

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 2 | April/Mai 2023



Fachmagazin für Hotellerie und Gastronomie | Cover: © Marisa Vranjes / Hotel Altstadt Vienna | € 6,- | Peter A. de Cilla, Rainergasse 16/2, 1040 Wien

HOTEL NATIONAL
Hotel Altstadt
Vienna

BETTEN & CO
Schlafend
ins Glück

FOOD & DESIGN
Let's have
party

Glenfiddich®



DER MEISTPRÄMIERTE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY DER WELT

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS AB 18 JAHREN.

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

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



Peter de Cillia pflückt Zitronen am Gardasee.

Verehrte Leserschaft!

Die Sommersaison nähert sich mit Riesenschritten, über die Wintersaison kann man nicht wirklich klagen. Die Conclusio daraus – eine Normalisierung der Lage trotz Krieges in unmittelbarer Nähe ist zumindest in Aussicht. Die Wirtschaftstreibenden versuchen den Motor durch Innovationen und Ideenreichtum anzukurbeln, die Politik trägt leider wie so oft immer nur das Allernötigste dazu bei. Zu sehr schauen die

Verantwortlichen auf Umfragen und Stimmungen beim sogenannten „Volk“ und getrauen sich, Reformen, wie zum Beispiel die „Lohnnebenkostensenkung“, nicht wirklich umfangreich anzugehen. Dabei wäre es doch einfach – bleibt sowohl im Geldbörserl der Mitarbeiter als auch der Unternehmer mehr drinnen, wird die Wirtschaft automatisch von allen Erwerbstätigen gerne angekurbelt, weil man sich halt mehr leisten kann. Einmalzahlungen kosten viel Geld, helfen nur ganz kurzfristig und müssen auch einmal wieder zurückbezahlt werden. Von welcher Bevölkerungsgruppe dies dann letztendlich gefordert wird – da brauchen wir Unternehmer nicht viel herumzuraten.

Den Fokus auf unsere Tätigkeit und auch Berechtigung in der Branche sollten wir alle dabei aber nie aus dem Auge verlieren.

HOTEL&DESIGN hat meiner Meinung nach in erster Linie die Aufgabe, Ideenlieferant für die Branche zu sein. Wir präsentieren Produkte von Produzenten, die Qualität anbieten, wir stellen Produkte vor, die auch zu Ihrem Haus passen würden, wir geben Fachleuten die Möglichkeit, ihre Ansichten zu wichtigen Themen zu platzieren, wir geben Meinungen aus der Branche an die Branche weiter. Sie können bei uns über Hotels und Restaurants aus dem In- und Ausland nachlesen, die mit ganz bestimmten Konzepten, einem eigenen Designanspruch und einer durchdachten Philosophie Erfolg haben. Dadurch versuchen wir eine Plattform für Profis zu bieten, auf die man immer wieder zurückgreifen kann.

In diesem Sinne, viel Vergnügen wünscht

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 BETTEN & MEHR

Schlafend ins Glück	SEITE	15
Hotel- und Boxspringbetten	SEITE	16
„Designed to dream“-Bett	SEITE	18
Genussvoll und gesund schlafen	SEITE	19
Hotelinterieur-Trends	SEITE	20
Wohnen 2023	SEITE	22
Designprodukte	SEITE	26

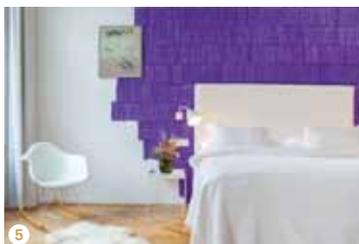
H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Leonardo Royal Cologne Bonn Airport ^①	SEITE	9
Alpine Luxury Resort Schwarzenstein, Südtirol ^②	SEITE	12
Hotel Petersboden, Oberlech ^③	SEITE	28
Chalet The Falcon, Lech am Arlberg ^④	SEITE	30
Violet Suite im Hotel Altstadt Vienna ^⑤	SEITE	34
The Amauris Vienna ^⑥	SEITE	35
Hotel Bassena Wien Donaustadt ^⑦	SEITE	38
greet Wien City Nord ^⑧	SEITE	40
Main Tapas Lounge im The Westin Grand Frankfurt ^⑨	SEITE	51
Lehmküche in der Gaststätte Floh, NÖ ^⑩	SEITE	52
Spelunke, Wien ^⑪	SEITE	53
La Caserne – Quartier Gare du Nord in Paris		60
The Westin Grand Frankfurt	SEITE	62
Ibis Styles Copenhagen Ørestad	SEITE	64



H&D FOKUS

Messe Wohnen & Interieur, Wien	SEITE	24
Düfte im Hotel	SEITE	25
Neues Schaumdampfbad	SEITE	27
New Design University St. Pölten	SEITE	32
Fachartikel „Erfolgsrezept Ferienhotel“	SEITE	42
Fachmesse ISH in Frankfurt	SEITE	56
Outdoormöbel	SEITE	57
Buchtipps	SEITE	66



H&D FOOD & DESIGN

Let's have party	SEITE	44
Prickelnder Roségenuss	SEITE	46
Wiberg Genusswelt [®]	SEITE	48
Mit der Liebe zum Kaffee	SEITE	49
Tischkultur	SEITE	50

50

JAHRE

WIBERG

IN DER GASTRO



Alles Gute für die Küche

WIBERG bringt seit 50 Jahren mehr Geschmack und mehr Genuss in die Gastronomie. Mit innovativen Produkten, professionellem Service und höchster Qualität ist WIBERG der ideale Partner für Profiköche. Die köstlichen WIBERG Gewürze, Kräuter, Mischungen und Flüssigprodukte machen Essen zum wahren Genusslebnis.



© Falkensteiner Hotels & Residences

Luxusvillen in Kroatien

Das jüngste Projekt der Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) steht kurz vor der Eröffnung. Schon diesen Sommer haben Gäste die Möglichkeit, ihren Urlaub in einer der fünf neuen Luxusvillen im kroatischen Punta Skala zu verbringen. Jedes der Premiumhäuser erstreckt sich über eine Fläche von 200 Quadratmetern mit privatem mediterranen Garten, einem beheizten Swimmingpool und eigenem Host, der den Gästen jederzeit zur Verfügung steht.



Saisonstart für Luxus

Die Jumeirah Group, eine globale Marke für Luxushotellerie und Mitglied der Dubai Holding, hat die saisonale Wiedereröffnung ihrer exquisiten Hotels – mit stilvollen, modernen Räumlichkeiten und atemberaubenden Ausblicken – auf Mallorca und Capri angekündigt. Das preisgekrönte mallorquinische Clifftop Retreat Jumeirah Port Sóller Hotel & Spa wird am 28. März die Saison 2023 eröffnen. Am 27. April folgt das spektakuläre Capri Palace Jumeirah.



© Motel One

Bilanzmeldung 2022

Die Motel One Group konnte die positive Dynamik der beiden Vorquartale mitnehmen und schließt das Jahr 2022 mit einem Umsatz von 639 (Vj. 238) Mio. Euro ab – dem bislang höchsten Umsatz der Unternehmensgeschichte. Nach dem Wegfall der Corona-Restriktionen ab April 2022 hat sich das Geschäft schnell stabilisiert. So lag die Auslastung des zweiten Halbjahres einschließlich aller Neueröffnungen bereits wieder bei durchschnittlich 75 Prozent. Bezogen auf das volle Geschäftsjahr konnte eine Auslastung von 64 (Vj. 30) Prozent und ein Umsatz pro verfügbarem Zimmer von 73 (Vj. 30) Euro realisiert werden. Das EBITDA von 171 Mio. Euro bedeutet einen Anstieg von mehr als 200 Mio. Euro im Vergleich zu 2021 und befindet sich damit wieder auf dem Vor-Corona-Niveau von 2019. Somit konnte ein Gewinn vor Steuern in Höhe von 116 (Vj. 0) Mio. Euro ausgewiesen werden.

Spaniendebüt für JW Marriott

JW Marriott, Teil des globalen Portfolios von Marriott Bonvoy mit 30 außergewöhnlichen Hotelmarken, eröffnet mit dem JW Marriott Hotel Madrid das erste Haus in Spanien. Das luxuriöse Hotel befindet sich inmitten des kulturell geprägten Canalejas-Areas, nahe der belebten Puerta del Sol, im Herzen der Stadt, unweit renommierter Kunstinstitutionen und Theaterbühnen.



Umbau in vollem Gange

Sommerfrische oder Me-Time zwischendurch? Ein Aufenthalt im Hotel der Familie Franks bringt frischen Wellness-Wind ins Allgäu. Wenn der umfassende Umbau ihres Hotels im Spätsommer abgeschlossen ist, glänzt das Traditionshaus mit einem Infinitypool im Spa-Garten, einem Adults-only-Rooftop-Spa und zwei japanischen Onsen-Pools.





© Andreas Tischler

Festtag der Gastronomie

Falstaff-Herausgeber Wolfgang M. Rosam präsentierte im Wiener Rathaus den druckfrischen „Falstaff Restaurant- & Gasthausguide“. Er ist so umfassend wie noch nie. Im ersten Jahr nach der Pandemie qualifizierten sich 174 Betriebe erstmals unter die Besten, und 538 konnten ihre Position im Vergleich zum Vorjahr verbessern. Gemeinsam mit Tourismusministerin Susanne Kraus-Winkler, Wiens Tourismusstadtrat Peter Hanke und Markus Kapl (Gösser) zeichnete Rosam die Elite der gastronomischen Champions League aus. Juan Amador holt erstmals 100 Falstaff-Punkte.

Martin Forster CTO bei Spitz

Anfang des Jahres hat Martin Forster (53) die Funktion des CTOs bei Spitz übernommen. Der Oberösterreicher mit langjähriger Branchenerfahrung ist bereits seit zwei Jahren bei dem Traditionsunternehmen tätig und nun intern aufgestiegen. Er ergänzt die Geschäftsführung rund um CEO Walter Scherb, die damit zu einem 4er-Team anwächst.



© Spitz

Martin Forster

Urlaubsanlage bei Falkensteiner

Ab sofort haben InvestorInnen aus Deutschland die Möglichkeit, Kapital bei der Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) anzulegen. Denn noch bis zum 28. April läuft die zehnte Crowdfunding-Kampagne des Unternehmens unter dem Motto „Ihre Anlage. Erreichen Sie neue Ziele“. Auch dieses Mal erwarten InvestorInnen attraktive Zinsen sowie exklusive Zusatzleistungen und die Möglichkeit einer Mitgliedschaft im neuen Ambassador-Club.



© Falkensteiner Hotels & Residences

Erich Falkensteiner

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

T +49 9161 660-660

info@fbf-bedandmore.de | www.fbf-bedandmore.de





© Pepper Collection/Alta Luxury Home

◁ Saisonende mit Sonnenschein

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, dann herrschen in Lech und Warth noch immer ideale Bedingungen zum Ski- & Snowboardfahren. Am Arlberg, einem der schneesichersten Skigebiete der Alpen, freuen sich Wintersportler auf ein Saisonende mit Sonnenschein, perfekten Pistenbedingungen und kulinarischen Genüssen. Die Häuser der pepper-collection bieten Ski-in Ski-out, luxuriösen Komfort, ausnahmslosen Service und lassen dabei Gourmethertzen höherschlagen.

Spannende Rückkehr ▷

Noch spannender präsentiert sich eines der Aushängeschilder der steirischen Spitzengastronomie ab 28. April: Nach Stationen in europäischen Topbetrieben kehrt Markus Sattler als Küchenchef für Gourmetrestaurant und Wirtshaus in die Heimat zurück. Gemeinsam mit Schwester Anna, die bei Alain Ducasse arbeitete, und deren Lebenspartner und Spitzensommelier Thomas Ferrand bildet er das neue, junge Dreamteam am Sattlerhof.



Markus Sattler

© Conversion Club

◁ Die Goldenen Lofts

Das 400 Jahre alte Gasthaus „Zum Goldenen Hirschen“ im Salzkammergut wurde in ein feines Boutiquehotel mit insgesamt 21 Zimmern umgebaut. Die Goldenen Lofts sind aufgrund der Größe und Ausstattung besonders für Familien sowie für längere Aufenthalt geeignet. Das Refugium liegt inmitten der Stadt Gmunden und der glasklare Traunsee liegt direkt vor der Hoteltüre.

Auf zu neuen Erfolgen ▷

Susanne Harring übernahm per 1. April 2023 zusätzlich zu ihrer Position als Geschäftsführerin von De'Longhi Deutschland die Geschäftsführung der De'Longhi-Kenwood GmbH in Österreich. Harring, seit 2021 an der Spitze von De'Longhi Deutschland, tritt damit die Nachfolge von Michael Frank an, der in den Ruhestand geht. Susanne Harring blickt auf mehr als 19 erfolgreiche Jahre in verschiedenen internationalen Führungspositionen im Bereich Verkauf und Marketing zurück.



Sieger-Rezept „Douro's Jade“

△ Ramos Pinto Cocktail Competition 2023

Unter dem Motto „Douro trifft Österreich“ luden das Haus Ramos Pinto und sein Vertriebspartner P.M. Mounier heimische Barkeeper:innen zur ersten „Ramos Pinto Cocktail Competition“ in die Aurora Rooftop Bar in Wien. Neun heimische Bartalente stellten sich dabei der Herausforderung, einen Drink zu kreieren, der eine Verbindung zwischen dem Heimatland des Wein- und Portweinherstellers und dem Weinland Österreich schafft. Balázs Nagy von der Josef Cocktailbar konnte die Fachjury mit seinem raffinierten Drink „Douro's Jade“ überzeugen und setzte sich gegen seine acht Konkurrent:innen durch. Zum Sieg gibt es eine zweitägige Reise zu Ramos Pinto nach Portugal.



Susanne Harring



Punktlandung am Drehkreuz

Im Juli eröffnet das Leonardo Royal Cologne Bonn Airport mit 250 eleganten Zimmern, einem großzügigen Konferenzbereich und perfekter Anbindung zum Flughafen Köln-Bonn.



Das neue Haus wird detailgenau die Bedürfnisse von Business- und Tagungsgästen, Stopover- wie City-Reisenden bedienen und die Präsenz von Leonardo Hotels um den nach Passagierzahlen sechstgrößten deutschen Flughafens weiter verstärken.

Das Leonardo Royal Cologne Bonn Airport wird nach dem Leonardo Köln Bonn Airport (177 Zimmer) das zweite Hotel der Hotelgruppe in Flughafennähe und ihr viertes Haus in der Domstadt sein. Es befindet sich knapp drei Kilometer vom Airport entfernt im Kölner Stadtteil Urbach und ist über einen 24-Stunden-Shuttle an das internationale Drehkreuz angebunden. Ein Fakt, der sich auch in der außergewöhnlichen Architektur des



Gebäudes widerspiegelt: Das Haus trägt eine von der Luftfahrt inspirierte dreidimensionale Fassade, die die Verwirbelungen eines Tragflächenprofils symbolisiert.

Komfort & Stil

Die Premiummarke Leonardo Royal Hotels steht für stilvolles Design, hochwertige Ausstattung, einladendes Ambiente und erstklassigen Service. Das neue Haus der Marke am Airport

Köln/Bonn beantwortet nicht nur die hohe Nachfrage von Reisenden nach Komfort und Wohnlichkeit, sondern auch jene nach einer gelebten Willkommenskultur. Zu den prägenden Elementen aller Leonardo Royal Hotels gehört ein innovatives Open-Lobby-Konzept, das Gästen Raum für Entspannung oder ungestörtes Arbeiten, Networking oder Rückzug bietet.

Im Leonardo Royal Cologne Bonn Airport inkludiert der großzügige Lobby-Bereich eine 130 Quadratmeter große Bar und ein lichtdurchflutetes Restaurant mit Außenterrasse, das Platz



Renderings © Wendobahn Hotel Interim Design

Eine Steuerung für alle Gewerke

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff

für 250 Personen bietet und mit raffinierter levantinischer Küche aus der Heimat von Leonardo Hotels kulinarisch zu überzeugen weiß. Wobei der individuelle Wunsch jedes Gastes stets im Vordergrund steht. In den Leonardo Royal Hotels finden sich daher auch die „Leonettes“ – von Frauen für Frauen designte Hotelzimmer, die – frei von Klischees – in Ausstattung und Lage ganz auf weibliche Reisende zugeschnitten sind.

Tagen im professionellen Umfeld

Als Flughafenhotel zielt das Leonardo Royal Cologne Bonn Airport auch oder vor allem auf die Business-Klientel: Für Veranstaltungen und Meetings offeriert das Haus ein 200 Quadratmeter großes Tagungsfoyer und insgesamt sechs flexible Tagungsräume auf knapp 800 Quadratmetern Fläche, in denen insgesamt bis zu 568 Personen Platz finden. Alle Tagungsräume verfügen über Tageslicht, sind klimatisiert und mit hochwertiger Tagungstechnik inklusive Beamer, Leinwand und Sound-System sowie freiem WLAN ausgestattet. Der 227 Quadratmeter große Innenhof grenzt direkt an den Tagungsbereich an und eignet sich perfekt für Outdoor-Events und Break-Out-Sessions. Außerdem bietet das Haus ein 24-Stunden-Businesscenter mit allen Services, eine Crew-Lounge für die Besatzungen der Airlines und ein Fitnessstudio für die Bewegungseinheit vor dem Boarding. Für Gäste, die mit dem Auto anreisen, steht ein Parkhaus mit 220 exklusiv für Hotelgäste nutzbaren Stellplätzen plus E-Ladestationen zur Verfügung.

Nachhaltigkeit im Fokus

Auch in Sachen Nachhaltigkeit setzt das Leonardo Royal Cologne Bonn Airport klare Zeichen: Der Neuzugang hat als erstes Haus der Leonardo Hotels eine eigene Photovoltaikanlage auf dem Dach, wird damit unabhängig von fossilen Brennstoffen und kann große Teile seines Energiebedarfs aus eigenen umweltfreundlichen Quellen decken. Auch der Ausstoß von Luftschadstoffen wird dank der neuen Technologie reduziert. Und: Wie alle Häuser von Leonardo Hotels wird das Leonardo Royal Cologne Bonn Airport bis spätestens Ende 2024 mit dem Öko-Label „Green Key“ zertifiziert sein.

Klimafreundlich ist auch das Food-Konzept des Hauses: Die levantinische Küche ist fleischarm, 90 Prozent der Gerichte sind vegetarisch und verursachen kaum Treibhausemissionen.

Die Produkte stammen aus regionaler Herstellung, auf Plastikverpackungen und Einwegprodukte wird weitgehend verzichtet. Und: Gäste erhalten mit der „Green Option“ die Möglichkeit, zugunsten sozialer Projekte auf ihre Zimmerreinigung zu verzichten.

www.leonardo-hotels.de



Microsoft Technology Center, Köln: Die integrale Gebäudeautomatisierung wurde mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff realisiert.

Die offene, PC-basierte Steuerungstechnik von Beckhoff bildet die Grundlage einer integralen Gebäudeautomation, die alle Anforderungen an eine nachhaltige und effiziente Lösung erfüllt. Eine einheitliche Hard- und Softwareplattform steuert alle Gewerke, von der nutzungsgerechten Beleuchtung über die komfortable Raumautomation bis zur hocheffizienten HLK-Regelung. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Darüber hinaus reduziert die integrale Gebäudeautomation Hardware-, Software- und Betriebskosten. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

Scannen und alles über die Gebäudeautomation mit PC-based Control erfahren



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



© Alex Gretter, Alpine Luxury Resort Schwarzenstein

Gastgeber mit besonderem Gespür

Das Alpine Luxury Resort Schwarzenstein im südtirolerischen Luttach gelegen, überzeugt mit luxuriösen und großzügigen Wellnessoasen.



Die Wellness-Skala des Alpine Luxury Spa Resort Schwarzenstein im Südtiroler Ahrntal reicht von wohltemperiert bis heiß, von heimelig-intim bis zur außergewöhnlichen Eventsauna. „Paare und insbesondere Familien kommen mit den unterschiedlichsten Ansprüchen und Wünschen. Wir wollen jedem Gast die richtige Urlaubslösung bieten und möglichst viele verschiedene Urlaubsmotive bedienen“, fasst der passionierte Gastgeber Michael Zimmerhofer die Motivation für den Resort-Gedanken zusammen.

Das Wohlfühlparadies

Es gibt noch einen zweiten Grund, weshalb das Hotel von so großer Dimension ist: „Pro Nacht nächtigen bis zu 300 Gäste in unserem Haus. Wir setzen alles daran,



dass alle bei uns Ruhe und besonders viel Platz im Wellness-Urlaub haben. Mit unserem Umbau konnten wir die Wellness-Fläche pro Gast enorm steigern“, freut sich Michael Zimmerhofer. Und dennoch hat man hier nie das Gefühl, dieses Paradies mit vielen anderen Gästen teilen zu müssen. Der 7.700 m² große Premium-Spa-Bereich sucht seinesgleichen. Mit acht verschiedenen Saunen und einer großen Auswahl an Pools ist er eine der größten Wellness-Anlagen Südtirols.

Erholung inklusive Traumblick

Die Panorama-Sky-Sauna am Dach mit ihren Fensterfronten von oben bis unten zählt unbestritten zu einem der Highlights. Ein unbeschreiblicher Blick auf den Naturpark Rieserferner-Ahrn.

Heiß beehrtes Nonplusultra

„Schon länger boten wir unseren Gästen Zimmer mit Infrarotsaunen, die unglaublich gut angenommen wurden. Was wir aber jetzt zusätzlich geschaffen haben: Suiten, die keine Wünsche offen lassen – vom Whirlpool am Balkon bis

zur finnischen Sauna“, erzählt Michael Zimmerhofer. Das Schwarzenstein wartet seit heuer mit Suiten der Extraklasse auf. „Gerade Eltern mit kleinen Kindern, bei denen die Paarzeit im Alltag zu kurz kommt, schätzen dieses Angebot. Sie nutzen die intime Zweisamkeit in der Suite

während des Mittagsschlafes der Kinder oder wenn diese im Bett sind für romantische Momente im Whirlpool oder einen wohltuenden Saunagang. Mit ruhigem Gewissen, weil sie den Kindern nahe sind und gleichzeitig endlich qualitätsvolle Zeit für sich genießen“, weiß die Gastgeberfamilie. ➤





Wohlfühlraum

Das gute Allround-Paket des Tiroler Sauna-Pioniers KLAFS begeisterte die Gastgeber von Anfang an. „Uns war wichtig, dass unsere Gäste viel Ruhe, viel Platz, kompromisslose Qualität sowie ein ansprechendes Design erwarten. KLAFS steht für höchste Ansprüche, für wohltuende und sichere Wohlfühloasen und für Nachhaltigkeit im Sinne von Langlebigkeit“, führt Michael Zimmerhofer die Entscheidung für den Wellness-Ausstatter KLAFS als Partner aus. Er schätzt auch die sehr hohen Standard-sicherheitseinrichtungen. Ob Notruftaster, Schlüsselschalter oder Abdeckgitter beim Saunaofen. Die Sicherheit der Gäste hat dabei höchste Priorität. „KLAFS ermöglichte es zudem, die Technik zu

Die KLAFS GmbH

- schaffte bereits über 40.000 faszinierende, einzigartige, maßgeschneiderte und nachweislich guttunende Entspannungsorte.
- steht als Marktführer für Sauna- und Spa-Angebote mit kompromissloser Qualität, durchdachtem Design, hohem Komfort, Innovationen, Betriebsicherheit und exzellentem Service.

www.klafs.at

100 Prozent ins bestehende Hotelsystem zu integrieren, damit Daten ausgetauscht und Befehle per Knopfdruck weitergegeben können. Auch das war für uns entscheidend“, so Zimmerhofer.

Nachhaltigkeit auch bei Wellness

Das Tophotel legt Wert auf besonders langlebige Wellness-Lösungen. Vom lange haltbaren ast- und splitterfreien, schweißresistenten Abachi-Saunaholz und langlebigen Saunaofen mit extra großen Steinkörben bis zum sparsamen Energieverbrauch versucht es, nachhaltig zu sein. „Unsere große Eventsauna mit Duft, Musik, Verdunkelung und Schwarzlicht wird beispielsweise nur bei Aufgüssen geöffnet, nicht den ganzen Tag“, gibt Michael Zimmerhofer ein Beispiel aus dem Hotellalltag.

www.schwarzenstein.com



SCHLAFEND INS GLÜCK



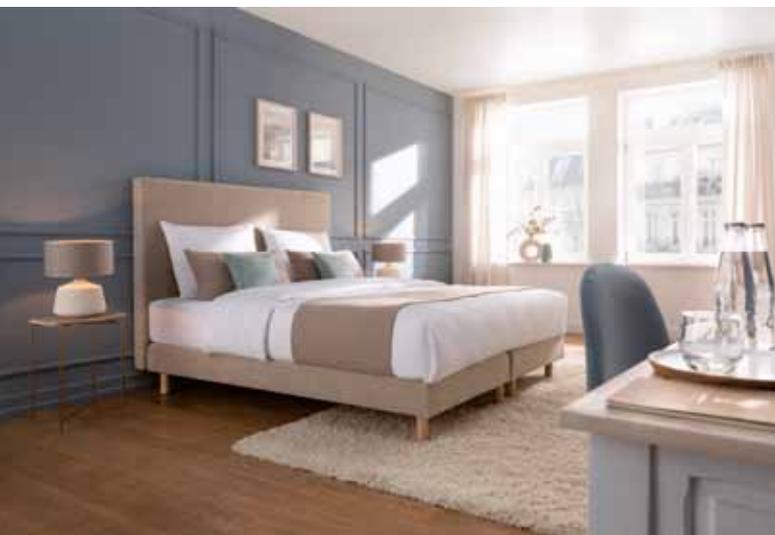


Das Beste für Gäste – Hotel- und Boxspringbetten von FBF bed&more

Boxspringbetten sind schon lange kein Geheimtipp mehr. Immer mehr Hoteliers entscheiden sich für diese Art von Betten, und das aus gutem Grund.

Boxspringbetten sind nicht nur besonders komfortabel, sondern auch langlebig. Seit Jahrzehnten begeistert daher die FBF bed&more (Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) ihre über 40.000 Kunden mit qualitativ hochwertigen und langlebigen Schlafsystemen.

Jeder Gast hat unterschiedliche Bedürfnisse und Anforderungen, ebenso der Hotelier. Mit den Hotel- und Boxspringbetten der FBF bed&more können Hoteliers diesen Bedürfnissen gerecht werden. Der Bestseller im Programm von FBF bed&more ist das Boxspringbett Savoy und wird von vielen Hoteliers favorisiert. Durch seine stabile Konstruktion und langlebigen Materialien bietet es im Zusammenspiel mit einer perfekt darauf abgestimmten Matratze, z. B. der Bonellfederkern-Matratze Stabila Superior oder der Tonnen-Taschenfederkern-Matratze Dura KS Comfort, individuellen Schlafkomfort. Das i-Tüpfelchen des Bettsystems ist der Topper. Hier können Hoteliers zwischen verschiedenen Materialien wie Visco-Schaum, Kalt-Schaum und Komfort-Schaum wählen.





In fünf Schritten zum perfekten Boxspringbett

Mit dem neuen Boxspringbetten-Konfigurator der FBF bed&more wird es Hoteliers ermöglicht, ihre Betten schnell und einfach nach ihren individuellen Wünschen zu konfigurieren. Mit nur wenigen Klicks können die Größe des Bettsystems, der Härtegrad der Matratzen und die Materialien ausgewählt und angepasst werden.



1. Größe des Bettes
2. Stoff & Farbe
3. Matratze & Topper
4. Rückenteil
5. Füße & Rollen

Hier selbst konfigurieren:



Die Wahl der Materialien wie Stoffe, Art der Bettfüße und Rückenteile kann individuell erfolgen um, eine perfekte Harmonie mit dem Raumdesign zu schaffen. Die FBF bed&more bietet ein umfangreiches Sortiment an Bezugs- und Dekostoffen, Volants, Fußplais und Dekokissen an sowie verschiedene Designs von Rückenteilen, um das Raumkonzept perfekt abzurunden.

Als Ergänzung zu den bewährten Bettsystemen wurden speziell für den Hotelbedarf das Schlafsofa Riva und das Etagensofa Meran entwickelt. Hier stehen Funktionalität und Design ganz klar im Vordergrund. Für kleine Hotelzimmer in der Stadt oder Ferienwohnungen sind die Schlafsofas eine perfekte Ergänzung.

Breites Sortiment – hohe Qualität

Neben Boxspringbetten, Matratzen und Schlafsofas bietet die FBF bed&more auch eine große Auswahl an Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Ein reichhaltiges Angebotsspektrum an Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich stehen den Hoteliers in bester Qualität zur Verfügung.



Nachhaltigkeit in Hotels

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt immer mehr an Bedeutung. Daher hat die FBF bed&more nachhaltig hergestellte Produkte im Programm. Zwei der beliebtesten Matratzen aus dem Sortiment sowie ein Matratzentopper sind auch mit Bezügen aus Seaqual®-Yarn erhältlich. Die SEAQUAL INITIATIVE ist eine globale Gemeinschaft aus NGOs, Fischern, Forschern, Wissenschaftlern, Behörden und privaten Interessenvertretern. Gemeinsam setzen sie sich für die Reinigung der Meere, von Flüssen und Flussmündungen, Stränden und Küstenlinien ein. Aber nicht nur das. Zertifizierte Hersteller produzieren aus diesem scheinbar nutzlosen Müll ein Hightech-Garn, das in Sachen Nachhaltigkeit und Ressourcenverbrauch seinesgleichen sucht: SEAQUAL® YARN.

Bei Fragen zu Produkten ist die FBF bed&more telefonisch zu erreichen unter der +49 9161 660 660, ebenso kann 24/7 auf dem Onlineshop unter www.fbf-bedandmore.de im Produktsortiment gestöbert werden.



www.fbf-bedandmore.de





Choice Hotels launcht das „Designed to dream“-Bett

Etwa ein Viertel unseres Lebens verbringen wir schlafend.

Kein Wunder, dass Menschen auch auf Reisen Wert auf guten Schlaf legen.

Doch erholsamer Schlaf ist in der Hotellerie nur ein Megatrend, ebenso wichtig ist Gästen die Nachhaltigkeit. Choice Hotels vereinen nun beide Aspekte in einem neuen Gästebett. Für die Marke Sleep Inn hat das Unternehmen das „Designed to Dream“-Bett entwickelt, das Gästen den bestmöglichen Schlaf bietet und dabei die Umwelt schont. Unter dem Slogan „Feel better, sleep better“ wurde eine Schlafstätte konzipiert, deren Matratze zu einem Großteil aus recycelten Plastikabfällen aus dem Meer besteht. Die Matratze ist nach ISO 14001, ISO 2439B und ÖkoTex Standard 100 zertifiziert und umfasst eine Garantie von fünf Jahren. Sorgsam ausgesuchte Bettwäsche ergänzt das Schlaferlebnis.

Innovatives Federsystem

Das Boxspringbett wurde von der schwedischen Firma Hilding Anders eigens für Choice Hotels konzipiert und enthält das innovative Federsystem „Dynamic Support“, das Hüfte, Schultern und

Rücken stützt und zusätzliche Schaumstoffleisten obsolet macht. „Wir freuen uns, dass wir mit dem ‚Designed to Dream‘-Bett die Nachtruhe unserer Sleep-Inn-Gäste auf ein neues Level heben. Durch den Upcycling-Ansatz schonen wir Ressourcen und minimieren die Verwendung umweltschädlichen Kaltschaums. Die hohe Qualität von Matratze und Federsystem stützt nachts ideal die Wirbelsäule und lässt unsere Gäste erholt aufwachen“, sagt Nick Bosworth, Director of Sleep der Choice Hotels.

Das „Designed to Dream“-Bed ist ein fester Bestandteil der Marke Sleep Inn, die auf eine ausgeglichene Work-Life-Balance der Gäste achtet. Die designorientierte Lifestyle-Marke spricht eine wachsende Zahl an Reisenden an, die Hotels suchen, in denen sie ihrem hektischen urbanen Alltag entfliehen können. Das eigentliche Schlaferlebnis wird durch das Sleep Inn „Balance Menu“ abgerundet, das den Tag- und Nachtrhythmus der Gäste mit energetisierenden Mahlzeiten für den Tag und leichten, beruhigenden Gerichten für den Abend unterstützt und frische, lokale Zutaten in den Fokus rückt.

www.choicehotels.com/sleep-inn



Kuschelfeiner Schlafkomfort in Daunenbettdecken und Kissen von HEFEL.
Das gesamte Sortiment ist RDS- zertifiziert und auch für Allergiker (Nomite-Auszeichnung) geeignet.

Vom HEFEL-Bett zum Biofrühstück

In Bettwaren von HEFEL lässt sich genussvoll und gesund schlafen.
Und das mit gutem Gewissen. Verantwortungsvoll produziert in Österreich.

Immer mehr Gäste möchten wissen, woher die Lebensmittel am Frühstücksbuffet kommen, ob bei der Auswahl der Lieferanten auf Regionalität geachtet wird, ob das Hotel mit Rücksicht auf Umwelt und Natur wirtschaftet. Und so möchten die Gäste auch immer öfter wissen, in welche Bettwaren sie sich legen.

Naturreine Bettwaren von HEFEL

Mit Bettwaren von HEFEL können Sie dem grünen Image und dem ökologischen Fußabdruck Ihres Hotels ein weiteres wichtiges Argument hinzufügen. Denn HEFEL ist ein absolutes Gütezeichen für naturreinen Schlaf, erlesene Rohstoffe und höchste Qualität aus Österreich. Seit Jahrzehnten richtet HEFEL seine Produktentwicklung konsequent auf ökologisch beste Bettwaren aus. Heute ist HEFEL absoluter Biobettwaren-Spezialist und einer der innovativsten und nachhaltigsten Bettwarenproduzenten Europas.

Hotels verkaufen Schlaf

Die wichtigste Kernleistung der Hotelbranche ist der Schlaf. Es lohnt sich daher, diesen Ort ganzheitlich zu betrachten und ihm besonderes Augenmerk zu schenken. Gerade bei Bettwaren, die uns direkt auf der Haut berühren, kommt natürlich hergestellten Rohstoffen eine sehr große Bedeutung zu, ohne Abstriche an Luxus und Komfort – so die Überzeugung bei HEFEL.



Echtes Urlaubsfeeling beginnt mit erholsamem Schlaf. 100% made in Austria.

Produktion in Österreich

HEFEL verfolgt auch konsequent eine Philosophie der kurzen Transportwege. Produziert wird zu 100% in den Betrieben in Vorarlberg und Oberösterreich. HEFEL ist die weltweit einzige Bettwarenmanufaktur, die ihre Bettwaren vom Gewebe über die Füllung bis hin zur Endfertigung selbst herstellt.

www.hefel.com



Onkl Xonna

© studio manufaktur2

Das sind die Hotelinterieur-Trends 2023

Können uns die Einrichtungstrends in Gastgewerbe und Tourismusbranche im Jahr 2023 mit etwas überraschen? Wie Sie sehen werden, machen sich die Trends der letzten Jahre, die wir bereits aus unseren eigenen vier Wänden kennen, nun immer deutlicher im Hotelinterieur bemerkbar.

Aus stilistischer Sicht wird die Hoteleinrichtung also von allgemeinen Einrichtungstrends beeinflusst. Damit bleiben uns die Lieblingsstile aus vergangenen Stilrichtungen weiter erhalten und lassen Gäste auch im Urlaub oder auf Geschäftsreise wie zu Hause fühlen. Im Hotel gibt es aber so viel mehr zu beachten –

Gästerlebnis, Kundenkomfort und Berücksichtigung unterschiedlicher Bedürfnisse, um nur einige zu nennen. Innovative Elemente der Innenarchitektur, inspirierende Ambiente und Wohlfühlmöbel, die die Persönlichkeit des Hauses widerspiegeln, machen den entscheidenden Unterschied.

Der Trend, nicht trendy zu sein

Authentizität und Einzigartigkeit. Wir kehren in eine Zeit des Komforts und des Gefühls zu einem Ort zurück, weniger zu dem, was im Moment angesagt ist. „Im kulturellen Wandel bei Konsumenten erkennen wir, dass der Schwerpunkt nicht nur auf Ästhetik und Trends liegt, sondern auf der Sehnsucht nach Räumen, die maßgeschneidert und authentisch sind und eine ganz persönliche Geschichte erzählen“, so Philip Jandrisits, Geschäftsführer bei Symphonic by ADA. Gäste suchen aktiv nach Orten, die sich gut und echt anfühlen. Welcher Grundgedanke steht hinter dem Hotel, wer sind die Eigentümer und was ist der kleine, aber feine Unterschied zum Konkurrenzhotel? Durch das gesamte Hotel oder Gastronomiebetrieb soll sich das



© Symphonic by ADA

Almwellness Hotel Pierer

Konzept der Einrichtung und des Innenausbaus wie ein roter Faden durchziehen. Bereits beim Eintreten soll der Gast spüren, was ihn erwartet. Ermöglichen Sie Besuchern mit Ihrer Einrichtung, eine authentische Verbindung zum Ort herzustellen und sich davon inspirieren zu lassen.

Wohlbefinden

Einer der am schnellsten wachsenden und einflussreichsten Trends in der Hotellerie ist das Design für ein verbessertes Wohlbefinden. Wellnessprogramme, Retreats und Yogasessions, die Menschen dazu bringen, einzutauchen, innezuhalten und sich ganz um sich selbst zu kümmern und die Sinne zu entspannen, tragen dazu bei. Raumkonzepte, die mit Möbeln, Accessoires und Gestaltungselementen eine unverwechselbar wohlige Atmosphäre schaffen, sind in Hotelzimmern und Suiten, in Restaurants und Empfangsbereichen bereits selbstverständlich geworden. Doch noch nicht in der so bedeutenden Hotel-Spa-Area. Moderne Spa-Konzepte mit stimmigen Programmeinheiten und einheitlichem Interior-Design-Konzept, das sich über Ruheräume, Relaxliegen und Beautybereich zieht, beeinflusst den Entspannungsgrad Ihrer Gäste maßgeblich. In einer Umgebung, die auf helle Farben und Natürlichkeit basiert, finden Gäste Ruhe und Ausgeglichenheit. Dazu eine stimmungsvolle Beleuchtung und angenehme Textilien zum Anfassen, und schon konzentriert sich alles auf Wellness pur.

Hotelinterieur im Industrial-Stil

Woher die Industrial-Einrichtung eigentlich ihren Ursprung hat? Im frühen 20. Jahrhundert wurde in großen Städten der Wohnraum knapp, wodurch man alte Fabrikgebäude kurzerhand zum Heim umfunktioniert hat. Die Charakteristik der Gebäude blieb dem Stil erhalten: hohe betonierte Wände, sichtbares Holz und offene Raumkonzepte. Industriestilmöbel sind besonders in der Hoteleinrichtung beliebt, da sie zeitlos sind und robuste, hochwertige Materialien wie Holz und Metall verwendet werden. Das Farbspektrum ist ganz klar: Vorwiegend finden sich Schwarz-, Braun- und Grautöne in Wänden, Böden, Betten, Polstermöbel und den Accessoires wieder. „Um das Industrial-Hoteldesign erfolgreich einzusetzen, sollten Sie auf die geeigneten Materialien achten. Holz, Metall, Textilleider und dunkle Stoffe sind die beliebtesten Favoriten des Stils“, so Philip Jandrisits. Durch die dunkle Farbgebung wirken Räume im „industrial chic“ oft kühl. Ein Plus in puncto Gemütlichkeitsfaktor sind weiche, anschmiegsame Stoffe an Möbel oder als Bettbezug. Welche Räume sich gut im Loft Style einrichten lassen? Wir empfehlen aufgrund der oft großen, hohen Räume, eine offene, einladende Hotellobby im Industrialstil zu gestalten. Der minimalistische Baustil trägt zudem zum Gesamtbild einer ordentlichen Umgebung bei. Auch das Hotelzimmer als Rückzugsort kann im Industrial Look ausgestattet werden, ohne Gefahr zu laufen, ungemütlich zu wirken. Holzmöbel und angenehme Bezugsmaterialien tragen zu einer natürlichen, luftig-leichten und modernen Atmosphäre bei.



Almwellness Hotel Pierer

© Harald Eisenberger

Die Schönheit des Einfachen

Die glücklichsten Menschen leben laut dem World Happiness Report der Vereinten Nationen in Skandinavien. Dafür gibt es bestimmt viele Einflussfaktoren. Endlose Wälder und unzählige Seen vermitteln ein Gefühl von Freiheit und Leichtigkeit. Und das lässt sich auch im skandinavischen Einrichtungsdesign erkennen. Einfach, zeitlos und unaufgeregt beschreibt den Wohnstil aus dem Norden wohl am besten. Skandinavisch einrichten heißt reduziert einrichten. Das Motto lautet: „Weniger ist mehr.“ Möbel und Deko stellen Sie locker und mittig in den Raum und schaffen ohne viele Details eine minimalistische Atmosphäre. Viel Licht, freundliche Farben und Kuschel-Accessoires wie Kissen oder Decken sorgen für Behaglichkeit und ein Wohlfühl-Ambiente. Nordisches Lebensgefühl bringt auch die Farbgebung mit. Von der Natur inspirierte Töne wie Braun, Beige oder Weiß strahlen Frieden und Ruhe aus und spielen eine große Rolle bei der emotionalen Bindung der Gäste an einen Raum. Kombiniert mit hellen Holzarten und deren sichtbare Maserungen wird der natürliche, unkomplizierte Akzent des Skandi-Stils noch unterstützt. Gerade im Hotelzimmer ist die Gelassenheit der Skandinavier gefragt. Naturmaterialien, weiche Textilien und warme Erdtöne bringen die nötige Entspannung in die Schlafumgebung Ihrer Gäste. Und das ist doch das Ziel als Hotelier: entspannte, zufriedene, wiederkommende Gäste.

www.symphonic.at



Hofgut Wagrain

© Symphonic by JDA



Das Boxspringbett MATHEA: üppige Polsterformen, außergewöhnliches Design und typischer Boxspringkomfort.

Bunt, individuell und nachhaltig – Wohnen 2023

Lebensstile, gesellschaftliche Entwicklungen und Sehnsüchte spiegeln sich in der Einrichtung wider. Genauso wie die Kleidung sind Möbel Merkmal unserer Persönlichkeit. Ausdrucksstark in Materialien, Formen und Ausführungen.



Bene SREZ STUDIO-4 meoffice

Ob kurvenreiche Polster mit knalligen Color-Elementen, Solitäre mit matten Oberflächen und gefärbtem Glas oder strahlende Highlights – jetzt ist Farbe angesagt. Gelb, Orange, Blau, Rot oder Lavendel? Farbexplosionen machen das Leben bunt. Nicht umsonst hat das Pantone Color Institutes das pulsierende Purpur-Rot „Viva Magenta“ zur Farbe des Jahres 2023 gekürt. Es steht für Lebensfreude, Optimismus und kraftvolle Energie.

Farbrausch & Emotionen

Licht und Schatten, smooth und rough – Gegensätze ziehen sich an, sorgen für Spannung und lassen Emotionen aufkommen. Mit den modernen Möbelprogrammen geht es in eine neue Design-Dimension. Glas trifft auf massive Hölzer oder verbindet sich mit Edelstahl und Lack matt. Feine Strukturen, exklusive Oberflächen und tiefgezogene Glaselemente heben die Gestaltung auf das nächste Level. Aber auch Muster haben Konjunktur: Ob Streifen, moderne Geometrien, Karos oder Rauten – es kommt

Bewegung in die textile Gestaltung. Allerdings auf diskrete Art. Ein oder zwei bunte Blickpunkte reichen oft aus. Klare Formen, Understatement und natürliche Hölzer unterstreichen die Eye-catcher.

Eklektizismus & Wellbeing

Erlaubt ist, was gefällt. Das zeigt der aktuelle Eklektizismustrend. Hier mischt sich eine breite Stilpalette zu einem gemütlichen Potpourri zusammen. Alte und neue Möbel werden nach Lust und Laune variiert. Im Mix mit persönlichen Lieblings-Accessoires, Kunstwerken und It-Pieces entstehen persönliche Wohlfühlzonen, die sich keinen Regeln unterwerfen. Deshalb stehen Gemütlichkeit und Wellbeing ganz oben auf der Trendliste 2023.

Natur & Ökologie

Das zeigt sich auch in den Materialien. Wohngesund, echt und authentisch soll es sein. Wertbeständig und fühlbar schön. Natürliche Werkstoffe wie Holz, Leinen oder Kork bringen ein Stück Natur ins Wohnen. Klimawandel und nachhaltige ökologische Technologien verschieben die Prioritäten und rücken die Natur in den Fokus. Denn Bio ist mehr als nur ein Trend. Sorgfalt bei der Auswahl und Verarbeitung der Materialien steht an oberster Stelle. Denn Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in der Langlebigkeit wider. „Natürliche Materialien und der ökologische Fußabdruck wird den Verbrauchern immer wichtiger“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. „Möbel aus Österreich vereinen Qualität und Funktionalität mit Nachhaltigkeit und modernem Design.“

Neo-Landhaus & Handwerk

Haptik und ästhetisches Laissez-faire prägen den aktuellen Neo-Landhaus-Style. Wertvolle Hölzer erzählen mit Maserungen und Farbnuancen ihre eigene Geschichte. Handwerklich auf höchstem Niveau und bis ins Detail mit hoher Expertise gefertigt. Diese Qualität und Echtheit kann man mit allen Sinnen fühlen. Duftende Hölzer und edel geschliffene Naturoberflächen gehen mit Keramik und pastelligen Farben wie beruhigenden Blautönen und sanften Grünnuancen eine besondere Verbindung ein. Ohne Schnörkel und Beiwerk. Dafür mit einer Rückbesinnung auf traditionelle Möbelkunst und die Natur.

Homeoffice & Greenterior

Recycelte Materialien und nachwachsende Rohstoffe prägen das Wohnen. So ist es kein Wunder, dass auch immer mehr Pflanzen unsere Räume erobern. Denn der Greenteriortrend nimmt Fahrt auf. Vor allem im Homeoffice sind die grünen Mitbewohner gern gesehen. Sie verbessern die Luftqualität, steigern die Konzentrationsfähigkeit und holen ein Stück Natur ins Zu-



Variante reiche Badmöbelserie Fokus von Conform.

hause. Das Heimbüro gehört inzwischen zum Alltag und integriert sich immer besser in die Einrichtung. Wohnliche Officemöbel sowie bewegliche Rollcontainer und attraktive Designschreibtische verwandeln den Arbeitsplatz in ein vollfunktionsfähiges Wohnoffice.

Schlafkomfort & Stauraum

Mehr Offenheit heißt es auch im Schlafzimmer: Als erholsames Entspannungsareal erstreckt es sich nahtlos vom Schlafen bis zum Bad. Mit enormem Stauraumpotenzial: Geradeaus, elegant im rechten Winkel um die Ecke gebaut und bis zur Decke hinauf – gut geplante Schränke sind Gold wert. Sie stecken alle Kleider und Utensilien formschön weg und begeistern mit intelligenten Organisationskonzepten. Arrangiert mit passenden Betten und Beimöbeln entsteht eine exklusive Wohlfühlzone, die nicht nur in der Nacht, sondern auch am Tage mit wohnlicher Ausstrahlung begeistert.



Die Kippcouch Cento von JOKA kann auch als Schlafsofa verwendet werden.



Design und Nachhaltigkeit – Symbiose statt Widerspruch

Mitte März fand in Wien die Messe „Wohnen & Interieur“ statt. Sie richtete den Fokus auf die neuesten Trends und stellte junges, nachhaltiges Design aus Österreich vor.

Der österreichische Möbelhandel wuchs in den letzten Jahren robust. „Der Handelsumsatz erhöhte sich im Zeitraum 2020 bis 2022 jährlich um 4,1 Prozent. In den Jahren davor lag das Wachstum bei 1,7 Prozent pro Jahr. Wachstumstreiber war in den Pandemie Jahren 2020 und 2021 vor allem eine verstärkte Nachfrage nach Einrichtungsgegenständen, im vergangenen Jahr rasch steigende Verkaufspreise“, gibt Mag. Andreas Kreutzer, Geschäftsführer BRANCHENRADAR.com Marktanalyse GmbH, Brancheneinblicke.

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt zwar in der Möbelbranche an Bedeutung, ist aber letztendlich selten das Kriterium für eine Kaufentscheidung. „Das liegt zum einen daran, dass der Begriff „Nachhaltigkeit“ mit zu vielen Themen aufgeladen wurde und so zur Worthülse geworden ist. Zum anderen werden Möbel in der Regel viele Jahrzehnte genutzt, weshalb eine weitere Verlängerung des Produktlebenszyklus aus Gründen der Nachhaltigkeit für die meisten Konsumenten nicht erforderlich ist“, informiert der Experte.

Die Sonderschau „Upcycling Furniture“, kuratiert von Josef Papousek, Inhaber von Mocca Mint – Home of Upcycling, zeigte, wie aus gebrauchten Materialien neue Produkte hergestellt

werden – ohne Einbußen bei Design oder Funktionalität. „Wir zeigen auf, was uns und der Umwelt seit Jahrzehnten nicht gut tut: Fast Furniture, Fast Fashion, Take-make-waste-Praktiken. Mit der Sonderschau vermitteln wir Wissen und schaffen ein Bewusstsein für einen nachhaltigen Lebensstil. Denn wer Upcycling in seinen Lifestyle integriert, leistet seinen ganz persönlichen Beitrag zu einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft“, betont Papousek.

Designschau aus Österreich

Eine aufsehenerregende Sonderschau mit dem Titel „Nachhaltiges Design aus Österreich“ wurde ebenfalls präsentiert. „Das Ziel dieser Sonderschau war es, den Besuchern der „Wohnen & Interieur“ vor Augen zu führen, wie hoch die Qualität österreichischer Gestalter, Produzenten und Hochschulen ist und wie weit fortgeschritten wir auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit sind. Die Sonderschau war einzigartig in ihrer Zusammenstellung und ihrem Anspruch, das Thema wurde in dieser Dichte und Qualität in all seinen Facetten in Österreich noch nie präsentiert“, erläuterte Arch. Dipl.-Ing. Christian Kroepfl, Kurator der Sonderschau. ▀



Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dem Duft nach Urlaub

Schaffen Sie mit feinen Düften als Markenbotschafter eine entspannte Atmosphäre, die Ihre Gäste zum Verweilen einlädt.

Ein Großteil aller Menschen verbringt gerne und mehr Zeit an einem Ort, der angenehm duftet. Machen Sie sich diese Tatsache zunutze und geben Sie Ihren Gästen schon beim Empfang ein Gefühl des Willkommenseins in einer angenehm duftenden Umgebung. Die Nase wird sich immer wieder daran erinnern, was Ihre Gäste dann zu Stammkunden werden lässt.

Beste Qualität – MADE IN AUSTRIA

Die hochwertigen ätherischen Duftöle stammen aus einem Tiroler Familienunternehmen und werden mit den eleganten und zeitlosen Würfeln aus heimischem Zirbenholz perfekt in Szene gesetzt. Abgerundet werden die Produkte mit Wollfilz und echtem Leder, wodurch sie ein richtiger Blickfang werden. Zu guter Letzt kommt noch das Wichtigste: Ihr Logo als Gravur – somit haben Sie einen nachhaltigen, regionalen und langlebigen Botschafter Ihrer Marke. Die Herstellung und Veredelung erfolgt in liebevoller Handarbeit im Salzburger Pongau. Sie können ganz nach Ihrem Geschmack unter folgenden Duftsorten wählen: Frische, Zirbe, Orange, Lavendel.



Da Lederer

Zirbenholz, Wollfilz, Leder und ätherisches Öl – mehr braucht es nicht, um Ihre Gäste nachhaltig zu begeistern! Ein Produkt, entworfen, um in den Köpfen Ihrer Gäste zu bleiben mit dem Duft nach Urlaub und individualisiert mit Ihrem Logo. Mit seinem einzigartigen Aussehen ist er ein richtiger Eyecatcher am Empfang, in den Zimmern und Suiten und im Restaurant. Da Lederer bringt den Duft der Natur in Ihren Raum und sorgt somit für ein entspanntes Urlaubserlebnis für Ihre Gäste. Das Beste daran: Sie können Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an den schönen Urlaub in Ihrem Haus als nachhaltiges Geschenk mitgeben oder sogar in Ihrer Boutique oder am Empfang anbieten.



... auch für unterwegs!

„Da Stick“ ist ein genialer Auto-Luftfrischer, der nachhaltigste und natürlichste Duft für das Auto. Die Erinnerung durch den angenehmen Geruch nach Urlaub und das eingravierte Logo lässt ihre Gäste bei jeder Autofahrt an Sie denken. Der Stick eignet sich bestens als nachhaltiges Werbegeschenk mit Sinn oder als Verkaufsprodukt für Ihr Unternehmen.

www.treesmosphere.at |   @treesmosphere



Die Kraft der Natur

Gesundheit ist unser höchstes Gut. Naturprodukte sind deshalb gefragter denn je – vor allem im Schlafzimmer. Wer schon einmal in einem Naturbett von Hüsler Nest geschlafen hat, fühlt den Unterschied: Hochwertig, ergonomisch, konsequent natürlich und formschön heben die Schweizer Schlafkomfort auf ein neues Level.



Hommage an einen Klassiker

Zum 275. Jubiläumsjahr präsentiert Villeroy & Boch seine klassische Kollektion Hommage in der Trendfarbe Pure Black. Perfekt dazu: Die neue, edle Armatur „Mettlach“ in Chrome oder Brushed Gold mit einer Gravur der traditionellen „Mettlacher Platten“ und den Koordinaten der Alten Abtei, dem Firmenhauptsitz von Villeroy & Boch.



Neue Kollektion

Solaris von Fast ist eine Einladung zum Entspannen und zur Besinnung im Freien. Der Name lehnt sich an den berühmten Roman von Stanislaw Lem an. Solaris ist eine Kollektion von modularen Outdoor-Polstermöbeln, die drei Basiselemente umfasst: ein quadratisches Einzelelement, das Dormeuse-Element und das sechseckige Element (mit oder ohne Armlehnen und in der Pouf-Ausführung ohne Rückenlehne), die uneingeschränkt miteinander kombiniert werden können.

Für ein nachhaltiges TV-Erlebnis

Nachhaltigkeit beginnt zu Hause: Eine Zukunft ohne Öko-Angst. Das ist für Grundig nicht nur eine Kampagne, sondern gelebte Realität, die auch in den Geräten ihre entsprechende Umsetzung findet. Grundig bringt daher neue nachhaltige, smarte Modelle in der Vision 7+ und Vision 9 auf den Markt und beweist damit einmal mehr, dass sich die für TV wichtigen Kriterien Funktionalität, Bild und Sound mit dem Thema Nachhaltigkeit perfekt vereinen lassen. Denn die neuen Geräte verbinden anspruchsvolle Bild- und Tonqualität mit nachhaltigen Bauteilen. Ab Anfang April 2023 sind sie im Handel erhältlich.





Völlig neue Badezeremonie

KLAFS launcht das weltweit erste Schaumdampfbad ESPURO®.

Schaum übt seit Jahrhunderten eine magische Faszination auf uns aus und wird in vielen Kulturen in Ritualen zelebriert. Wohltuender Wasserdampf entspannt, Duft inspiriert die Sinne, Farben wecken Gefühle und Schaumzeremonien reinigen und entspannen zugleich. Davon inspiriert, bietet KLAFS ab sofort mit ESPURO® ein Schaumdampfbad an, das ein völlig neues Baderlebnis mit ausschließlich natürlichen Inhaltsstoffen ermöglicht. Für diese Weltneuheit erhielt KLAFS zudem die „Special Mention“-Auszeichnung des German Design Awards.

Eine Zeremonie für alle Sinne

Nach dem Betreten der Kabine empfängt sogleich sanft leuchtendes Licht den Badenden, und das Sinneserlebnis kann beginnen: Duftender, pflegender Schaum, der bis auf Hüfthöhe ansteigt, und dessen sanfte Lichtbrechungen, untermalt von entspannenden Klängen, entführen in ferne Welten. Während dieser Zeit wird der Körper sanft erwärmt und auf die zweite Badephase vorbereitet.

Nach weiterer Schaumzugabe ist der Körper nun bis auf Brusthöhe wohlig in duftend-pflegenden Schaum eingehüllt. Die erwärmte Haut kann bestens mit Feuchtigkeit versorgt und mit natürlichen Essenzen rundum gepflegt und massiert werden. Ein lauwarmer Nieselregen mit angenehm warmem Wasser leitet das Ende der Anwendung ein. Der Schaum fällt in sich zusammen, und was danach bleibt, ist ein gepflegtes Hautgefühl auf dem ganzen Körper.

Der von KLAFS speziell auf diese Anwendung entwickelte Schaum besteht aus natürlichen Inhaltsstoffen pflanzlichen Ursprungs, die die erwärmte Haut verwöhnen und besonders pflegend sind. Eine ausgefeilte Formel sorgt für eine optimierte Schaumproduktion und eine ausgezeichnete Schaumqualität, die in jedem Bläschen spürbar ist. Deshalb bekamen die Essenzen auch die Zertifizierung nach der ISO 16128 für natürliche und biologische kosmetische Inhaltsstoffe und Produkte. Auch das Dermatest-Institut hat alle ESPURO®-Schaumdampfbad-Essenzen mit „sehr gut“ für sensible Haut bewertet.





Swimm-out in Oberlech

Das Hotel Petersboden liegt in Oberlech, 1.750 Meter über dem Meer, direkt an der Seilbahn, die Lech mit Oberlech verbindet. 2022 hat der Wiener Architekt mit Vorarlberger Wurzeln Christian Prasser (cp architektur) den Wellnessbereich in den zwei Untergeschoßen großzügig ausgebaut und entlang der Südseite des bestehenden Hotels einen Outdoorpool inklusive Swim-out errichtet.

Das Stammhaus aus den 1960er-Jahren wurde 1977 und nochmals 1985 vom Vorarlberger Holzbaupionier Leopold Kaufmann saniert und erweitert, 1998 wurde von ihm ein Wellnessbereich hinzugefügt. Nach dem neuerlichen Spa-Umbau im Jahr 2022 machen Familiensauna, Fitnessbereich und geräumige Duschen mit einer Teestation den Spa-Bereich zum Erlebnisort für die ganze Familie und ermöglichen nach einem sportlichen Skitag ein gemeinsames Entspannen auf höchstem Niveau. Um die Privatsphäre auch im Familienbereich zu gewährleisten, trennen Lamellenwände den Ruhebereich von den öffentlichen Zonen.

So weit das Auge reicht

Ein Swim-out mit Oberlichte verbindet den Poolbereich mit der zweigeschoßigen Spa-Anlage. Wenn die automatische Schiebetüre zur Seite gleitet, öffnet sich den Schwimmenden mit dem Zugang zum Pool ein atemberaubender Blick auf das Lecher Panorama. Das Becken selbst ist aus Edelstahl, um eine

Verbindung mit dem Baukörper aufzubauen, wurde die Sockelzone des Bestands mit Stein verkleidet. Das schmale, lange Becken entspricht den Ansprüchen des Sporthotels und lädt zu ausgiebigem Schwimmen ein. Es erstreckt sich entlang der Südseite des Hotels mit einer Länge von 25 Metern und einer Breite von drei Metern.

Die zweite, tiefer gelegene Etage ist den Erwachsenen vorbehalten. Ihnen stehen ein geräumiges Dampfbad, eine Sauna bzw. Biosauna sowie Erlebnisduschen zur Verfügung. Ein akustisch abgetrennter Ruheraum ermöglicht eine absolut geruhsame Erholung für Erwachsene.

Ambiente mit viel Stimmung

Als Verbindungselement zwischen den beiden Geschoßen dient der umgebaute Stiegenabgang, der mittels einer Lichtinstallation namens „MELT“ mit mehreren scheinbar verformten – geschmolzenen – Glaskugeln akzentuiert wird. Eine künstliche Feuerstelle schafft eine wohlige Lichtstimmung, die in Vorarlberg

handgefertigten Karak-Fliesen laden zum Sitzen rund um die Feuerinstallation ein. Da sich der Wellnessbereich in den zwei Untergeschoßen befindet, wurden die Außenwände in den Ruhe-zonen mit jeweils 8 cm dicken Stampflehmwänden von Martin Rauch gestaltet. Diese vermitteln ein sinnliches Bild, ermöglichen gleichzeitig einen Feuchtigkeitsaustausch für ein angenehmes Raumklima und dämpfen die Geräuschkulisse ab. Um den höhlenartigen Effekt der Lehmwände zu verstärken, ist in den Ruhebereichen die Raumhöhe leicht abgesetzt, mittels dunkler Wandgestaltung sind sie kontrastreich inszeniert. Das indirekte Licht betont die raue, lebhaftige Struktur der Lehmwände. Wie entfernte Planeten wirken die runden Lichtscheiben vor der dunklen Wand. Die der Lehmwand vorgesetzten Stehleuchten von Claudia Strolz verschaffen den Lesenden im Ruheraum ein gutes Licht und erzeugen ein warmes Auflicht, das dem Raum zusätzliche Tiefe verleiht. Der Fitnessbereich kann kurzfristig in einen Konferenzbereich umgestaltet werden. Dafür wurde neben der Möblierung eine professionelle Medientechnik, Klimatisierung sowie Akustik mit eingeplant. Im Empfangsbereich des neuen Spas befinden sich weiters noch ein Massageraum sowie allgemeine Toiletten.

Kontrastreich

Insgesamt lebt der Wellnessbereich stark von einem Hell-Dunkel-Kontrast. Im Swim-out-Bereich bilden die dunklen Steinwände sowie der Boden einen starken Kontrast zu den weißen Wänden und dem lichtdurchfluteten Raum. Im Wellnessbereich sind die Bewegungszonen hell, die Ruhebereiche bilden dunkle Nischen aus, deren angenehme Atmosphäre durch die im Hintergrund stehenden Lehmwände geschaffen wird.

Aufgrund des heterogenen Bestands wurden sämtliche Decken mit einer unregelmäßigen Akustikdecke versehen. Die fix installierten Möbel wie beispielsweise die Teestation oder Ablagefläche für die Handtücher wurden von cp architektur für den Ort eigens entworfen. Ein wichtiger Gedanke für die Gestaltung des Spa-Bereichs war die Regionalität. Die gesamte Umsetzung erfolgte mit Firmen aus der unmittelbaren Nachbarschaft dies- und jenseits des Arlbergs. Selbst der Granitstein des Poolbereichs (Balio Nero) stammt aus dem Alpenbereich.

Hotel Petersboden

375 m² Wellnessbereich / 137 m² Pool und Terrassen

Univ.-Prof. Mag. Arch. Christian Prasser;
www.cp-architektur.com

Alexander Bader, MA; www.cp-architektur.com

Benedikt Dekan, MA; www.cp-architektur.com

Michael Fehring, MA; www.cp-architektur.com

© Alexander Kaiser Photo Art, www.kpa.at

© cp architektur





Neuzugang am Berg

Das Chalet „The Falcon“ kombiniert zentrale Lage mit viel Privatsphäre. Nur einen Steinwurf vom Skilift und dem Zentrum von Lech am Arlberg entfernt, bietet das Chalet jeglichen Komfort, der einen perfekten Urlaub ausmacht. Insgesamt acht Personen finden hier genug Platz für unvergessliche Momente.

Das private Chalet auf drei Etagen verfügt über Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu acht Personen auf einer Gesamtfläche von 450 Quadratmetern. Die Lage nahe des Schlosskopfbahnlifts bietet den idealen Ausgangspunkt für Wintersportfans. Der traditionelle Alpinstyle wird hier gekonnt im luxuriösen Understatement präsentiert. Vier individuell designte Schlafzimmer sowie vier Badezimmer bieten ausreichend Raum für entspannte Urlaubserlebnisse. Der großzügige Wohnbereich mit offener Küche sowie Kamin bringen Familie und Freunde in gemütlichem Ambiente zusammen. Ergänzt wird das Angebot durch einen eigenen Spabereich mit Sauna, Whirlpool und Entspannungsräum sowie den hauseigenen Skikeller. Ein besonderes Highlight ist der Weinkeller. Tägliche Reinigung und Concierge-Service sind im Chalet selbstverständlich. Zudem können die Gäste des Hauses ein flexibles und individuelles Servicekonzept genießen, unter anderem mit Chauffeur und Private Chef sowie Inhouse-Massagen, Personaltrainer oder Yoga-Lessons. Haustiere sind ebenfalls erlaubt.



Die pepper-collection

Die Schönheit der Alpen genießen und sich sorgenfrei verwöhnen lassen: Die pepper-collection macht es möglich. Der Experte für stilvollen Erlebnisurlaub in den Alpen schafft einen ganz persönlichen Aufenthalt in familiärem Ambiente und mit ausnahmslosem Service. Wie ein Familienbetrieb erfüllt das regional geprägte und engagierte Team rund um die Uhr die Wünsche seiner Gäste, bereitet unvergessliche Erlebnisse und organisiert bei Bedarf alle Einzelheiten für einen sorglosen Aufenthalt. So erhalten Gäste mit nur einem Anruf ihren perfekten Urlaub in den Alpen aus einer Hand. Dabei bieten die zwei Hotels Aurelio Lech und Berghotel Biberkopf sowie das Serviced Apartmenthaus „Das Verwall“ die individuellen Chalets Aurelio Club, Chalet Mimi sowie das Chalet Haus Arla Luxury Home und Chalet The Falcon der innovativen Betreiber- und Managementfirma aus Lech exklusive Rückzugs- und Wohlfühlorte für jeden Geschmack und unterschiedliche Bedürfnisse. Mit ihrer einzigartigen Lage am Berg und an der Seilbahn ermöglichen alle Häuser direkten Zugang zur beeindruckenden Bergwelt am Arlberg mit Ski-in, Ski-out und einem besonderen Ausblick auf das Alpenpanorama sowie das Treiben in den Bergdörfern Lech und Warth.

www.peppercollection.com



Chalet The Falcon, Lech am Arlberg

managed by pepper-collection

- Vier Zimmer – 1 Master Suite, 2 Doppelzimmer, 1 Kinderzimmer mit Stockbett für 2 Kinder
- 450 m² auf drei Etagen
- Für acht Gäste (6 Erwachsene und 2 Kinder)
- Lage nahe des Schlosskopflifts
- Traditioneller Alpinstyle mit luxuriösem Understatement kombiniert
- Vier individuell designte Schlafzimmer
- Vier Badezimmer mit luxuriöser Einrichtung
- Großzügiger Wohn- und Essbereich mit Kamin
- Großzügige Außenterrasse
- Spa mit Sauna, Whirlpool und Entspannungsbereich
- Eigener Skikeller (auch für Wanderequipment) mit Skischuhwärmer
- Weinkeller mit Verkostungsbereich-Services
- Concierge Service (für Skilehrerbuchung, Restaurantbuchungen, Babysitter, Flughafentransfer und Limousinenservice oder Partyplanung)
- Frühstück, Kaffee und Kuchen am Nachmittag
- Erstklassiger Weinkeller mit internationaler Selektion an Weinen
- Tägliche Reinigung
- WLAN in allen Bereichen
- Moderne Multimedia-Ausstattung (Apple TV, PS4), Sonos Soundsystem
- Überdachter Parkplatz
- Welcome Drink

Optionale Services (Extrakosten)

- Butler Service 24/7
- Private Chef: traditionell österreichische Küche oder internationale Küche als Tischbuffet oder Menu; Themenabende (Raclette oder Fondue)
- Wäscheservice
- Vorauswahl an Essen und Getränken
- Inhouse-Massage, Personal Training und Yoga
- Haustiere erlaubt



© Patrick Schützbaucher



Hotspot am Donaukanal

Die New Design University St. Pölten gibt Einblick in die Bachelorarbeit im Bereich Innenarchitektur & 3D-Gestaltung von Kiva Cheyenne Prinsloo & Ann-Sophie Würzner, deren Jahrgang sich mit dem Thema Badeschiff am Donaukanal beschäftigte.

Univ.-Prof. (NDU) Architekt Christian Prasser

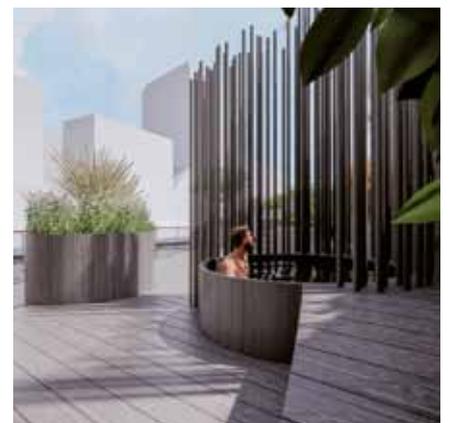
Grundlage für alle Studierenden war es, eine gesellschaftliche und kulturhistorische Recherche über das Thema „Baden am Fluss im urbanen Kontext“ zu machen. Die Recherche wurde aus kulturhistorischer Sicht auf ganz Europa ausgeweitet, um die frühesten urbanen Badeschiffe an Flussläufen mit modernen Konzepten weltweit in Bezug zu setzen. Die beiden Studierenden haben sich intensiv mit der Geschichte des Donaukanals auseinandergesetzt.

Als besonders inspirierend empfanden Kiva Cheyenne Prinsloo & Ann-Sophie Würzner die Form des Flusslaufes, vor allem rund um die Einmündung des Wienflusses in den Donaukanal: Die Uferzone und seine Pflanzenwelt stellte für uns die

Grenze zwischen Land und Fluss dar. Auch die immerwährende Abstufung vom Land zum Wasser, die wie Terrassen den Weg hinunter erschließen, fließen in unseren Entwurf ein. Aus heutiger Sicht ist die Bepflanzung des Kanals spärlich geworden – unsere Antwort folgt mit dem Prototyp-BADESCHI(L)FF.

Nachhaltig am Wasser

Von dem Projekt „Wild Mile“ in Chicago inspiriert, haben wir schwimmende Pflanzinseln zwischen Schiff und Kai integriert. Diese bieten Vögeln, Insekten und Fischen eine kleine Zuflucht.





Die Schwimmkörper selbst bestehen aus nachhaltiger Kokosfaser, die sich mit der Zeit auflösen. Sie sind an Kaimauer und Schiff verankert und können beliebig ergänzt werden. Besonders spannend fanden wir, dass das „Wild Mile“ für diverse soziale Projekte als Basis dient. Die Bepflanzung sorgt zudem für saubereres, gesünderes Wasser und fördert ein vielfältiges Wildtierökosystem. Weiters ergänzen wir das Dach im Oberdeck mit Solarpaneelen.

Sitzen, loungen ... Hauptsache gemeinsam!

Hier möchten wir den Besuchern eine große Vielfalt an Sitzmöglichkeiten bieten. Ob sitzen, loungen oder doch schnell an der Stehbar, gemeinsam oder allein; hier ist für alle Platz. Zudem ergänzen wir die Sitznischen mit integrierten Pflanztrögen. Eine Bepflanzung mit mehrjährigen Stauden soll eine möglichst langlebige natürliche Gestaltung ermöglichen. Einjährige Blühpflanzen können nach Belieben ergänzt werden.

Die pinke Mitte

Unser neues Zentrum ist das neue alte Hauptdeck, welches jetzt in Rosa erstrahlt. Die Lichtstimmung im Innenraum, die das „Badeschiff reloaded“ mit dem pinken Netz erzeugt hat, soll dadurch dauerhaft bleiben und die doch recht durchgemixte Einrichtung erden. Wir erweitern zudem den WC-Bereich, um Platz für getrennte Toiletten und Garderoben zu schaffen. Ergänzt werden diese durch poppige WCs und Waschbecken sowie stimmige Tapeten. Im Gang von den Garderoben zum Außenbereich wird eine hinterleuchtete Wand mit einer Ausfräsung ihren Platz finden.

Badeschi(l)ff angedockt

Das Pool-Deck gestalten wir als Landschaft mit Sitz- & Liegenischen, wobei wir das Podest oberhalb des Pools entfernt haben, um das Sonnenlicht gänzlich zum Pool zu lassen. Die verschiedenen Erhöhungen erinnern an ein abgestuftes Flussufer. Die Bepflanzung greift die geraden, dem Schilf nachempfundenen Stäbchen auf. Größere Freiflächen bieten Platz, sich einfach mit Handtuch gemütlich auszubreiten. Für Wellness an der frischen Luft gibt es eine Sauna, eine Außendusche sowie ein Tauchbecken, das auch im Winter nutzbar ist. Die Fassade der Sauna sowie der Sichtschutz der Dusche und des Beckens sind in ihre Gestaltung einem Schilf-

büschel nachempfunden. Das Durchwandern der „Uferzone“ am Pool-Deck soll für den Besucher ein Erlebnis sein, sowie eine Flussfahrt, bei der nach jeder Kurve etwas Neues erspäht wird.

Wellness Niemandland

Im Unterdeck tauchen wir in eine Welt zwischen zwei Fronten ab. Die Decke beleuchtet mittels Lichtstreuplatte den Raum und die Gänge indirekt von oben. Als würde Licht durch das Wasser scheinen. Der Gussboden mit Kieselzuschlag windet sich wie der Flussboden selbst durch alle neu gestalteten Bereiche. Zum Entspannen laden hier zwei mit Zirbenholz verkleidete Saunen ein, die an einen Schilfgürtel erinnern. Ein Tauchbecken, eine Ruhezone und eine Teebar runden die Wellnesszone ab. Die Ergänzung mit erdigen Rottönen stellt ein ruhiges Pendant zum Hauptdeck dar. Die Gänge zum Wellnessbereich und zu den Garderoben stehen im Kontrast zum hellen Hauptraum. Die getrennten Garderoben bieten Stauraum für Besucher sowie jeweils ein WC und eine Dusche. Mit unserem Prototyp-BADESCHI(L)FF renaturieren wir den urbanen Hotspot am Donaukanal und nützen das Potenzial der Pflanzen für unser Gestaltungskonzept.



Fast Facts

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

Neugierig auf die New Design University?

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



Die Violet Suite

Seit über 30 Jahren begeistert das Boutiquehotel Altstadt Vienna am Wiener Spittelberg seine Gäste mit außergewöhnlichen und einzigartigen Zimmern und Suiten sowie stets neuen, inspirierenden Projekten. So auch der neueste Zugang – die Violet Suite.



Das Hotel Altstadt Vienna im siebten Wiener Bezirk heißt seine Gäste ab sofort mit einem neuen Schmuckstück willkommen. Die Violet Suite vereint ein einmaliges Farbkonzept aus reinem Weiß und kräftigem Violett. Ein besonderes Highlight: Exklusiv für das Hotel angefertigte sowie von Saskia Wiesenthal ausgewählte Kunststücke des international renommierten deutschen Künstlers Carsten Fock.

Gleich beim Betreten des Zimmers fällt der Blick auf ein großformatiges Gemälde, das in farbigen Layern ein Bergmassiv andeutet. Angedeutet, dem aufmerksamen Betrachter vorbehalten, ist auch der eingearbeitete Schriftzug „End The End“. Die Arbeit bestimmt zu großen Teilen die Atmosphäre des Raumes, energiegeladen und gelöst. An der gegenüberliegenden Wand setzt Carsten Fock mit der Wandarbeit „Every Day Is A Day“ einen Gegenpart, der eigens für die Violet Suite geschaffen und namensgebend wurde. Die kräftig violetten Farbpigmente hat Fock direkt auf die Wand aufgetragen. Dazu setzte der Künstler Strich an Strich und schuf so ein violettes Wandbild, das auf den ersten Blick monoton wirken mag. Gerade in der Disziplin, der strengen Wiederholung, zeigt sich jedoch jeder einzelne Pinselstrich in seiner Einzigartigkeit – hier nähert sich die Malerei dem meditativen Zen-Ritual. Strich reiht sich an Strich, Tag an Tag, Moment an Moment. Das Erleben von Routine als Kraft- und Impulsgeber wird Gäste der Violet Suite auch nach ihrem Aufenthalt begleiten.

Die violette Wand schafft eine sakrale, in sich geschlossene Aura und bildet den Rahmen für weitere Arbeiten, die Fock eigens für das Hotel geschaffen hat. Neben einem kleinformatigen Gemälde ist in der Suite eine lichtvolle Pastellzeichnung zu sehen. Mit der Gestaltung des Raums nimmt Carsten Fock vor allem Bezug auf die von Wassily Kandinsky und Kasimir Malewitsch formulierte Idee einer gegenstandslosen Malerei, die transzendent und rein, bild- und formlos ist, wie eine physische Wahrnehmung oder ein Seelenzustand.

www.altstadt.at



Der Schmetterling breitet seine Flügel aus

Aus dem ehemaligen „The Ring“ wurde ein völlig neu gestaltetes Boutique-Luxushotel mit dem Namen „The Amauris Vienna“.

Text: Peter A. de Cillia, **Fotos:** © The Amauris Vienna

Hochwertigste Materialien – viel Holz und sehr viel Marmor – verbunden mit einem individuellen, personalisierten Angebot kennzeichnen das neue Highlight der Relais & Châteaux Gruppe in Wien. Die 62 Einheiten sind großzügig ausgestattet, sowohl im Interior als auch in der Technik. Das gastronomische Konzept soll vor allem auch lokale Gäste ansprechen und umfasst das Gourmetrestaurant Glasswing sowie das gleichnamige Bistro inklusive Bar. Amauris ist eine wegen seiner Anmut und Schönheit beliebte Schmetterlingsart. Seine Farben sind Schwarz sowie Weiß, und dies spiegelt sich auch im Design des neuen Relais & Châteaux Hotel wider.

„Explore Beauty“ ist das Motto hinter dem hochqualitativen Design, basierend auf viel Holz und Marmor. Das neue elegante Boutique-Hotel umfasst 62 exklusive Einheiten, davon 17 Suiten. Die Zimmer sind großzügig gestaltet, beginnend mit dem Classic Room bis hin zur einzigartigen Opera Suite mit 120 m² und Balkon zur Wiener Ringstraße. Knapp zwei Jahre hat die komplette Renovierung des Hotels gedauert. Die Sanierung und Neugestaltung wurde vom Wiener Architekturbüro HOPPE + PARTNER ZT GmbH und dem Zagreber Interior-Designer Nikola Arambašić begleitet. Das 1860 von den Architekten Flattich und Schuhmann errichtete Gebäude erstrahlt nun in völlig neuem Glanz. ➤

Höchste Qualität

Auf 4.190 m² wurden mehr als 160 Tonnen feinsten Marmor verarbeitet. Eingangstüren aus Carrara-Marmor führen zu den Zimmern in eine Welt höchsten Komforts. Erhalten wurden das ehrwürdige Treppenhaus, der historische Aufzug, der kunstvolle Stuck in den hohen Räumlichkeiten und natürlich die elegante



Restaurant und Bistro

Ein wichtiges Element des neuen Hotels ist die Gastronomie unter dem Namen Glasswing (Glasswing ist übrigens auch ein Schmetterling mit transparenten Flügeln, so wie die Türen und Fenster in der Fassade im Erdgeschoss, welche die Offenheit dieses neuen Hotels charakterisieren). Begünstigt durch die zentrale



Ringstraßenfassade, welche von Grund auf saniert wurde. „Das Wesentliche ist die persönliche Note, die wir unseren Gästen bieten wollen. Sie sollen sich wie in einem Wohnzimmer eines Wiener Ringstraßenpalais fühlen. Wir sind stolz, dass wir in einer perfekten Lage zwischen Staatsoper und Musikverein ein neues, feines, kleines urbanes Hideaway geschaffen haben“, schwärmt General Managerin Nicole Zandt.



Lage soll das gastronomische Angebot auch ein beliebter Treffpunkt für Wiener Gäste sein. Das im Erdgeschoss direkt an der Ringstraße gelegene Glasswing Bistro & Bar steht seinen Besuchern ganztägig mit hochwertigen Gerichten offen. An der Ecke Kärntner Ring – Akademiestraße befindet sich das elegante Glasswing Gourmetrestaurant mit 45 Sitzplätzen. Die Fensterelemente im Erdgeschoss können komplett geöffnet werden und ermöglichen eine großzügige Verbindung zum Gastgarten, der sowohl vom Bistro als auch vom Restaurant direkt erreichbar ist.

Chef de Cuisine Alexandru Simon (29) serviert ein 7-Gänge-Gourmetmenü mit Weinbegleitung. Selbstverständlich gibt es

auch eine umfassende À-la-carte-Auswahl. Die Grundprodukte kommen dabei primär von heimischen Produzenten und Züchtern. Das Bistro zeichnet sich durch eine klare Linie aus, österreichisch inspiriert mit mediterranem Touch. Unter dem erfahrenen Bartender Maximilian Wölle (31) überzeugt zudem die Bar mit hauseigenen Kreationen. Ein Schwerpunkt liegt auf



dem umfassenden Weinangebot mit mehr als 350 Topkreszenzen aus aller Welt. Ein besonderes Augenmerk hat Sommelier Max Populorum (26) dabei auf Österreich, Italien, Frankreich und die Neue Welt gelegt.

Das Spa im The Amauris Vienna überzeugt mit einem Indoorpool und ermöglicht dank des offenen Glasdaches nachts nicht nur den Blick auf den Sternenhimmel über der



Alexandru Simon



Wiener Innenstadt, sondern vermittelt auch echtes Outdoor-flair. Finnische Sauna, Dampfbad, Massageraum, Kosmetik und ein Fitnessbereich werden den höchsten Ansprüchen gerecht.

... und das war erst der Anfang

The Amauris Vienna ist das erste Luxus-Boutique-Hotel der Breiteneder Immobilien Parking AG, weitere Häuser in Italien und Kroatien werden folgen. „The Amauris Vienna wird ein Ort höchster Qualität sein, sei es im Glasswing Restaurant, im Glasswing Bistro & Bar oder in den Serviceleistungen des Hotels. Individuelle Betreuung ist uns wichtig, daher haben wir uns für einen Eigenbetrieb im Rahmen der Relais & Châteaux Familie entschieden, und wir freuen uns, gemeinsam mit dem gesamten Team des The Amauris Vienna, ab sofort unsere Gäste von unserem Konzept überzeugen zu dürfen“, unterstreicht Johann Breiteneder, CEO der Breiteneder Immobilien Parking AG.

Fazit

Eine sehr gelungene Neueröffnung. Mit viel Geschmack und Investment (rund 50 Mio.) wurde hier eine ganz besondere Hoteloase geschaffen, die ganz sicher nationale wie auch internationale Gäste lukrieren wird. Trotz des Einsatzes von viel Marmor (an die 160 Tonnen) strahlt das Haus nicht Dekadenz, sondern schlichte Eleganz aus. Es wird nicht unnötig geprotzt, sondern auf Qualität gesetzt – Chapeau.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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



© BASSENA Hotels

Bassena dreht auf

Frisches Hochquellwasser fließt ins Bassenabecken und wird von den Gästen des neuen Hotels Bassena Wien Donaustadt in hauseigenen Glasflaschen mitgenommen. Aufgedreht wurde der Hahn der namensgebenden Wasserstelle des Hotels Ende 2022.



Ihr Debüt feierte die junge Marke mit dem Bassena Wien Messe Prater im Frühjahr 2020. Nach zweieinhalb Jahren Bauzeit eröffnete nun das BASSENA Wien Donaustadt mit 198 Zimmern, Bibliothek, Kitchen, Fitnesscenter und Wintergarten. Mitten im Stadtentwicklungsgebiet VIENNA TWENTYTWO nahe UNO-City und Austria Center sollen sich hier Touristen ebenso wie Businessreisende wohlfühlen. Die rund 20 Quadratmeter großen Zimmer sind ab 98 Euro pro Nacht buchbar.

Das trendige City-Quartier überzeugt mit Wohlühlcharakter und einem hohen Designanspruch. „Mit dem neuen Hotel setzen wir einen weiteren strategischen Schritt im Upscale-Lifestyle-Segment. Mit urbanem Feeling und Community-

Angeboten sprechen wir Reisende an, die den individuellen Charme unserer Hotels schätzen. Früher war die Bassena in Mietshäusern ein Ort der Begegnung, beim Wasserbecken traf man sich zum Tratsch. Diesen Gedanken wollen wir mit unseren Bassena Hotels wiederbeleben. Rund um die zentrale Bassena vermitteln unsere Hosts eine entspannte und offene Atmosphäre“, erklärt Martin Winkler, CEO des Verkehrsbüros, das Community-Konzept der neuen Hotelmarke.

Neue Wege beim Recruiting

Bei Bassena kümmern sich Hosts um das Wohl ihrer Gäste. Ob im Service als Community Host, an der Rezeption als Welcome Host oder als Culinary Host in der Kitchen – alle Gäste sollen sich als Teil einer Gemeinschaft fühlen. Dazu braucht es GastgeberInnen aus Leidenschaft.

Doch im Tourismus fehlt es aktuell bekanntermaßen an MitarbeiterInnen. „Aufgrund des Fachkräftemangels ist es in der Hotellerie derzeit äußerst herausfordernd, offene Stellen zu besetzen. Deshalb sind wir beim Recruiting neue Wege gegangen. Bei Berufserfahrung und Alter der BewerberInnen sind wir flexibel, dafür setzen wir ab dem ersten Arbeitstag auf interne Trainings. So ist es uns gelungen, innerhalb von kurzer Zeit alle Jobs im neuen Hotel zu besetzen“, freut sich Michael Kröger, Geschäftsführer von Bassena und Austria Trend Hotels.

Flexibilität ist dabei Trumpf. Im Hotel arbeiten viele Hosts in flexiblen Teilzeitmodellen, junge Eltern ebenso wie KollegInnen in Altersteilzeit und Zweitjobber. Newcomer im Tourismus werden inhouse trainiert, außerdem gibt es umfangreiche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Nachhaltigkeit und Regionalität

Im Hotel gehört die Verwendung von regionalen Produkten und heimischem Handwerk zur Identität der jungen Marke. Im gesamten Hotel werden Ressourcen schonend eingesetzt. So verzichtet man auf Drucksorten und Einweggebinde. Smarte Präsenzmelder in den Zimmern sorgen für einen reduzierten Energiebedarf. Im gesamten Gebäude wird Geothermie für Wärme und Kühlung genutzt. Die hochwertige Ausstattung kommt aus heimischen Manufakturen. Die Wasserflasche stammt von Cristallo Glas aus Gamlitz, das Wasserbecken wurde von W. Drab, Altwiener Gußwaren, gegossen, und die Outfits der Hosts schneiderte der Wiener Designer JCH, Jürgen Christian Hörl. Auch bei der Auswahl der Speisen und Getränke wird auf Regionalität geachtet. Am Küchentisch, der zugleich Community Table und Bar ist, wird bevorzugt Bioqualität von österreichischen ProduzentInnen serviert. Zudem kooperiert das Hotel mit der App „Too Good To Go“. Dadurch werden überschüssige Speisen aus der Küche zu einem günstigen Preis verkauft und Lebensmittelverschwendung vermieden.



Gebäude: 9 Stockwerke

Zimmer: 198

Öffentlicher Bereich:

Bibliothek, Küche, Wohnzimmer, Wintergarten und Terrasse sowie BesucherInnenparkplätze und ein Fitnessraum

Ausstattung:

Kingsize-Betten, digitale Gästemappe, 55" HD-TV mit Mobilgerät- und Desktopkompatibilität, USB-Ports beim Nachttisch, Klimaanlage, Minikühlschrank, österreichische Naturkosmetik.

www.bassenahotels.com





© Actor

Hommage an den Schrebergarten

Österreichs erstes greet Hotel öffnete seine Pforten.

Das Hotel im Norden der Stadt, in der Brünner Straße 67a im grünen 21. Gemeindebezirk, ist das erste österreichische Hotel der jungen Öko-Hotelmarke greet, die in Frankreich und Deutschland schon die Herzen der budget- und umweltbewussten Reisenden erobert hat. Denn mit ihrem Mix aus Secondhandmöbeln, nachhaltigen Materialien, zweckentfremdeten Objekten und ihrer Kreislaufphilosophie ist jedes der Hotels

zwar Teil des großen Ganzen, bleibt aber ein Unikat. Unter dem großen Leitthema des Wiener Schrebergartens hat das Wiener Hotel 96 Zimmer sowie einen großen Gemeinschaftsbereich mit Frühstücks-Area und Snacks, einer Bar und gemütlichen Sitzcken fürs Co-Working, Connecten und Co. In der Second-Chance-Boutique werden gebrauchte Gegenstände für den guten Zweck verkauft; außerdem wird das Hotel künftig verschiedene

Workshops für Gäste und Einheimische organisieren. Ein besonderes Fokusthema war Erwerb und Konsum von Lebensmitteln aus biologischem Anbau.

Schrebergarten trifft auf Weltmarke

Nachhaltig ist schon die Design-Inspiration des greet Wien City Nord, die der direkten Nachbarschaft des Hotels entliehen ist: dem Wiener Schrebergarten. Die typischen Kleingartensiedlungen sind grüne Rückzugsorte, die trotz Millionenstadt ein heimeliges Gartenzwergidyll schaffen. Passend dazu spielt das Wiener greet Hotel mit klassischen Gartenelementen und natürlichen Materialien. Die einladende Farbgebung bedient sich an gedämpften Grün- und Blautönen sowie





warmen Erdfarben, von Umbra bis Ocker. Zahlreiche Objekte, die man klassischerweise im heimischen Garten vermutet, wurden smart umgemünzt oder recycelt. Da kann es passieren, dass sich der bequeme Sessel als einstige Schubkarre entpuppt, die hölzerne Kabeltrommel zum Beistelltisch wird oder Gartenwerkzeuge wie Spaten, Rechen, Gartenscheren und Gießkannen nun dekorative Zwecke erfüllen.

Kreislauf des Lebens

Bei greet glaubt man daran, dass alles zusammenhängt. Daher leben die Hotels eine Philosophie des Kreislaufs. Reduzieren, Wiederverwenden und Recyceln sind die Stichworte. Bereits beim Bau des greet Wien City Nord wie auch bei der Innenausstattung wurde Wert auf die Integration nachhaltiger Systeme und Materialien gelegt und ein zentraler, multifunktionaler Bereich zur gemeinschaftlichen Nutzung für Gäste und Mitarbeitende eingepplant. Im Hotelalltag sollen diesen Spirit etwa ein großer Community-Table, ein „offenes Bücherregal“ und Workshops, die das Hotel künftig regelmäßig mit lokalen Veranstaltern organisieren will, fördern.

Gutes tun

Ein besonderes Gimmick des Hotels ist die Second-Chance-Boutique, die über den „Tandler“, einem Shop der MA48 Müllabfuhr, befüllt wird und gleich doppelt Gutes tut: Gebrauchte Gegenstände erhalten ein zweites Leben und der Erlös wird für wohltätige Zwecke gespendet. So

geht ein Teil der Einnahmen an den Verein „Jugend am Werk – Sozial:Raum“, der Jugendliche dabei unterstützt, ins Berufsleben zu starten. Bis Sommer 2023 werden vier Jugendliche jede Woche die Gelegenheit haben, in verschiedene Abteilungen des Hotels zu schnuppern. So bekommen sie einen direkten Einblick in die Karriereoptionen der Hotellerie. Darüber hinaus wird das greet Wien City Nord mit Too Good To Go, der mobilen App gegen Lebensmittelverschwendung, zusammenarbeiten.

Das greet Wien City Nord ist das 23. Hotel der Marke in Europa. Betrieben wird das Hotel von der tristar Austria GmbH, einem Tochterunternehmen der tristar Hotelgruppe mit Sitz in Berlin. Bis Ende des Jahres soll die Marke greet um mehr als 20 neue Hotels wachsen, innerhalb der nächsten zehn Jahre soll die Marke 300 Hotels weltweit umfassen.

www.all.accor.com





Großes Interesse an Prodingers Summit „Erfolgsrezept Ferienhotel“

Beim „Prodingers Summit“ am 11. Mai in Kitzbühel treffen einander Privat- und Konzernhoteliers, Immobilienexperten, Steuerfachleute, Hotelarchitekten und CEOs internationaler Hotelgruppen, um sich über die jüngsten Trends und Zukunftsperspektiven der alpinen Ferienhotellerie auszutauschen.

Thomas Reisenzahn



Der Ausblick der alpinen Ferienhotellerie ist für 2023 sehr erfreulich. Wir erwarten, dass die Nächtigungen das Vor-Pandemie-Niveau von 2019 erreichen werden. Die Preise in der Hotellerie konnten bis dato um 14,8 Prozent (im Vergleich zum Vorjahr) angehoben werden; jeder zusätzliche Euro ist, aufgrund der heftigen Preissteigerungen in eigentlich allen Bereichen, auch bitter nötig. Es ist jedenfalls erfreulich, dass es erstmals keine Preiskämpfe gibt und die Betriebe es größtenteils geschafft haben, die höheren Preise im notwendigen Rahmen durchzusetzen. „Im Sommer 2023 wird es allerdings keine so gravierenden Anstiege mehr geben, da die Kosten zum größten Teil bereits abgefangen werden konnten“, prognostiziert Thomas Reisenzahn, Geschäftsführer der Prodingers Tourismusberatung.

Die Entwicklung der alpinen Ferienhotellerie

In der Ferienhotellerie arbeiten derzeit so viele Menschen wie nie zuvor in der Geschichte dieses Wirtschaftszweiges. Neue Arbeitszeitmodelle bringen eine zusätzliche Dynamik in die Branche. Es kristallisiert sich heraus, dass einerseits Angebote mit weniger Mitarbeiterinsatz (z. B. Budgethotellerie, Apartmentkonzepte) und andererseits höherwertige Produkte mit teurerer Dienstleistung punkten werden.

Bei alpinen Ferienimmobilien zeichnet sich generell ein diffiziles Bild ab: Diese verteuerten sich in den vergangenen Jahren im Schnitt um mehr als 7 Prozent pro Jahr und in den Jahren 2021/22 sogar um mehr als 12 Prozent. Aufgrund der hohen Inflation, der steigenden Zinsen und der Verschärfung bei Kreditvergaben ist jedoch die Zahl der Interessenten, die sich eine alpine Ferienimmobilie leisten können, zuletzt drastisch gesunken. Touristische Investorenmodelle und Buy2let-Projekte sind ebenfalls von dieser Entwicklung massiv betroffen, da sich Renditen oftmals schwer realisieren lassen. Daraus ergeben sich spannende Fragestellungen über die Zukunft von Investorenmodellen, die von Dr. Maxim Grobovschek (LL.M., Berger, Daichendt, Grobovschek, Perfeller Rechtsanwälte) und Mario Marcati (Marcati Hotels & Alpenparks) erörtert werden.

Die Messung der Nachhaltigkeit und das „Erlebnis Natur“

Experten der Firma Prodingers, die rund 500 Hotelbetriebe in den Bereichen Steuerberatung, Tourismusberatung und Wirtschaftsberatung betreuen, weisen darauf hin, dass sich der Wert der Hotelimmobilie in Zukunft verändern wird. Nachhaltigkeitsaspekte müssen in Zukunft ebenfalls bewertet und gemessen werden. Wie sich der Wert der Hotelimmobilie verändert und Hotelgruppen die Alpen einschätzen, diskutieren Verena Radlgruber-Forstinger (Valamar Gruppe), Mario Maxeiner (InterContinental Hotels Group), Mag. Hans-Peter Weinhandl, (Regulus Real Estate GmbH) und Carsten Wilmsen (Deutsche Seereederei).

Zu Sprache kommen am Prodingers Summit weiters die neuen Beherbergungsformen wie Tiny Houses und andere „Hidden Champions“ der Ferienhotellerie. All diese Varianten sind im Aufwind und erfreuen sich einer regen Nachfrage, was auch Kult-Weinbauer Leo Hillinger bestätigen wird, der seinen Weg vom Weinbau zum Tiny House skizzieren wird und warum er sich gerade in diesem Bereich der Alternativen Beherbergung den größten Erfolg verspricht.

IT'S MY PARTY

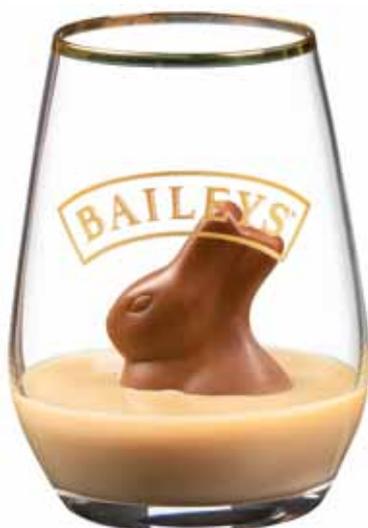
In der mittlerweile fünften Auflage des Schlumberger Sparkling Springs startet Österreichs traditionsreichste Sektellerei erneut mit prickelndem Roségenuß in die wohl schönste aller Jahreszeiten!



Let's have party

Die Tage werden länger, die Nächte heißer. Zeit, um ausgiebig im Freien zu feiern. Partystimmung bei Gästen kommt auf jeden Fall mit Getränken auf, die Qualität im Glas versprechen. Überraschende Cocktails, Mixgetränke oder feine Whiskys, Rums oder – als Wiederentdeckung unter den Spirits – qualitätsvoller Tequila tragen zum Sommerfeeling bei.

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia



Hier steckt der Sommer drin. Ab Ende April 2023 bringt Schwarze und Schlichte die neue Sorte SODA LIBRE THE RASPBERRY auf den Markt. Gäste in der Gastronomie genießen mit der sommerlichen Variante des beliebten Premium-Fillers dann den vollen Geschmack frischer Himbeeren. Der macht sich besonders im leuchtend roten Signature Drink „Rum & The Raspberry“ richtig gut, bietet aber auch in vielen anderen Drinks der Barszene eine fruchtige Alternative für ihre Gäste.

Weniger Gewicht, mehr Design

Das ist die Formel der in Zusammenarbeit mit Piero Lissoni und Verallia entwickelten Leichtflasche. Masi präsentiert die „Bottiglia Masi“ – „Die Masi-Flasche“. Sie ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen dem historischen Valpolicella-Weingut, Piero Lissoni, einem Architekten, Designer und Art Director, der als einer der Meister der zeitgenössischen Gestaltung gilt, und Verallia, einem Unternehmen, das weltweit als Referenz für Herstellung und Lieferung von Glasbehältern gilt.

Falls was übrig bleibt

Mit Baileys, der führenden Likörmarke in Deutschland und Österreich, kann Ostern verlängert werden. Hierzu einen übrig gebliebenen Schokoladenosterhasen kurz von unten anschmelzen

lassen, in ein Digestif-Glas stellen, mit 4 cl Baileys Original Irish Cream auffüllen und servieren. Bei diesem schokoladigen Ostervergnügen machen garantiert alle erwachsene Naschkatzen große Augen und behalten diesen Moment noch lange in guter Erinnerung – auch über Ostern hinaus.

Oriental Déjà-vu

Schwarze und Schlichte bietet mit Oriental Déjà-vu eine abwechslungsreiche Alternative zu bestehenden, eher mediterran geprägten Aperitif-Angeboten und antwortet damit auf das Bedürfnis von Aperitif-LiebhaberInnen nach innovativen Genuss-erlebnissen: Ein Hauch französische Raffinesse gepaart mit orientalischer Würze und fernöstlichen Zitrusnoten begeistert vor allem im Signature Drink mit Tonic Water, Grapefruittranche und Rosmarin. Als Basis für den besonderen Aperitif kommt ein französisches Weindestillat zum Einsatz. Das übt sich jedoch geschmacklich in vornehmer Zurückhaltung und gibt die Bühne frei für eine ganze Welt von Aromen und Geheimnissen: fruchtige Grapefruitnote und leichte Ingwerschärfe treffen auf die duftende Welt von Kardamom, Ingwer und Wermutkraut.



Neue Premium-Marken bei Top Spirit

Von schottischem Premium-Whisky über edlen Sake aus dem Herzen Japans und Rum-Spezialitäten bis hin zum trendigen Agavenbrand Mezcal, ist für Connaissure und Top-Barkeeper alles dabei.

Genuss-Aficionados sind spannende Brands wie San Cosme, Foursquare und Doorly's bereits bekannt. Nun sind sie auch im Portfolio von Top Spirit. Ebenfalls neu im Sortiment ist unter anderem der Caisteal Chamuis Blended Malt Scotch Whisky, benannt nach einer sagenumwobenen Ruine auf der Insel Skye unmittelbar vor der schottischen Westküste.

Mit April wird das Portfolio erstmalig um die Kategorie „Sake“ erweitert. Die Marke Akashi-Tai, bestehend aus verschiedenen Sake-Variationen und Likören, wird im zweiten Quartal gelauncht.

Exotische Rums

Aufgrund des wachsenden Premium-Rum-Trends wartet Top Spirit auch mit einer Reihe an Rum-Neuheiten der weltberühmten Foursquare Distillery auf, deren Sitz sich auf der Karibikinsel Barbados befindet. Der neue R.L. SEALE'S 10 YO zeichnet sich dank seiner 10-jährigen Reifung in kleinen Eichenfässern durch zarte Nuss- und Röstaromen aus. Der auf Rum basierende Trend-Likör Taylor's Velvet Falernum wiederum besticht durch seinen intensiven und einzigartigen Geschmack nach frischen Limetten, Mandeln, Kardamom und Gewürznelken. Ebenfalls neu sind Foursquare Sovereignty und Foursquare Indelible. Komplettiert wird das umfangreiche Foursquare-Angebot bei Top Spirit durch die in ausgewählten Eichenholzfässern gelagerten Doorly's Rums, erhältlich in unterschiedlichen Reifegraden.

Für die Herstellung von Remedy Spiced Rum werden karibische Rums aus Trinidad & Tobago, Barbados sowie der Dominikanischen Republik verwendet, aus denen zunächst ein Blend aus 100 % Rum erzeugt wird. Anschließend werden natürliche Gewürze wie Vanille, Orangenschalen und Zimt ergänzt, wodurch Remedy ein facettenreiches Aroma mit einer angenehmen Süße erhält. Ein Teil des Rum-Blends wird zusätzlich für kurze Zeit in Ex-Bourbon-Barrels gelagert, um dem Spiced Rum einen komplexen und weichen Geschmack zu verleihen. In Österreich erhältlich werden das Original Remedy Spiced Rum sowie der fruchtige Blend Remedy Pineapple sein.

In der österreichischen und deutschen Barszene bereits mehr als ein Geheimitipp, bietet Top Spirit mit San Cosme Mezcal ab sofort auch einen neuen Agavenbrand an. Der Hype um die Kategorie entstand nicht zuletzt aufgrund der besonderen rauchigen Note, die Mezcal so einzigartig macht.

Florian Czink, Top Spirit-Geschäftsführer für den Bereich Gastronomie, mit den zahlreichen neuen Premium-Marken im Top Spirit-Sortiment.



Ein prickelnder Frühling in Rosé

In der mittlerweile fünften Auflage des Schlumberger Sparkling Springs startet Österreichs traditionsreichste Sektkellerei erneut mit prickelndem Roségenuss in die wohl schönste aller Jahreszeiten. Rosé-LiebhaberInnen kommen auch in diesem Jahr wieder auf ihre Kosten und dürfen sich im Frühling auf zahlreiche spannende Specials freuen.



Die limitierte Spring Edition des Klassikers Rosé Brut erfährt eine florale Neuauflage, eine österreichweite Gastronomieaktion lockt in die Schanigärten und beim exklusiven Online-Gewinnspiel genießt man mit ein wenig Glück die Frühlingssonne schon bald in einem 4-Sterne-Superior-Hotel.

Dass sich der Frühling dank des Sparkling Springs mittlerweile als zweite Hochsaison für Sekt etabliert hat, spiegelt sich nicht nur in den Absatzzahlen von Schlumberger, sondern auch in den allgemeinen Marktzahlen wider: Laut Nielsen wuchs das Rosé-Segment innerhalb der letzten vier Jahre um 90 Prozent. Das entspricht nahezu einer Verdoppelung des Rosé-Konsums seit 2019. (Quelle: AC Nielsen LEH inkl. H/L 2019–2022)

Limitierte Spring Edition

Als jährliches Highlight der charmanten 360°-Kampagne präsentiert Schlumberger seit 2019 seinen Klassiker Rosé Brut regelmäßig in einer individuellen, frühlingshaften Limited Edition. Die begehrte und limitierte Spring Edition besticht auch in diesem Jahr wieder durch ein neues, vom Aufblühen des Frühjahrs inspiriertes Design, das direkt auf die Flasche gedruckt ist. Ornamentale Hibiskusblüten symbolisieren die zarte Schönheit des Frühlings, während anmutige Schmetterlinge und gemütliche Hummeln das Erwachen der Natur widerspiegeln. Die Spring Edition ist in einem sanften Rosa gehalten, wodurch die frische Leichtigkeit des Frühlings auch farblich voll zur Geltung kommt. Geschmacklich zeichnet sich der Schlumberger Rosé Brut Klassik, eine Cuvée aus rein österreichischen Pinot Noir-, St. Laurent- und Zweigelt-Trauben, durch einen weichen und samtigen Abgang aus. Zusammen mit seinem feinen Duft nach Waldbeeren macht ihn das zum perfekten Aperitif und einer idealen Begleitung beim ersten Frühlingspicknick. Erhältlich ist die Spring Edition im gut sortierten österreichischen Lebensmittelhandel, im Schlumberger Onlineshop sowie im Store der Schlumberger Kellerwelten in Wien Heiligenstadt.



Ein Glas Rosé gratis im Lieblingslokal

Wer die warmen Sonnenstrahlen und die laue Frühlingsluft in gemütlichen Schanigärten oder in der angesagten Rooftop Bar genießen möchte, kann den Schlumberger Sparkling Spring auch dort feiern. Von 20. März bis 31. Mai 2023 lädt Schlumberger in über 100 Gastronomiebetrieben in ganz Österreich alle Gäste, die ein Glas Schlumberger Rosé bestellen, auf ein zweites Glas ein. Einfach den Schlumberger QR-Code, welcher sich auf Einlegern in den Menü- und Getränkekarten befindet, mit dem Smartphone einscannen, die Bestätigung bei den Servicemitarbeiter:innen vorzeigen und kurz darauf mit einem weiteren prickelnden Glas Rosé anstoßen.

Mit dem perfekten Foto zu prickelnden Gewinnen

Für frühlingshaften Überraschungen sorgt Schlumberger im Rahmen des Sparkling Springs auch mit einem Online-Gewinnspiel, bei dem man exklusive Preise ergattern kann. Alles, was man dafür tun muss, ist ein Foto von seinem perfekten Frühlingmoment mit Schlumberger Rosé auf Facebook oder Instagram unter dem Hashtag #sparklingspring zu posten und @Schlumberger.Sekt zu verlinken. Mit ein bisschen Glück kann man sich schon bald über eines von insgesamt 20 limitierten Sparkling-Spring-Paketen freuen oder einen exklusiven Wohlfühl- & Genessurlaub (2 Nächte) für 2 Personen im 4-Sterne-Hotel Werzers Resort Pörtschach (inkl. Gourmet-Halbpension) am Wörthersee in Kärnten genießen.

Alle weiteren Infos zum Gewinnspiel, zur Gastronomieaktion sowie zu den teilnehmenden Betrieben sind unter www.schlumberger.at/sparklingspring zu finden.



SO ANGELT MAN SICH GÄSTE

Heimischer Fisch ist nachhaltiger Genuss

Weite Reise muss nicht sein

Fisch vom anderen Ende der Welt hat auf vielen Speisekarten ausgedient. Oftmals fragwürdig gefischt und tiefgekühlt verschifft, können die Exoten Saibling, Forelle und Co. weder das Salz- noch das Süßwasser reichen. Umweltverträgliche Zucht- und Fangmethoden spielen eine immer größer werdende Rolle, kurze Transportwege machen Fischteiche überdies zum absoluten Frischegarant.

Mit den Geschmäckern der Welt serviert

Wer also heimischen Fang mit den internationalen Geschmackswelten der WIBERG Mischungen kombiniert, liegt immer genau richtig! Eine Lachsforelle lässt sich wunderbar mit Lemon-Chili-Pepper beizen und bringt Sonne und Feuer auf den Teller. Niemals verkehrt ist der Griff zur WIBERG Exquisite Range, wo beispielsweise Red Dhofar für völlig neuartige und unerwartete Nuancen sorgt oder Nordic Flair die geballte Power der nordischen Küche auf den Teller zaubert.

Curry aus der Nachbarschaft

Auch für exotische Fisch-Currys eignen sich Süßwasserfische aus unseren Breitengraden. Das feste Fleisch vom Wels (in manchen Regionen Waller) passt besonders gut im asiatischen Klassiker. Ob Curry Orange mit seinen gerösteten Gewürzen, angenehmer Chili-Schärfe und fruchtigen Orangennoten oder kräftig rotes und harmonisch scharfes Curry Jaipur Style sorgen für Indien-Feeling.



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

Mit der Liebe zum Kaffee

Der Kaffeevollautomatenproduzent JURA aus der Schweiz steht seit Jahrzehnten für Produktqualität, hohen Innovationsgrad und bestechend schönes Design.

Mit der Produktpalette der „Professional-Kaffeevollautomaten“ von JURA hat man eine optimale Wahl getroffen, wenn man zwischen 10 und 200 Tassen Kaffee am Tag servieren möchte. So erlangt man Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck – wohlge-merkt stets frisch gemahlen. Als Beispiel die GIGA X3.

Flexibilität in der Oberklasse

Mit der GIGA X3 beweist JURA ein-drücklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt sie mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässig-keit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert ein Hightech-Vollauto-mat, der ideal auf die Anforderungen von Großraumbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich sowie Selbstbedienungs-zonen zugeschnitten ist.

Die Anforderungen der Branche an einen Vollautomaten sind naturgemäß vielseitig. Leichte Bedienung und Verständlichkeit so-wohl für das Personal als auch für die Gäste, leichtes Handling bei der Reinigung und natürlich höchste Qualitätsansprüche müssen auf jeden Fall gewährleistet sein. Auch des-halb ist man mit der Wahl der GIGA X3 auf der sicheren Genusseite. Einige Vorzüge der technisch ausgeklügelten Maschine: Ein 4,3"-Touchscreen-Farbdisplay zeigt selbsterklärend übersichtlich die einzelnen Positionen an.

Das Präzisions-Keramikscheibenmahl-werk mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.) verspricht über Jahre immer frisch gemahlene Kaffee, und durch die Speed-Funktion dank zusätzlichem Heißwasser-Bypass läuft alles schnell und ohne lange Wartezeiten ab. So gelangt man unkom-pliziert zum perfekten Kaffeegenuss.



Einsatzgebiete

Etagelösung • Seminar- / Tagungsbereich / Frühstücksraum
Catering • Coffee to Go • Empfohlene Tageshöchstleistung 150 Tassen



Die Tage werden länger

Der Frühling ist da, der Sommer kommt auch schon sehr bald. Zeit, um im Freien zu genießen. Der bunt gedeckte Tisch wird dabei schnell zum Augenschmaus und macht so richtig Appetit auf mehr.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Natürlich wie handgemacht

Im aktuellen Glasurfarbton Sand, einem cremigen Beigefarbton, kommt mit der Porzellankollektion „Country House“ von Bauscher der harmonische Charme von Naturmaterialien auf den Tisch: Die sanfte und zurückhaltend wirkende Farbnuance schafft eine stimmige Wohlfühlatmosphäre. Ebenso assoziativ und natürlich treten die Formen der Kollektion auf, die wie gerade erst auf der Töpferscheibe fertig gestellt wirken. Im Gegensatz zu Getöpferem sind die Flachteile und Schalen aus Hartporzellan stoß- und kratzfest, die Glasur extrem strapazierfähig und langlebig.

Süße Erdbeerzeit

Der Sommer rückt näher, und damit auch ein wahrer All-Time-Favourite: Erdbeeren. Mit ihrem vollen und süßen Aroma bezaubern uns die beliebten Früchte jedes Jahr aus Neue und inspirieren zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten. Die Kollektionen „Brindisi und „Cucina“ von Leonardo helfen, unser Lieblingsobst perfekt in Szene zu setzen. Wer zum Beispiel an

Schichtdesserts oder einem klassischen Eisbecher mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren Gefallen findet, kann auf die Kelchgläser von BRINDISI zurückgreifen. Diese eignen sich auch ideal zum heiteren Anstoßen mit einem Glas Erdbeerbowle.

Perfektes Match

„Perfect Match“ von Heart&Soul, dem jüngsten Markenmitglied der BHS tabletop, überzeugte die ersten Kunden schon bei der Preview. Die Kollektion ist sowohl im Hyatt Place Airport als auch in der Business-Etage der Gastronomie im Frankfurter Marienurm bereits im Einsatz. Wie alle Artikel und Kollektionen von Heart&Soul kommt Perfect Match mit handgefertigten Unikaten aus Vitreous China. Das visuelle Design trägt die Handschrift seines jeweiligen Kreateurs und fällt bei jedem Artikel etwas anders aus. Ob flache und tiefe Coupteller, Platten, Bowls oder Kaffeegeschirr – jeden der insgesamt 25 Artikel gibt es in fünf Dekorfarben. Alle sind von der Natur inspiriert. Die Kollektion enthält somit 125 unterschiedliche Artikel, durch die sich Zigtausende an Kombinationsmöglichkeiten bieten. ▮



Spanien am Rain

Main Tapas Lounge im The Westin Grand Frankfurt nimmt Gäste mit auf eine „Tapas Reise“.

Gäste der Main Tapas Lounge, die sich im Atrium des kürzlich wiedereröffneten The Westin Grand Frankfurt befindet, können sich ab sofort täglich zwischen 15.30 und 21.30 Uhr auf eine „Tapas Reise“ begeben. Aus der Vielzahl an hauseigenen Tapas-Kreationen stehen ihnen entweder sechs, neun oder zwölf Tapas zur Auswahl. Der Clou dabei: Der Küchenchef selbst trifft die Wahl der Tapas für die Gäste. Bereits ab 29 Euro können sie sich durch die verschiedenen Häppchen probieren, die in Etappen serviert werden, und sich überraschen lassen. Sechs Tapas kosten 29 Euro, neun Tapas 39 Euro und zwölf Tapas 49 Euro pro Person. Brot und Butter sind jeweils im Preis inkludiert.

Gemütlichkeit mit Stil

Die gemütliche Main Tapas Lounge mit neuem, elegantem Design bietet Gästen primär typisch lokale und regionale Frankfurter Spezialitäten in Tapas-Form, unter anderem den „Handkäs mit Musik“ oder die „Grie Soß mit Ei“. Für kreative Cocktails und außergewöhnliche Drinks sorgt der Main Tapas Lounge Manager James Vetter. Außerdem arbeitet das Hotel seit Kurzem

mit der Kelterei Nöll, einem Frankfurter Traditionsunternehmen, zusammen. Feinste Apfelschaumweine, der klassische Frankfurter „Äppler“ sowie erlesene Apfelweine runden das Angebot der Main Tapas Lounge ab.

www.maintapaslounge.com



© Marriott International / Nico Waldforth



Ausdruck regionaler Handwerkskunst

Mit der neu gestalteten „Lehmküche“ Stube wurde ein zusätzlicher Genussort geschaffen.

Mit 16,5 Punkte bei Gault Millau, 4 Gabeln bei Falstaff, 3 Sterne bei A la Carte und 3+ Bestecke im Schlemmer Atlas – beweist Josef Floh immer wieder eindrucksvoll, dass eine konsequent nachhaltig und bodenständig ausgerichtete Gaststätte mit unkompliziertem Wohlgefühlcharakter gleichzeitig auch angesagter Gourmettreff sein kann. Die neu gestaltete „Lehmküche“ Stube ändert nichts am kulinarischen Konzept, sie unterstreicht aber in Sachen Interieur einmal mehr die Philosophie der Gastgeber Elisabeth und Josef Floh.

Ein Floh-Sessel zum Wohlfühlen

So verleiht alleine schon der organische Lehmputz einer kleinen Handwerksfirma aus NÖ (Bios-Lehm) den nun atmungsaktiven Wänden ein ganz besonderes Gefühl der Wärme, Geborgenheit und des Wohlfühlens. Dazu hat Tischlerei Fahrthofer aus Gösing nicht nur Tische und Bänke, sondern auch einen ganz speziellen „Floh-Sessel“ designt, der sich ergonomisch an das Sitzverhalten anpasst. Statt gängiger Stoffschalensessel erwartet die Gäste echtes Eichenvollholz mit bequemen, hochwertigen Polsterungen.

Paul Renners Floh-Apotheke

Prägender Akteur der Innenraumgestaltung war Paul Renner, seines Zeichens Aktionismuskünstler und leidenschaftlicher Genießer. Für sein Kunstwerk „Floh's Apotheke“ übermalte er persönlich 50 Gläser mit unterschiedlich eingekochten und eingemachten Gemüsen, Früchten und Obst aus der Vorratskammer der Küche und versah sie mit lateinischen Ornamenten. 12 dieser Einzelwerke sind im neuen Stüberl ausgestellt. Die restlichen 38 Kunstobjekte haben sich Sammler und Freunde gesichert. Kunstsinnige Sprüche Renners bereichern grafisch die Eichenplatten des Stüberls.

Lampenschirme aus Ton

Außergewöhnlich ist nicht zuletzt die Lichtgestaltung: Sascha Hoffmann, dreifach haubengekrönter (Ex)-Küchenchef hat seine Liebe zum Töpfern zum Zweitberuf gemacht. Neben Tellern und Schüsseln zählen Vasen zu den Lieblingsobjekten. Exklusiv für das „Lehmküche“-Stüberl hat er eigene Lampenschirme aus niederösterreichischem Ton kreiert, deren Lichtkegel für sanfte Atmosphäre und optimale Ausleuchtung der Gerichte sorgen.

www.derfloh.at





Ahoi, Baby

Auftauchen und Eintauchen. Inspiriert vom Seemannsschmäh und den sprudelnden Ideen des zweiten Bezirks Wiens, hat die Spelunke bereits seit 2017 ihre Schleusen geöffnet und darf sich seit Neuestem mit einer Haube schmücken und präsentiert sich nun auch mit neuem Interieur.



© SPELUNKE





Das Highlight gleich einmal vorweg: das neue, in Wien einzigartige Spelunke-Aquarium. Das Lokal ist berühmt-berüchtigt für seine gastronomischen Auszeichnungen, gilt als hyperkreativ und Stilikone. Nun gesellt sich zu diesem Potpourri an Charakterzügen noch ein weiterer: Küchenchef Ralph Kampf wurde für seine Kreationen mit einer Gault&Millau-Haube ausgezeichnet. Kein Wunder, österreichisch-mediterraner Genuss und beste regionale Zutaten sind hier an der Tagesordnung.

Die Küche begeistert mit ihrer Vielseitigkeit und einer quartalweise wechselnden Karte. G'schichten aus der Pfanne und vom

Werner Helnwein



Blech, ein Haufen Gesundes und Salate für die Braven versprechen Genuss auf höchstem Niveau und kulinarische Gaumentänze. Gegen den Strom zu schwimmen, innovative Gerichte und dem Statusquo zu widersprechen, ist hier keineswegs Meuterei, sondern gehört zum guten Ton.

„Nichts ist langweiliger, als immer auf den gleichen Gewässern zu segeln. Wir legen Wert darauf, dass sich unsere Küchenbrigade jedes Quartal neu erfindet, um am Puls der Zeit zu bleiben“, erklärt Küchenchef und Haubenkoch Ralph Kampf.

Bargeflüster

Das Gefühl, bei leichtem Seegang über Deck zu laufen, ist keine Todsünde! Eine Portion Maßlosigkeit und Ausschweiferei hat im Lokal allemal Platz. Dass das Leben gefeiert und der Genuss zelebriert wird, dafür sorgen Barchef Jonathan Frimpong und sein Team mit einer breitgefächerten Barkarte, Snacks und Spezialitäten.

Interieur & Kunst

Wo Gemütlichkeit an erster Stelle steht, da kann man sich nur wohlfühlen! In Sachen Interieur präsentiert sich das Lokal 2023 im frischen Look. Alle Sitzbänke und Sessel wurden neu gefertigt, und auch der Barbereich erstrahlt in neuer Pracht.

„Mit der Bar haben wir einen eigens designten Bereich geschaffen, an dem unsere Gäste weiterhin entspannt und easy auf einen Drink vorbeikommen können“, so SPELUNKE-Betreiber Werner Helnwein über die Vision hinter der Bargestaltung.

Durch eine Vielzahl echter Pflanzen und einer Pflanzenwand ist das Lokal nun noch freundlicher und heller. Der Service wurde mit elegantem Porzellan von „Serax“ ausgestattet, um die Kunstwerke der Küche auf eine ebenbürtige Leinwand zu setzen.

Der Wow-Effekt

Das neue und in Wien einzigartige Aquarium ist eine aufwendige Sonderanfertigung mit maßgeschneidertem Rundbogen und einem Fassungsvermögen von 1.500 Litern und beherbergt über 100 Quallen. „Wir wollen unseren Gästen immer ein neues Erlebnis bieten und sie bei jedem Besuch begeistern. Das Aquarium ist ein echter Hingucker und hat bereits für einige ‚Wow-Momente‘ gesorgt“, so Werner Helnwein.

Weiters ist das Lokal auch bekannt für die außergewöhnlichen Installationen des Graffitikünstlers Akira Sakurai. In den Nischen und an den Wänden befinden sich mehrere großflächige Graffitis des Künstlers. Hauptbild ist das rund 40 Quadratmeter große, zehn Meter lange und aus einzelnen Betonfertigteilen bestehende Gruppenbild. Bei Einbruch der Dunkelheit wird den Figuren des Bildes durch Licht und Animationen über einen Deckenprojektor Leben eingehaucht. Lichtgestalter Alexander Magyar erklärt: „Selbst für die Selfie-Generation ist vorgesorgt. Für das schnelle Selbstporträt steht ein entsprechender ‚Bühnenplatz‘ mit asymmetrischen Strahlern zu Verfügung.“

Die Innenraumgestaltung ist dabei bewusst dunkel gehalten. Sie spielt mit dem urbanen Kontext, stellt Referenzen zu unkonventionellen Räumen her und interpretiert sie neu.

www.spelunke.at

Das heilige Schnitzel

Das gute alte – also begrifflich jetzt nicht beim Wort zu nehmende – Schnitzel wird von manchen Politikern endgültig in den Adelsstand erhoben. Wirtshäuser, die den Gästen eine österreichische Hausmannskost servieren, sollen zumindest in Niederösterreich einen Bonuscheck von der Landesregierung – also von den Steuerzahlern bekommen. So weit, so unverständlich und nicht nachvollziehbar. Es bedeutet nämlich schlicht und einfach, dass alle anderen Wirte, die irgendeine andere Küche offerieren, die Bösen sind und praktisch bestraft werden. So weit sind wir im angeblichen Kulturland Österreich heruntergekommen. Frei abgeleitet könnte es auch lauten: „Wenn die ka Schnitzel ham, geh i wieda ham.“ Die wahren ÖsterreicherInnen sollen gefälligst österreichisches Essen zu sich nehmen, alles andere ist anscheinend minderwertig, deshalb wird es nicht gefördert. Ich würde gerne die Politiker, die das zu verantworten haben, beim nächsten Urlaub in Italien, Kroatien, Griechenland sehen, was sie so beim Wirt bestellen. Vielleicht auch im Ausland nur österreichische Hausmannskost, frei nach dem umrühmlichen Satz: „Heute gehört uns Deutschland, morgen die ganze Welt“?

Wie kann man diesen stumpfsinnigen Zeitgenossen entgegentreten? Durch Multikulti zumindest am Teller. Ich habe nämlich nicht jeden Tag Lust auf Schnitzel & Schweinsbraten und unter Umständen werden diejenigen bald auch noch bestraft die zum Italiener ums Eck gehen, um eine Pizza zu verzehren? Also, wehret den Anfängen ...

meint anonymus



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

Leserbriefe: anonymus@hotel-und-design.at



Eindrucksvolles Comeback der ISH

Konkrete Lösungen zur Erreichung der Klimaschutzziele im Gebäudesektor standen im Fokus der ISH 2023 in Frankfurt am Main.

Die Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnikbranche weist den Weg in eine nachhaltigere Zukunft. Dekarbonisierung, der Einsatz regenerativer Energien und mehr Energieeffizienz sind das Gebot der Stunde. 153.734 Besucher aus 154 Ländern zeigten sich mehr als zufrieden und ergriffen nach vier Jahren pandemiebedingter Pause die Gelegenheit, sich über die Zukunft der Wärmewende im Gebäudesektor sowie nachhaltige Wasserversorgung zu informieren.



© ISH/Messe Frankfurt

Technik für die Zukunft

2025 Aussteller aus 54 Ländern nutzten das gesamte Frankfurter Messegelände und zeigten die neuesten Entwicklungen für den Wärmemarkt, Kälte-, Klima- und Lüftungstechnik, intelligente Haus- und Gebäudeautomation sowie nachhaltige Badgestaltung, modernes Baddesign und innovative Installationstechnik. Als wichtiger Baustein der Energiewende nahmen die Wärmepumpe, Holz als Energieträger sowie alternative Speicherformen einen besonderen Stellenwert ein. Weiter standen der Fachkräftemangel im SHK-Handwerk und der demografische Wandel, der nach alters- und pflegerechten Bädern verlangt, im Mittelpunkt des Interesses. Innovative Belüftungssysteme und berührungslose Armaturen, die im Zuge der Pandemie an Bedeutung gewinnen, waren ebenso auf der Agenda wie neue Ideen zur Material- und Ressourcenschonung im Badbereich. Im umfangreichen Eventprogramm der Messe wurden die wichtigsten Trends von Experten präsentiert und diskutiert.

Rund 154.000 Besucher, davon 44 Prozent aus dem Ausland, fanden den Weg in die Messehallen. Zu den wichtigsten Besuchern gehörten nach Deutschland die Niederlande, Italien, Frankreich, Schweiz, Belgien, China, Großbritannien, Polen, Österreich und Türkei.

Frühlingserwachen

Die heißen Tage und die lauen Nächte nahen. Die Menschen sehnen sich nach Rückzugsorten im Freien. Die richtigen Möbel tragen dazu bei, dem Genuss so richtig zu frönen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Perennials, Koti, Sutherland Furniture



Die quadratischen Kissen werden aus 100 % spinndüsegefärbten Acrylgarnen von Perennials hergestellt, wodurch sie flecken-, schimmel- und lichtbeständig sind.



Liege Oceana

Mit der neuen Perennials Kollektion Far West erweitert das amerikanische Unternehmen sein Premiumangebot im Bereich der High-Performance-Stoffe für den Innen- und Außenbereich. Die in Texas ansässige Hotelierin und Designerin Liz Lambert entwarf zusammen mit ihrem Designkollektiv Far West eine Stoff- und Teppich-Kollektion aus 100 % Solution-Dyed-Acryl, inspiriert von ihren Häusern in Marfa und Baja California. Fünf neue Stoffqualitäten bieten ein Kaleidoskop an Farben und Texturen. Perennials by Far West stellt außerdem ein neues Flachgewebedesign vor, Playa Stripe, das sich ideal für den Außenbereich eignet.

Die aus feinem, 100 % lösungsgefärbtem Acrylgarn gewebten Perennials-Stoffe und -Teppiche sind ausbleich-, schimmel- und UV-beständig und halten den alltäglichen Abenteuer des Lebens stand, ohne auf ein großartiges Design zu verzichten, sodass sie sich hervorragend in jede Innen- und Außenästhetik einfügen.

Alle Perennials-Stoffe werden von unabhängiger Seite nach Industriestandards getestet und zertifiziert, einschließlich der Beständigkeit gegen Erde, Wasser, UV-Strahlung, Reißen und Abrieb. Sie sind außerdem bleichbar und leicht zu pflegen. Die Stoffe dieser Kollektion sind mit der Perennials-Performance-Ausrüstung versehen, die einen zusätzlichen Schutz bietet. Das Perennials-Finish ist mehr als nur eine Beschichtung, es ist auf molekularer Ebene mit den Fasern verbunden und bietet selbst nach wiederholtem Waschen einen langanhaltenden Schutz.

Nordisches Design für Genießer

Damit alles seinen Platz findet, gibt es bei Koti einen eleganten Beistelltisch in skandinavischem Design namens „Eyelet“ des dänischen Herstellers HOUE. Ausgeklügelte Entwürfe des Designers Henrik Pedersen vereinen die für skandinavische Architektur so charakteristische einfache Funktionsweise gepaart mit schlichter Eleganz. Klare, geometrische Grundfiguren werden in „Eyelet“ realisiert. Die runde Formensprache der Tischplatte greift der kreisrunde, vertikale Tragegriff auf. Auch die gerundeten Tischbeine, die im Objektmittelpunkt zum Rechteck verlaufen, gliedern sich der gerundeten Formensprache an. Aufgrund seiner offenen Struktur wirkt der Outdoortisch dynamisch und lässt viel Spielraum für verschiedene Blickwinkel und Sichtachsen. Sein Aussehen verweist bereits auf seine Funktion und präsentiert damit nicht zuletzt den typischen Scandi-Style. „Eyelet“ bei Koti bietet viel Platz zum Abstellen. Da der Rand der Tischplatte leicht nach oben gewölbt ist, verhindert er das Herunterfallen oder Abrutschen von Gegenständen. Unter dem praktischen Tragegriff sind zwei kleine, unsichtbare Ablauflöcher eingebaut, die dafür sorgen, dass Regenwasser selbstständig ausfließen kann. Damit der Beistelltisch auch über die Wintermonate hinweg rostfrei bleibt, ist das Eisen pulverbeschichtet lackiert.

Arlette Esstisch



Liebe zum Detail

Sutherland Furniture präsentiert die neuen Kollektionen für das Frühjahr 2023 in Kooperation mit dem renommierten Designer Brad Ascalon, den Designpartnern Laetitia de Allegri und Matteo Fogale und dem britischen Yacht-Designstudio Bannenberg & Rowell. Die Radia Tische von Ascalon, die Oceana-Kollektion von Bannenberg & Rowell und der Arlette Tisch von de Allegri & Fogale stehen für die Liebe zum Detail und die zeitlose Eleganz von Sutherland.



Oceana

Oceana wurde von der britischen Yacht-Designfirma Bannenberg and Rowell entworfen und ist eine Außenmöbelserie, die von der suggestiven zeitgenössischen Ästhetik von Jon Bannenberg inspiriert ist. Die Kollektion besteht aus Esszimmerstühlen, einem Loungesessel, Tischen und einer Liege und setzt die hochwertigen Teakholz- und Edelstahl-Akzente von Sutherland um. Der „Oceana Dining Arm Chair“ und der „Oceana Dining Side Chair“ zeichnen sich durch eine bequeme, tiefe Sitzfläche aus und haben gleichzeitig eine elegante Silhouette.

Arlette

Der von Laetitia de Allegri & Matteo Fogale entworfene „Arlette Esstisch“ ist von japanischen Formen und Texturen inspiriert. Massive Teakholzbeine kontrastieren mit einer messerscharfen, dünnkantigen Marmorplatte. Ein zentraler Balken verbindet die weichen Kanten und glatten Formen, die durch eine präzise, starke Tischlerarbeit möglich sind. Die markante Platte ist in hellem Carrara-Marmor oder dezentem Forest-Black-Marmor erhältlich.

Beistelltisch „Eyelet“ von Koti in dark grey



Radia Tische von Ascalon





© Vincent Fillon / Chaix et Morel



La Caserne – Quartier Gare du Nord in Paris

In der Metropole Paris wird das Thema „Bauen im Bestand“, Transformation von Bestehendem und die Umgestaltung zu Neuem besonders groß geschrieben, geht es doch um die Verdichtung des urbanen Gefüges und den effizienten Gebrauch von Vorhandenem.



Das in Paris und seit Kurzem auch in Berlin ansässige Architekturbüro Chaix et Morel bietet hierfür herausragende Beispiele. In dieser Aussendung präsentieren wir Ihnen das Gebäude einer ehemaligen Feuerwache, das zu einem Kreativzentrum für Mode und Textil inklusive Gastronomie und öffentlichen Bereichen umgebaut wurde.

Qualitäten des Vorhanden zu nutzen, größtmögliche Flexibilität bei der Bespielung zu ermöglichen und einen energie-schonenden Betrieb zu gewährleisten zählt zu den herausragenden Eigenschaften des Projekts. Dass die Atmosphäre des gewachsenen, historischen Ortes spürbar blieb, spannendes Design innen und

außen zum Einsatz kommt, Architektur dort Eingriffe vornimmt, wo es Sinn macht, sich gleichzeitig aber auch „zurücknimmt“, zeigt eine für Chaix et Morel charakteristische Herangehensweise.

Kreatives Zentrum

Der neu entstandene Kreativ-Hub im 10. Pariser Arrondissement zeichnet sich durch seine Offenheit nach innen und außen aus. Mit Gastronomie, einem großen Innenhof, Ateliers, Werkstätten und Veranstaltungsräumlichkeiten stellt dieser Ort eine willkommene Ergänzung des städtischen Arbeits-, und Freizeitangebots im Quartier dar. Mode, Design und Kulinarik sind die Veränderungsmotoren dieser neu kreierten urbanen Zentren.

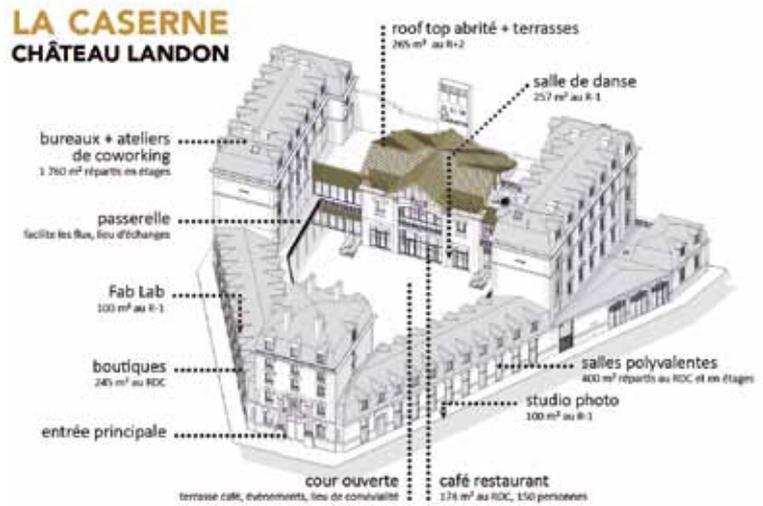
Das Gebäude öffnet sich außerdem zu AnrainerInnen und interessierten Paris-BesucherInnen. Das Areal ist tagsüber ebenso wie abends von buntem Treiben und mit Leben erfüllt. Ähnlich einem Dorfplatz gruppieren sich die ehemaligen Feuerwache-Räumlichkeiten um einen zentralen, offenen Innenhof. Die Mischung aus familiär-privat, gestalterisch ansprechend und öffentlich zugänglich ist in diesem Fall besonders geglückt.

Das akzentuierte Holzdach dient dem Sonnenschutz für einen Terrassen-Veranstaltungsbereich, greift die historische Form des Daches auf und interpretiert diese in zeitgenössisch-funktionaler Weise.

Schützenswerter Bestand

Diese Adaption eines schützenswerten Bestandsgebäudes weist den Weg zu einer gelebten Offenheit einer Stadt, die Kreativität und Innovation fördert und mit so vielen wie möglich teilen möchte. Alle Räume sind von natürlichem Licht durchflutet und mit leichtem, funktionalem Mobiliar ausgestattet, sodass sie leicht für unterschiedliche Aktivitäten genutzt werden können.

Im Inneren wurden die Mauern im Sinne einer „sparsamen Architektur“ und zur Hervorhebung der Geschichte des Ortes so weit wie möglich in ihrem ursprünglichen Zustand belassen. Steinmauern mit bestehenden Ziegelementen wurden bei Bedarf mit Beton verstärkt und blieben unverputzt.



Über Chaix et Morel

Das Architekturbüro operiert von Standorten in Paris, Berlin und Wien aus und bietet eine besondere Mischung aus europäischen Backgrounds und mutli nationalen Perspektiven. Die mehrsprachige und multikulturelle Zusammensetzung des rund 40-köpfigen Teams trägt maßgeblich zum Architekturverständnis des Büros bei.

Zu den wichtigsten Projekten des Unternehmens zählen unter anderem das Technocentre Renault (F), die polyvalenten Veranstaltungsorte Zenith in Paris, Montpellier und Lyon (F), der Firmensitz für Thyssen Krupp in Essen (D), das Museum für Europäische Geschichte in Brüssel (BE), der Umbau des Petite Palais in Paris (F) und ein Mixed Use Campus in Wien (A).

Chaix & Morel verfolgt in einer Welt der technologischen Erfordernisse unbeirrt einen poetischen Ansatz, bricht gerne mit der Anonymität großer Dimensionen und hinterfragt mitunter auch aktuelle Trends.

Der Hauptsitz von Chaix et Morel befindet sich im 20. Arrondissement von Paris, in einer pavillonartigen Remise inmitten eines grünen Innenhofs. Das Bürogebäude selbst spiegelt durchaus die architektonischen Prinzipien des Büros wider, dazu zählen Leichtigkeit und Transparenz, natürliches Licht und eine Reduktion auf das Wesentliche.





© Marriott International.

Well-being in Frankfurt

The Westin Grand Frankfurt schlägt ein neues Kapitel in der langjährigen Geschichte des renommierten Hotels auf. Nach der umfangreichsten Renovierung seit seiner Eröffnung 1989 präsentiert sich das Haus moderner und zeitgemäßer denn je. Mit neuem Design und einzigartigem Konzept ist das Haus nicht nur Hotel, sondern eine Oase des Well-being mitten in der Frankfurter Innenstadt.



Mit seinem Well-being-Konzept setzt das The Westin Grand Frankfurt auf die sechs Säulen des Wohlbefindens. Feel well, Eat well, Sleep well, Move well, Work well und Play well – das sind die Leitsätze der Hotelmarke, die die wichtigsten Bedürfnisse von Hotelgästen auf höchstem Niveau vereinen. Dank des umfangreichen Umbaus wird dieses Konzept nun im gesamten Hotel gelebt und für den Gast spürbar gemacht. Das neue Raumkonzept mit neuem Design zieht sich durch die komplett renovierten 372 Zimmer und Bäder.

Einfach zum Wohlfühlen

Fußböden in Naturfarben, Möbel aus hellem Holz, Wanddekoration und ein durchdachtes Beleuchtungskonzept sorgen in den Räumen für das ideale Ambiente während des Aufenthalts. Die neu gestalteten Bäder bieten neben innovativen Sanitäreinrichtungen mit der Westin Heavenly Shower eine große begehbare Regendusche. Eine Totalrenovierung erfuhren auch der Spabereich und das Fitnesscenter. Peter Reischl, General Manager des The Westin Grand Frankfurt: „Wir haben bei der Renovierung nicht nur die Zimmer modernisiert, sondern auch weitere Bereiche wie beispielsweise die Lobby, das Spa und das Atrium mit dem Restaurant umgestaltet. Vom Fußboden bis zur Decke zeigt sich auch hier ein neues Konzept. Bei Frankfurt denken viele in erster Linie an die Skyline und beeindruckende Hochhäuser. Aber unsere Mainmetropole bietet so viel mehr. Die grüne Vielfalt Frankfurts wollen wir in unserem Haus widerspiegeln – unter anderem durch die vertikalen grünen Wände in der Lobby oder die Naturfarben in unseren Zimmern, die für Gemütlichkeit sorgen. Das Atrium erhielt ein neues Restaurantkonzept.“ Besonders die Begriffe „Sleep well“, „Eat well“ und „Move well“, werden im neu renovierten Luxushotel nicht mit Worthülsen besetzt.

Erholsamer Schlaf

Der zentrale Punkt eines belebenden Aufenthalts ist zum Beispiel ein tiefer und erholsamer Schlaf. Seit über 15 Jahren erholen sich Gäste im berühmten WestinHeavenly® Bett. Darüber



hinaus wählen Gäste im Kissenmenü den passenden Schlafbegleiter, während der Lavendelbalsam, reich an beruhigenden Ölen aus Lavendel und Kamille, für Entspannung und Beruhigung sorgt. Weiters beginnt für das Hotelmanagement persönliches Wohlbefinden mit der richtigen Ernährung. Gutes Essen sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch gesund und nahrhaft sein.

Küchenchef Uwe Range kauft die Zutaten für seine Gerichte verantwortungsbewusst und meist regional ein und achtet bei seinen Kreationen darauf, dass individuelle Ernährungsbedürfnisse und Vorlieben berücksichtigt werden. Und es gibt unterschiedlichste Möglichkeiten, um fit und konzentriert zu bleiben – vom geräumigen und erstklassigen Fitnessstudio und Workouts in der Privatsphäre der Zimmer mit der TechnoGym Bag bis hin zu Gruppenläufen und Running Maps, die exklusiv für Frankfurt gestaltet wurden. Im beheizten Indoor-Swimmingpool lässt es sich bei Schwimmrunden vor oder nach einem Arbeitstag entspannen. Und wer sich mit Yoga fit hält, kann sich entweder mit der Tint-Yoga-App neue oder andere Anregungen für Yoga-Übungen holen oder bei einer Yoga-Session mit dem Tint-Yoga-Kanal des Fernsehers im eigenen Zimmer praktizieren. Eine weitere Besonderheit im The Westin Grand Frankfurt: Zwei Zimmer sind mit einem Peloton Bike ausgestattet.

www.marriott.com





Urban Living trifft Natürlichkeit



Mit diesem Design-Konzept betritt die Hotelmarke ibis Styles erstmals die dänische Bühne. Das Anfang Februar 2023 eröffnete Hotel liegt im Kopenhagener Viertel Ørestad nahe des Stadt-zentrums und hat 186 coole und zugleich preisgünstige Zimmer.

Fotos: Ibis Styles Copenhagen Ørestad

Das neue Hotel ist Teil des „Nest45“, einem einmaligen hochmodernen Entwicklungsprojekt in der dänischen Hauptstadt. 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. Der offen gehaltene Bereich rund um Lobby, Bar und Restaurant „Sunder“ dient als Social Hub und Remote-Arbeitsplatz. Die mit dem Sweet Bed™ by ibis ausgestatteten Zimmer stehen ganz für dänische Gelassenheit. Gästen stehen außerdem Leihfahrräder und kostenloses Wifi zur Verfügung.

Die meisten Kopenhagener leben gerade einmal 300 Meter von der nächsten Grünfläche entfernt – ein Fakt, auf den man neben dem seit Jahrzehnten visionären dänischen Design und der allgemein hohen Lebensqualität stolz ist. Dieser Mix aus natürlicher und von Menschenhand geschaffener Schönheit ist es auch, der den Ausschlag für das Designkonzept des neuen ibis Styles gab.

Danish Design

Das Hotel gehört zu „Nest45“ – ein nachhaltiges und multifunktionales Gebäude, das im Viertel Ørestad liegt und hinter seiner aufsehenerregenden Fassade kleine Geschäfte und Büros beherbergt. Ørestad gilt mit seiner preisgekrönten urbanen Architektur, der Nähe zum Stadtkern und seiner Nachbarschaft zur grünen Lunge der Stadt. Mit der Metro ist der Hauptbahnhof in gerade einmal 15 Minuten zu erreichen, zum Kopenhagener Kastrup Flughafen sind es 19 Minuten Fahrtzeit, was das Hotel für Wochenendreisende, Businessgäste und Familien gleichermaßen attraktiv macht.

In den modernen Zimmern und den öffentlichen Bereichen des Hotels wird das Zusammenspiel aus Natur und städtischem Leben sichtbar: Neonlichter, Wasserfallleuchten und Graffitiwände finden sich neben Naturmotiven, illustrierten Tapeten und Floralteppichen. Die Zimmer sind in satten Grün- und Blautönen gehalten, die an die umliegende Landschaft und Gewässer der Region erinnern, während der Blick auf preisgekrönte Architektur, Parks und die leuchtenden Türme und Kuppeln der Stadt fällt.

ibis Styles eröffnete das Hotel als erstes in Dänemark und ganz Skandinavien in Zusammenarbeit mit der Borealis Hotel Group. 1997 gegründet und mit Hauptsitz in Amsterdam, ist diese ein schnell expandierendes europäisches Unternehmen im Hotelgewerbe. Die Gruppe verfügt über Hotels in Deutschland, Österreich, den Niederlanden, Belgien, Frankreich und Spanien sowie über eine gesicherte Pipeline in ganz Kontinentaleuropa.

Nordic Clean Eating

Auch beim Restaurant „Sunder“ trifft Urbanität auf Natürlichkeit. Zu den gesunden Frühstücksoptionen gehören dänische Leibspeisen wie hausgemachtes Granola und eine Station, an der sich Kinder selbst ihre Toppings zusammenstellen können. Auch das Mittags- und Abendangebot steckt voller Energie mit Salat-Bowls und gesunden Gerichten wie Spinat-Pancakes und Waldpilztoast.

Wer sich danach etwas Süßes gönnen möchte, probiert die selbstgebackenen Baklava oder gerösteten Kürbis mit dänischem Bienenhonig. Hinter dem Namen „Sunder“ verbirgt sich übrigens ein charmantes Wortspiel, denn während er im Englischen „teilen“ bedeutet, wird er im Dänischen mit „gesünder“ übersetzt.

Beste Lage, günstiger Preis

Ørestad ist ein aufstrebendes Viertel in Kopenhagen – ein Geschäftsviertel südlich des Stadtzentrums, das es schafft, Stadtleben und Natur zu harmonisieren: Die Royal Arena sowie das DR Koncerthuset befinden sich nur wenige Gehminuten entfernt, und auch die grüne Oase Kopenhagens, Amager Fælled, liegt in unmittelbarer Nähe.

Für eine ausgedehnte Shoppingtour empfiehlt sich das nahe „Field’s“, das große Shoppingcenter Dänemarks. Nach Nyhavn Harbour, Schauplatz der heimischen Foodie-Szene, und zu den Tivoli Gärten sind es 15 Minuten Fahrt, die Stadt Malmö im benachbarten Schweden ist gerade einmal 30 Minuten mit dem Zug entfernt.

www.all.accor.com





SÜSSES WILDES WIEN – Genascht wird, was in der Stadt wächst

Alexandra Maria Rath

Die Stadt Wien wird von ihrer grünsten und schmackhaftesten Seite gezeigt: Essbare Blüten, Wildobst, Nüsse und andere köstliche Wildpflanzen sowie Wiener Stadthonig werden zu genussvollen Süßspeisen verarbeitet. So wird aus den sternchenförmigen Blüten vor der historischen Sternwarte in Ottakring ein süßer Zabaione, aus der orientalischen Maulbeere im Türkenschanzpark eine erfrischende Torte und aus dem Dirndl vor dem Wiener Heurigen ein köstliches Dirndl-Wein-Gelee.

224 Seiten, 19,5 x 26 cm, 32 €, 160 farbige Abbildungen, ISBN 978-3-8392-0419-1, Gmeiner Verlag



Tischkultur 2023

Julia Dettmer

Neues Jahr, neues Glück: Der große Preis der Tischkultur geht in die nächste Runde! In diesem Buch bieten uns unter anderem Schauspieler Daniel Christensen, Fernsehstar Simone Ballack, Schauspielerin Mina Tander und die Influencer-Zwillinge Julia und Nina Meise einen Platz an ihrem Tisch an und zeigen, worauf es beim eleganten Dinner oder beim entspannten Mittagessen im Freien ankommt. Zusätzlich präsentiert das Jahrbuch besonders herausragendes und ausgezeichnetes Design, das im Bereich Tischdekoration und Geschirr neue Maßstäbe gesetzt hat. Gebunden, 176 Seiten, 45 €, ISBN 978-3-7667-2627-8, Callwey



101 Traumgärten

Konstanze Neubauer

Eine Sammlung der 101 schönsten Gärten, die in den letzten Jahren entstanden sind. Das Buch zeigt anhand einer Vielzahl von Gestaltungsbeispielen, was Gartenkultur bedeutet. Gleichzeitig dient es als Ideengeber für das eigene Grün, ergänzt um Tipps, Anregungen und Erfahrungen der besten Gartenplaner und -planerinnen im deutschsprachigen Raum. Professionelle Gartenfotografien, Pläne und informative Texte nehmen den Leser/die Leserin mit auf eine Reise durch die Welt der Gärten.

Gebunden, 224 Seiten, 45 €, ISBN 978-3-7667-2622-3, Callwey



Sculpting Light

Agata Toromanoff

Hier versammelt sich die Crème de la Crème des modernen Lampendesigns. Ob Kronleuchter, Hänge- oder Tischleuchten, ob skulptural oder minimalistisch im Design, sind sie tagsüber exklusive Dekorationselemente und zaubern in der Dunkelheit eine ganz besondere Atmosphäre. Drei Arten von Lichtquellen werden vorgestellt: Ambient, Spotlight und Outdoor. Legendäre Designer verraten ihre Inspirationsquellen und persönlichen Lieblingsstücke, namhafte Hersteller werden im Porträt vorgestellt.

23,5 x 30 cm, 408 Bilder, ca. 500 Farbfotografien, 80 €, teNeues



Tava – Süße Köstlichkeiten aus Rumänien und anderen osteuropäischen Ländern

Irina Georgescu

Tava ist das rumänische Wort für „Tablett“, auf dem beispielsweise Nachspeisen, Kuchen und Kaffee serviert werden. Dieses Buch präsentiert über 80 Kuchen- und Dessertrezepte, die das kulinarische Erbe Rumäniens widerspiegeln, das über Jahrhunderte von vielfältigen kulturellen Einflüssen geprägt wurde. In Rumänien lebten und leben Ungarn, Donauschwaben, Siebenbürger Sachsen, Serben, Armenier und Ukrainer, und all diese Völker haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen.

Hardcover, 272 Seiten, 25 x 19 x 2,9 cm, durchgehend farbig, ISBN 978-3-8369-2194-7, Gerstenberg

Vorschau auf H&D Nr. 3 | Juni 2023



Hotels international

Eingebettet in eine weitläufige Naturlandschaft präsentiert sich das Natiia Relais Hotel als exklusives Landgut mit prächtigem Blick auf den südlichen Gardasee.

Das Bad als Privat-Spa

Ein intimer Ort der Erholung. Für das Hotel ist speziell das Bad wie die „Quadratur des Kreises“. Alle Gäste sollte es zufriedenstellen. Hohe Ansprüche an Qualität und Design stehen dabei an erster Stelle. Bei uns finden Sie einige wertvolle Ideen für die perfekte Badinszenierung.



repad -Kollektion „Milano“

Wohnen im Hotel

Design & Funktion und noch viel mehr ...



© Dauphin HumanDesign Group

Der vollgepolsterte Sessel der Dauphin-Marke Züco Averio XS, entworfen von Inhouse-Designer Rüdiger Schaack, besticht durch sein umfangreiches Repertoire an Oberflächen, Farben und Gestellvarianten und ist dadurch ein Universalsessel für alle Dining-Bereiche.

FOOD&DESIGN

Das Frühstück

Mit Individualität und Qualität punkten. Wer Gäste schon beim Frühstück begeistern kann, hat schon viel Sympathie gewonnen. Wir stellen Ihnen einige Must-haves vor, um auch bei Verwöhnten Eindruck zu hinterlassen.



IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen & 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
+43 676/93 83 202
redaktion@hotel-und-design.at
www.hotel-und-design.at

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

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

Verlags- & Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Elisabeth Fischer, Fritz Strohmayer

Lektorat:

Jorgi 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 Altstadt Vienna
© Marisa Vranjes

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.

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

Erscheinungstermin: 20. Juni 2023, Redaktionsschluss: 22. Mai 2023



NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE



Jede Persönlichkeit hat eigene Vorlieben, besonders wenn es um Kaffee geht.
Kompliziert? Nein. Mit einer Maschine, die eine Vielfalt von 17 Kaffee- und Milchrezepten
in 5 Tassengrößen bietet, können alle ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck bringen.

Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONAL