, dass mehr Getreide als Nahrungs- statt Futtermittel produziert wird. Wo Produzenten und der Handel nach wie vor auf internationale Importe angewiesen sind, wird es künftig mehr Transparenz entlang der Lieferkette sowie gezieltere Kooperationen mit Fairtrade-Produzenten geben, die wirklich und nachvollziehbar auf ökologische und regenerative Produktionsmethoden setzen.

Plantbased

Vegane Ernährung ist bereits seit einigen Jahren in aller Munde. Heuer soll der Trend weiter an Popularität gewinnen.

Pflanzliche Alternativen zu Fleisch, Milchprodukten und Eiern finden sich zunehmend in den Regalen. Es ist mittlerweile „in“, sich zu „veganisieren“, d. h., vegane Alternativen bestimmter Traditionsspeisen zu probieren. Beispielsweise das Chili sin Carne, pflanzlichen Joghurt aus Soja oder Kokosmilch oder veganen Käse vermehrt zu sich zu nehmen.

Unverarbeitete Lebensmittel

Das Bewusstsein der Menschen für potenzielle Gesundheitsrisiken in Zusammenhang mit der Ernährung nimmt weiter zu. So erkennen Konsumenten, dass verarbeitete und raffinierte Lebensmittel schädlich für die Gesundheit sein können und entscheiden sich stattdessen für natürliche Lebensmittel. Hier kann auch von „Clean Eating“ die Rede sein, was so viel heißt wie „nur unverarbeitete Lebensmittel essen“. Dazu gehören Obst, Gemüse, Reis, Fisch, Fleisch oder Hülsenfrüchte in ihrer natürlichen Form und ohne künstliche Zusatzstoffe.

Regenerative Food

Auch dieser Trend soll dabei helfen, die Weltbevölkerung aus der Klimakrise zu führen. Eine regenerative Lebensmittelerzeugung kann die Treibhausgasemissionen reduzieren. Denn es geht nicht nur um die Gesundheit unserer Körper, sondern auch um jene von Böden, wo unsere Nahrungsmittel angebaut werden.

Das Ziel ist: weg von synthetischen Düngemitteln, hin zu gesunden Böden, denn diese tragen zur Wiederherstellung des natürlichen Kohlenstoffkreislaufs bei und erhöhen die Fähigkeit des Bodens, Kohlenstoff zu binden und dem Klimawandel so entgegenzuwirken. Die Frage, die hier im Mittelpunkt steht, ist also, wie das, was wir essen, produziert wird.

Functional Foods – funktionelle Ernährung

Was im neuen Jahr außerdem „in“ werden soll, sind funktionelle Lebensmittel, die speziell entwickelt wurden, um bestimmte gesundheitliche Vorteile zu bieten. Dazu zählen Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Antioxidantien, Probiotika und andere Nährstoffe, die einen nachweislich gesundheitlichen Nutzen haben.

Fusion ist allgegenwärtig

Während sich auf der Ebene der Ausgangsprodukte der Trend zu mehr Regionalität und Lokalität weiter festigt, kommt es auf der Ebene der Speisen zu einer immer stärkeren Internationalisierung. Produkte und Zubereitungsarten werden aus den Küchen der Welt munter gemixt und bunt zusammengewürfelt.

Fazit

Es liegt am Konsumenten, eine positive Trendwende auch bei Lebensmitteln herbeizuführen. Der Lebensmittelhandel reagiert ziemlich schnell auf Kaufentscheidungen und weitet bei Erfolg das jeweilige Angebot sofort aus.

Nicht anders ist dies beim Wirt ums berühmte Eck. Wenn der Gast dort vermehrt nach Herkunft, Produzent etc. nachfragt, wird sich der Gastgeber was einfallen müssen, um diese Fragen und Wünsche vermehrt zu berücksichtigen. Das geliebte Schnitzel soll und wird es immer geben. Nur es soll halt artgerecht aufwachsen und nicht jeden Tag verspeist werden. Pflanzliche Gerichte und mehr Gemüse und Obst sollten öfters auf dem Speiseplan stehen. Wenn die Menschen nur auf diese paar „Kleinigkeiten“ in Zukunft mehr achten, sind wir auf dem richtigen Genussweg. 

FARBENFROHE CURRY-VARIATIONEN

WIBERG Currys garantieren Farb- und Geschmacksexplosionen.

Inbegriff exotischer Vielfalt

Curry steht sinnbildlich für die Gewürztradition und die Küche Indiens und anderer asiatischer Länder. Da es sich um eine Gewürzmischung ohne strikte Zusammensetzung handelt, ist Curry unglaublich variationsreich. Wie es schmeckt, riecht, wirkt und aussieht, richtet sich danach, welche Gewürze in welchem Verhältnis miteinander kombiniert werden. Charakteristische Komponenten sind Bockshornklee, Curcuma, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer. Der Kreativität sind jedoch kaum Grenzen gesetzt. Auch Chili, Paprika, Knoblauch, Fenchel und Ingwer sowie Nelken, Zimt und Kardamom werden gerne beigelegt. Ernährungswissenschaftler nehmen an, dass sich bei Currys die günstigen Eigenschaften der in den Einzelgewürzen enthaltenen Substanzen nicht nur addieren, sondern sogar gegenseitig verstärken.

Die Mischung macht den Unterschied

Der Klassiker Curry Madrocas eignet sich hervorragend zum Abschmecken von Speisen, für alle, die es gerne aromatisch-mild mögen. Geschmacklich ist man mit diesem Curry-Allrounder immer auf der richtigen Seite. Seine Geschmacksprofile entsprechen jenen Mischungen, welche einst die Engländer aus den indischen Kolonien nach Europa brachten. Der hohe Curcuma-Anteil sorgt für intensive gelbe Farbe.

Wer es gerne eine Spur authentischer hat, greift zu Curry Delhi Style. Diese Gewürzzubereitung punktet durch grobe Gewürzbestandteile. Dezent-fruchtig und mit angenehmer Schärfe eignet es sich perfekt für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen.

Bei der unvergleichlichen Mischung Curry Orange spielt der Name nicht nur auf die Farbe an: Dieser Curry-Mix setzt mit leichter Chili-Schärfe und fruchtiger Orangen-Note exotische Akzente. Zusätzlich sorgt der hohe Anteil gerösteter Gewürze für den kräftigen Geschmack. Neben Geflügel, Suppen und Saucen werden selbstverständlich auch vegetarische Gerichte mit Kürbis oder Hülsenfrüchten zum Fest für alle Sinne. Auch Hirsch, Hase und Reh sind ganz „wild“ auf Curry Orange!

Würzig-scharf und fruchtig-säuerlich präsentiert sich Curry Jaipur Style. Mit kräftig roter Farbgebung verleiht es authentischen indischen Geschmack und sorgt für den richtigen Kick.

Kenner und Könner schwören auf Curry Purpur. Diese Mischung darf mit Recht als einzigartig bezeichnet werden: Curry Purpur punktet mit belebendem Geschmack und leuchtender lila Farbe. Da es weder Salz noch Knoblauch oder Zwiebel enthält, ist es sogar für die Zubereitung von Desserts geeignet. Doch Achtung: Die rein natürlichen und farbgebenden Bestandteile verschiedenster Früchte regieren empfindlich auf Hitze. Für ein intensives Farb- und Geschmackserlebnis finisht man mit Curry Purpur erst nach dem Garprozess.



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



Die Bar – ein begehrter Ort

Es war ein langer Weg vom ersten Saloon in den USA bis zur heutigen trendigen Barkultur in Europa. Das Wissen über die Zubereitung exzellenter Cocktails gehört heute zur Selbstverständlichkeit einer blühenden gastronomischen Szene.

In vielen Siedlerorten im immer weiter reichenden Westen haben sich bald Krämer und Händler mit eigenem Gemischtwarenladen niedergelassen. Die Eigentümer merkten schnell, dass sie mit dem Alkoholverkauf an Siedler, Cowboys und Farmer ein gutes Geschäft machen konnten und nahmen alkoholische Getränke in ihr Sortiment auf. Um die Waren vor Diebstahl zu schützen, wurde eine große Holzbarriere installiert. Dieser hölzerne Riegel gibt der Bar bis heute seinen Namen.

Der Weg von den einfachen Verkaufsläden zum Saloon war kein weiter mehr. Und so wurden die Bars zu einem gesellschaftlichen Hotspot der kleinen Orte. Wenn hier anfangs ausschließlich einfache Spirituosen und Bier ausgeschenkt wurden, erlangten einige Storekeeper nach und nach die Fähigkeiten, mit bescheidenen Mitteln die oft sehr starken Getränke im Mix mit anderen Zutaten geschmacklich abzumildern. Das Wort Cocktail tauchte in diesem Zusammenhang das erste Mal zum Ende des 18. Jahrhunderts auf. Als Jerry Thomas 1862 das erste Barbuch veröffentlichte, setzte langsam eine Vereinheitlichung der Rezepte ein. Bis dahin hatte noch jeder Cowboy seinen Drink individuell bestellt bzw. die Zubereitung war je nach Ort oder Gastgeber unterschiedlich.

Der Cocktail erreicht Europa

Bei seiner Reise 1859 brachte Jerry Thomas die Kunst der Zubereitung alkoholischer Mixgetränke nach Europa. Bis allerdings die ersten Bars auf dem Kontinent entstanden, vergingen noch weitere 30 Jahre. Besonders in London und Paris entwickelte sich eine rege Barlandschaft. Andere Länder nahmen diese Entwicklung eher zaghaft auf. Seit etwa 20 Jahren beschäftigen sich Barkeeper und Cocktail-Nerds auf der ganzen Welt wieder mehr mit der Geschichte der Bar, der Cocktails und der Spirituosen. Das „Bargespräch“ ist gerade in Zeiten von Smartphone etc. wieder en vogue geworden.

Speziell jugendliche Konsumenten schätzen vermehrt einen professionell gemixten Drink. Österreichs Barszene entwickelt sich stetig. Zahlreiche Barkeeper, darunter auch sehr viele Frauen, gewinnen immer wieder internationale Preise, ihre Bars sind mittlerweile geliebte Stationen, um zu feiern oder zu entspannen. Speziell in den größeren Städten entstanden auch in Österreich Bars, die auch in London, Paris oder New York funktionieren könnten. Stylishes Ambiente, höchste Qualität bei der Getränkeauswahl und ein wenig Show runden dabei einen perfekten Barabend ab. 



From Japan with love



Top Bar-Spirituosen aus dem Land der aufgehenden Sonne erobern verstärkt den österreichischen Markt. Hier ein Auszug der Qualitätsprodukte, die in einer stylischen Bar nicht fehlen sollten.

Der heimische Markt für erstklassige Spirituosen wächst seit Jahren kontinuierlich, Drinks für den exquisiten Genuss werden immer beliebter. Vor allem Spirituosen aus Japan liegen im Trend. Aus diesem Grund erweitert Top Spirit, Marktführer im exklusiven Getränkebereich, sein Sortiment um neue Marken, die außergewöhnliche Geschmackserlebnisse garantieren und die bestehende Produktpalette perfekt ergänzen: „Als Spezialist für Premiummarken ist es unser Anspruch, unser Sortiment stetig zu erweitern und durch neue, einzigartige Getränke noch vielfältiger zu machen. Dadurch stoßen wir nicht nur bei unseren Kundinnen und Kunden auf Interesse, sondern auch in der Spitzengastronomie, wo wir neue Impulse setzen möchten“, erklärt Florian Czink, Top Spirit-Geschäftsführer für den Bereich Gastronomie.

Gin mit einem Hauch von Sake

Klassische Botanicals wie Wacholder und Zitrone werden beim 135° East Gin durch untypische Zutaten, welche ihm seine japanische Komponente geben, ergänzt. Yuzu, Sansho Pfeffer, Shiso, Chrysantheme und Zedernholz verhelfen diesem Gin zu einer außergewöhnlichen Gesamtkomposition, in der die stets vorherrschende Zitrusnote von den würzigen Aromen aufregend umspielt wird. Jede Zutat wird, um die einzigartigen Eigenschaften zu schützen, mit der dafür besten Methode separat destilliert. Eine davon ist die Vakuumdestillation, die auch für die Herstellung von Luxusparfums verwendet wird. Letztlich perfektioniert ein Hauch von Sake dieses Kunstwerk, das die Sinne weckt und Unerwartetes hervorruft, während es dem Geist des traditionellen Gins treu bleibt.

Japanischer Sake mit Charakter

Neu auf den Markt kommt die Marke Akashi-Tai, bestehend aus verschiedenen Sake-Variationen und Likören. Die traditionellen Reisweine stammen aus der kleinen Fischerstadt Akashi in der Präfektur Hyōgo, welche im Westen Japans liegt. Hyōgo ist das Zentrum der japanischen Braukunst, bekannt für den weltweit besten Sake-Reis und sein reines Wasser. In der Akashi Sake Brewery werden die unterschiedlichen Sake-Typen und Liköre durch den Toji (Japanisch für Braumeister) und sein Team in kleinen Chargen handgefertigt. Gebraut wird nach traditionellen Methoden und ausschließlich mit hochwertigen lokalen Produkten.

Eine Assemblage von Whiskys höchster Qualität

Die Familie Yonezawa zog im Jahr 1856 nach Akashi City. Nachdem sie die Kunst des Sake-Brauens beherrschte, begann die Familie 1917 mit der Destillation. Ein Jahrhundert später ehrt Kimio Yonezawa, der Master Blender und Destillateur des Hauses, sein Erbe und das 100-jährige Bestehen des Familienunternehmens, indem er die Kaikyō-Destillerie und die Hatozaki-Whiskys kreierte.

Alle Hatozaki-Whiskys sind das Ergebnis eines doppelten Blendings. Zuerst werden mehrere Whiskys ausgewählt, um den Basis-Blend zu erstellen. Diese Auswahl wird dann so lange wie nötig reifen gelassen. Ein Teil dieses Basis-Blends wird dann in der Kaikyō-Destillerie, die ihren Namen von der nahe gelegenen Hängebrücke hat, mit anderen Whiskys in Fässer abgefüllt. Während dieser zweiten Stufe des Blendings werden verschiedene Arten von Fässern verwendet, wie Bourbon, Sherry, Sakura (japanische Kirsche) oder sogar Mizunara (japanische Weißeiche). Dieser Schritt ermöglicht es, zusätzliche aromatische Noten einzuarbeiten, die sowohl Tiefe als auch Finesse in der endgültigen Spirituose schaffen.

Alle Marken sind im ausgesuchten Premium-Spirituosenfachhandel erhältlich.

www.topspirit.at





Qualität im Glas

Einen besonderen Barabend macht das stimmige Ambiente der Lokalität und das sorgsam gewählte Getränkesortiment aus. Die Qualität der Produkte spielt dabei eine große Rolle.

Dry January

Auch Monatsinitiativen wie „Sober for October“ oder „Dry January“ werden durch den Trend zu alkoholfreiem Genuss immer beliebter. Aus diesem Grund gibt es seit Anfang Januar in vielen österreichischen Bars unterschiedliche Zero-Alcohol-Cocktails mit den Produkten von UNDONE. Ein kleiner Auszug der teilnehmender Lokale: Truth&Dare (Wien), Moby Dick – Cocktailbar & Eatery (Wien), Moxy Vienna Airport (Wien), Steigenberger Hotel Herrenhof (Wien), Peacock Pub Bar Music (Mattersburg), SKYFALL Beach Lounge & Bar (Eisenstadt), Paradiso (St. Pölten), Kostbar (Altlengbach), APRÈS POST HOTEL (Stuben), Hubertushof in Stuben (Stuben), AKTIV & SPA HOTEL Alpenrose (Schruns im Montafon), HAUSBAR „VERMALA ALP“ (St. Gallenkirch) und Vincent Bar (Bregenz).

Modus Operandi

Die Waldviertler Traditionsbetriebe Destillerie Haider mit dem Whisky J.H. und die Privatbrauerei Zwettl leben seit vielen Jahren eine intensive Partnerschaft. Jetzt präsentieren die beiden familiengeführten Unternehmen eine neue Facette, wie der „Geschmack des Waldviertels“ intensiviert werden kann: Modus Operandi – ein im Whiskyfass gereiftes Zwettler-Bier. „Holzfassgereifte Biere sind gefragt und beliebt. Sie heben sich von Massenprodukten klar ab und sind geschmacklich sehr vielschichtig“, weiß Sommelier Martin Pichler. Aktuell durfte ein unfiltrierter Zwicklbock aus dem Hause Zwettler in einem Whiskyfass der Familie Haider aus heimischer Eiche, in dem zuvor eine getorfte Variante des Whiskys J.H. gelagert wurde, über mehrere Monate reifen.

Regenerative Landwirtschaft

Auf der Messe ProWein Mitte März mit dabei ist das für seine nachhaltige Betriebsphilosophie bekannte rheinhessische Weingut Steitz, das seine biologisch erzeugte Weinrange präsentiert. Diese reicht von authentischen Einstiegsweinen und individuellen Ortsweinen bis hin zu ausgezeichneten Einzellagenweinen wie dem HEERKRETZ-Riesling.

Im Weißweimbereich kultiviert Christian Steitz Burgunder, Riesling, Chardonnay, Silvaner und Sauvignon Blanc, bei den Rotweinen setzt der engagierte Winzer auf Spätburgunder. Christian und Diana Steitz haben das Weingut in den letzten



Jahren in einen modernen, innovativen Weinbetrieb verwandelt. Das Winzerpaar hat sich ganz der regenerativen Landwirtschaft verschrieben. Dieser Tendenz folgend, tragen alle Weine ab dem 2022er-Jahrgang neben dem Biosiegel auch das Nachhaltigkeits-siegel von Fair'n Green, was sich auch in den neuen Flaschen-etiketten widerspiegelt.



© Three Sixty

Mild und rein

Der „Three Sixty Vodka“ ist auf den Absatz bezogen die Nummer 1 im Premiumsegment der Vodka in Deutschland. Darüber hinaus ist der Marktführer eine der führenden Vodka-Marken im Handel und in der deutschen Trend- und Szene-gastronomie und tritt an, jetzt auch das restliche Europa zu erobern. Diese Entwicklung verdankt er nicht zuletzt seinem milden und reinen Geschmack durch Vierfach-Destillation und Diamant-Filtration. Hinzu kommt der prägnante Markenauf-tritt mit einem funkelnden Flaschendesign und Samt-Label.

Hype um Japan-Whisky

Schon die letzte Serie des japanischen Star-Brenners Ichiro Akuto war in 5 Minuten ausverkauft und erzielt mittlerweile auf Auktionen bis zu 25.000 Euro. Kürzlich präsentierte Vienna Distribution, der exklusive Importeur edelster Spirituosen, im Grand Hotel Vienna die neue Serie „7EVEN GODS OF FORTUNE“ des japanischen Kult-Whiskys. 2016 begann der weltweite Hype um einen der seltensten und exklusivsten japanischen Whiskys namens Chichibu. Gebrannt vom „Rockstar der japanischen Whiskyindustrie“, Ichiro Akuto, dem Besitzer der Chichibu Destillerie nordwestlich von Tokio. Die 2. Edition „Hotei“ wurde auch 2016 destilliert und 2022 in einem Ex-Bourbon-Fass mit 62,6% abgefüllt. Diese Edition hat eine Gesamtauflage von 171 Flaschen (UVP 3.000 Euro). In Summe werden sieben Abfüllungen bis 2025 auf den Markt kommen.



Bestes Klima für den Wein



© Magic Flight Studio

Wine Bar Hotel Royal Monceau Paris

Seit mehr als 50 Jahren ist EuroCave als Erfinder der Weinklimaschränke ein Spezialist auf diesem Gebiet. Die glasweise Weinausschanklösung zeigt auf, wie man diesem Bedarf von Restaurants und Hoteliers gerecht wird.

Das Produktsegment Weinausschank im Glas von EuroCave bietet zahlreiche Vorteile für Hotels und Restaurants. Eine hohe Dienstleistungsqualität, Impulskäufe, Umsatzsteigerungen mit glasweise ausgeschenkten Weinen und kein Risiko der Verschwendung sind das Ergebnis. Zudem werden die Weine stets bei perfekter Temperatur serviert.

Glasweise Genuss

Die „Wine Bar“ ist eine einzigartige Lösung, die den glasweisen Weinausschank am Tisch des Gastes gekonnt in Szene setzt. Während die „Wine Bar 2.0“ zwei Fächer mit voreingestellter Temperatur auf 8°C oder 16°C bietet, ermöglicht die „Wine

Bar 8.0“ dank ihrer zwei getrennten Fächer mit verschiedenen Temperaturbereichen (unabhängig einstellbar zwischen 6°C und 18°C) eine optimale Temperierung sowohl von Weißwein als auch Rotwein auf Serviertemperatur. Damit werden geöffnete Flaschen dank des von EuroCave patentierten Vakuumsystems „Active Protect“ bis zu 10 Tage nach dem Öffnen vor Oxidation geschützt. So können Bars und Restaurants ihren Kunden eine große Auswahl an offenen Weinen anbieten, ohne zu riskieren, diese zu verschwenden. Bei der Aufbewahrung von geöffneten Flaschen ist kein Verbrauchsmaterial wie Stickstoff oder Argon erforderlich. Beide Modelle sind einbaubar oder frei aufstellbar.

Vin au Verre 8.0

Das Offenausschanksystem „Vin au Verre 8.0“ sorgt für ein effizientes und kontrolliertes Servieren von Wein und bietet somit eine einfache Verwaltung des Verbrauchs und des Lagerbestands. Über den Touchscreen ist die einfache Konfiguration aller für das Servieren notwendigen Informationen möglich: Bezeichnung der Flaschen, Einstellung der Temperaturen, Beleuchtung, Dosiermengen sowie Preise. „Vin au Verre 8.0“ ermöglicht die Aufbewahren von 8 geöffneten Flaschen bis zu drei Wochen nach dem Öffnen. Ein automatisches Reinigungssystem, das Einschenken – sogar mehrerer Gläser gleichzeitig – ohne Schaum und Spritzer in einer Rekordzeit von nur 6 Sekunden und der Flaschenwechsel in weniger als 10 Sekunden sorgen für einen produktiven und qualitativ hochwertigen Service. Durch sein innovatives Design und die Lichtspiele in den Fächern und an den Hähnen setzt „Vin au Verre 8.0“ das Angebot an Wein im Glas in Szene.

Wine Bar Restaurant Le Golf la Tour de Salvany Bar



© EuroCave



Der kleinste Chef kocht auf

Seit 13. Jänner 2023 schwingt „Le Petit Chef“ den Kochlöffel bei der immersiven Dinner Show im Hilton Vienna Plaza. Jetzt wird aufgrund des großen Erfolgs vorerst bis Ende Juni 2023 verlängert.

Er ist nur 58 Millimeter groß, mittlerweile ein weltweit gefeierter Küchenstar und bringt im Auftrag von „2Spicy Entertainment“ zwischen Vancouver und Osaka frischen Schwung auf den Teller: Der „Le Petit Chef“. Seit Mitte Jänner gastiert der kleinste Küchenchef der Welt erstmalig in Österreich und verzaubert die Gäste bei der immersiven Dinner Show im Hilton Vienna Plaza mit französischem Charme, gewagten Showeinlagen und natürlich exzellenten Speisen. Diese werden vom Küchenteam des Hotels zubereitet, während „Le Petit Chef“ Genussfans unterhaltsam auf den nächsten Gang des fünfgängigen Gourmetmenüs einstimmt. Möglich macht seinen virtuellen Auftritt ein aufwendiges 3D-Mapping mit außergewöhnlichen Animationen, die von den belgischen Künstlern Antoon Verbeeck und Filip Sterckx kreiert wurden.

„Le Petit Chef“ läuft zur Höchstform auf

Aufgrund des großen Andrangs verlängert „Le Petit Chef“ sein Gastspiel im Rahmen der Österreichpremiere vorerst bis Ende Juni. Im April 2023 schwingt der kleinste Küchenchef der Welt den Kochlöffel noch öfter. An Freitagen und Samstagen serviert er sein Menü gleich zweimal am Abend, damit alle Gourmetfans in den optischen und kulinarischen Genuss seiner immersiven Dinner Show kommen. „Wir haben viel Freude daran, dass der kleinste Küchenchef der Welt seinen Aufenthalt verlängert und zum Stammgast im Hilton Vienna Plaza wird. Unser Küchenteam ist von der Zusammenarbeit hingerissen, trotz

seiner überschaubaren Größe von 58 Millimetern legt er jeden Tag einen fulminanten Auftritt hin und sorgt für Begeisterung an den nahezu ausverkauften Tischen“, schmunzelt Hotelmanagerin Stella Zinn vom Hilton Vienna Plaza.

Genuss für Lachmuskeln und Gaumen

Zu seiner unterhaltsamen und kurzweiligen Show serviert „Le Petit Chef“ im Hilton Vienna Plaza unter anderem das Menü „Le Petit Chef – Classic“ mit Bouillabaisse von Muscheln, Wolfsbarsch, Lachsforelle und Sauce Rouille, Garnelen mit Citrus-Hollandaise und Wildkräutern sowie einer Beiriedschnitte vom Simmentaler Rind mit Trüffel-Jus. „Le Grand Chef“ umfasst unter anderem Hummer mit Chimichurri, Zitrus-Hollandaise und Wildkräutern, Bouillabaisse, cremige Burrata und Filet vom Simmentaler Rind mit Trüffel Jus sowie Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit Beerenragout und Feigen. Fleischlosen Genuss verspricht das fünfgängige Menü „Le Petit Chef – Vegetarisch“, kleine Gourmets im Alter von fünf bis zwölf Jahren kommen bei „Le Petit Chef – Junior“ auf den Geschmack.

„Le Petit Chef“ kocht gemeinsam mit der Küchencrew jeweils von Dienstag bis Samstag, um 18.30 Uhr, im Hilton Vienna Plaza auf. Aufgrund der großen Nachfrage gibt es im April 2023 am Freitag und Samstag jeweils zwei immersive Dinner Shows, die um 17.30 und 20.30 Uhr beginnen. Im Februar und März 2023 sind noch wenige Restplätze verfügbar. Die Menüs kosten ab 89 Euro pro Person, für Kinder (fünf bis zwölf Jahre) 69 Euro.

Tickets sind ausschließlich online auf www.lepetitchef.com erhältlich.





Perlemor Coral
aus der Serie „like.
by Villeroy & Boch“

Trends am Tisch

Vielfalt, sinnliche Haptik, ein Hauch von Luxus und eine Extraportion Farbe – all dies zeichnet die heurigen Trends rund um das Thema „Tischkultur“ aus.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Bauscher, Schönwald, Leonardo, Villeroy & Boch



Purity Reflections
von Bauscher

Hochkarätiger Zuwachs

Sie sind berühmt für ihre unverwechselbare Schönheit und ihr Funkeln, stehen für Romantik und ewige Liebe: Diamanten. Grund genug für Bauscher, das Funkeln der edlen Steine mit einem facettenschliffartigen Relief auf den gedeckten Tisch zu bringen. Die Flachteil-Kollektion Purity Reflections zeigt sich mit einem spannenden Licht- und Schattenspiel, denn das Relief auf den Fahnen des Porzellans ist fühlbar erhaben. In zunehmend virtuellen Zeiten bereichert Purity Reflections die Speisenpräsentation um eine sinnliche Haptik, nach der sich viele Gäste sehnen.

Verführerisch und flexibel

Kann es Porzellandekore geben, die sowohl zum skandinavischen, als auch zum französischen sowie auch zu einem klassischen Einrichtungsstil passen? Die Antwort von Schönwald ist ebenso angesagt wie unaufgeregt und bringt die benötigte Flexibilität auf den gedeckten Tisch. Das Dekor Soul aus der Kollektion Delight und Vibes, das Geschirr mit feinem Relief von Schönwald.



Soul aus der Kollektion Delight und Vibes, das Geschirr mit feinem Relief von Schönwald.

Raus aus der Tristesse

Es wird wieder farbenfroh – auch am Tisch. 2023 ist das Jahr, in dem buntes Glas endgültig unsere Herzen erobert. Mit den Trendneuheiten OPTIC, VESUVIO und MATERA sorgt Leonardo für die Extraportion Farbe. Vorbei sind die Zeiten von Purismus und Tristesse. Jetzt ist pure Lebensfreude gefragt – Ihre Gäste werden es Ihnen danken. Die neuen MATERA-Becher überzeugen zum Beispiel durch einen ausdrucksstarken Stilmix. Die einzigartig strukturierte Oberfläche in Hammer-schlagoptik verleiht den harmonisch geformten Gläsern einen rustikalen Look, der die erdnahen Muster der Keramikserie perfekt ergänzt.

Anziehend schön

Perlemor Coral aus der Serie „like. by Villeroy & Boch“ bezaubert durch seine lebendige korallenfarbene Glasur. Die Geschirrtteile sind robust und schmeicheln nicht nur den Augen, sondern vor allem auch den Händen. Eine einzigartige Haptik rundet dieses äußerst hochwertig verarbeitete Porzellan beim Gebrauch ab. Setzen Sie natürliche Akzente auf Ihrer Tafel. Oder spielen Sie mit Einzelstücken, die immer wieder Blicke anziehen.



MATERA-Becher von Leonardo



Gemütlichkeit im Freien

Die warme Zeit wird bald kommen – das Genießen im Gastgarten ist dann wieder angesagt. Mit der Wahl für Formschönheit, gepaart mit hohen Qualitätsansprüchen, liegt und sitzt man immer richtig.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Fast, Draenert

Für die wärmere Jahreszeit brachte die international bekannte Manufaktur „Fast“ einen neuen Katalog heraus, in dem die Kollektionen mit brandneuen Bildern für den Outdoorbereich vorgestellt werden. Unter den Produkten befinden sich auch die neuen von Alberto Lievore für Fast entworfenen Sofakollektionen Ria Soft und Solaris.

Die Inspiration für diese Produkte stammt von den Grundelementen – Wasser, Luft, Erde und Feuer – und zeigt sich in einem formalen Stil, der beschwörend und doch auf den Punkt gebracht ist. Fast hat diese Möbel mit dem Bewusstsein entworfen, dass es ein grundlegendes Bedürfnis ist, Zeit im Freien zu verbringen, und dass die Ereignisse der letzten Jahre dieses Bedürfnis dringender denn je gemacht haben.



Funktion gepaart mit Eleganz

Fast wurde 1995 in der Nähe von Brescia gegründet. Heute zählt das Unternehmen zu den bedeutendsten Outdoormöbelherstellern Italiens. Hauptdarsteller der Fast-Kollektionen ist Aluminium. Das aufgrund seiner geringen Toxizität und hohen Recyclingfähigkeit besonders umweltfreundliche Material ist leicht, langlebig, witterungsbeständig und vor allem pflegeleicht – also geradezu ideal für Außenbereiche. Das Angebot von Fast bietet Kollektionen für den Wohn- und den Objektbereich und reicht von weichen, traditionellen Formen bis hin zu reduziertem, innovativem Design.

Komfort höchster Qualität

Das Schaffen von Komfort und Geselligkeit durch zeitlos schöne Möbel von höchster Qualität steht für Draenert auch in diesem Jahr wieder im Mittelpunkt.

Die Draenert-Kollektion umfasst Tische mit raffinierten Auszugsfunktionen, bei denen sich die Tischplatten aus Naturstein oder Holz mit einer kleinen Handbewegung vergrößern lassen. Designklassiker, die auch nach 50 Jahren immer noch voller Anmut und Eleganz sind, bereichern ebenso die Kollektion wie skulpturale Entwürfe. Für Gastlichkeit in Reinkultur sorgen auch die Produktneuheiten des Jahres 2023.

Atlas

Ein Esstisch mit oder ohne Ausziehmechanismus aus Naturstein wird zum wahren Eyecatcher. Das Design stammt von Georg Appeltshäuser. In der griechischen Mythologie trägt Atlas das Gewicht der Welt. Der Tisch gleichen Namens hat ebenfalls große Tragkraft – strahlt dabei aber eine Eleganz aus, die das Ergebnis ausgewogener Proportionen ist. Im eigenen Werkssteinpark der Manufaktur kann man aus mehr als 150 Steinsorten seine Platte und seinen gewünschten Ausschnitt wählen. Die patentierte Technik macht das Vergrößern kinderleicht. Der Tisch „Atlas“ ist mittlerweile eine Ikone, ein Klassiker. Ein vergrößerbarer Esstisch aus Naturstein, der durch moderne Klarheit und technische Raffinesse überzeugt. Sein Clou: Das symmetrische Verhältnis der Tischplatte zum Unterbau ist im ausgezogenen wie im eingeschwenkten Zustand gegeben. Der „Atlas“ ist der einzige Tisch der Outdoorkollektion, der ausziehbar ist. Das Material Naturstein eignet sich ideal für den Außenbereich. Auch bei extremer Witterung ist es beständig und büßt nichts von seiner natürlichen Schönheit ein.

Trilope Outdoor

Das Design stammt von Wolfgang C. R. Mezger. Durch den „Trilope“ mit seiner Raffinesse wird jeder Outdoor-Livingroom zum Eyecatcher. Der Unterbau besteht aus drei markant



profilierten Massivholzteilen aus robustem und wetterfestem Robinienholz, das über eine besonders feine Maserung verfügt. Die Tischplatte besticht auch outdoor durch ihre besondere Form.

Manolo outdoor

Das Design für die Couch- und Beistelltischserie stammt von Stephan Veit und besteht aus Naturstein. Ein Ensemble bestehend aus Couch- bzw. Beistelltischen, die eine Vision sehr ästhetisch umsetzen: den Einsatz von Naturstein als filigranes Gestaltungselement für den Wohnbereich. Die Softkante lässt den Stein der Tischplatte schemenhaft auslaufen. So entsteht eine zarte Silhouette. Es stehen alle Natursteinsorten zur Verfügung. Das Gestell aus gebogenem Rundstahl ist in Dunkelbronze beschichtet oder in anderen Farben lackiert erhältlich.





© Europa Tourist Group

Die etwas andere Art von Urlaub

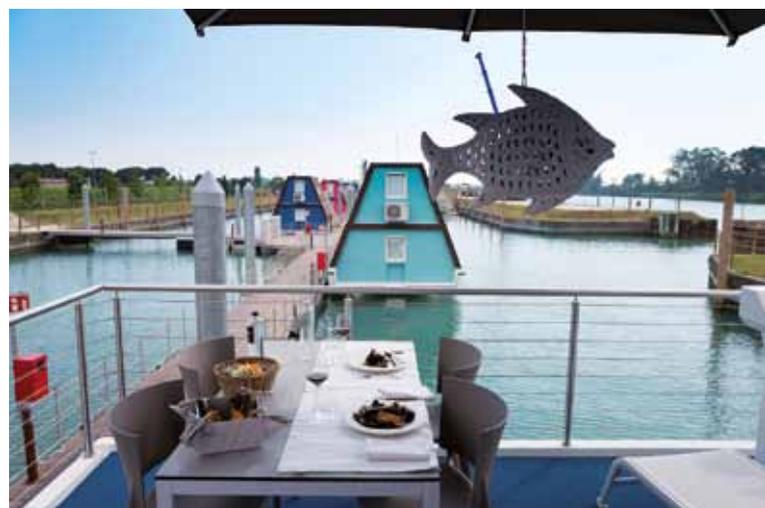
Das Marina Azzurra Resort begeistert mit naturnaher Auszeit und einem besonderen Urlaubsgefühl.

Text: Peter A. de Cillia

Die obere Adria einmal mal anders erleben und erkunden – Nahe der Mündung des Flusses Tagliamento gelegen, lockt das Marina Azzurra Resort in Lignano Sabbiadoro mit einem außergewöhnlichen Urlaubskonzept. Im Feriendorf des italienischen Urlaubsspezialisten Europa Tourist Group logieren Urlauber auf 90 Hausbooten. Dabei wählen sie aus drei verschiedenen Kategorien: Ob fest verankert im Fluss, im Hafenbecken oder im Grünen an Land umgeben von Pinien und Meer-Kiefern, die zweistöckigen, bunten Boote bieten viel Platz und Privatsphäre für bis zu sechs Personen.

Die etwas andere Hotelsuite

Auf 65 Quadratmetern sprechen die Hausboote Familien und Freundesgruppen gleichermaßen an. Mit charakteristischen Spitzdächern greift das Design die Bauweise der Fischerhäuser der oberen Adria auf. Im Stil der traditionellen „Casoni“, den Fischerhäusern der venezianischen Lagune, laden die Boote zum Entspannen ein. Dabei liegen 46 der Boote im Fluss verankert, weitere 29 im Hafenbecken sowie 15 auf einer weitläufigen Grünanlage an Land. Wer einen naturverbundenen Urlaub sucht und dennoch nicht auf Komfort verzichten will, liegt hier richtig.



Alle Hausboote verfügen über zwei Schlafzimmer, einen Wohnbereich inklusive ausziehbarer Couch sowie eine Kitchenette. Für entspanntes Dolce-Vita-Feeling sorgt die hauseigene Sonnenterrasse. Auf diese Weise kombiniert das Resort verschiedene Aspekte der Region – inklusive Fluss, Festland und Meer. Mit dem Tagliamento prägt einer der letzten Wildflüsse der Alpen die Landschaft. Direkt am Fluss „zu wohnen“, zu träumen, hat schon was an sich. Abkühlung verspricht die Poollandschaft der großzügigen Anlage. Den Strand von Lignano Riviera, an dem für Gäste des Marina Azzurra Resort bereits Liegeplätze reserviert sind, erreichen Urlauber mit dem Rad in wenigen Minuten. Das kulinarische Herz des Resorts schlägt im Emerald River Clubhouse, einem 40 mal zehn Meter langen Schiff mit Restaurant und Sky Cocktaillbar. Neben dem Frühstücks- und Abendbuffet können Gäste die mediterranen Gerichte auch auf dem eigenen Hausboot kosten. Wer seinen selbst geangelten Fisch zubereiten möchte, findet in der 120 Hektar großen Anlage zahlreiche Grillplätze.



Fadesse adé

Aufgrund der Lage zwischen Fluss, Meer und Hinterland bietet das Resort facettenreiche Freizeitmöglichkeiten. Einmal pro Woche fährt das Schiff Emerald River Clubhouse den Tagliamento entlang. Dabei erleben Gäste den 360-Grad-Ausblick des Oberdecks bei mediterranen Spezialitäten und Live-Musik. Um die Region individuell auf dem Wasser zu erkunden, verleiht das Resort auch Elektroboote. Wer an Land bleiben möchte, schätzt den Radverleih sowie das gut ausgebaute Netz an Radwegen. Zu den schönsten Routen der Region zählt die Strecke zum Leuchtturm von Bibione, die sich auch für Familien mit Kindern eignet. Entlang der Adria und Pinienwälder genießen Radfahrer wie Wanderer ein idyllisches, mediterranes Panorama. Sportbegeisterte finden im Marina Azzurra Resort ebenfalls ein Tennisfeld sowie ein Basketball-Court. Das Resort verfügt zudem über einen Fußball- und Volleyballplatz. Dank der Nähe zu den Städten Venedig und Triest, die beide circa eine Autostunde von Lignano Sabbiadoro entfernt liegen, empfehlen sich Ausflüge zum Markusplatz und dem Schloss Miramare.

Fazit

Ein entspannter Urlaub einmal ganz anders. Das Gefühl, auf einem Hausboot „zu wohnen“, ist besonders für Kinder und Jugendliche mit „Abenteuer“ verbunden. Man wohnt und urlaubt entspannt und genießt diese neue Art der Urlaubserfahrung auch als Erwachsener.

www.etgroup.info

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Kulinarik					
Wellness					
Service					



Das Grand Hotel des Bains Kempinski



Diese Wintersaison ist ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte des Grand Hotel des Bains Kempinski, denn im Dezember 2022 beging das Hotel sein 20-jähriges Jubiläum.



Das traditionsreiche Kempinski Grand Hotel des Bains kann auf eine renommierte Geschichte zurückblicken. Berühmt wurde die Destination St. Moritz Bad durch die kohlenensäure- und eisenhaltige Mauritiusquelle, die im 19. Jahrhundert zum ersten Kurtourismus führte. Seitdem können die Gäste des Hotels das Quellwasser aus einem Brunnen im Spa-Bereich des Hotels probieren.

Vor 20 Jahren hat Kempinski Hotels, die älteste Hotelgruppe Europas, das ikonische Grand Hotel des Bains im Dezember 2002 nach einer 14-monatigen Renovierung wiedereröffnet. Das elegante Hotel steht für Noblesse und Tradition. Schon der Anblick des berühmten Gebäudes mit seinen charakteristischen Ecktürmen und Erkern lässt die Herzen der Liebhaber höchster Hotelkultur spürbar



© Kempinski Hotels

Neugestaltung des Buffetbereichs im preisgekrönten Hauptrestaurant Les Saisons, einen neuen Eingangs- sowie Empfangsbereich und neue Luxus-Shopping-Einheiten.

Der Architekt Nikolas Travereros, der zugleich auch Innenarchitekt ist, der bereits am Grace La Margna und anderen Projekten gearbeitet hat, leitete dieses Projekt. Die Umgestaltung bringt neue Eleganz und Luxus in Hotellerie von St. Moritz.

Es wurde eine Mischung aus Komfort und zeitgenössischem Design gewählt, mit klaren Linien, Helligkeit und einer offenen, modernen Atmosphäre. Das luxuriöse Hotel hat sich zum Ziel gesetzt, die beste Location zum Degustieren von Cocktails in St. Moritz zu schaffen. Die Kempinski Bar & Lobby wird ein Refugium sein, in dem Trendsetter nach einem aktiven Tag Zuflucht finden und sich bei einem erfrischenden Getränk oder dem für das Kempinski charakteristischen High Tea mit feiner Schweizer Pâtisserie entspannen können.

Das Grand Hotel des Bains Kempinski wird seine Modernisierungsmaßnahmen in der kommenden Nebensaison mit einer umfassenden Renovierung seines Zimmerangebots fortsetzen.

www.kempinski.com

höherschlagen, und das nicht ohne Grund. Dem 5-Sterne-Hotel mit internationalem Ruf gelingt es seit jeher, die Freude am traditionellen Schweizer Erbe und an der Kultur mit moderner Lässigkeit, zeitgemäßem Luxuservice und – nicht minder wichtig – einer gehörigen Portion Sportlichkeit zu verbinden. Schließlich liegt das Hotel am Fuße der Signalbahn und der legendären Hahnensee-Piste und bietet seinen Gästen die Möglichkeit, per Ski in/out in die Skigebiete Corviglia und Corvatsch zu gelangen.

Das neue Wohnzimmer

Das Grand Hotel des Bains Kempinski hat seinen Lobbybereich und die angrenzende Bar zwei Monate lang intensiv renoviert. Die Renovierung umfasste auch die





Willkommen im Hotel der nächsten Generation

Das neue 4-Sterne-Hotel LIBERTAS elements pure öffnete kürzlich seine Pforten. Bereits am ersten Wochenende nach seiner Eröffnung war das Hotel vollständig ausgebucht – ein Beleg dafür, dass sich das Haus jenseits des Hotelmainstreams, als neuer Besuchermagnet in der Region Freiburg entwickeln dürfte.

Am Ortseingang von Merzhausen, in direkter Nachbarschaft zu Freiburg in Deutschland, bietet das Hotel auf rund 6.500 m² Fläche sowohl Geschäftsreisenden als auch Touristen eine außergewöhnliche Melange aus Moderne und regionalem Flair.

Die 132 Zimmer, darunter zwei Drittel geräumige Familien- und Premiumzimmer, sind hochmodern, aber individuell in Anlehnung an die fernöstliche Harmonielehre Feng-Shui ausgestattet. Hinzu kommen Tagungsmöglichkeiten, eine Bar mit eigens kreierten Signature Cocktails, eine Smokers Lounge und ein attraktiver Sauna- und Workout-Bereich.

Das Hotel punktet darüber hinaus mit einem überzeugenden Nachhaltigkeitskonzept und ist weitgehend CO₂-neutral. Dafür sorgen ein sehr geringer Energieverbrauch durch konsequente Wärmerückgewinnung, Fernwärme aus einem biogasbetriebenen Blockheizkraftwerk sowie Ökostromversorgung inklusive einer bereits geplanten eigenen Photovoltaikanlage. Auch Ladestationen für E-Autos und E-Bikes stehen selbstverständlich bereit. Gebaut wurde das Hotel von der Freiburger Projektgesellschaft Sonnentor Vauban GmbH & Co. KG.

„Das LIBERTAS elements pure**** steht für ein modernes, wegweisendes Hotelkonzept mit herausragender Gastfreundschaft und Individualcharakter“, so Ino Bill, Geschäftsführer und gemeinsam mit Manfred Brennfleck Gesellschafter der LIH International Hotels GmbH. „Der hervorragende Standort, die nachhaltige Bauweise und Energiekonzeption, die hochmoderne digitale Ausstattung und das individuelle Design, das fernöstliche Harmonielehre mit regionalem Flair verbindet, machen das elements pure absolut einzigartig“, so Ino Bill weiter. Für das Hotel hat Ino Bill ein engagiertes junges Team zusammengestellt. Ena Bill (26) wird General Manager, Olivia Hüngsberg (27) ihre Stellvertreterin. Beide Frauen verfügen bereits über weitreichende Erfahrung im In- und Ausland.

Fünf Elemente als verbindendes Element

Die fünf Feng-Shui-Elemente Holz, Feuer, Erde, Metall, Wasser ziehen sich wie ein roter Faden durch das Hotel. Jedes Stockwerk ist farblich auf ein Element abgestimmt, in den Zimmern

repräsentiert eine Bildtapete das entsprechende Element. Reproduktionen der italienischen Künstlerin Francesca Mele in den Zimmern laden zusätzlich zum Betrachten und Verweilen ein. Die Bildwand in der Lobby ist ein Original der Künstlerin. Die Signature Cocktails tragen konsequenterweise die Namen der fünf Elemente und lohnen einen Besuch der Bar auch ohne Hotelaufenthalt.



Die Zimmer verfügen über hohe Decken, und eine permanente Frischluftzufuhr. Die Klimatisierung in dem klimaoptimierten Bau erfolgt durch eine hochmoderne Temperierungsanlage, die sowohl kühlt als auch die Räume erwärmt.

Kingsize-Betten mit luxuriösen Toppfern, Badezimmer mit Regendusche und separate WCs gehören zum Wohlfühlambiente.



Digital und nachhaltig

Das neue Hotel ist richtungsweisend dafür, wie Moderne, Regionalität und Nachhaltigkeit in einem Hotel zusammenkommen. Der Glasfaseranschluss sorgt für High-Speed-Internet im gesamten Hotel. Gäste können so auch ihr eigenes Mobiltelefon oder Tablet via Screen Mirroring mit den 50 Zoll Smart-TV-Flatscreens in den Zimmern verbinden und so Filme und Serien in bester Qualität ansehen.



Das Hotel verfügt nicht nur über 60 Parkplätze und 24 überdachte, abgeschlossene Fahrradparkplätze, zwei Ladestationen mit je zwei Lademöglichkeiten für E-Autos und zehn Lademöglichkeiten für E-Bikes, sondern auch über eine hervorragende



ÖPNV-Anbindung. Auch die Energieversorgung mit Fernwärme aus einem biogasbetriebenen Blockheizkraftwerk und Ökostrom unter Einbeziehung einer eigenen Photovoltaikanlage, die 2023 errichtet werden wird, ist nachhaltig.

www.libertashotels.com





Virginia Woolfs Garten

Die Geschichte der grünen Oase in Monk's House

Caroline Zoob

1919 erwarben Virginia und Leonard Woolf ein einfaches Cottage, Monk's House, in Rodmell in East Sussex. Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert sollte als Landsitz dienen, hier wollten die beiden in den Ferien schreiben, lesen und im Garten arbeiten. Das überwucherte Grundstück hinter dem Haus verwandelten sie nach und nach in ein fantastisches Blumenmosaik. Dieses Buch erzählt die Geschichte dieses magischen Gartens, der im Leben des Ehepaars eine wichtige Rolle spielte.

Hardcover, 192 Seiten, 28 x 23,5 cm, 36 €, ISBN 978-3-8369-2192-3, Gerstenberg



Ist das ein Kochbuch?

Abenteuer in der Küche

Heston Blumenthal

Ein Buch, voll mit Heston Blumenthals köstlichen und außergewöhnlichen Rezepten, die alle einfach, unkompliziert und gut umsetzbar sind – dies ist der Spitzenkoch in seiner zugänglichsten Form. Aber es gibt noch viel mehr zu entdecken: Die 70 Rezepte werden begleitet von Gedanken, Geschichten, Tipps und Tricks des berühmten Drei-Sterne-Kochs und umspielt von Dave McKean's kunstvollen Illustrationen. So wird die Essenzubereitung zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Gebunden, 368 Seiten, 18 cm x 26,5 cm, 43 €, ISBN 978-3-03902-191-8, AT Verlag

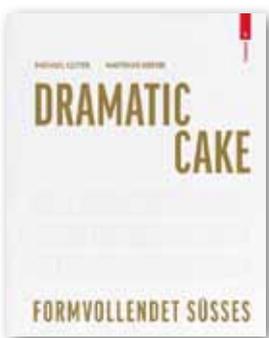


The Gourmand's Egg

A Collection of Stories & Recipes

Dalís Muse, Hitchcocks Albtraum oder Zutat: Das Ei und seine faszinierende Geschichte reichen bis in die Antike zurück. Der erste Band der TASCHEN-Reihe mit der Zeitschrift The Gourmand zelebriert die Beziehung von Essen und Kunst mit einer Sammlung von exklusiven Aufnahmen, ausgesuchten Kunstwerken, Originalrezepten und Erzählungen zum Thema Ei.

Hardcover, 288 Seiten, 20 x 27,9 cm, 40 €, taschen.com



Dramatic Cake

Formvollendet Süßes

Michael Leiter und Matthias Krenn

Die beiden Meisterkonditoren zeigen in diesem Buch neue und unkonventionelle Zugänge zur traditionellen Konditorkunst. Dabei gehen Ästhetik und Genuss Hand in Hand. Wenn die beiden Autoren mit viel Liebe zum Detail bekannte Rezepte witzig und pfiffig neu interpretieren, gelangt ein armer Ritter zu neuem Glanz und auch Witwen küssen jetzt noch besser. Mit viel Kreativität zaubern sie den Leser/innen ein Schmunzeln auf die Lippen und verführen zum selber Ausprobieren. Selbstredend, dass die Rezepte genussvolle Momente versprechen.

Hardcover, 272 Seiten, 30,5 x 24,5 cm, 74,90 €, ISBN 978-3-99113-230-1, Trauner



DAS MUSEUM

Geschichte, Gegenwart und Zukunft

Owen Hopkins

Im Laufe ihrer Geschichte haben Museen die größten kulturellen und wissenschaftlichen Errungenschaften der Menschheit bewahrt. Aber in Museen geht es nicht nur um die Vergangenheit. Als Indikatoren für das, was wir in der heutigen Welt wertschätzen und für wichtig halten, sagen sie uns auch viel darüber, wie wir die Zukunft sehen. Dieses Buch zeichnet die Entwicklung der Museen nach, von ihren Ursprüngen bis hin zur Entstehung des modernen und globalen Museums von heute.

Hardcover, 320 Seiten, 51 €, ISBN 978-3-03876-235-5, Midas Collection

Vorschau auf H&D Nr. 2 | April 2023

Motel One in Ulm und Rotterdam

Die Budget Design Hotelgruppe Motel One erweitert ihr Portfolio mit zwei Neueröffnungen: Mitten auf dem Münsterplatz liegt das neue Motel One Ulm. Ebenfalls neu ist das Motel One Rotterdam. Das erste Haus in der



niederländischen Hafenstadt liegt direkt in der Fußgängerzone und in Sichtweite der berühmten Markthalle.

Das Hotelbett

Natürlich das Beste für die Gäste. Natürlicher Schlafkomfort wird durch höchste Qualität der Materialien gewährleistet.

Hygiene

Rundum-Sicherheit in allen Bereichen ist angesagt. Gäste sind sensibilisiert und schauen vermehrt darauf.

Profitieren Sie von digitaler Unterstützung durch die Softwarelösung NOA von Die Wilden Kaiser KG.



FOOD&DESIGN

Party im Freien – was sollte dabei auf keinen Fall fehlen? Wir präsentieren Ihnen einige Must-haves.

**Erscheinungstermin: 20. April,
Redaktionsschluss: 22. März 2023**

IMPRESSUM

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

Peter A. de Cillia

Verlags- & Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

Hotel Scheibhofer © Monika Nguyen

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 2023.

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.

HOTEL&DESIGN

IM TOP FORMAT

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

€ 4.600,-

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

€ 2.900,-

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

€ 2.900,-

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

€ 2.350,-

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

€ 2.350,-

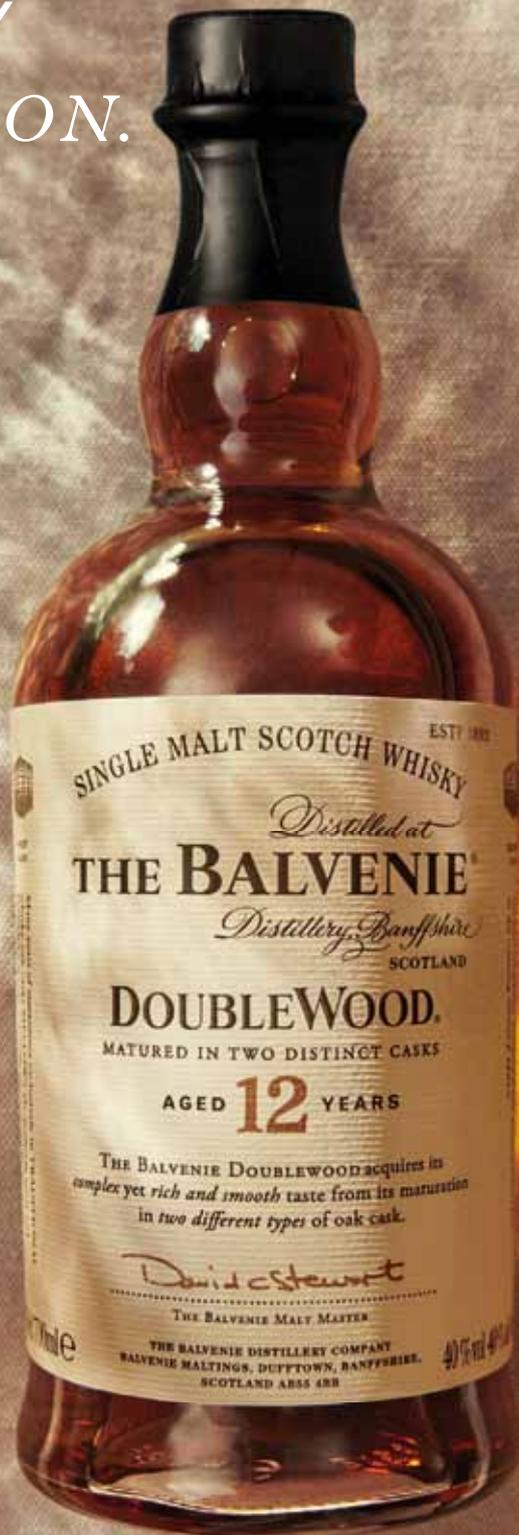
1/4 Seite hoch
abfallend:
102 x 148 mm
(+ 3 mm Überfüller)
oder
Satzspiegel:
86 x 126 mm

€ 1.800,-

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

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT