

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 3 | Juni/Juli 2023



Cover: © The Ritz-Carlton, Vienna | € 6,- | Peter A. de Cilla, Rainergasse 16/2, 1040 Wien, Österreichische Post AG | 202042006 M Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

BAD & DESIGN
Wasser-
erlebnisse

MÖBEL & DESIGN
Hotelzimmer
in Perfektion

FOOD & DESIGN
Zum Frühstück
nur das Beste

Innovative Hygiene.



XIBU 2WIPE hybrid

Flächen desinfizieren: Dieser Spender händigt automatisch Tücher dafür aus





CR de Cillia verkostet einen köstlichen Sommerdrink.

Verehrte Leserschaft!

Die Branche kann sich vorsichtig optimistisch auf eine gute Sommersaison freuen, die derzeitige Buchungslage verspricht dementsprechende Zahlen. Hört man auf der anderen Seite die vielen Probleme der Unternehmer mit nicht vorhandenem Personal, trübt sich die Freude wieder gewaltig. Wohin sind denn all die ArbeitnehmerInnen, die früher in der Branche gearbeitet haben, hin? Haben sie sich umschulen lassen? Sind sie im Ausland? Oder sitzen sie einfach daheim und erfreuen

sich an den durchaus üppigen Sozialleistungen? Man weiß es nicht. Aber wenn immer mehr Politiker mit der Ansage „weniger Arbeit, aber auf jeden Fall mehr Mindestlohn“ auf Stimmenfang gehen, kann man sich vorstellen, wohin die Reise geht. Meiner Meinung nach geradewegs in den wirtschaftlichen Untergang – und zwar für alle. Niemand der politischen Verführer sagt nämlich, wie ihr Anliegen finanziert werden soll. So weit, so unverständlich. Viele Arbeitgeber, speziell in der Tourismusbranche, verzweifeln mittlerweile über die Gehaltsforderungen, die verlangt werden. So nebenbei – hat schon einmal jemand ein Mindesteinkommen für Selbstständige verlangt? Frei nach dem derzeitigen Motto: „Auch diese Menschen sollten von ihrer Arbeitsleistung leben können“. Ich habe noch nichts gehört, nur unsere Gruppe wird es wieder sein, die obige Forderungen irgendwie finanzieren wird müssen.

Gott sei Dank gibt es noch viele Menschen in der Branche, die etwas weiterbringen wollen. Ob es nun Unternehmer sind, die jedes Jahr viel investieren, um ihren Gästen besten Urlaub zu bieten, oder junge Menschen, die dezidiert im Tourismus arbeiten wollen. Die Hoffnung liegt bei der Jugend, die sich trotz „Work-Life-Balance“ bewusst wird, dass der politische Weg der vielen Versprechungen auf Kosten anderer sicher nicht der richtige sein kann. Wohlstand muss man sich erarbeiten, so simpel ist es.

In diesem Sinne präsentieren wir in dieser Ausgabe wieder viele Beispiele an Qualitätsprodukten, die Sinn machen und bei den Gästen sicher gut ankommen. Ob es nun um die neusten Kreationen rund um das Thema „Badezimmer“, um das allgemeine Thema „Design im Hotelzimmer“ geht, oder wie man das Frühstück „aufpeppen“ und durch welche Getränke die Party im Gastgarten ein voller Erfolg werden kann – all dies und noch viel mehr bei uns zum nachlesen.

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 & Tablettis ■ Kofferablagen
Bügelstationen ■ Personenwaagen



1

2

5

6

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	68
Vorschau, Impressum	SEITE	74

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

The Ritz-Carlton, Vienna, Signature Suite [®] ...	8
Natur- & Wellnesshotel Höflehner [®]	SEITE 10
Natiia Relais, Italien [®]	SEITE 27
Hotel Krallerhof in Leogang [®]	SEITE 42
The Ritz-Carlton Vienna, Rooftop Bar [®] ..	SEITE 57
Du Lac et Du Parc Grand Resort am Gardasee [®]	69
NYX Hotel Hamburg	SEITE 72

H&D BAD & DESIGN

Bad-Oasen	SEITE	14
Ein wahres Meisterstück	SEITE	16
Exklusives Dusch-WC	SEITE	18
Spiegel mit Mondlicht-Ambiente	SEITE	19
Barrierefreiheit im Bad	SEITE	20
Hygiene über alles	SEITE	22



3

4

H&D FOKUS

Brancheneinkaufsführer	SEITE	24
Fachartikel: Alt werden war gestern	SEITE	26
New Design University St. Pölten „Hotspot am Donaukanal“	SEITE	40
Outdoormöbel: Schönes im Freien	SEITE	66

H&D INTERIEUR & DESIGN

Wohnen im Hotel	SEITE	30
Das Hotelzimmer in Perfektion	SEITE	31
Tischlerei Huber	SEITE	34
Neueste Modelle	SEITE	36
Möbelfashion	SEITE	38

H&D FOOD & DESIGN

Genussfachmesse Transgourmet PUR ...	SEITE	44
Sommer, Sonne, Drinks	SEITE	46
Getränke – dann TRINKWERK	SEITE	47
Limited Edition „Flora Adora“	SEITE	48
Auf den Inhalt kommt es an	SEITE	50
Alkoholfreie Getränke	SEITE	52
Gemütlich-schicker Schanigarten	SEITE	53
Neues Zuhause für Premium-Whisky ...	SEITE	54
Wiberg Genusswelt	SEITE	55
Tischkultur	SEITE	56
Frühstück – darf’s ein bisschen mehr sein?	SEITE	58
Schon am Morgen nur das Beste	SEITE	59
Frühstück in seiner ganzen Vielfalt	SEITE	60
Coffee is better together	SEITE	61
Einzigartiger Kaffeegenuss	SEITE	62
Frühstücksbuffet neu interpretiert	SEITE	64

Der Premium-Vollautomat für Premium-Arbeitsplätze



GIGA W10

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Die GIGA W10 ist ideal für den Einsatz in eleganten, repräsentativen Arbeits-, Freizeit- und Lounge-Umgebungen geeignet. Auf Knopfdruck bereitet sie sowohl heiße wie auch echte Cold-Brew-Spezialitäten zu. Kombiniert mit Pocket Pilot 2.0 setzt sie auch neue Maßstäbe in puncto Payment, Abrechnung und Verwaltung. Die kostenlose Software ermöglicht bargeldloses Bezahlen und kommt ohne Zusatzgeräte aus. Sie erlaubt die zentrale Überwachung und Verwaltung von Vollautomaten und bietet hohe Individualisierbarkeit.



Buchen Sie Ihre persönliche Onlineberatung via JURA LIVE Office.



© S. W. Müller

Adler Historic Guesthouse

In der Südtiroler Domstadt Brixen eröffnete am 2. Juni 2023 das Adler Historic Guesthouse. Das über 500 Jahre alte Haus mit der Katasternummer 1 wurde nach Plänen der bekannten Architekten bergmeisterwolf sorgfältig restauriert, wodurch die Geschichte des Hauses noch stärker betont wird. Auch bei der Einrichtung verzichtet man auf Schnörkel, Dekoration und zu viele Möbel, vielmehr lässt man die Bühne historischen Details, wie den Gewölben, den Lichthöfen oder Steinböden in den öffentlichen Bereichen. Weniger ist in diesem Fall mehr.

Trés Chic

LOUIS VUITTON freut sich, die Eröffnung der LOUIS VUITTON LOUNGE BY YANNICK ALLÉNO über dem Store im Qatar Duty-Free-Bereich im Central Concourse des Hamad International Airport in Doha bekannt zu geben. Der aufregende neue Ort feiert die fortlaufende Zusammenarbeit zwischen dem mehrfach mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Yannick Alléno und der französischen Maison.



Umsatzplus bei Hygienehersteller Hagleitner

„Die Achterbahnfahrt beim Umsatz ist vorbei“, betont Firmenchef Hans Georg Hagleitner. Am 2. Juni 2023 hat er das jüngste Ergebnis präsentiert: 155,8 Millionen Euro Umsatz. Es handelt sich um das Resultat des letzten Geschäftsjahrs, das von April 2022 bis März 2023 ging. Dabei breche die Summe den bisherigen Allzeitrekord: 136,5 Millionen Euro hatte Hagleitner von 2019 auf 2020 erwirtschaftet. „155,8 Millionen Euro sind ein nachhaltiger Anstieg und überbieten auch das Vorjahr um 16,9 Prozent“, so der Industrielle. 133,3 Millionen Euro kamen im Betrieb von 2021 auf 2022 zustande. Demgegenüber hatte der Hygienehersteller während der Pandemie einen Umsatzknick verzeichnet, 123,1 Millionen Euro gelangen von 2020 auf 2021: Lockdowns seien damals nicht vollständig zu kompensieren gewesen – trotz des gestiegenen Desinfektionsbedarfs. „Die Investitionen der vergangenen Jahre aber wirken sich heute umso positiver aus“, schildert Hagleitner. Ungeachtet der Krise habe seine Gesellschaft von 2019 bis 2022 über 45 Millionen Euro aufgewendet, um zu expandieren – „Forschung und Entwicklung nicht mit eingerechnet“.



Hans Georg Hagleitner

Awardverleihung

Die ARIANA Eventlocation steht im größten Stadtentwicklungsprojekt Europas, der Seestadt Aspern, und bezeichnet sich selbst als das „missing link“ der Veranstaltungsbranche. Gemeinsam mit dem Architekturbüro Daneshgar Architects haben die beiden Eigentümer Andrea Czernin und Zaki Ander eine Veranstaltungshalle entwickelt, die es schafft, innovatives Design, modernste Technik und ein einzigartiges Wohlfühlmoment zu vereinen, um so möglichst jeder Anforderung seitens Kunden und Lieferanten gerecht zu werden. Dieses Bemühen wurde jetzt belohnt und ausgezeichnet: Die ARIANA-Eventlocation gewinnt den international renommierten BIG SEE Architektur Award 2023 in der Kategorie „Recreation & Sports Building“.



© M. M. Müller



Neues Frühstücksrestaurant

Viele Gäste des Hotels Sonne Frankenberg legen großen Wert darauf, entspannt und gut gestärkt in den Tag zu starten. Genau dafür hat das Hotel im nordhessischen Frankenberg sein Frühstücksangebot erweitert. Wo ehemals Tagungen stattfanden, geht es nun gemütlich zu. Weitere 100 Plätze bieten Gästen den idealen Start in den Tag im neuen lichtdurchfluteten Frühstücksrestaurant. Warme Farben, ausgewählte Accessoires und ein durchdachtes Lichtkonzept schaffen eine heimelige Wohlfühlatmosphäre.



Mallorquinische Tradition neu interpretiert

Mehr als 5.000 Quadratmeter mediterrane Gärten, Swimmingpools und Entspannungsbereiche, eine Lobby mit Designelementen, die mallorquinische Tradition mit modernem Luxus verbinden, sowie Gästezimmer mit höchstem Wohnkomfort – so empfängt das Aubamar Suites & Spa an der Playa de Palma, Mallorca, seine Gäste in seiner erst zweiten Saison. Auch das gastronomische Angebot wird zur unvergesslichen Geschmacksreise und so bringt das 5-Sterne-Hotel ein erstklassiges und hochwertiges Angebot an die Playa de Palma.

Klösterlicher Luxus

Mit dem Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel empfängt ab sofort das zweite Anantara-Haus in Italien seine Gäste. Nur 15 Gehminuten vom Stadtzentrum von Amalfi und etwa 90 Autominuten vom Flughafen Neapel entfernt, präsentiert sich das luxuriöse Hotel als außergewöhnlicher Rückzugsort in einem ehemaligen Kapuzinerkloster aus dem 13. Jahrhundert. Alle 52 Zimmer und Suiten, viele davon frühere Mönchsquartiere, wurden renoviert und neu gestaltet, wobei Originalfliesen, Gewölbedecken und Kalkwände weiterhin die Räumlichkeiten zieren. Edle Stoffe, skulpturale Möbel und moderne Kunst prägen das gesamte Interieur.

Viel Glas und Klinker

Im neuen Campus Ost des Universitätsklinikums Münster werden Institute mit verschiedenen Schwerpunkten zusammengefasst sowie neue Forschungsflächen geschaffen. Saint-Gobain liefert zusammen mit seinem CLIMApplusSECURIT® Partner Vandaglas die Hochleistungsgläser für die Fassaden des Medizinischen Forschungszentrums und des Body & Brain Institutes Münster. Dazu zählen auch Wärmeschutzgläser mit der Passivhaus-zertifizierten Low-E-Beschichtung ECLAZ ONE.



Welt der Stoffe

Der „Münchner Stoff Frühling“ war auch heuer erneut ein voller Erfolg. Mit 3.177 Fachbesuchern, was einem Zuwachs von 2,9% zum Vorjahr entspricht, verzeichnete die Veranstaltung ein starkes Interesse. Die Besucher aus dem Ausland sind ebenfalls gestiegen. Das Fachpublikum bekam spannende Einblicke in neue Trends, Texturen, Farben und Designs in den Showrooms und Pop-up-Locations von internationalen Topmarken.



Eine neue Welt der Musik



Weltweit ist Wien als eine der Hauptstädte der Musik und als Heimat vieler bedeutender Musiker bekannt. Egal ob Beethovens 9. Sinfonie oder die 40. Sinfonie von Mozart – Musik liegt in Wien quasi in der Luft. Die neue Symphony Suite verwebt das Klassische mit dem Modernen.

Als eine Ode an das musikalische Vermächtnis Wiens wurde auf 99 Quadratmetern eine neue „Signature Suite“ an der Adresse des The Ritz-Carlton, Vienna eröffnet. Die großzügige Suite ist als „one Bedroom“ gestaltet und lädt mit luxuriöser Ausstattung zum Residieren ein. Mit der „Symphony Suite“ wird ein „Wohnfühlerlebnis im opulenten Stil kreiert, welches nicht nur Liebhaber der Klassik, sondern auch Fans der Moderne unter einem Dach zusammenführt. Aus der Feder des Interior Designers Ivan Gradišar stammend, steht das Design ganz im Zeichen der Violinschlüssel, Tonleitern, Oktaven und Noten der Musikstadt: „Die ursprüngliche Idee für die Symphony Suite war es, die reiche Geschichte dieses einzigartigen Ortes mit seinem Engagement für die Zukunft in Einklang zu bringen. Es ging darum, das Alte mit dem Neuen harmonisch zu verweben und so ein einzigartiges Erlebnis in der Gegenwart zu bieten“, beschreibt Ivan Gradišar und betont weiter: „Unsere ursprüngliche Idee war, den Innenraum in Zonen zu gliedern, die den Elementen der Sonatenform folgen – die Materialien und das Raumgefühl folgten dieser Ursprungsidee.“ Angelehnt an die musikalische Geschichte Wiens strebte Ivan Gradišar bewusst eine harmonische Gestaltung der Suite an, um das Interior rhythmisch in Einklang zu bringen und um Komfort zu schaffen, der sich nicht nur auditiv, sondern auch visuell erleben lässt.



Klassisch und modern

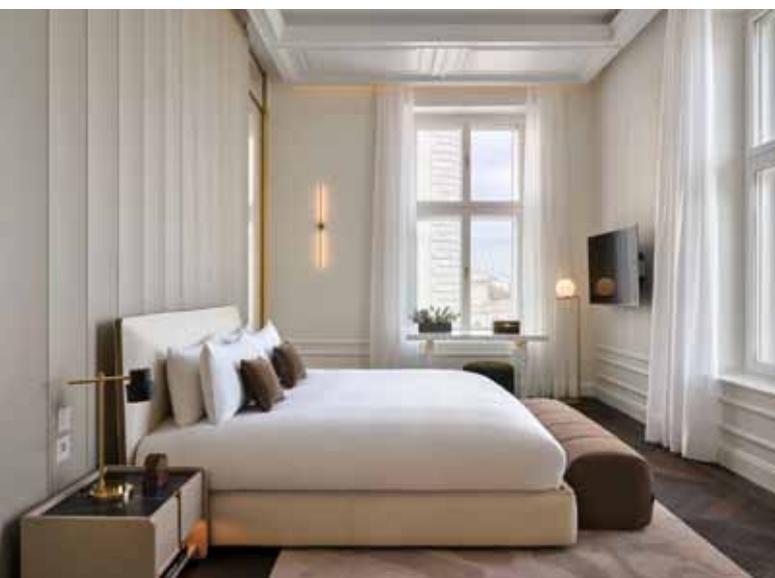
Metaphorisch gesprochen folgt der Aufbau der neuen Symphony Suite der musikalischen Form der Sonate, die zwei gegensätzliche Themen – Vergangenheit und Zukunft – zum Tragen kommen lässt. Diese Gegensätze lassen sich bereits im Eingangsbereich erleben, wo der formale und klassische Stil mit modernen roten Einrichtungsstücken kombiniert wird. Charakterisiert wird die Suite durch drei Bögen als räumliche Elemente, die das zeitgenössische Wiener Straßenleben über den Fensterblicken widerspiegeln sollen. Durch die Verbindung der einzelnen Zimmer bilden die Bögen einen Raum mit einer Decke, die von der historischen Spanischen Hofreitschule in Wien inspiriert wurde. Die raffinierte Auswahl an Materialien und Möbeln perfektioniert die Komposition und leitet die Bewohner*innen von thematischen Kontrasten bis hin zu ruhigeren Gefühlen im Schlafzimmer und im Badezimmer. Denn: Von dort aus wird der Blick direkt auf den Beethovenpark gelenkt und erinnert dadurch an die Uraufführung von Beethovens Sinfonie Nr. 9 im Jahr 1824 in Wien.

Der Ton macht die Musik

Ihren einzigartigen Charakter erhält die Suite durch Klänge, die von den Wiener Symphonikern komponiert wurden und somit den Aufenthalt zu einem ganz besonderen Erlebnis machen. Es sind eben diese und noch weitere Besonderheiten, die den Aufenthalt zu einer ganz besonderen und eigens kreierten Symphonie machen. Bei einer Buchung warten zusätzlich kostenfreie Besuche der Generalproben der Wiener Symphoniker sowie private Führungen durch den Wiener Musikverein auf die Gäste. Das genüssliche Glas Wein kann zudem vom lokalen Weingut Wieneringer genossen werden, dessen Flaschen auch von dem Symphoniker Logo geziert werden.

Fazit

Hier wurde mit viel Geschmack, Gespür und Geld eine neue Form des Wohnens geschaffen. Da wird nicht geprotzt, man spürt aber sofort die Wertigkeit der Materialien. Musikkaffine Gäste werden sich hier wohlfühlen und nicht nur die Musik genießen.





Auszeit in absoluter Einzellage

Natur und Wellness inmitten der Ennstaler Bergwelt, genau da beginnt der Luxus des Natürlichen – im Natur- & Wellnesshotel Höflehner.

Text: Peter de Cillia, **Fotos:** Höflehner, Rene Strasser, Heldentheater, Wolfgang Hummer, cmvisuals

Mit entspannender Naturwellness auf 5.000 Quadratmetern, Naturkulinariwelten und spannenden Naturerlebnissen bietet das Hotel alles, was das Genießerherz so begehrt. Die weitläufige Spa-Wasserwelt begeistert mit dem Elixier Wasser in allen seinen Facetten. Vom Naturschwimmteich und Rooftop-Whirlpool, über Luxury-Infinity-Whirlpool, 25-Meter-Outdoor-Sportbecken bis hin zum Sauna-Relax-Pool. Das Element „Wasser“ wird hier regelrecht zelebriert. Individuelle Rückzugsmöglichkeiten und ein sehr vielseitiges Almsaunadorf spielen hier eine ganz besondere Rolle. Mit den Berggipfeln auf Augenhöhe wird der Entspannung der Weg geebnet. Darüber hinaus warten in der Oase der Natürlichkeit über 80 Naturelle-Wellnessrituale und Beauty-Behandlungen.

Aktive Entspannung

Neben lauschigen Plätzen zum Entspannen kommen Gäste auch in den Genuss des inkludierten Aktivprogramms mit bis zu zehn geführten Sport- und Entspannungseinheiten täglich. Ein Highlight sind die zahlreichen Bergyoga-Einheiten, die nicht nur im wunderschönen Dachstein-Yoga-Raum, sondern bei Schönwetter auch auf Holzplattformen im Wald angeboten werden. Darüber hinaus ist das Haus ein Wanderhotel mit Leib und Seele. Mit den Natur- und Bergführer:innen stehen Gästen zertifizierte Begleiter:innen an der Seite, wenn es zur gemütlichen Wanderung oder anspruchsvollen Bergtour geht.



Genuss auch am Teller

Die Naturkulinari-Philosophie ist das Herzstück der Höflehner Kochkunst. Dabei geht es um hochqualitative Zutaten und nachhaltige Entscheidungen im Einkauf – gerade bei Fleisch und Fisch. Auf den Tisch kommt nur, was ehrlich ist. Dabei wird in drei Genusswelten gekocht: Gerhards gesunder Genuss, Katrins kreative Küche und Höflehners heimische Hausmannskost. Die Gourmetpension verwöhnt nach Strich und Faden. Im Fine-Dining-Restaurant H11siebzehn findet die kulinarische Reise weitere Höhepunkte mit Mehrgangmenüs à la carte und exzellenter Weinbegleitung.

Gesund urlauben

Mit dem neuartigen Höflehner Health Care Programm bietet das Hotel seinen Gästen mit unterschiedlichen Schwerpunkten die Möglichkeit einer gesunden Revitalisierung während eines Urlaubs. Die Gastgeberfamilie hat gemeinsam mit erfahrenen Expert:innen ein brandneues und zukunftsweisendes Konzept entwickelt – die Höflehner Health Care mit den drei Säulen Ernährung, Bewegung und Entspannung. „Covid-19 hat uns allen aufgezeigt, wie wichtig die Vitalität ist. Daher möchten wir unseren Gästen ein ganz besonderes Programm bieten“, erklärt Geschäftsführer Gerhard Höflehner die Idee hinter dem neuen Konzept.



So baut man heute

Building Automation von Beckhoff



So baut man flexibel: mit Beton.



So baut man klassisch: mit Ziegelsteinen.



So baut man sicher: mit Stahl.



So baut man intelligent: mit Automatisierungskomponenten von Beckhoff.

Mit Beckhoff Building Automation lassen sich alle Gewerke auf Basis eines ganzheitlichen, durchgängigen, PC- und Ethernet-basierten Gebäudeautomatisierungskonzeptes integrieren. Der Effekt: Investitionskosten werden minimiert, Wartung und Flexibilität werden optimiert, die Engineeringkosten gesenkt und alle Kriterien für Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A erfüllt. Das modulare Beckhoff Steuerungssystem erlaubt eine Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme über Beckhoff Busklemmen sowie eine flexible Bedienung, vom Smart-Phone bis zum Touchpanel.

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





Auszeit für Körper und Geist

Reset, refresh, restart – nach diesem Motto darf bei den neuen Mountain Retreats des Hotels der Geist ruhen, während sich der Körper erholt. Bei unterschiedlichen Schwerpunkten wie Yoga, Detox oder Nutrition Retreats kommen Erholungssuchende im Sinne der Gesundheitsprävention mit der Kraft der umgebenden Natur zur Ruhe. „Bewusste Auszeiten zu nehmen, ist für die physische und psychische Balance enorm wichtig, sie sind Balsam für die Seele. Bei unseren Mountain Retreats können Gäste wieder neue Kraft tanken“, beschreibt Gastgeberin Katrin Höflehner die neuen Pakete.



Health Care Booster

Neben den ganzheitlichen Mountain Retreats können Erholungs- und Aktivurlauber:innen mit einzelnen Health Care Boostern aus dem Gesundheitsprogramm mehr aus ihrem Aufenthalt machen. Ernährungsberatung, Personaltraining oder der Besuch von Vorträgen sind nur ein paar Beispiele für spannende und lehrreiche Urlaubs-Add-ons. Ebenfalls neu und als Health Care Booster im Einsatz: Die nachhaltigen Naturworkshops wie Naturkosmetik-Herstellen, Fermentieren oder Räuchern setzen sich mit der umgebenden Natur auseinander. „Gäste können hier in kurzer Zeit praktische Dinge für zu Hause, mit Zutaten aus der Natur, gestalten und viele wertvolle Learnings mitnehmen – so macht jeder mehr aus seinem Urlaub“, schwärmt das Gastgeberpaar Höflehner.

Fazit

Dem Element „Wasser“ wird hier gehuldigt, Entspannung aber auch Sport und aktives Programm sind die Säulen des Hotels. Und das alles ganz locker, nicht verbissen, alle Gäste sollen sich auf ihre eigene Art wohl fühlen.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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



KALDEWEI DUSCHBODEN SUPERPLAN ZERO

KALDEWEI

Choreografien aus Präzision und Eleganz

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

PHOTOGRAPHER Bryan Adams

Visit KALDEWEI.DE

DANCER FEDERICO SPALLITTA

BAD- OASEN

Die
Erwartungen
an Bäder sind gestiegen,
und dabei spielen
Wassererlebnisse eine
wesentliche Rolle.

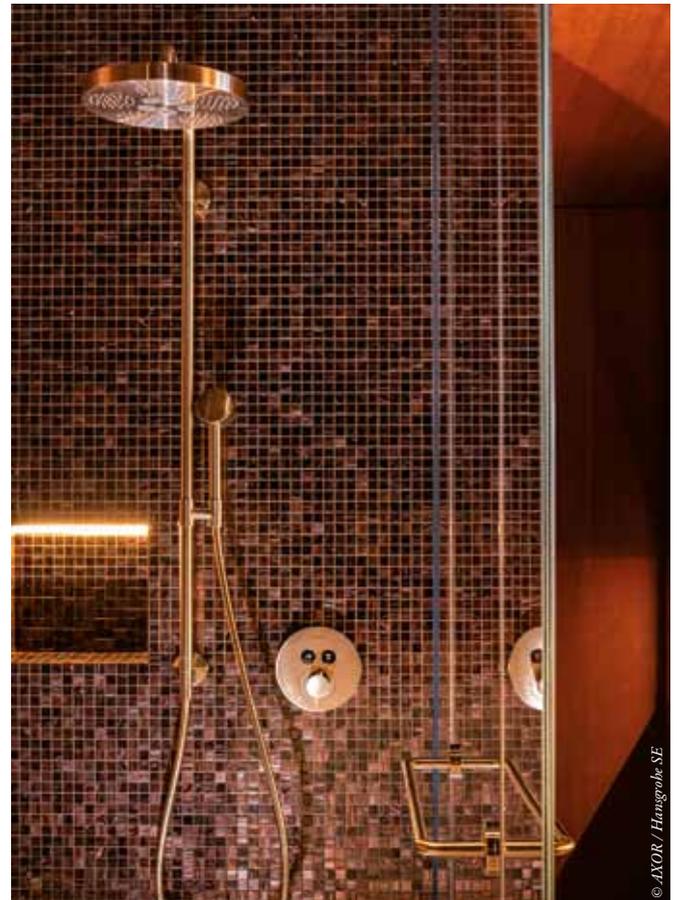


Authentisches Regengefühl

Dornbracht ist bekannt für seine Angebotsvielfalt, auch bei Duschwendungen. Dabei sind vor allem die Regenduschen beliebt, die das Unternehmen seit Ende der 90er-Jahre anbietet und immer weiter perfektioniert hat. Im Fokus stehen hier das Wassererlebnis und das Gefühl natürlichen Regens, das die Wassertropfen auf der Haut erzeugen. Die Formen der Wasserdarreichung und deren Wirkung auf das Wohlbefinden hat Dornbracht lange erforscht und dabei vor allem dem Erlebnis natürlichen Regens zu ungeahnter Popularität verholfen. Das Geheimnis der Dornbracht-Regentropfen: Sie fallen drucklos, sind dadurch federleicht, fast schwerelos und treffen weich als voluminöse Tropfen auf den Körper.

Mit AXOR One das Wasser feiern

Wasser spielt in jeder Suite im Seehotel Sonne im Herzen der Schweiz eine Hauptrolle – sei es als Badewanne auf der Terrasse, als malerischer Blick auf den Sempachersee oder der AXOR One Kollektion in den Bädern. Die AXOR One Kopfbrause 280 2jet verfügt über eine Strahlscheibe mit markantem, grafischem Design und bietet die Strahlarten Rain und PowderRain, die mit einem Minimum an Wasser auskommen, während sie den Benutzer luxuriös eintauchen. Die AXOR Universal Accessoires wurden in Brushed Bronze veredelt und passen sich mit ihren universellen Formen den archetypischen Produkten von AXOR One an.



Die Natur als Inspiration

Alape zeichnet sich durch sein langjähriges Know-how in der Herstellung von Produkten aus glasiertem Stahl aus und hat diesem Material immer wieder neue Möglichkeiten abgerungen. Die Stahlbearbeitung konnte in den letzten Jahren bis auf eine Stärke von nur noch 3 Millimeter reduziert und damit leichte, filigrane Waschbecken hergestellt werden. Aber auch im Bereich des Glasierens hat Alape weiter geforscht und immer wieder mit neuen Mischungen experimentiert. Als Inspiration für die Oberflächen standen Analogien aus der Natur Pate: Die Tiefe des Ozeans und die Farbe des Wassers dienten dabei ebenso als Vorlage wie die natürliche Beschaffenheit und Farbe von Steinen.



Energie- und Wassersparen

Immer mehr Auftraggeber sowie die drei größten Systeme für ökologische Gebäudezertifizierung DGNB, BREEAM und LEED fordern die Verringerung des Wasserverbrauchs in Neubau und Bestand. Keines der drei Zertifizierungssysteme berücksichtigt jedoch die Fragestellungen rund um den Erhalt der Wassergüte, wie Dr. Peter Arens, Hygieneexperte bei Schell, betont. Wie kann man also Trinkwasser-Installationen besonders nachhaltig planen und betreiben, ohne die Trinkwasserhygiene zu gefährden? Er sagt: Den größten Einfluss auf Investitions- und Betriebskosten hat die Entscheidung eines Investors für wassersparende Armaturen und WCs.





Ein wahres Meisterstück

Mit dem „MEISTERSTÜCK OYO DUO“ für kleine und große Gästebäder lanciert Kaldewei eine freistehende Badewanne von Designer Stefan Diez.



Mit der freistehenden Badewanne zeigt der deutsche Badhersteller, dass Luxus und Nachhaltigkeit auch in kleineren Gästebädern Hand in Hand gehen können. Weder Loft- noch Wohnzimmerflächen sind nötig, um die OYO DUO perfekt zu inszenieren und das Hotelbad so zu einem modernen Private Spa zu machen, in dem sich die Gäste rundum wohlfühlen und am Ende des Tages wirksam entspannen und regenerieren können.

Das MEISTERSTÜCK verbindet organisches, natürliches Design mit kompromisslos langlebiger Qualität aus kreislauffähiger Kaldewei Stahl-Emaile. OYO DUO ist das neue Highlight aus der LUXSTAINABILITY-Welt von Kaldewei. Mit dem Konzept verbindet das Familienunternehmen Form und Design mit Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Stefan Diez hat diese Aspekte souverän aufgegriffen und mit der OYO DUO eine anmutige Designskulptur geschaffen, die sich harmonisch fließend und fast schwebend in jedes Bad integriert – auch bei kleineren Räumen.

In seinem Designprozess fokussiert sich Diez darauf, dass alle Bestandteile später problemlos in den Stoffkreislauf zurückgeführt werden können. Der Designer und Kaldewei haben mit der OYO DUO ein sehr schönes Produkt geschaffen, das Luxus und Nachhaltigkeit auf eine ganz gelungene Art demokratisiert. Die doppelwandige, von japanischer Porzellanmanufaktur inspirierte freistehende Wanne besteht zu 100 Prozent aus kreislauffähiger und damit nachhaltiger Stahl-Emaile. Ihre präzise Formgebung wird erst durch höchste deutsche Ingenieurskunst möglich.

Die Innenform der KALDEWEI MEISTERSTÜCK OYO DUO bietet durch die langjährige Erfahrung von Kaldewei gleichzeitig höchsten Liegekomfort und die Möglichkeit für einen umweltbewussten Umgang mit der Ressource Wasser. Ihre Außenform folgt der

Die MEISTERSTÜCK OYO DUO ist in zwei Größen sowie in Alpinweiß und in zahlreichen edlen Farben der Coordinated Colours Collection von Kaldewei erhältlich.

Vorstellung von Eleganz, Leichtigkeit und Natürlichkeit. Das Egg-Shape-Design verkörpert die Momentaufnahme einer frei fließenden Form, die gerade erst den Boden berührt, fast noch zu schweben scheint und dabei vollkommen unter Spannung steht. So ist sie Ausdruck der Wertschätzung für die verarbeiteten Materialien. „Die MEISTERSTÜCK OYO DUO ist modern und zeitlos zugleich. Sie ist nicht Teil einer Mode, sondern Resultat eines Prozesses. Sie wirkt, als hätte man eine flüssige, fließende Form in dem Moment eingefroren, in dem sie den Boden berührt“, erklärt Stefan Diez.

Sowie beim gesamten Kaldewei-Sortiment verwandeln auch die Badewannen der deutschen Manufaktur jedes Bad in einen Ort der Entspannung. Die große Formenvielfalt und die zahlreichen Ausstattungen ermöglichen eine ganz individuelle Ausgestaltung. Und für welche man sich auch entscheidet: Das zeitlos elegante Design und das edle, ressourcenschonende Material sind bei einer Badewanne von Kaldewei immer inklusive.

www.kaldewei.com



Waschtisch-Schale Miena & Badewanne KALDEWEI MEISTERSTÜCK OYO DUO (großes Bild links) in Warm Grey 60.

© Franz Kaldewei GmbH & Co. KG



Wiener Seele, kombiniert mit Hightech

Das neue 5-Sterne-Hotel Rosewood Vienna verbindet Historisches mit Spitzentechnologie. So auch in den Bädern, die unter anderem mit dem NEOREST WASHLET EW 2.0, dem exklusiven Dusch-WC von TOTO, ausgestattet wurden.

Wiens erster Bezirk ist zugleich der historische Ursprung der Stadt und eines ihrer modernsten Quartiere. Zu den unzähligen Sehenswürdigkeiten, die das Herz der Metropole bereithält, gehört auch die Peterskirche. Ihre Schönheit nimmt man erst wahr, wenn man direkt vor ihr steht. Oder wenn sich von einem der Nachbargebäude die unverstellte Aussicht auf sie eröffnet. Zum Beispiel aus dem Bad einer Suite im Rosewood Vienna, das Anfang August 2022 direkt daneben neu eröffnet wurde.

In dem neoklassizistischen, repräsentativen Gebäude aus den 1830er-Jahren wohnte zeitweise auch eines der berühmtesten Kinder der Stadt, Wolfgang Amadeus Mozart. Die Hotelkette bietet ihren Gästen nun jeden erdenklichen Komfort. 99 mondäne Zimmer und Suiten befinden sich auf vier Etagen des Hauses.

Dabei bringen insgesamt 100 Wand WC RP, 17 WASHLET RW und zehn NEOREST WASHLET EW 2.0 japanische Perfektion in die intimsten Rückzugsräume des Hotels. Die Übernachtungsmöglichkeiten werden ergänzt durch teils öffentlich zugängliche Locations wie eine Brasserie oder eine Bar mit Dachterrasse im sechsten Stock.





MOON DANCE

Love at First Light

Der exklusiv für Aliseo entwickelte Moon Dance zeichnet sich durch klare Linien, neue Materialien und Beleuchtungsmethoden aus, die eine unaufdringliche skulpturale Form des individuellen Geschmacks und der technologischen Verführung schaffen.

Ein Tastschalter steuert ein speziell entwickeltes SMD-LED-Beleuchtungssystem, das wahlweise kalt- oder warmweißes Licht aktiviert und so eine Nacht- oder Tagesreflexion für die ultimative kosmetische Pflege simuliert. Eingebettet in ein lichtdurchlässiges Acrylgehäuse breitet sich das Licht kugelförmig von der Rückseite in die Umgebung aus und erzeugt ein Mondlicht-Ambiente.

Das markante Profil des freistehenden Modells zeichnet sich durch einen runden, rutschfesten Sockel aus, der in eine eckige vertikale Säule übergeht. Die Position des Spiegels kann durch das Kugelgelenk individuell eingestellt werden.

Die Wandversion schafft eine asymmetrische Synergie, indem sie das runde Spiegelgehäuse mit einer vertikalen rechteckigen Wandplatte verbindet. Geeignet für jeden Raum und jede Anordnung, kann der Schwenkarm je nach Raumaufteilung und Vorlieben eingestellt werden.

Freistehendes und wandmontiertes Modell, SMD-LED-Beleuchtung, 3 x Reflexion, Messingausführung.



product concept + design: sieger design



aliseo.de

Carmen Falk

E-Mail: c.falk@aliseo.de

Tel. +49 (7803) 60 279-49

ALISEO GmbH
G E R M A N Y



Noch nie war Barrierefreiheit im Bad so schön



Wenn Studio F. A. Porsche für KEUCO barrierefreie Badprodukte designt, kommt etwas Einzigartiges heraus.

Auffällig bei der gesamten barrierefreien Serie KEUCO AXESS, Design by Studio F. A. Porsche, ist die klare Linienführung aller Produkte – vom Stützklappgriff über das Relingsystem für die Dusche und die Haltegriffe, bis hin zum Hocker. Das reduzierte, auf das Wesentliche fokussierte Design vereint Ästhetik und barrierefreie Funktionalität in stilvoller und innovativer Art und Weise. „Unser Wunsch war es, höchsten ästhetischen Ansprüchen zu genügen und dennoch die spezifischen Bedürfnisse eines barrierefreien Bad-Systems zu integrieren. Wir wollten barrierefreie Badprodukte von einem völlig neuen Blickwinkel entwickeln. In sehr klaren, ästhetischen Formen, zeitlos, dauerhaft als schön empfunden, auch noch in vielen Jahren. Unabhängig von Zeitgeist und Trends und gleichzeitig jenseits von allem bisher Bekanntem. Mit dem Anspruch, bis ins kleinste Detail

das Besondere zu erreichen und technisch möglich zu machen. Mit deutscher Ingenieurskunst und in der Umsetzung in jeder Hinsicht von höchster Qualität“, so Christian Schwamkrug, Design Director Studio F. A. Porsche.

Barrierefreiheit trifft Design

KEUCO AXESS, Design by Studio F. A. Porsche, ist konzipiert für barrierefreie Bäder in hochwertigen Gesundheitseinrichtungen wie Klinik- und Pflegebereichen, in Hotels sowie im eigenen Zuhause. KEUCO AXESS steht für eine komfortable und sichere Nutzung aller Badbereiche – nicht nur im Alter, bei Pflegebedürftigkeit oder für Menschen mit einem körperlichen Handicap, sondern für alle Generationen. Intelligente Details

unterstützen die Eigenständigkeit und Autonomie im Bad. Immer mehr Bauherren im Objektbereich, Architekten und Planer und auch Privatpersonen, die renovieren oder sanieren, entscheiden sich daher schon jetzt für barrierefreie Lösungen.

Elegant an der Wand

Wer sagt, dass gutes Design vor Stützklappgriffen Halt machen muss? Studio F. A. Porsche hat mit KEUCO eine auffallend schöne und einzigartige Lösung entwickelt. Der optisch ansprechende Stützklappgriff steht hochgeklappt einzigartig flach an der Wand. Derart stilvoll an die Wand geklappt, sieht er in keiner Weise aus wie bisher bekannte Stützklappgriffe. Auch heruntergeklappt ist der Griff eine schöne und elegante Lösung. Je nach Oberfläche ist ein grifffreundliches Kunststoff-Inlay in Schwarz oder Weiß nahtlos integriert. Dank der feinen Struktur ist der Kunststoff besonders griffig und verhindert ein Abrutschen beim Abstützen oder Festhalten. Passend zur farblichen Gestaltung hat der optionale und nachrüstbare Toilettenpapierhalter eine schwarze oder weiße Rollenbremse. Zudem sind die KEUCO AXESS Stützklappgriffe TÜV geprüft und nach DIN-Standard zertifiziert.

Das Relingsystem

Das Relingsystem und die Haltegriffe der neuen Serie zeichnen sich durch ihr reduziertes Design aus. Das vielseitige Sortiment gibt Halt und Sicherheit in Dusche und Wanne, am Waschtisch und WC. Trotz hoher Stabilität beim Festhalten und Abstützen wirkt das Design leicht und elegant. Dabei überzeugt das Design zusätzlich durch seine hohe ergonomische Qualität. In der Dusche lässt sich das Relingsystem flexibel an die örtlichen Gegebenheiten anpassen. Auch die Duschstange dient gleichzeitig als stabiler Haltegriff und gibt jederzeit ein sicheres Gefühl. Den Brauseschieber kann man durch einfaches Drücken an der Rückseite mit nur einer Hand entriegeln und hoch- oder runterschieben. Auch die Brause lässt sich barrierefrei in dem Halter nach links und rechts drehen und kann in verschiedenen Rastungen hoch- und runtergeneigt werden.

Mit Sicherheit schön und komfortabel

Das Design des KEUCO AXESS Hockers, Design by Studio F. A. Porsche, folgte ebenso einem hohen Anspruch: so reduziert wie möglich, so sicher wie möglich, so komfortabel wie möglich. In archetypischem, zeitlosen Design benötigt der stilvolle Hocker wenig Platz im Bad und passt in jede Ecke. Mit 150 kg Belastbarkeit ist der Hocker bestens einsetzbar. Der Hocker ist leicht und mit einer Hand umzuplatzieren und gleichzeitig besonders stabil und belastbar.

Perfekt kombinierbar

Die KEUCO AXESS Produkte sind perfekt abgestimmt auf die IXMO Armaturen von KEUCO. IXMO Armaturen sind für alle Bereiche im Bad erhältlich: Waschtisch, Dusche, Wanne und Bidet. IXMO steht für „x Möglichkeiten“ und verspricht: Gestaltungsvielfalt und Planungsfreiheit, Ästhetik und Pflegeleichtigkeit, schnelle und günstige Installation.

www.keuco.com



CMSS

Hygiene über alles

Gäste sind mittlerweile für das Thema „Hygiene“ sensibilisiert. Produkte, die Sinn machen, helfen Hotellerie und Gastronomie den Alltag sauber zu bewältigen – für Mitarbeiter und Gäste.

Hygienisch reines Geschirr, saubere Gläser und noch mehr Durchblick bei der Geschirrhigiene: Die Unterstützung durch den digitalen Hygiene- und Prozessmanager NOA von hollu hilft dabei. NOA und die IoT-fähige Dosiertechnik hollutech DISHES sorgen mit Daten-Reporting in Echtzeit für eine laufende

Optimierung. Welche Spülmaschinen sind angeschlossen? Welche Reinigungs- und Desinfektionsprodukte werden verwendet? Wie oft wird gespült? Über NOAconnect stehen alle wichtigen Daten zu Spülaktivitäten und Gerätestatus digital zur Verfügung.



Hollu



Winterhalter



Paradigmenwechsel

Eigentlich sei dieser technologische Schritt überfällig gewesen, erklärt Hygienepionier Hans Georg Hagleitner. „Kein Feuchttuch trocknet mehr aus, weil es ganz oben in der Packung liegt. Kein Finger kramt dort herum und schleppt Keime ein“, so der Erfinder über sein Werk. Der automatische Feuchttuchspender revolutioniert somit die Branche. Der Apparat gibt Feuchttuch für Feuchttuch aus, ohne selbst berührt zu werden; zugleich konserviert er seinen Inhalt. Konkret handelt es sich um einen Desinfektionstuchspender: Die Hand fährt hin, ein Sensor reagiert, eine Drehscheibe öffnet sich, das Desinfektionstuch erscheint; nach dessen Entnahme schließt das Gerät vollautomatisch.

Einwandfreie Hygiene

Die CWS PureLine, bestehend aus 16 untereinander kombinierbaren Lösungen, von kontaktlosen Spendern für Seife, Handpflege und Desinfektion bis zur Stoffhandtuchrolle, beinhaltet alle essenziellen Hygieneprodukte für einen gut ausgestatteten Waschraum. Die Produktlinie besticht durch ihr zeitloses und modernes Design. Die Seifen sind von ECARF geprüft und mit einem Qualitätssiegel als besonders geeignet für Menschen mit empfindlicher Haut und Hautallergien zertifiziert. Zudem liegen für alle angebotenen Papierprodukte FSC- und EU Ecolabel-Zertifizierungen vor.

Hygienisches Spülen

Spülspezialist Winterhalter bietet eine professionelle Komplettlösung zum Spülen von Mehrweggeschirr. Das ideal aufeinander abgestimmte System, bestehend aus einer Winterhalter Spülmaschine, passenden Körben sowie speziell entwickelter Spülchemie, garantiert saubere Becher und Bowls in unter zwei Minuten. Das Mehrweggeschirr ist so trocken, dass es nach dem Spülen platzsparend und hygienisch sicher ineinandergestapelt werden kann. Mit dem Flaschenkorb und einem speziellen Adapter wird jede Spülmaschine der UC-Serie im Handumdrehen zum Flaschenspülsystem. Bowls können auch in einer Untertischspülmaschine gespült werden.

WASHLET®

DER NEUE STANDARD IM BADEZIMMER

Für ein sauberes Gefühl –
jederzeit, den ganzen Tag.



WASHLET® RW
Hygiene und Design
in Perfektion



TOTO

eu.toto.com



DIE AUSWAHL DER BESTEN

HOTEL&DESIGN bietet in Zusammenarbeit mit dem Brancheneinkaufsführer hoeb ein spezielles Service für Österreichs Hotellerie & Gastronomie sowie deren Lieferanten und Partner. Nirgends am Markt steht eine umfangreiche, branchenspezifische Auflistung von qualitätsbewussten Firmen und Anbietern zur Verfügung. hoeb hat sich zum Ziel gesetzt, Medien zu schaffen, die sowohl online als auch in Print ausgewählte Firmen und Angebote in kompakter Form präsentieren.

Rund 3.000 branchenspezifische Firmen finden Sie in der Datenbank – zugeordnet auf über 1.200 Kategorien für Produkte/Leistungen und Marken. Mit wenigen Klicks erhalten Sie eine Übersicht über ausgewählte Branchenspezialisten für Ihren Bedarf. Einfach und schnell können Sie sich über TOP-Firmen und deren Angebot informieren und sofort in Kontakt treten. Eine spezielle Anfragemöglichkeit – auch bei mehreren Firmen gleichzeitig – sorgt für Zeitersparnis und Komfort. Die schnelle und gezielte Suchfunktion für Produkte/Marken sowie Firmen führt Sie in sekundenschnelle zum gewünschten Ergebnis. Firmen und Partner sind mit unterschiedlichen Infos präsent. Von der einfachen Listung mit Kontaktdaten und Firmendetails bis zu umfangreicher Präsenz mit allen für die Zielgruppe wichtigen Infos und Direktlinks zur Website des jeweiligen Anbieters. Eine Vorauswahl an Favoriten für die Bereiche: Bauen/Einrichten, Technik/Maschinen, Lebensmittel/Getränke, Ausstattung/Verbrauchsgüter und Dienstleistungen, eine Zuordnung der Firmen nach Räumen und Themen sowie Präsentation von Produkt- und Leistungsvorstellungen mit Bildern und Infos verschafft einen schnellen Marktüberblick.

Einkaufsguide Print

In Ergänzung zum Onlineservice erscheint einmal jährlich zur Fachmesse „Alles für den GAST“ der hoeb Einkaufsguide in gedruckter Form. Dieser wird Ende Oktober als Beilage der Fachzeitschrift HOTEL&DESIGN an personalisierte Betriebe

aus Hotellerie & Gastronomie in ganz Österreich verschickt und liegt auch direkt auf der Messe auf. Der Guide präsentiert in kompakter Form TOP-Anbieter und -Firmen mit kurzer Firmenvorstellung und Kontaktdaten sowie mit ausgewählten Produkt- und Leistungsvorstellungen. Aussteller der „Alles für den GAST“ sind mit Messelogo und Halle/Stand gekennzeichnet. Die handliche Form des Einkaufsguides wird so zu einem praktischen Informationsmedium und schnelle Orientierung für Ihren Messebesuch.

Aktion für Anbieter und Lieferanten

Jetzt Eintrag gleich bestellen – zum Frühbucherpreis!

Kontakt:

Ing. Raimund Schierl; Tel +43 664 3143535, info@hoeb.at

Online auf www.hoeb.at und www.hotel-und-design.at

Einige unserer bisherigen Partner

Armaturenvertrieb, Austropressen, Casablanca, Dometic, dp personal, Duni GmbH, FBF Fränkische Bettwaren, fafga, GAST Messe, Häfele, Haubi, hobex, hogast, Kastner, Kreuzer, Linecker, Lipowec, Meisterfrost, Miele, MOLTO LUCE, Morandell, ÖHV, Schüller Hotelgast Service, Symphonic Trading, Teekanne, Thermoplan, Top Trock, Wedl, Winterhalter, u. v. m.

KEUCO

AXESS

Barrierefreiheit trifft Design



Design by
STUDIO F·A·PORSCHE





Thomas Reiszahn

Alt werden war gestern

Wie die „Best Ager“ den Hotelmarkt aufmischen. Mit ihrem jüngsten Trendreport zum Thema „Best Ager“ greift die Prodinge Tourismusberatung eine aktuelle Entwicklung in der Hotellerie auf: die zunehmende Bedeutung der Best Ager, also der Gäste „in den besten Jahren“.

Eine dank der demographischen Entwicklung rasch wachsende Zielgruppe, die aber auch ihre besonderen Gewohnheiten und Bedürfnisse hat. Neue Best-Ager-Betriebe positionieren sich zwischen wohnwirtschaftlichem „Senior Living“ und hotelähnlichen Mid- und Longstay-Beherbergungsformen. Die Anforderungen an eine Hotelimmobilie, in der sich fit und aktiv gebliebene Babyboomer in ihrem Un-Ruhestand wohlfühlen, sind jedoch andere als in einer klassischen Seniorenresidenz.

Best Ager sind als fitteste und reiseerfahrenste Gruppe durchaus bereit, für bessere Qualität, die ihren Erwartungen entspricht, mehr Geld auszugeben. Sie schätzen den Komfort eines Hotels. Dies bedeutet letztlich für bestehende Hotels die große Chance auf Beginn einer Neuausrichtung. Neue passende Angebote müssen allerdings sorgfältig geplant und entwickelt werden. Gesucht sind Orte, an denen sich die aktiv Gebliebenen wirklich wohlfühlen und weiter Pläne für die Zukunft schmieden können.

Die Best Ager, die jetzt das Pensionsalter erreichen, sind anspruchsvoll und auch abenteuerlustig. Sie fühlen sich selber noch durchaus mitten im Leben stehend. Im Gegensatz zum juvenilen Gesundheitswahn sehen sie im „Pro Aging“ eine neue Strömung, in der das Alter keine Drohkulisse mehr ist. Pro Aging steht für eine positive Wahrnehmung des fortgeschrittenen Lebensalters.

Neue Urlaubsmotive treten in den Vordergrund, Werte wie physikalische und mentale Fitness und ein gesunder Lebensstil werden kultiviert. Die „Best-Ager-Lebensabschnittshotels“ müssen sich auf diese Verhaltensweisen einstellen. Die Einordnung in bestehende Hotelkonzepte kann durchaus flexibel ausfallen. Die Konzepte reichen von wenig Service und Betreuung nur auf Wunsch bis zum Wohnen sogar mit eigenen Möbeln. Die Grenzen zwischen Wohnen, Serviced Apartments, Residenzen und Hotel-service sind fließend.

Best Ager mit einem simplen Marketingkonzept ansprechen zu wollen, kann schnell nach hinten losgehen. Denn diese sind, wie gesagt, eine heterogene Altersgruppe mit unterschiedlichen Werten und Bedürfnissen. Erfolgreiches Marketing setzt ein tiefes Verständnis ihrer Lebenswelten und eine gezielte Ansprache voraus. Und man darf eines nicht vergessen: Ungeachtet ihres jeweiligen Betreuungsbedarfs und der unterschiedlichen Konzeptionen und Wohnangebote wünschen sich Best Ager, möglichst selbstbestimmt bis zu ihrem Tod leben zu können.

Vor dem Hintergrund dieser Erkenntnisse liefert der Report genau die Empfehlungen, die es Hoteliers und Projektentwicklern erlauben, erfolgreich auf die Wünsche und baulichen Vorstellungen dieser Gruppe eingehen können. Im Fokus stehen gänzlich neue Beherbergungsformen, die auf die Bedürfnisse der Best Ager zugeschnitten sind und ihnen besondere Erlebnisse bieten. Denkbar sind beispielsweise auch Miet- oder Kaufvarianten von Serviced Apartments in entsprechend ausgestatteten Hotels. Die Aufenthaltsdauer geht zudem vermehrt in Richtung Mid- und Longstay.



Der gedruckte Report kann um 98 Euro zzgl. USt. unter tourismusberatung@prodinge.at bestellt werden. Mehr Infos und eine Leseprobe finden sich auf www.prodinge.at



Dem Himmel sehr nahe

Eingebettet in eine weitläufige, zehn Hektar große Naturlandschaft mit eigenen Weingärten und Olivenhainen präsentiert sich das 12-Zimmer-Refugium Natia Relais als exklusives Landgut mit prächtigem Panoramablick auf den südlichen Gardasee. Gastronomisch positioniert der aus der Sterneküche kommende Andrea Vitali das hauseigene Lokal „Osteriia“ mit kreativ-innovativer Regionalküche als neuen Hotspot für Genießer.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Daniela de Cillia, Natia

Der Gardasee ist bekannt, beliebt und auch etwas gefürchtet. Bekannt und beliebt durch seine einzigartige Schönheit, Größe und seine vielseitigen Möglichkeiten, den Urlaub zu genießen. Etwas von Freigeistern gefürchtet, die speziell in den Spitzenurlaubszeiten von Menschen mit allerlei „Funktionskleidung“ umgeben sind, die am See und auf den Bergen ihren sportlichen Neigungen frönen. Wer also, so wie wir, eher zur Gruppe der dem Sport abgewandten Genießer gehört, sollte eher Orte wählen, die von Gleichgesinnten frequentiert werden. Für diese Gruppe ist das neue Refugium auf jeden Fall als Ort des Genusses und des Wohlbefindens zu empfehlen. Das wunderbare Frühlingserwachen an diesem Ort ist schon so kitschig schön, dass man sich sehr nahe dem Paradies glaubt.





Edles Landleben mit Gourmetfaktor

Das Natiia Relais südlich von Lazise, nur rund 25 Kilometer von Verona entfernt, ist der realisierte Traum von Familie Russo-Pannone, aus einem historisch-herrschaftlichen Landgut ein Anwesen mit moderner Architektur zu erschaffen und diesem genussvolles Leben einzuhauchen. Herrlich viel Platz und wohltuend private Atmosphäre sind das Markenzeichen des Anwesens mit seinen zwölf Suiten und Zimmern, einer Lounge, Bar sowie einem Relaxbereich mit Dampfbad und Sauna samt Indoorpool sowie zusätzlich einem beheizbaren Panoramapool im weitläufigen Garten.

Sinnliches Genusserlebnis

Kulinarisches Herzstück ist das Gastronomielokal „Osteriia“. Hier stellt Andrea Vitali ausschließlich Produkte des eigenen Landgutes und des Gardasees in den Mittelpunkt seiner kreativen Gardasee-Küche. Aus der Lombardei kommend, hat der 31-Jährige bereits 2018 auf sich aufmerksam gemacht, als er beim „San Pellegrino Young Chef Award“ unter die Top 10 der besten Köche Italiens gewählt wurde. Zuletzt arbeitete er fünf Jahre lang mit Isa Mazzocchi im Michelin-Sterne-Restaurant „La Palta“ nahe Piacenza.



Regionalität wie sie sein soll

Unter der Devise „0 km“ als Sinnbild für Spitzenprodukte aus dem hauseigenen Garten und von lokalen Produzenten verleiht er – vom sehr individuellen Frühstück bis zur 4-Gang-Gourmet-Halbpension – regionalen Spezialitäten und traditionellen Gerichten in Form von Neuinterpretationen einen spannenden, aber immer auf den Geschmack fokussierten Auftritt. Das Lokal mit seinen 34 Plätzen steht gegen Reservierung auch auswärtigen Gästen offen. Die Weinkarte ist ganz auf Italien mit Schwerpunkt Gardasee/Verona ausgerichtet, wobei natürlich die neun Sorten des eigenen Weingutes präsent sind – und das zu Recht. Küchenchef Vitali geht sehr konsequent mit seinen Vorstellungen nach „natürlicher Küche“ um. Man wird bei jedem Gang positiv überrascht und die einzelnen, fein abgestimmten Zutaten, eröffnen immer wieder ein Geschmacksfeuerwerk am Gaumen. Hier wird eine Neuinterpretation der Küche rund um den See gehuldigt, die seinesgleichen sucht. Nicht zu viel Schnickschnack lenkt vom Gaumenerlebnis ab. Die Optik am Teller überzeugt sowieso, zumal auch angerichtet auf hochwertigstem Porzellan. Ein Umstand, der sehr wohltuend herausragt, da in Italien selbst in Genusstempeln die ganz feine Tischkultur eher selten vorkommt. Mit einem Wort: Hier wird eine Küche der Extraklasse serviert, die ganz sicher sehr bald mit Sternen ausgezeichnet werden wird. Das Service komplettiert die Professionalität und Güte – so stellt man sich perfektes „Fine Dining“ vor. Und so ganz nebenbei: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend. Das weitläufige Areal des Landgutes ist der perfekte Rahmen für Spaziergänge durch die Olivenhaine mit einer vielfach ausgezeichneten eigenen Olivenölproduktion und Picknicks im Weingarten. Degustationen und Kochkurse werden ebenso angeboten.

Die Zimmer präsentieren sich in einem modernen Landhausstil. Eine gelungene Mischung aus Wohnlichkeit und Zurückgenommenheit. Als Design-Highlight neben dem stylischen Restaurant kann durchaus der Spabereich mit Swimmingpool bezeichnet werden. Hier macht „Ausruhen“ so richtig Spaß. Die beiden jungen Inhaber Zeno Russo und Luca Pannone präsentieren zusammen mit Andrea Vitali eine neue Generation von Gastgebern, die sehr wohl den heimischen Wurzeln folgen, dennoch konsequent ihr Augenmerk in die Zukunft richten.

Fazit

Ein Genuss-Hideaway der Sonderklasse für alle Sinne. Die Produkte aus dem eignen Garten, das moderne Design, das junge ambitionierte und professionell agierende Service, die Inhaber und besonders die Küche sind einfach herausragend. Ein perfekter Ort der Gastlichkeit, den man selbst Verwöhntesten mit Sicherheit empfehlen kann.

www.natiia.com



HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



WOHNEN IM HOTEL

Das Hotelzimmer in Perfektion

Wie schaut das Hotelzimmer aus, das Gäste zum Wohlfühlen verführt? Über Geschmack kann man immer diskutieren, aber speziell in der Hotellerie zählen Design, Funktion und hoher Qualitätsanspruch. Hier der Versuch einem Ideal etwas näher zu kommen.



Das Vorhangschienensortiment von Erfal vereint Funktionalität und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten mit einem dezenten Erscheinungsbild. Ob aus feinen Jacquardstoffen oder schweren Webqualitäten hergestellt – Gardinen aus unterschiedlichen Materialien zählen nicht nur zu den Klassikern der Fenstergestaltung, sie verbreiten eine wohnliche und zugleich angenehme Atmosphäre. Für die Befestigung der textilen Behänge bietet Erfal ein umfangreiches Warensortiment. Hierzu zählen neben Schleuder-, Schnurzug- oder Motorschienen auch Einbau- und

Raumtrennschienen sowie Schienensysteme, die den speziellen Anforderungen im Objekt- und Hotelbereich entsprechen. Wie alle anderen Produkte erfolgt deren maßgenaue Konfektionierung auftragsbezogen. Im konkreten Anwendungsfall kam die Einbauschiene „System 4850“ zur Anwendung. Hierbei handelt es sich um ein elegantes und zugleich sehr dezent wirkendes Nutprofil. Der Einbau der einläufigen Aluminiumschiene erfolgt direkt in der jeweiligen Holzunterkonstruktion bzw. dem Gipskarton der Decke des Raumes.



Das Geheimnis schöner Pflanzen

Schon seit über 20 Jahren geht es bei LECHUZA vor allem um eines: schöne und gesunde Pflanzen, die frisches Grün und bunte Blüten in alle Lebensräume bringen und unsere Umgebung ganz einfach grüner, gemütlicher und individueller gestalten. Die Gefäße sind nicht nur zu jedem Einrichtungsstil passend, sondern

sorgen auch ohne viel Pflegeaufwand und ohne grünen Daumen für üppige Pflanzenpracht. Das harmonische Zusammenspiel der Gefäße mit integriertem Bewässerungssystem und eigens entwickelten Spezialsubstraten liefert Pflanzen eine zuverlässige Wasser- und Nährstoffversorgung ganz speziell nach ihren individuellen Bedürfnissen. Die Kollektion CANTO Premium LED und CANTO Stone LED mit integrierter Beleuchtung, sorgen im Innen- und Außenbereich für eine atmosphärische Beleuchtung. Durch ein LED-Lichtband, das nahtlos im Gefäß-einsatz integriert ist, werden Blüten und Blätter stimmungsvoll angeleuchtet und auf neue Weise inszeniert. So kommt natürliches Flair ins Hotelzimmer.

Perfektes Finish und klassische Eleganz

Klassisch, elegant, vornehm und exklusiv – diese Adjektive werden seit jeher mit Schwarz verbunden. Neue Trends kommen immer schneller und sind oft genauso schnell wieder verschwunden. Die Farbe Schwarz kehrt jedoch stets wieder zurück. Lebensmittelhändler folgen dem Trend seit einiger Zeit mit aufwändigen Neugestaltungen: Die Gemüseabteilungen fühlen sich dank ihrer Böden in schwarzer Kopfsteinpflaster-Optik und Holzkisten wie ein Marktplatz an. Moderne Coffeeshops sowie Restaurants verwenden Schwarz in Form von Metrofliesen im offenen Küchenbereich, großformatigen Kreidetafeln, mattschwarzem Geschirr und Besteck sowie schlichten Dekoaccessoires. In Verbindung mit Edelstahl, naturbelassenen Holzoberflächen der Tischplatten und massiven Dielenböden erzielt Schwarz so das gewünschte Flair: eine urbane, gemütliche Atmosphäre. Gerade im Vergleich zur schnellen, lauten und bunten Welt da draußen haben dunkle und natürliche Farbkombinationen etwas Beruhigendes, Weiches und Unaufdringliches. Prinz hat diese Trends nun in einer Kollektion vereint: „The Black Edition“ bietet ein breites Spektrum verschiedener Profiltypen, von dezenten Übergangsprofilen bis zu eleganten, schwarz pulverbeschichteten Sockelleisten. Dank der klassischen Anmutung lassen sich schwarze Profile perfekt kombinieren, entweder Ton-in-Ton oder auch als lebhafter Kontrast zu hellen und erdigen Farbnuancen.





Elegantes Design, einfache Reinigung

Bodenebene Duschen sind aus dem modernen Hotelbad nicht mehr wegzudenken. Sie bieten maximalen Komfort und sind ein ästhetisches Highlight, das den Raum optisch vergrößert. Die Duschfläche Geberit Olona zum Beispiel überzeugt durch ein minimalistisches Design ohne Kompromisse bei der Funktion. Geberit Olona erreicht gemäß DIN 51097 die zweithöchste Antirutschklasse B und lässt sich dank eines vormontierten Dichtvlieses sicher abdichten sowie einfach installieren. Geberit Olona ist aus Steinharz gefertigt, einem Gesteinspulver, das mit Kunstharz verfestigt wird. Die dünne Beschichtung mit Polyesterharz, die GelCoat, sorgt dafür, dass sich das Material nicht nur angenehm anfühlt, sondern auch weitgehend fleckenunempfindlich und sehr widerstandsfähig ist. Kleine Kratzer und Beschädigungen lassen sich mithilfe eines Reparatursets unkompliziert ausbessern. Das Housekeeping profitiert mit Geberit Olona von einer einfachen und zeiteffizienten Reinigung. Die Duschfläche kann unterbrechungsfrei zusammen mit dem Fußboden gewischt werden. Es gibt keine verdeckten Kanten, an denen sich Schmutz und Ablagerungen ansammeln können.

Form und Funktion in perfekter Harmonie

Geberit ONE definiert das moderne Hotelbad neu, indem es sichtbare Elemente auf das Wesentliche reduziert und durchdachte Technik unsichtbar integriert. Herzstück ist der Waschtisch, der Mittelpunkt des täglichen Reinigungsrituals. Mit einer Waschtischarmatur in neuem Design erweiterte der europäische Hersteller von Sanitärprodukten das Sortiment des Geberit ONE Badkonzeptes. Und mit dem Dusch-WC AquaClean Sela

lässt sich das Hotelbad in kürzester Zeit in eine Wellnessoase verwandeln. Das elegante Dusch-WC zeichnet sich durch zahlreiche Komfortfunktionen und ein klares Design aus. Neben der bewährten Duschfunktion zur sanften Reinigung des Intimbereichs mit Wasser verfügt es auch über eine spülrandlose WC-Keramik mit TurboFlush-Spültechnologie für eine gründliche und leise Ausspülung.

Beteiligungen

Geberit Vertriebs GmbH
WC „AquaClean Sela“, Betätigungsplatte
„Sigma50“ verchromt, lava Waschtisch „VariForm“ rund
Unterschrank „VariForm“ lava Spiegel „Option Plus“
Waschtisch-Wandarmatur „One“, Duschfläche „Olona“

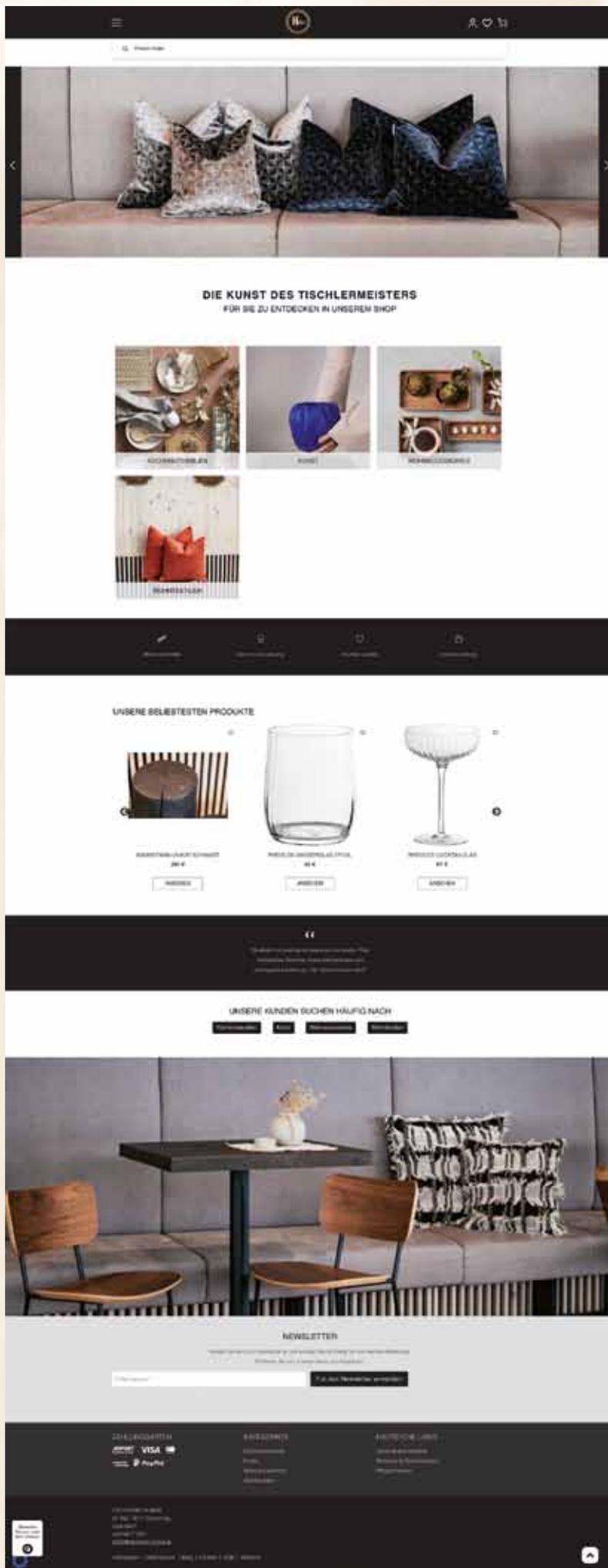
Carl Prinz GmbH & Co. KG
Wandprofil für Boden
Übergangsprofil 303 Profi-Tec Master

geobra Brandstatter Stiftung & Co. KG
Pflanzgefäße LECHUZA
„Canto Premium“ mit LED-Beleuchtung

Erfal GmbH & Co. KG
Vorhangschienen: Einbauschiene „System 4850“

Fundus Studio 3001
restliche Requisiten

Studio 3001 Emsdetten
Fotos + Planung | www.studio3001.de



TISCHLEREI HUBER – jetzt auch mit ONLINE- SHOP

Treu der Devise
„Tradition und Fortschritt“
eröffnete die Tischlerei
Huber im April einen
eigenen Onlineshop.

Tradition ist die Vergangenheit und Basis des Hauses Huber. Aber auch im Tischlereihandwerk hat die Digitalisierung längst Einzug gehalten. Das gilt sowohl in der Produktion wie auch im Vertrieb. Das Huber Team unter der Geschäftsführung von Christoph Aichhorn hat den Zug der Zeit längst erkannt und seine Zukunft danach ausgerichtet. Professioneller Internetauftritt und die Nutzung der relevanten Social-Media-Kanäle sind seit langem praktizierter Arbeitsalltag und helfen mit, die Kundenkommunikation ständig zu verbessern.

Jetzt erfolgt die nächste Stufe in diesem Prozess: die Gründung eines Huber Online Shops.

Im Vorfeld der Etablierung des Online-shops 2023, mit dem den Kunden eine erweiterte Dimension des Produktangebots geboten wird, tritt Huber ab sofort auch mit einer Eigenmarke und Fremdmarken auf.

Dabei wird auf über 130-jähriger Tradition aufgebaut, in deren Verlauf sich die Tischlerei Huber sowohl am gewerblichen als auch am privaten Markt einen guten Namen gemacht hat.

Designed by Huber wird künftig auf allen Huber-Produkten, die in der eigenen Tischlerei hergestellt werden, als Ursprungsbezeichnung integriert sein.

Powered by Huber wird auf allen Produkten angebracht, die in Erweiterung der eigenen Palette von ausgewählten Herstellern zugekauft und als Handelsmarke vertrieben werden. Es handelt sich dabei um Accessoires zur stilvollen Ergänzung des Huber-Möbelangebotes. Dies können Polster, Decken, Stoffe und Leuchten bis hin zu kunsthandwerklichen Gegenständen sein. Alle zugekauften Waren werden einer strengen Qualitätsprüfung unterzogen und erst dann zum Verkauf freigegeben. Das Portfolio wird ständig erweitert und über den Onlineshop angeboten.

Wie Kunden von der Marke Huber profitieren

Die Marke Huber kann als die Summe aller Vorstellungen verstanden werden, die die lange Tradition bei Kunden hervorruft, um die Huber-Produkte und Dienstleistungen von denjenigen anderer Unternehmen zu unterscheiden.

Damit wird Huber-Kunden eine klare Orientierungshilfe innerhalb der vielen Angebote gegeben und eine erweiterte Vertrauensbasis geschaffen.

Huber Produkte sind hochwertig

Dem Thema Nachhaltigkeit gehört die Zukunft. Wir haben dafür die optimalen Voraussetzungen, denn wir verarbeiten den nachhaltigsten Rohstoff überhaupt: Holz.

Alle zugekauften Handelsmarken werden bei uns überprüft, bevor sie das Zertifikat „powered by Huber“ erhalten. Hohe Produktqualität und erhöhtes Augenmerk auf Umwelt und Herstellungsmethoden stehen dabei im Vordergrund.

Preiswert – aber nicht billig

Huber Produkte, egal ob in den eigenen Werkhallen hergestellt oder zugekauft, können nicht billig sein. Beste Rohmaterialien und aufwendige Qualitätsarbeit zählen seit jeher zu den Grundpfeilern unserer Firmenphilosophie.

„Das Beste ist gerade gut genug“ ist unsere Devise. Dabei bieten wir für alle von uns hergestellten und vertriebenen Produkten absolut faire Preise, die jedem Vergleich standhalten.

Für die Zukunft gerüstet

Gerade in Zeiten wie diesen, in denen viele noch unter der Pandemie leiden und die Welt unter dem Schock des Ukraine-Kriegs leidet, nimmt das Thema „Wohnen“ einen deutlich erhöhten Stellenwert ein, wie aktuelle Studien beweisen. „Cocooning“ ist das Schlagwort: Es bedeutet, dass sich Menschen heute mehr als in der Vergangenheit in den eigenen vier Wänden aufhalten und sich ihr Heim verschönern. In Hütttschlag ist man für diese Entwicklung gerüstet und möchte für alle, für die „schöner Wohnen“ nicht bloß ein Schlagwort ist, auch in Zukunft Hauptansprechpartner für diese faszinierende Welt der schönen Dinge sein.

Laura Aichhorn leitet den Onlineshop.



AUGENWEIDE

Sie stellen höchste Ansprüche an die Ästhetik Ihrer Einrichtung?

Dann sind Sie bei uns richtig.

„Alles aus Huber-Hand“ bedeutet, dass Sie für Ihre Kompletteneinrichtung nur einen Partner brauchen.



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

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



JOKA präsentiert die neuesten Modelle

Ein Fixpunkt im Messekalender von JOKA ist die Möbel Austria im Messezentrum Salzburg. Heuer startete die österreichische Manufaktur speziell im Bereich „Kreislauffähige Matratze“ und „Outdoormöbel“ komplett neu durch.

Mit „ECODREAM“ hat das österreichische Familienunternehmen JOKA bereits heute ein Matratzenkonzept in Serienreife, das den zukünftigen Ansprüchen der Wiederverwertbarkeit zu 100 % entspricht. Durch ein ausgeklügeltes Stecksystem, ohne

jegliche Klebestellen, in Verbindung mit sortenreinen, trennbaren Materialien kann dieser Matratzentyp ohne großen Aufwand der Wiederverwertung und dem Recycling zugeführt werden. Das Doppeltuch im Bezug besteht bereits aus recyceltem PET.



Zusätzlich setzte JOKA nach dem Erfolgspatent FlexiNET®, erneut eine Benchmark in der Entwicklung innovativer Matratzen und präsentierte das fertige Produkt jetzt auf der Möbelfmesse in Salzburg.

Bestwerte

Im 30.000er Lastwechsel Zyklustest hat die Matratze Eco-Dream Bestwerte erreicht. Dazu kommt noch ein ausgezeichnete Liegekomfort, mit allen stützenden- und entlastenden Eigenschaften für ein perfektes Liegen und gutes Schlafen. Für ein hervorragendes Mikroklima sorgt ein 7-Zonen Taschenfederkern. Zudem ist der abnehmbare Bezug bei 60° waschbar und die Matratze wird es als Variante mit oder ohne integrierten Topper geben. Angeboten wird die Innovation in den üblichen Standardgrößen mit einer Höhe von 21 bzw. 24 cm.

Zusätzlich wird die Bettenserie „Fiore“ komplettiert, sie ermöglicht die Kombination von 5 unterschiedlichen Kopfhäuptern mit 2 verschiedenen Bettrahmen, mit oder ohne integriertem Lattenrost. Das Doppelbett mit breiter Umrandung verfügt über einen abnehmbaren Volant, der Unterbezug ist klettfähig.

Natur pur

Auch im Naturbereich hat JOKA wieder Neues zu bieten: Natürliche Materialien und formschöne Details verbinden sich beim Naturbett „Fresco“ auf harmonische Weise. Dank ausgeklügeltem Stecksystem kommt das Vollholzbett gänzlich ohne Metall aus und ist daher für eine natürliche Schlafumgebung perfekt geeignet. Und auch im Bereich der Wohnliegen feierte JOKA eine Premiere mit der großzügigen Liege „Sanremo“. Sie bietet ausgesprochen viel Platz zum Entspannen. Aber auch für ein Nickerchen zwischendurch oder zum Übernachten ist dieses Sofa bestens geeignet.



Outdoormöbel neu gedacht

SOJO® lautet der neue Markenname, unter dem JOKA gemeinsam mit dem Sonnensegel-Spezialisten Soliday eine neue Outdoormöbelkollektion entwickelt hat: Die Serie „Butterfly“ bietet Luxus für Terrasse und Balkon. Dabei ist das „Sunbed“ nicht nur äußerst bequem, es ist auch richtig flexibel: Die Liege kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. So geht echtes Relaxen! Bezogen wird die edle Liege mit UV-beständigen Sonnensegel-Stoffen, die bereits bestens im Außenbereich erprobt sind. Der Rahmen aus Eiche und die Elemente aus Edelstahl verleihen dem Möbel den außergewöhnlichen und hochwertigen Charakter. Zur neuen Möbelserie „Butterfly“ gehören auch ein Hocker, der ebenfalls hochgeklappt werden kann sowie ein praktischer Beistelltisch, der an jeder Seite, ganz nach Belieben, eingehängt werden kann.

www.joka.at





Neuheiten von Wittmann

Möbelfashion

Sinnlich, nachhaltig und smart.

Themen wie Achtsamkeit, Entschleunigung und Wohlbefinden rücken auch beim Urlaub stärker in den Vordergrund. Dazu gehören auch gesunde und natürliche Produkte, mit denen wir uns umgeben. In liebevoller Handarbeit gefertigte Möbel- und Kleidungsstücke, nachhaltige Materialien und Unikate werten das Leben spürbar auf.

Nachhaltigkeit und biophiles Design

Wer sich die Natur ins Haus holen möchte, wird sich mit Möbeln made in Austria wohlfühlen. Insider sprechen auch vom biophilen Design. Es beschreibt die Rückkehr zu mehr Handwerk und Einzelstücken, die von der Liebe zum Leben und zur Natur geprägt sind. Die österreichischen Betriebe pflegen diese Leidenschaft schon über Jahrhunderte. Denn sie haben eine ganz besondere Beziehung zum Naturwerkstoff Holz. Mit dem gekonnten Mix aus traditioneller Tischlerkunst, moderner Formensprache, intelligenten Funktionen und sorgsam ausgewählten Materialien entstehen echte Qualitätsmöbel. Den Unterschied spürt man sofort: Sie versprühen den unverfälschten Duft hochwertiger Hölzer und begeistern mit einzigartiger Haptik. „Hölzer aus heimischen Wäldern, gelerntes Handwerk und exklusiver Genuss zeichnen unsere Möbel aus. Schließlich sollen sie den

Menschen nicht nur gefallen, sondern ihnen auch guttun“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. Warme, erdige und pudrige Farbtöne unterstreichen diesen Trend. Feine Kombinationen aus Naturhölzern, ökologisch hergestellten Textilien und zeitgemäßem Design geben Nachhaltigkeit eine moderne Handschrift. Auf diese Weise schaffen Möbel aus Österreich ein angenehmes Wohnklima voller sinnlicher Momente.

Grandma-Style, Vintage und Shabby-Chic

Mit einem Hauch Luxus, aber immer alltagstauglich, inspirieren die hochwertig gearbeiteten Möbel und setzen neue Einrichtungsideen kreativ um. Erlaubt ist, was gefällt. Denn die Trends sind vielfältig. Ob der lässige Coastal-Grandma-Style, Cottagecore oder Retro und Shabby-Chic – eines haben die aktuellen Strömungen gemeinsam: Behaglich und kuschelig soll es sein. Zum Wohlfühlen eben. Hand in Hand mit Nachhaltigkeit und einem entspannten Style. Wer sein Zuhause gemütlich gestalten möchte, ohne dabei an Stil einzubüßen, findet in Österreich versierte Lifestyle-Experten. Rustikale Holzmöbel im Vintage-Look und Accessoires mit wohlthuendem Retro-Touch verbannen die Coolness und geben Raum für lässige Coziness. Einladender Farmhouse-Charme



Boxspringbett Mattina von JOKA



Sitzgarnitur ADA Lyon

und heimlicher Chalet-Style erinnern an die guten alten Zeiten und wecken ein Gefühl der Sicherheit. Ob Polster mit integriertem Wohlfühlfaktor und elektrisch verstellbaren Funktionen, Boxspringbetten voller Komfort-Extras oder Schrank-Konzepte, die sich bis auf den Zentimeter genau nach persönlichen Wünschen richten – jetzt werden lang gehegte Wohnträume wahr.

Der perfekte Workflow

Oft sind es die Details, die darüber entscheiden, ob wir uns wohlfühlen oder nicht. Denn erst die passenden Material- und Farbkombinationen schaffen ein attraktives Wohnumfeld. Die Manufakturen aus Österreich bieten deshalb enorme Vielfalt und Planungen nach individuellen Vorgaben. Wobei stets auch der hohe Anspruch an Funktionalität und Design im Fokus steht. Ein gutes Beispiel dafür ist das Homeoffice. Inzwischen hat es sich nahezu in jedem Haushalt ein kleines Plätzchen erobert. Um

aber Wohnlichkeit mit Workflow perfekt zu vereinen, braucht es versierte Einrichtungsspezialisten. Sie bringen technologisch anspruchsvolle Funktionen mit präzise ausgeführtem Handwerk und unverkennbarer Formensprache zusammen.

Komfort und Planungskompetenz

Für das ideale Feeling muss neben Materialien, Farben, Formen und Funktionen aber auch der Komfort stimmen. Smarte System-Intelligenz macht es möglich: Mit wenigen Handgriffen verwandeln sich Möbel und werten Räume auf. Anbaukonzepte lassen sich nach Maß planen, ausziehbare Esstische entfalten enormes Potenzial, und sogar das kleinste Sofa überrascht mit beeindruckender Relax-Power. Mit einem Händchen für Design, Funktionalität und erlesenen Werkstoffen entstehen in Österreich Liebhaberstücke mit echtem Mehrwert und Wellbeing-Faktor. Attraktiv, bunt und voller Esprit für Möbelfashion, die begeistert.

www.moebel.at



»Butterfly« von JOKA

Luxus für Garten, Terrasse und Balkon.

www.joka.at

Joka

WOHNEN MIT CHARME



Hotspot am Donaukanal

Die New Design University St. Pölten gibt Einblick in die Bachelorarbeit im Bereich Innenarchitektur & 3D-Gestaltung von Anna Grössing & Katharina Amon & Alisa Ziegelwanger, deren Jahrgang sich mit dem Thema Badeschiff am Donaukanal beschäftigte.

Text: 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 Wellnesskonzepten weltweit in Bezug zu setzen. Voriges Mal haben wir ein Projekt mit dem Schwerpunkt Renaturierung vorgestellt. Nun bei diesen drei Studierenden wird Subkultur am „Technoschiff“ mit Wellness am Donaukanal neu in Szene gesetzt. So steigert sich der Szenetreff zum Katalysator des sozialen und musikalischen Lebens, der sich bewusst vom Mainstream abhebt. Die Hauptinspiration für unser Projekt waren die Lage und die Atmosphäre des Donaukanals. So wurde Graffiti zum Hauptgestaltungselement unseres Projekts und aktive junge Menschen wurden zur Zielgruppe.

Das Technoschiff

Das Hauptmerkmal unseres Projekts ist, dass alle Möbel aus recycelten Plastikflaschen und Korken hergestellt sind. Auf diese Weise wollen wir die Aufmerksamkeit auf das Problem der Plastikverschmutzung in Flüssen lenken. Während des Semesters haben wir Plastikmüll gesammelt und recycelt. Als wir die Muster erhielten, waren wir nicht nur von der Haltbarkeit des Materials überzeugt, sondern erhielten auch eine bunte Farbpalette, die zu unserem Design passte. Wir wollen Plastik als ein Element der Kunst auf dem Schiff sehen, nicht im Wasser. Im Untergeschoss befinden sich eine Bar und ein Techno-Club. Hier dimmen wir die indirekte lineare Beleuchtung und setzen so den Bauch des Schiffes in Szene, tagsüber nutzen wir den Platz als Ruhezone, archaische Zustellbetten sind verfügbar.

Pool mit Mehrwert

Im Erdgeschoßbereich befinden sich der Empfang und ein großzügiger Sanitärbereich. Eine erweiterte Plattform am Pool ermöglicht es den Gästen, sich am Wasser zu entspannen und zu sonnen. Die mit Graffiti verzierten Glasgeländer, die sich über den gesamten Pool erstrecken, spiegeln die Stadt wider und geben den Badegästen etwas Blickschutz. Der Pool ist jetzt nicht mehr nur ein Ort zum Entspannen, sondern auch ein Ort für Yoga-kurse in den Morgenstunden. Über dem Pool befindet sich ein Spiegeldach, das die Struktur des Wassers nachahmt und Licht und Wasser reflektiert. Im hinteren Teil des Beckens sieht man die Spiegelrutsche, die vom Oberdeck herunterführt.

Variabilität ist angesagt

Im ersten Stock gibt es im Sitzbereich keine normalen Stühle oder Sessel. Wir haben spezielle Sitzmöbel entworfen, die Flusskiesel nachempfunden sind. Sie lassen sich leicht verschieben und übereinanderstellen, so dass die Gäste ihren eigenen Bereich schaffen können, um Kontakte zu knüpfen oder sich bewusst abzutrennen. Das Herzstück ist eine verspiegelte Sauna im Außenbereich über dem Pooldeck. Sitzplätze sind in den Ecken des Oberdecks um die verspiegelte Sauna angeordnet, sodass sich

die Besucher gegenseitig im Spiegelbild aus verschiedenen Blickwinkeln beobachten können und so die Plattform des Oberdecks um die Sauna als bewusster Treffpunkt inszeniert wurde. Die in das Glasgeländer integrierte LED-Beleuchtung erhellt den gesamten Raum und hebt die Graffiti insbesondere nachts hervor, wodurch auch andere Farben und Bilder in der Dunkelheit für die Gäste und Stadtflaneure sichtbar werden. Ein besonderer Effekt entsteht durch die Poolbeleuchtung, da die spiegelnde, wellige Deckenoberfläche aus poliertem Edelstahl die Deckenuntersicht wie Wasser simuliert.

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.





Urlaubsangebot der Superlative

Mit einer neuen Spalandschaft wurde im Hotel Krallerhof in Leogang ein ikonisches Spa der Superlative geschaffen.

Der Krallerhof – ein 5-Sterne-Kraftort in vierter Familiengeneration geführt und eingebettet in die Hänge des Hausbergs Asitz, mit Blick auf das markante Steinerne Meer und die Leoganger Steinberge – demonstriert mit „ATMOSPHERE by Krallerhof“ seinen Gästen einmal mehr, was ein außergewöhnliches Urlaubsangebot sein kann. Mit einem noch nie da gewesenen, ikonischen Spa des internationalen Stararchitekten Hadi Teherani bietet der Krallerhof seinen Gästen eine neue sphärische Welt der Regeneration, Entspannung und Erneuerung.

Harmonie mit Design und Natur

Das organisch designte Spa fügt sich, trotz enormer Größe, respektvoll in die Salzburger Landschaft ein – ein puristisch reduziertes Bauwerk aus Glas, Holz und Sichtbeton, das Erholungsuchenden Raum und Möglichkeiten ganzheitlicher Entspannung schenkt. „ATMOSPHERE by Krallerhof“ hat sich die Menschen und ihre Bedürfnisse zur Bestimmung gemacht und schafft eine besondere Sphäre der Erholung, die in Europa einzigartig ist. Ein Ort der inneren Ruhe und neuen Perspektiven – samt 5.500 m² großem Naturbadesee, 50 Meter langem Infinity-Pool und einem breiten Angebot für das persönliche Regenerationserlebnis, das übrigens nur Erwachsenen vorbehalten ist.

Kinder und Familien sind in einem eigenen Bereich am See und im bestehenden Spa willkommen. Im harmonischen Übergang vom Krallerhof zu „ATMOSPHERE“ offenbart sich die neue Spa-Welt in einem spiralförmigen Atrium, einem alpinen Zen-Garten, in dem das Geräusch von fließendem Wasser schon erste Entschleunigung bringt. Wer mag, lässt sich hier für einen Moment nieder, atmet die frische Bergluft – und taucht anschließend im stilvollen Innenraum wieder auf – im Blick die Berge, im Mittelpunkt das Wasser.

Architektur-Ikone

Alles ist im Fluss – auch der Übergang zwischen draußen und drinnen: Herbst wie Winter schenkt die Architektur den Menschen für den Blick in die Natur einen besonderen Rahmen. In der wärmeren Jahreszeit verschwimmen die Grenzen ganz – dann, wenn die Glasfassade gänzlich im Boden versinkt. Wasser und Atmosphäre sind auch in der Innenwelt der neuen Spa-Landschaft das zentrale Thema: Ob in der Blauen Grotte, im Infra-salzraum, in den Meerblicksaunen, in der Eisgrotte oder auf dem





Sonnendeck, das den gesamten Naturbadesee umrahmt, finden die Gäste Raum für Erholung und Regeneration. Im Infinity-Pool mit olympischer Dimension, der sich nahtlos in den Badesee integriert, kann man das ganze Jahr über schwimmen.

Für Stararchitekt Hadi Teherani ist das Gebäude ganz bewusst als „Entwurf entstanden, der sich der Natur unterordnet, aber dennoch präsent ist“. Für den Design-Visionär war es von Anfang an klar, Natur und Landschaft in die Gestaltung mit einzubeziehen. Die Natur spielte aber auch bei der Wahl der Materialien die Hauptrolle: Linden-, Eschen- und Eichenholz, Alpenmarmor, Glas und Sichtbeton – vorwiegend aus der Region – bilden einen lichtdurchfluteten, offenen Raum.

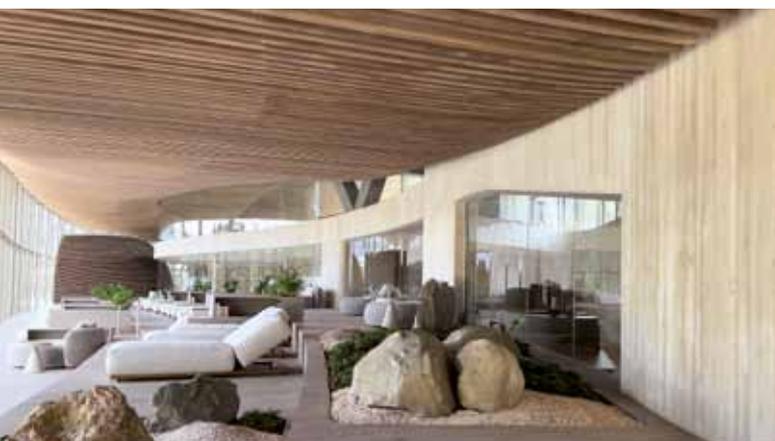
Nachhaltigkeit steht auch in der Bauweise an erster Stelle. Ein Selbstverständnis für die Familie Altenberger – und so wurde das Projekt umwelt- und ressourcenschonend umgesetzt: Der Naturbadesee wurde einmalig aus der hauseigenen Quelle befüllt – der See und sein Wasserstand regulieren sich künftig durch den natürlichen Zyklus von Verdunstung und Niederschlag selbst. Der neu geschaffene Pflanzengürtel im See unterstützt die Biodiversität sowie Flora und Fauna. Für die Erwärmung des 50 Meter

langen Infinity-Pools durch die eigene Biomasseanlage verwertet der Krallerhof Holzschnitzel aus dem nur 200 Meter entfernten Holzbaubetrieb. Der beim Bau des Spa angefallene Aushub wurde wieder in die topografische Gestaltung eingearbeitet und schafft nun neue Flora und Fauna.

Innovation als Jahrzehntelange Tradition

„Als Gastgeber*innen eines 5-Sterne-Hauses liegt es seit Jahrzehnten in der Tradition unserer Familie, uns mit und für unsere Gäste weiterzuentwickeln. Neben dem umfangreichen Sport-, Ausflugs-, Kulinarik- und Unterhaltungsprogramm wird Regeneration und Entspannung heute immer essenzieller, vor allem, wenn es um Urlaub geht. Mit ‚ATMOSPHERE by Krallerhof‘ bieten wir ein zusätzliches Erholungserlebnis an. Wir möchten denen, die uns besuchen, die Möglichkeit geben, in eine Welt einzutauchen und den oft anspruchsvollen Alltag hinter sich zu lassen“, so Philipp Altenberger, stellvertretender Geschäftsführer des Hotel Krallerhof, der mit seiner Familie dieses außergewöhnliche Spa-Projekt vor zwei Jahren initiierte.

www.krallerhof.com





Transgourmet PUR 2023

Die fünfte Ausgabe der Genussfachmesse Transgourmet PUR hat dem Jubiläum alle Ehre gemacht. Rund 5.000 Brancheninsider und Gastronomiefachleute tummelten sich zwei Tage lang im Salzburger Messezentrum und ließen sich bei mehr als 300 Aussteller*innen von den Neuigkeiten der heimischen und internationalen Kulinarik inspirieren.

Neben Transgourmet selbst, das auf dem neu gestalteten Marktplatz und mehreren Ständen ein breites Portfolio seines umfangreichen Eigenmarkensortiments präsentierte, luden auch mehr als 170 Partner aus der Industrie sowie über 100 Winzer zum Verkosten und Verweilen. „Die Transgourmet PUR ist mittlerweile so etwas wie der Startschuss in die neue Gastrosaison“, freut sich Transgourmet-Geschäftsführer Thomas Panholzer über den Erfolg der von ihm ins Leben gerufenen Messe.

Auszeichnung

Eines der Highlights war die Big Bottle-Party, bei der insgesamt 100 Köche für ihre persönlichen Leistungen und Verdienste mit dem Schlemmer Atlas-Award ausgezeichnet wurden.

Noch nicht prämiert, aber auf dem Weg dorthin, sind die Nachwuchstalente aus der Kaderschmiede von Transgourmet, das auf der PUR sein neues internationales Nachwuchsförderungsprogramm „Talents united“ für junge Köch*innen vorstellte. Ab sofort bis Mitte Juli kann man sich bewerben und kommt mit

etwas Glück in die Finalrunde der besten Zehn. Anfang Oktober begibt man sich sodann in Wien auf eine kulinarische Lernreise. Insgesamt sechs Länder – neben Österreich auch Deutschland, Schweiz, Rumänien, Frankreich und Polen – sind Teil des Talents united by Transgourmet Programms.

Cook Masterclasses

Herausragende Köche und Köchinnen waren auf der PUR auch bei den Cook Masterclasses anzutreffen, wo Gastrogrößen ihre Köstlichkeiten auf einer eigenen Bühne präsentierten und zum Zuschauen, Mit- und vor allem Nachmachen einluden. Haya und Ilan Molcho vom NENI zeigten die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten von Hummus und wie man mit saisonalen Gemüsen und Kräutern jedes Hummusgericht zu einem Original machen kann. Thomas Naderer wiederum zeigte unter Verwendung von Valrhona-Schokolade und Norohy-Vanille in einer Masterclass, wie man auf einfache Art, aber ohne Verlust des Wow-Effekts mit Patisserie für unvergessliche Genussmomente sorgt.

Für eine volle Bühne sorgte auch die erste JAVA Kaffee Masterclass. Unter fachkundiger Anleitung von Benjamin Graf, zertifizierter Barista-Trainer, mehrfacher österreichischer Latte Art Meister und Cafetier des Jahres sowie Schulungsleiter der MUMAC Coffee Academy Austria, wurde aus einem koffeinhaltigen Heißgetränk ein unvergesslicher Espresso.

Beliebt waren auch wieder die Trinkwerk Masterclasses mit spannenden Fachvorträgen zu Spirituosen wie Gin, Rum und Whisky genauso wie zu Sekt und Champagner bis hin zu den großen Lagen der STK-Winzer.



Gewinner des Schlemmer Atlas-Awards.

VINEUS Newcomer Award

Der renommierte VINEUS Newcomer Award war ebenfalls wieder Teil der PUR – wurden doch die drei Finalist*innen vorgestellt und damit gleichzeitig das Onlinevoting eingeläutet: Der Jungwinzer Manuel Wieder aus Neckenmarkt perfektionierte 16 Jahre sein Handwerk in renommierten Weinbaubetrieben des Mittelburgenlandes, bevor er nun auf seinem eigenen Weingut ein exzellentes Händchen für Blaufränkisch und ausdrucksstarke Rotwein-Cuvées beweist. Gabriel Grassl vom Nepomukhof in Göttlesbrunn zieht seit Kurzem mit Unterstützung von Vater Christian am elterlichen Weingut in vierter Generation die Fäden. Mit den von ihm eingereichten Carnuntumer Spitzentropfen GÄA Rot 2020, einer Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch aus der Lage Rosenberg, dem reinsortigen Grüner Veltliner GÄA Weiss 2020 und der Cuvée Nepomuk 2019 aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot hat sich der Absolvent der Weinbaufach-

schule Eisenstadt sein Ticket fürs VINEUS Newcomer Winter-Finale gesichert. Monika Neustifter ist die Wächterin über die naturnah bewirtschafteten 24-Hektar-Weingärten in und um Poysdorf und kreierte ganz der Tradition folgend ebenda herkunftsbetonte, charakterstarke Weine. Die große Leidenschaft der Jungwinzerin gehört dem Grünen Veltliner, den sie in allen Qualitätsstufen ausbaut. Aber auch sonst waren eine Menge heimischer und internationaler Spitzenwinzer vertreten. Nicht minder hochkarätig waren die Vertreter der heimischen und internationalen Küche – unter anderem Martin Klein, Silvio Nickol, David Fleckinger oder Matthias Mezera. „Die PUR hat wieder einmal geschafft, das Fachpublikum im wahrsten Sinn des Wortes auf den Geschmack zu bringen. Die neuesten Trends der Gastronomie wurden auf der PUR serviert“, zieht Transgourmet-Chef Thomas Panholzer zufrieden Resümee.

Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich, Philipp Aigner, Verkaufsleitung JAVA Kaffee und Gerald Santer, Bereichsleitung Verkauf Trinkwerk.



Silvio Nickol, Palais Coburg; Ulrich Heimann, Kempinski Hotel Berchtesgaden und Martin Klein, Restaurant Ikarus, Hangar-7 kochten auf der PUR auf.



SOMMER, SONNE, DRINKS





Beste, umfangreiche Beratung bei Schankanlagen ist bei Trinkwerk selbstverständlich.

Getränke – dann TRINKWERK

Geht es um Getränke, lautet die Antwort Transgourmet Trinkwerk. Die einzigartige Kombination aus breitem Getränkesortiment, individueller Kundenberatung, erstklassigem Service und Schanktechnik macht Trinkwerk zu Österreichs führendem Getränkegroßhandelspartner für Profis.

So unterschiedlich Österreichs Gastronomie- und Hotelbetriebe auch sind – sie alle bieten Genuss, edle Tropfen und sprudelnde Schaumweine. Da braucht es einen zuverlässigen, innovativen Partner, der alles aus einer Hand anbietet. Trinkwerk bietet neben einem mehrere tausend Artikel umfassenden breiten Sortiment an Wein, Bier, alkoholfreien Spezialitäten wie die Kultlimo „Keli“ und Spirituosen auch persönliche Beratung und Betreuung von Fachexperten an.

Kultkracherl Keli

Keli als „Klassiker aus der Heimat“ entspricht dem Zeitgeist. Immer mehr Menschen wollen wissen, wie, wo und woraus Produkte erzeugt wurden. Fragen, die Keli gerne und auf gut Österreichisch beantwortet: Der Gutteil der Gastronomie-Gebinde (Ausnahme: PET-Gebinde) wird bei Trinkwerk im burgenländischen Wolfau abgefüllt. Das Wasser für die erfrischenden Limonaden stammt aus dem eigenen Brunnen und bei der Verpackung kommen umweltschonende Mehrweg-Gebinde zum Einsatz.

Vom Orangensaft und den Vorgaben der Sterne-Hotellerie

Frisch gepresster Orangensaft steht bei Gästen ganz oben auf der Wunschliste – die zeitintensive Tätigkeit kann man getrost an Transgourmet auslagern: „Wir bieten das gesamte Spektrum

an: Orangen zum Selbstpressen, frisch gepresster Saft in gekühlten Kanistern, Flaschenware aber auch Bag-in-Box-Lösungen sowie Schankgebinde. Damit wird auch die Vorgabe an die Sterne-Hotellerie, frisch gepressten Saft zu offerieren, „zum Kinderspiel“, so Geschäftsführer Thomas Panholzer

Alles aus einer Hand

Zum Erfolg tragen auch die „Rundum-Sorglos-Pakete“ rund um das Herzstück jedes Gastrobetriebes – die Schank oder Bar – bei: „Unsere Leistungen sind umfassend und auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmt. Wir sind kompetenter Ansprechpartner von der Planung, Finanzierung bis hin zur Montage und dem regelmäßigen Service von Schankanlagen. Wir bieten ein großes Spektrum an Ausschanksystemen aber auch an Erweiterungsgeräten. Als nationaler Getränkegroßhändler können wir für jeden Getränkehersteller das passende Anschlussstück und die richtige Ausschanklösung bieten“, so Thomas Panholzer.

Transgourmet bietet Getränke, Gläser, Gläserpüler, Edelstahl- und Kühlmöbel an. „Bei einem Um- oder Neubau machen wir uns direkt beim Gastronomen ein Bild von den Gegebenheiten und unterbreiten Angebote sowie Finanzierungsvorschläge.“ Dass bei Transgourmet Trinkwerk die Individualität des Kunden im Vordergrund steht, ist selbstverständlich. Aus diesem Grund kann jeder Ausschankbalken auch mit Logo und Schriftzug personalisiert werden. Sollte es mal wo „haken“ – die Hotline ist 24/7 erreichbar, so Panholzer.

www.trinkwerk.cc



© Top Spirit

Erfrischend blumig

Hendrick's Gin präsentiert die neue Limited Edition „Flora Adora“.

Hendrick's Gin stellt mit Flora Adora die neueste Limited Edition aus der Wunderkammer von Master Distiller Lesley Gracie vor. Die neue Variante ist vom verführerischen Duft erlesener Blumen und frischer Kräuternoten erfüllt, die den klassischen Hendrick's-Stil ergänzen.

Eine florale Infusion

Im Garten des Hendrick's Gin Palace in Girvan, Schottland spielt sich eine äußerst magische Party ab: Schmetterlinge und Bienen bedienen sich an einem reichhaltigen Buffet blühender und duftender Blumen, die Hendrick's Master Distillerin Lesley Gracie ausgewählt angepflanzt hat. Inspiriert von dem erlesenen Blütenbouquet kommt bei der Herstellung von Hendrick's Flora Adora eine erfrischende Infusion aus diversen Blüten zum Einsatz. Die Wacholder- und Koriandergrundtöne werden um die wunderbare Süße blumiger Aromen erweitert. Wie bei jeder Kreation aus dem „Cabinet of Curiosities“ bleibt auch hier die genaue Rezeptur ein gut gehütetes Geheimnis, welches nur Lesley Gracie zu kennen vermag. Flora Adora reiht sich somit als mittlerweile 4. limitierte Variante (nach Hendrick's Neptunia, Lunar & Midsummer Solstice) in eine Reihe außergewöhnlicher Editionen aus Gracies Wunderkammer ein und wird für zwei Jahre auf dem Markt sein.



Lesley Gracie, Hendrick's Master Distiller, kreierte wieder einen ganz besonders geschmackvollen Gin und ließ sich von verschiedenen Blumen inspirieren.



Der neue, formidable Gin wurde im Hendrick's Gin Palace an der Ayrshire-Küste Südwestschottlands kreiert.



Der Gin wurde im Hendrick's Gin Palace an der Ayrshire-Küste Südwestschottlands kreiert, wo Gracie, mit nicht enden wollender Faszination die Insekten in ihrem Garten und den Vorgang der Bestäubung beobachtet – die Inspirationsquelle zur neuen Gin-Variante.

Lesley Gracie, Hendrick's Master Distillerin, dazu: „Ich finde es sehr entspannend, den Schmetterlingen und Bienen bei ihrem emsigen Treiben im Garten zuzusehen. Es fasziniert mich, dass sie sich auf manchen Pflanzen öfter als auf anderen niederlassen. Bestimmte Blumen sind besonders verlockend für die Bestäuber, und genau deren Blüten habe ich bei der Kreation einer botanischen Mischung für Hendrick's Flora Adora verwendet.“

Verkostungsnotizen

Hendrick's Flora Adora erweitert den charakteristischen ausbalancierten Stil des Hauses um ein frisches Blütenbouquet, das laut Lesley Gracie besonders für Schmetterlinge und Bienen attraktiv ist.

Aroma: Betörend blumige Noten und ein frischer Kräuter-Charakter verführen die Sinne – klassischer Hendrick's-Stil in Perfektion.

Geschmack: Der schöne Wacholder- und Koriandergrundton wird durch üppige grüne Noten und süße blumige Nuancen von wunderbarer Tiefe erweitert.

www.hendricksgin.com

www.topspirit.at

WILDGARDEN CUP

Zutaten:

- 5 cl Hendrick's Flora Adora
- 2,5 cl Zuckersirup
- 2,5 cl Zitronensaft
- Soda
- Gurkenscheiben, Minze, Himbeeren

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Im Anschluss den Inhalt in ein Longdrinkglas mit frischen Eiswürfeln leeren. Zum Schluss mit Minze, frischen Gurkenscheiben und Himbeeren garnieren und genießen.



FLORA WILD SPRITZ

Zutaten:

- 2 cl Hendrick's Flora Adora
- Auffüllen mit Thomas Henry Wildberry
- Gurkenscheibe & Himbeeren

Zubereitung:

Hendrick's Flora Adora in ein mit Eiswürfel gefülltes Copa-Glas leeren, mit Thomas Henry Wildberry auffüllen und leicht umrühren. Mit drei dünnen Gurkenscheiben und Himbeeren garnieren und genießen.





Auf den Inhalt kommt es an

Gäste wissen im F&B-Bereich immer mehr die Qualität der einzelnen Produkte zu schätzen. Als Gastgeber sollte man sich daran orientieren und ausschließlich hervorragende Qualität anbieten. Dem wirtschaftlichen Erfolg ist der Gastgeber dadurch einen wesentlichen Schritt näher.

Sommerdrink-Trends

So zuverlässig wie der Sommer hält mit den steigenden Temperaturen alljährlich auch die Suche nach neuen großartigen Sommerdrinks Einzug. Fündig wird man auf dieser Suche im internationalen Portfolio der Campari Group. Dabei findet sich für jeden Anlass und jede Vorliebe der passende Drink. Angenehm herb und ausgezeichnet zum BBQ passend ist die Kentucky-



© BACARDÍ

Lemonade mit Wild Turkey Bourbon ebenso wie eine würzig-fruchtige Espolòn Paloma. Der elegante Grand Collins wird mit Grand Marnier zubereitet und macht sich, wie auch der leichte Skyy Soda, wunderbar als Aperitif auf Gartenpartys. Ein absoluter All Time Favorite ist, mit dem perfekten Rezept, der spritzig-süße Averna-Sour mit Orange und Zitrone.

Karibische Momente

BACARDÍ macht Lust auf den Sommer. Die Traditions-marke lanciert BACARDÍ Coconut – einen exotischen Mix bestehend aus BACARDÍ und Kokosnuss. Mit dem Neuzugang erweitert BACARDÍ sein beliebtes Flavoured Rum-Sortiment. Der Mix aus Rum in Kombination mit natürlichen Aromen frischer Kokosnüsse und vollmundigem Rum-Geschmack sollte bei keinem Sommerfest fehlen.

Limited Edition

Jack Daniel's steigt in die Formel 1 ein und startet eine mehr-jährige Kooperation exklusiv mit dem McLaren Racing Team. Den Auftakt der Zusammenarbeit feiert einer der berühmtesten Whiskey-Marken mit einer österreichweit auf nur 8.000 Stück limitierten Sammler-Edition: Jack Daniel's McLaren Racing Limited Edition.



© Jack Daniels Austria



Sommer, Sonne und Grapos im Glas

Die Temperaturen klettern immer weiter nach oben und endlich ist die Zeit für den Gastgarten angebrochen. Der Trend geht weiterhin in Richtung Alkoholreduktion und Mocktails. Besonders beliebt sind dabei alkoholfreie Getränke, mit denen man sich Geschmacksrichtungen ins Glas zaubern kann, die bunt wie der Sommer sind.

Vegan, Bioqualität und natürlicher Geschmack – das ist den Gästen heute besonders wichtig. Grapos mit Sitz in der grünen Steiermark hat sich bereits vor mehr als 50 Jahren auf Offenaus-schank und Post-Mix-Sirupe spezialisiert. „Sirup in Bioqualität, vegan und allergenfrei – das geht. Wir wissen, was den Gästen wichtig ist und haben dabei auch nicht vergessen, dass sich die Geschmacksvielfalt verändert hat. Wir bieten derzeit 150 unterschiedliche Sirupe und Konzentrate an, da ist für jeden Gaumen etwas dabei“, meint Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. Ressourcenschonende Produktion und ein klimafreundliches Konzept sind ihm dabei besonders wichtig: „Bei Nachhaltigkeit geht es für mich unter anderem darum, Zutaten dort regional zu beziehen, wo

es Sinn macht, und im Herstellungsprozess auf energieeffiziente Systeme zu achten. Auch Verpackung, Transport sowie Lagerung spielen eine große Rolle. Damit können auch unsere Kunden einen Beitrag zum Klima leisten und dabei ihren Getränkeaus-schank professionalisieren – was im Endeffekt auch Kosten spart.“

Natürliches Geschmackserlebnis

So wartet Grapos mit einem besonders sommerlichen Angebot auf. Die beliebte Brooklyn-Homemade-Style Linie beinhaltet 10 Sorten, mit denen sich herrliche Drinks kreieren lassen – egal ob still oder prickelnd. Vom klassischen Apfel über Kirsche bis

zur exotischen Granatapfel-Drachenfrucht und Zitrone ist die Auswahl vielfältig. Die Brooklyn-Geschmacksliste umfasst außerdem noch Holunder, Rhabarber, Erdbeere, Grüntee-Kaktusfeige und ein Vitaminwasser. Das Vitaminwasser kommt klimafreundlich aus der Wasserleitung, wird im Schankgerät aufbereitet und mit Vitaminen aufgewertet. So bekommen die durstigen Gäste neben einer Erfrischung auch noch einen Vitaminboost. Grapos setzt auf natürliche Inhaltsstoffe, somit wird selbstverständlich auch der beliebte Eistee aus echten Teeblättern hergestellt.

Natürlich BIO und vegan

Neben den klassischen Sommergetränken gibt es auch noch die Klassiker Bio-Apfel, Bio-Orange und Bio-Kirsche in zertifizierter Bio-Qualität. Ein besonderes Erlebnis für den Gast: Alle Geschmacksrichtungen sind so konzipiert, dass sie miteinander gemixt werden können. Mit frischen Kräutern und Obstscheiben zaubert man ohne Aufwand einen sommerlichen Trinkgenuss oder auch Mocktail. Die Getränke werden in Karaffen unterschiedlicher Größen serviert, zum Direkt-Trinken mit Strohhalme. Alternativ gibt es unterschiedliche Gebinde, wie beispielsweise das Brooklyn-Glas mit oder ohne Schraubdeckel.

Die Schankgeräte

Dieses Konzept macht nicht nur geschmacklich etwas her. Denn die Ausschankgeräte präsentieren sich besonders stylisch. So sind die Schankanlagen der hauseigenen Marke SCHANKOMAT von Grapos in vielfältigen Versionen verfügbar und optisch besonders modern und ansprechend. Speziell für den Event oder Outdoorbereich gibt es mobile Schankgeräte, die auf Wunsch auch über einen Wassertank verfügen. Sie können überall dort, wo es einen Stromanschluss gibt flexibel eingesetzt werden. Ein besonderes Asset ist eine spezielle Anti-Insekten-Technologie, denn gerade im Freien werden die Getränkebars gerne von Wespen und Mücken umschwärmt. Ein echtes Highlight ist das Brooklyn-Lastenrad.

Nachhaltig im Trend der Zeit

Alle Produkte von Grapos sind nicht nur köstlich sondern auch nachhaltig. Das zeigt sich schon beim Transport und in der Lagerung. Alle Post-Mix-Sirupe kommen in 10 kg Bag-in-Boxen. Diese bestehen aus Karton und einem reißfesten Beutel. Sie sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet. Die Boxen können platzsparend übereinander gestapelt und ungekühlt gelagert werden. Der Sirup wird in der Schankanlage mit Wasser und wahlweise mit CO₂ versetzt – dabei entsteht eine prickelnde Limonade, die frisch gezapft und eisgekühlt ist.

www.grapos.com



Kurs auf den Sommer

Die Spelunke erweitert ihre Schleusen um einen gemütlich-schicken Schanigarten. Am Ufer des Donaukanals trifft lässig-entspanntes Ambiente nun auch im Exterieur auf extravagante Kulinarik.

Der neue Schanigarten – ein stilvoller Ort, an dem sich After-Work-Gäste, Genusssaffine und Entspannungssuchende treffen. Aufgeteilt in einen vorderen Restaurantbereich und einen seitlichen Lounge-Bereich, finden auf sonnen- sowie windgeschützten 200 Quadratmetern insgesamt 110 Seeleute im Restaurant und 40 Seeleute im Lounge-Bereich Platz. Für besonderes Urlaubsfeeling im vorderen Bereich sorgen hochwertige Außenmöbel von Varaschin, die erst kürzlich mit dem Sit Furniture Design Award ausgezeichnet wurden. Handgefertigte Korbgeflechsessel mit integrierter Sitzheizung in beigen Farbtönen sowie maßgefertigte weiße Keramik-tische machen in einem Zusammenspiel mit gewohnt spektakulärer Pflanzendekoration Lust auf Me(e)hr.

Im Lounge-Bereich findet sich das Design der neuen Hendrick's Gin Limited Edition „Flora Adora“ aus der Wunderkammer von Master Distiller Lesley Gracie wieder. Blumiges Ambiente, exklusive Drinks und gemütliche Sofas von April Furniture laden zum Zurücklehnen ein. „Mit unserem Schanigarten entsteht rund um die Spelunke ein gemütliches Grätzl, in dem sich unsere Gäste wohlfühlen und sich in entspannter Atmosphäre zurücklehnen können“, so Spelunke-Betreiber Werner Helwein.

www.spelunke.at



Neues Zuhause für Premium-Whisky

The Macallan und das Grand Hotel Wien geben Kooperation bekannt.

Der weltweit für seine exquisiten Single Malts bekannte Whiskyhersteller „The Macallan“ und das „Grand Hotel Wien“ gaben ihre neue Partnerschaft bekannt.

Die Begeisterung für Qualität war schon seit jeher das Markenzeichen von The Macallan. Für Qualität stehen auch die Cocktails von Nicolas Kröger, Barchef in der Kavalierbar „Wagemut“ des Grand Hotels. Inspiriert durch die neue Kooperation kreierte er einen luxuriösen Drink, der seinesgleichen sucht. Neben dem Klassiker „Rob Roy“, gemixt mit The Macallan Sherry Cask 12 Year Old, gibt es in seiner Bar auch die extravagante Variante, den „Luxury Rob Roy“ mit The Macallan by SMWS 33 Year Old. Oliver Geyer, GM Grand Hotel Wien: „Ich bin selbst großer Fan von The Macallan und als mich die Anfrage über eine Partnerschaft erreicht hat, war ich Feuer und Flamme. Gemeinsam wollen wir nun für unsere Gäste luxuriöse Genusserlebnisse schaffen.“ „Ich freue mich, dass wir mit dem Grand Hotel einen Partner in Österreich gefunden haben, der unsere Werte, wie Qualität und Tradition, teilt und mit dem wir gemeinsam an der Entwicklung extravaganter Konzepte für Drinks, Serves und Events arbeiten können“, so Anna Metaxas, internationale Markenbotschafterin von The Macallan.

Eine neue Limited Edition

Den offiziellen Start der Partnerschaft markiert die österreichweite erstmalige Vorstellung der neuen Limited Edition, The Macallan Harmony Collection Inspired by Intense Arabica. Die limitierte, jährlich erscheinende Edition zeigt einmal mehr die der Marke inhärente Neugier auf Innovation und Kreativität. Jede Edition zeichnet sich auch durch eine unverwechselbare Verpackung aus, die organische Nebenprodukte beinhaltet. Die neuen Single Malt Whiskys der Serie feiern die Welt des Kaffees und wurden von der äthiopischen Arabica-Kaffeebohne inspiriert. Die Hybridverpackung wurde aus wiederverwendeten und recycelten Materialien hergestellt, unter anderem aus Kaffeebohnenschalen. The Macallan Whisky Maker Steven Bremner kreierte intensiv aromatisierte Whiskys, die zu Kaffee passen. Inspiriert von der Arabica-Kaffeebohne aus Äthiopien wählte Steven eine Kombination aus amerikanischen und europäischen Eichenfässern aus. The Macallan Harmony Collection Inspired by Intense Arabica erinnert an einen süßen, aber starken Espresso und hat einen höheren Alkoholgehalt von 44 Prozent.



V.l.n.r.: Oliver Geyer, Anna Schelbert, Jeannette Meinl, Anna Metaxas, Andreas Trattner

www.themacallan.com

www.topspirit.at

WIBERG ENTFACHT DAS FEUER DER LEIDENSCHAFT

Wir eröffnen die Grillsaison mit besten Geschmäckern der Welt.

Alle sitzen auf glühenden Kohlen! Zumindest so gut wie. Die Gäste freuen sich auf köstliche Grillgerichte auf der Karte. Und mit den vielfältigen WIBERG Grill-Mischungen bleiben auch keine Wünsche offen. Grillgenuss quer um den Globus garantiert!

Grillen ist international

Wer seinen Gästen etwas Besonderes bieten will, schickt sie auf kulinarische Weltreise mit den beliebtesten Grill-Gewürzmischungen von WIBERG.

Authentische Mischungen sorgen für außergewöhnliche Geschmacksmomente und heben die eigenen Kompositionen von herkömmlichen Gerichten ab!

Lemon-Chili-Pepper

Einer der jüngsten Neuzugänge im WIBERG Sortiment ist schon jetzt ein Liebling ideenreicher Küchenprofis. Frisch-saure Limetten, feurige Chilis, dezent süßer Rohrzucker und aromatischer scharfer Pfeffer vereinen sich beim Lemon-Chili-Pepper. Er spannt dadurch einen unnachahmlichen Bogen von fruchtiger Säure zu anregender Schärfe und ist in beinahe jeder Länderküche zuhause. Abgerundet wird die ausgewogene Komposition mit einer harmonischen Süße, weshalb der facettenreichen Lemon-Chili-Pepper zu jeder Art von Fleisch ebenso gut passt wie zu Fisch, Meeresfrüchten oder spannenden Dips.

Grill-Argentina Style

Grill-Argentina Style entführt die Sinne nach Südamerika und verleiht dem Grillgut mit angenehmen Pfeffer- und Kräuternuancen das unnachahmliche Gaucho-Moment. Verfeinert mit fruchtiger Zwiebel- und kräftiger Paprikane note eignet sich dieses Grill-Argentina Style zum Zubereiten und Finishen von Steaks, Dip-Saucen oder überraschenden Kräuter-Butter-Mischungen.

Grill-Brasil Style

Bunt, wild, aufregend, das alles ist Brasilien, und Grill-Brasil Style steht genau dafür! Der fruchtig scharfe Geschmack sorgt für lateinamerikanische Rhythmen in jeder Kreation. Grill-Brasil Style mit seinem Geschmack nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe ist ideal für Gegrilltes und Kurzgebratenes sowie für Gemüsekreationen vom Rost.

Grill-Mexikana Style

Viva Mexiko! Ein Gewürzsatz mit dem kräftig-feurigen Geschmack Mittelamerikas – das ist unser Grill-Mexikana Style. Es vereint Chili, Paprika, Oregano und Kreuzkümmel. Somit ist es ideal zum Vollenden von gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch geeignet und verfeinert Dip-Saucen sowie Buttermischungen.



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



Leonardo / © glaskorb B. Kocher, GmbH + Co. KG

Freiluft-Genuss

Den Sommer im Gastgarten zu verbringen, stillt für viele Menschen die Sehnsucht, sich im Freien zu bewegen, sich wohlfühlen und das Leben zu genießen. Sommerliche Tischkultur vermittelt dabei schnell mediterranes Flair.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Sommer, Sonne, Biergenuss

Ob feinkerbes Pils, traditionelles Landbier, ein kräftig gehopftes Craftbier oder doch ein belebendes, alkoholfreies Weizen: Für Fans jeglicher Bierspezialitäten gibt es von Leonardo auch das ideale Glas, welches die Besonderheiten des Lieblingsgebräus optimal hervorhebt. Ebenso verschieden wie die Biervorlieben sind die dafür vorgesehenen

Trinkgefäße. Als vielseitiger Allrounder überzeugt hier die Kollektion TAVERNA von Leonardo: Von hippen Bierbechern über Weizenbieregläser bis hin zu rustikal-bierseideln ist alles mit dabei.

Stilvolle Präsentation

Fisch und Meeresfrüchte werden nicht nur von denen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, zunehmend geschätzt. Mit wertschätzendem Anrichten und stilvoller Präsentation lassen sich kulinarische Erlebnisse überraschend gestalten. Hochwertiges Geschirr wie das Profi-Porzellan von Bauscher machen die Köstlichkeiten aus Flüssen und Meeren zu einem Genuss auch für die Augen. Die kulinarische Üppigkeit unterstreichen die ausgewählten Porzellanformen aus der Kollektion Avantgarde, bei der die Tropfenform der Schale auf den Hauptdarsteller auf dem Teller verweist. Mit den Trendartikeln von Playground lassen sich auch Kleinigkeiten wie Kräuterbutter effektivvoll neben dem Süßwasserfisch dekorieren.

Trendiger Stil

Auch bei der international aufgestellten Porzellanmarke Schönwald blickt man immer wieder über den in der Heimat produzierten Tellerrand hinaus und inspiriert zu neuen Kreationen auf und mit dem Teller. Mit Ceviche bringen Gastronomen nicht nur ein Stück peruanische Tradition, sondern auch die lateinamerikanische Lebensfreude auf den gedeckten Tisch. Kombiniert mit heimischen Pilzen entsteht ein neues Rezept, auf dessen Besonderheit das Dekor Moor auf der Porzellankollektion Delight von Schönwald verweist. Lebensfreude pur versprühen die Dekore Splash Pink mit vollflächig gespritzter Farbe und Pink Boho mit leicht und fröhlich wirkenden Blütenmotiven. Ob die Porzellankollektion Unlimited oder Delight von Schönwald: Beide Hartporzellankollektionen eignen sich besonders auch für das Anrichten sensibler Speisen, denn Hygienesicherheit ist ebenso garantiert wie beste Temperaturhalteigenschaften. So kommt eine Ceviche auch bei den Gästen so erfrischend an, wie sie zubereitet wurde.



Bauscher



Schönwald

Über den Dächern von Wien

Das The Ritz-Carlton, Vienna, eröffnete die Sommersaison der Atmosphäre Rooftop Bar in Kooperation mit Château Miraval.

Auch diesen Sommer verbindet die Atmosphäre Rooftop Bar das einzigartige Setting mit einer Reise in den Süden – heuer geht es in die Provence; genauer gesagt auf das Weingut „Château Miraval“. Der Name Miraval wurde 2008 weltbekannt, als das legendäre Schauspieler-Couple Brad Pitt und Angelina Jolie das Weingut Château Miraval kauften. Für die Weinproduktion bekamen sie Hilfe von der berühmten Winzerfamilie Perrin um sich auf Roséweine und Champagner zu spezialisieren und die Weinberge biologisch und in bester Tradition der Familie Perrin zu bewirtschaften. Gemäß dem sprichwörtlichen ‚Savoir vivre‘ wird mit exzellentem Essen, prickelnden Drinks, preisgekrönten Weinen dem Motto selbstverständlich auch kulinarisch unter die Arme gegriffen.



Vienna meets Provence

Neben den vorzüglichen Trauben der Rebstöcke des Weingutes liefert die angeschlossene Farm auch die Zutaten – wie zum Beispiel Lavendelhonig, Oliven und Trüffel – für die neu kreierten Signature Cocktails und Speisen der Atmosphäre Rooftop Bar. Für den kleinen Hunger gibt es neben herzhaften ‚Rillettes de saumon‘ oder ‚Pizza a la truffe‘ auch Süßes wie ‚Tarte au Citron‘ oder ‚Glacé à la Lavande‘, ein Lavendeleis mit kandierten Zitronen auf Olivenöl-Sand.

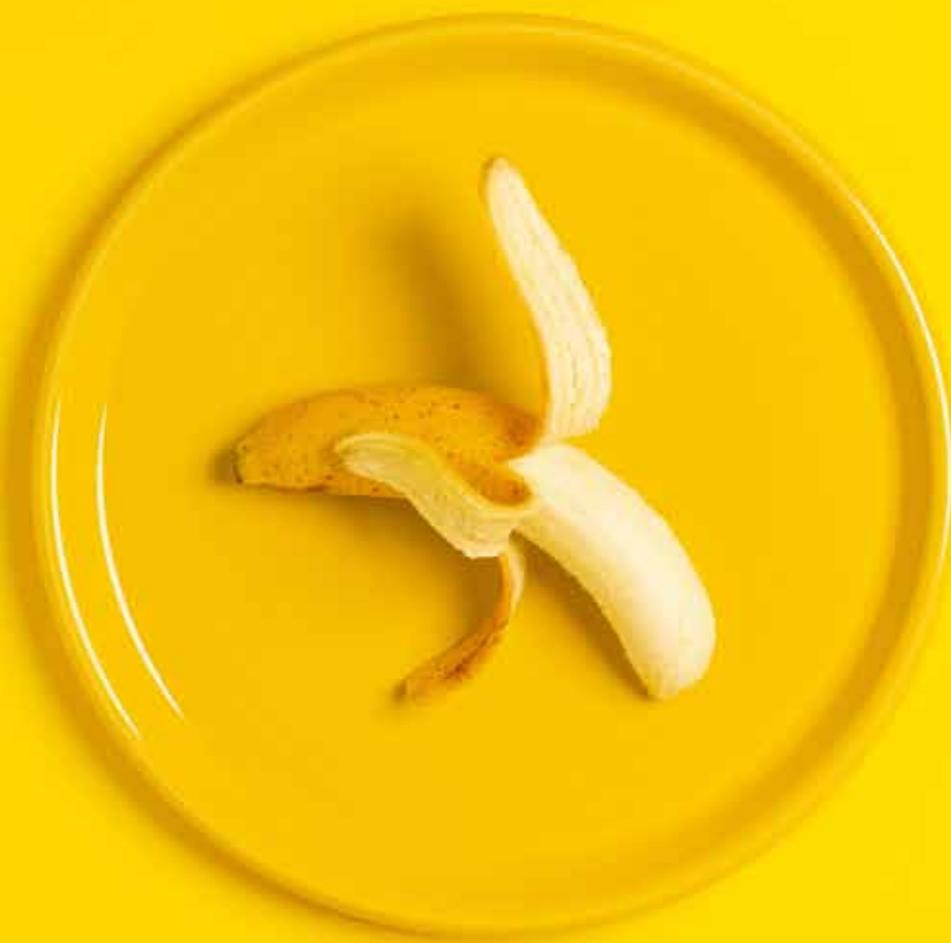
Eine 10 Meter lange Pflanzen- & Kräuterwand mit Zitronenbäumen, Lavendel und Oliven sorgt für ein ebenso provenzalisches wie entspannendes Erlebnis für alle Sinne. „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Château Miraval und darauf, unseren Gästen auch in dieser Saison ein einzigartiges Rooftop-Bar-Erlebnis zu bieten“, sagt Jürgen Ammerstorfer, General Manager des The Ritz-Carlton, Vienna. „Wir sind stolz darauf, unseren BesucherInnen das Beste an Luxus zu bieten, und diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, genau das zu tun. Die Weine von Château Miraval gehören zu den begehrtesten der Welt, und wir freuen uns, sie unseren Gästen in Wien anbieten zu können.“

Das Designkonzept der neu gestalteten Rooftop Bar basiert auf einer eleganten Farb- und Materialpalette, die von der Stilwelt des The Ritz-Carlton, Vienna inspiriert ist. Natursteine und handgefertigte Möbel in verschiedenen Schattierungen von Beige und Grau schaffen eine ansprechende, zeitlose Atmosphäre. Ein besonderes Highlight ist der mit Kristallen durchsetzte Quarzit-Stein Centaurus, der eine einzigartige und glamouröse Note hinzufügt.



Frühstück

Darf's ein
bissertl mehr sein?



Schon am Morgen nur das Beste



Das Erfolgsgeheimnis des österreichischen Familienunternehmens Darbo liegt zweifelsohne in den hohen Qualitätsansprüchen für alle Produkte. Darbo veredelt feinste Früchte und Rohstoffe liebevoll, schonend und unter strenger Qualitätskontrolle zu erlesenen Konfitüren und Fruchtaufstrichen.



Es ist aber nicht nur wichtig, wie die Konfitüre schmeckt, sondern auch wie sie auf den Tisch kommt. Der Logo-Service aus dem Hause Darbo ist zum Beispiel ideal für alle Häuser, die auch auf kleine Dinge großen Wert legen und den individuellen Charakter ihres Hotelbetriebes unterstreichen möchten. Die naturreinen Darbo Konfitüren in attraktiven Minigläsern mit aufgedrucktem Logo des Gastronomiebetriebes am Deckel des Glases sind in den feinsten Hotels weltweit zu finden. Bei einer Mindestbestellmenge von 4.000 Gläsern (67 Kartons zu je 60 Minigläser à 28 g) bietet Darbo den Logo-Service kostenlos an. Die Minigläser sind in den beliebten Sorten Erdbeer, Himbeer, Aprikose, Orange, Kirsch, Schwarze Johannisbeere und Blütenhonig erhältlich. Auch zwei zuckerarme Varianten hat Darbo im Sortiment. Mit den Darbo Zuckerarm-Konfitüren im Miniglas, welche in den Sorten Erdbeer und Orange erhältlich sind, wird auf die Süße von Kristallzucker verzichtet.

Konfitüren sind speziell für die Gastronomie auch im form-schönen 640-g-Dekorglas erhältlich, welches sich perfekt für die Platzierung am Frühstücksbuffet eignet. Und das ohne Markenetikett – so wirkt die Darbo Konfitüre wie eine selbstgemachte Konfitüre des Gastronomiebetriebes. Auch hier bietet Darbo die Möglichkeit, das Deckeletikett der Dekorgläser mit einem Sticker mit Logo und Grußbotschaft zu versehen, ideal zum Beispiel als Geschenk für treue Gäste. Dieser Sticker-Service wird ab einer Bestellmenge von 300 Gläsern kostenlos angeboten.

www.darbo.com

Nur Natur kommt rein

Für die naturreinen Konfitüren dürfen entsprechend der gesetzlichen Regelungen nur natürliche Zutaten wie Früchte, Zucker, Zitronensaftkonzentrat und das Geliermittel Pektin verwendet werden, und somit sind sie sowohl für eine vegetarische als auch vegane Ernährungsweise geeignet. Darbo Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstriche enthalten auch keine Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide oder aus Laktose. Die naturreinen Darbo-





Frühstück in seiner ganzen Vielfalt

Das Frühstück sollte abwechslungsreich und vielfältig sein. Vandemoortele hat dazu alle aktuellen Trends und Klassiker im Produktportfolio.

Besonders beliebt beim Frühstücksbuffet sind Miniprodukte. Zum einen gibt es Konsumenten, die keine großen Mengen konsumieren können, und zum anderen bieten kleine Portionen

die notwendige Abwechslung. Außerdem leisten kleine Portionen einen Beitrag zur Müllreduzierung sowie zur Optimierung des Wareneinsatzes. Vandemoortele bietet speziell für dieses Thema die Mini-Frühstücks-Range: Von Mini-Jour-Gebäck über Mini-Plunder bis hin zu Mini-Donuts beinhaltet sie alles, was das „Frühstücksherz“ begehrt. In der Kategorie Brot sind verschiedene Mini-Kaisersemmeln enthalten, von Natur über Sesam, Mohn bis hin zur Kornmischung. Aber auch für Liebhaber des süßen Genusses hat das Unternehmen im Minisortiment eine tolle Auswahl.

Vegan und vegetarisch

Alternative Ernährungsformen wie vegan oder vegetarisch spielen eine immer größere Rolle – auch beim Frühstück. Die Zielgruppe wird immer größer und es gibt eine Menge köstlicher Alternativen zum Standardsortiment. Wenn die Produkte ohne

Kompromisse bei Geschmack und Optik gleichzeitig eine bewusste Ernährung unterstützen, ist dies eine Chance für alle. Wie wäre es zum Beispiel mit einem veganen Croissant oder einem veganen Schokobrotchen?

„Savoir-vivre“ schon am Morgen

Ein herrlich duftendes Croissant gefüllt mit Schokocreame, Kaltcreme oder Haselnusscreme – das ist die kulinarische Verkörperung des französischen „Savoir-vivre“. Das Sortiment der Marke Banquet d’Or verbindet fünf Top-Produkte. Die Banquet d’Or Essential Range umfasst vier einzigartige Baguettes, gebacken nach traditionellen Rezepturen; Brote, die den Ansprüchen der Verbraucher nach wichtigen Nährstoffen gerecht werden. Sie kombinieren viele Ballaststoffe, Eiweiß und Mineralstoffe und enthalten flüssigen, aktiven Sauerteig für unvergleichlich Geschmack. Das Fit Sauerteig Baguette kombiniert die Genussmischung Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sesamkörner mit Haferflocken und Sojaschrot. Authentischen und reinen Geschmack bietet das Dinkel Sauerteig Baguette. Neben dem traditionellen Urgetreide sind auch moderne Chiasamen und Kürbiskernen enthalten. Es ist ein wahres Trendprodukt für eine bewusster Lebensweise.

www.vandemoortele.com





Coffee is better together

Nespresso Professional erweitert sein Sortiment um drei Starbucks® by Nespresso Kaffees.

Stets auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, den Geschäftskunden neue Kaffeeerlebnisse bieten zu können, bringt Nespresso Professional mit Starbucks® by Nespresso die legendäre Starbucks Kaffeehaus-Atmosphäre in die Offices sowie Hotellerie und Gastronomie Österreichs. Die drei neuen Kaffeevarietäten Starbucks Blonde® Espresso Roast, Starbucks® House Blend und Starbucks® Espresso Roast sind ab sofort erhältlich. Geröstet nach den für Starbucks typischen Geschmacksaromen, reagiert Nespresso Professional mit den Starbucks® by Nespresso Kaffees auf die sich stetig wandelnden Bedürfnisse der B2B-Kunden.

„Mit der Starbucks Kooperation vereinen wir das Beste aus beiden Welten. Frei nach dem Motto ‚Coffee is better together‘ können Österreichs Büroangestellte sowie Gastronomie- und Hotelgäste ab sofort das erweiterte Sortiment genießen. Die für das Nespresso Professional System kompatiblen Kapseln wurden nach dem typischen Starbucks Signature-Geschmack geröstet und decken das gesamte Starbucks-Röstspektrum ab“, so Alexander Priester, Commercial Director von Nespresso Professional Österreich.

Der Starbucks Blonde® Espresso Roast wird am besten als Ristretto (25 ml) oder Espresso (40 ml) zubereitet.



Starbucks® House Blend

Der Starbucks® House Blend besteht aus lateinamerikanischen Bohnen, die zu einer glänzenden, dunklen Kastanienfarbe geröstet werden. Der Kaffee überzeugt mit einem ausgewogenen Verhältnis von Nuss- und Kakaoaromen, die mittlere Röstung verleiht der Mischung einen Hauch von Süße. Der Blend wird am besten als Lungo (110 ml) zubereitet und hat eine Intensität von 8.

Starbucks® Espresso Roast

Tief und dunkel geröstet, bringt dieser klassische Blend aus lateinamerikanischen Bohnen reichhaltige Noten von karamellisiertem Zucker in die Tasse. Der Starbucks® Espresso Roast wird am besten als Ristretto (25 ml) oder Espresso (40 ml) zubereitet und hat eine Intensität von 11.



Die Neuen im Überblick

Starbucks Blonde® Espresso Roast

Die Bohnen aus Lateinamerika werden schonend-hell geröstet, damit sich die süßen, lebendigen Aromen gut entfalten können. Der weiche, ausgewogene Blend ist ideal für einen milden Kaffee ohne zu starke Röstnoten. Der Starbucks Blonde® Espresso Roast wird am besten als Ristretto (25 ml) oder Espresso (40 ml) zubereitet und hat eine Intensität von 6.



Die neuen Starbucks® by Nespresso Kaffees sind ab sofort online über die Nespresso Professional Website unter www.nespresso.com/pro, telefonisch unter 0810 981 981 (österreichweit zum Ortstarif) oder über Nespresso Sales-Mitarbeiter:innen erhältlich. Die neuen Kaffeesorten können in allen Maschinen des Nespresso Professional Systems verwendet werden.



© JURA

Die Verkörperung eines einzigartigen Kaffeegenusses

Der Premium-Vollautomat GIGA W10 ist wie geschaffen für Premium-Arbeitsplätze.



In eleganten, repräsentativen Arbeits-, Freizeit- und Loungeumgebungen zählen Innovation, Leistung und auch Design. Genau für diese Einsatzbereiche hat JURA die GIGA W10 geschaffen. Der Kaffeespezialitäten-Vollautomat der Superlative vereint revolutionäre Technologien wie den Cold Extraction Process oder das Panorama Coffee Panel mit der Leistung von zwei Keramikscheiben-Mahlwerken und einer Spezialitätenvielfalt, die keine Wünsche mehr offenlässt. In Kombination mit dem markanten Design macht dies die GIGA W10 nicht nur zur besten Wahl für höchste Kaffeeanprüche, sondern auch zu einem ikonischen Inneneinrichtungsgegenstand, der positiv ins Auge sticht. Sie wird jedem Premium-Umfeld gerecht, in dem pro Tag bis 50 zu Kaffeespezialitäten zelebriert werden.

Echter Cold Brew auf Knopfdruck

Sie sind beliebt, sie liegen im Trend, sie sind hip: Cold-Brew-Spezialitäten. Dank des Cold Extraction Process bereitet die GIGA W10 diese binnen kürzester Zeit ganz einfach auf Knopfdruck zu. Während viele konventionelle kalte Kaffegetränke meist aus heiß gebrühtem, abgekühltem Kaffee bestehen, erfolgt

die Extraktion bei der GIGA W10 mit kaltem Wasser, pulsierend, unter hohem Druck nach der Espresso-Methode. Das Resultat in der Tasse ist ein echter Cold Brew, ein natürliches, energiespendendes, bestens bekömmliches Erfrischungsgetränk, in dem die Fruchtaromen des Kaffees vorzüglich zur Geltung kommen, ohne von Bitterstoffen überlagert zu werden. Alles andere wäre bloß kalter Kaffee.

Unerschöpfliche Auswahl an Kaffeespezialitäten

Mit insgesamt 35 Kaffeespezialitäten bietet die GIGA W10 eine Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Aber nicht nur das. Die innovative Bedienung eröffnet grenzenlose Möglichkeiten zur Individualisierung. So kann man beispielsweise einen Flat White mit einem Extra Shot kräftigem Kaffee genießen. Verdoppelt wird die Fülle an Kaffeegenuss durch den revolutionären Cold Extraction Process, der sämtliche Spezialitäten auch kaltgebrüht zubereitet. Schließlich wird es dank des neuen Wasser-Bypasses möglich, verlängerte Barista-Spezialitäten sowohl heiß wie auch kalt zu kreieren.



Für höchste Professionalität verfügt die GIGA W10 gleich über zwei Präzisionsmahlwerke mit Mahlscheiben aus hochwertiger, langlebiger Keramik. Die beiden damit verbundenen Bohnenbehälter fassen je 650 Gramm. Diese Konfiguration erlaubt es, für jede Tasse die ideale Kaffeesorte zu wählen. Heiße Spezialitäten aus einer klassisch intensiveren Röstung, und Cold Brews aus einer trendig fruchtigen Bohnensorte – für die GIGA W10 keinerlei Problem.

Übersichtliche Verwaltung

Die GIGA W10 verfügt zudem über das neue Bezahl- und Verwaltungssystem Pocket Pilot 2.0. Mit dem Pocket Pilot 2.0 funktionieren sowohl das bargeldlose Bezahlen wie auch die zentrale Maschinenüberwachung ganz ohne zusätzliche Infrastruktur. Möglich macht's der „Payment Connect“, der bequem in der GIGA W10 eingesetzt werden kann. Das webbasierte System ist kostenlos und benötigt keine Software-Installation. Nach dem Erstellen eines Accounts für den JURA Pocket Pilot 2.0 steht Ihnen eine Geräteverwaltung zur Verfügung, die keine Wünsche offenlässt.



Einsatzgebiete

Repräsentative Arbeitsumgebungen, Loungebereiche, Showrooms, Premium Freizeitbereiche

www.jura.com



Mit einer neuartigen Version des Frühstücksbuffets im beliebten Hotel Entners am See in Tirol oder dem Hotel Gilbert in Wien, dessen Chefköchin Parvin Razavi mit ihrer leichten und gemüselastigen Küche bereits nach einem Jahr vom Guide Gault & Millau mit drei Hauben und dem Titel „Newcomerin des Jahres 2023“ ausgezeichnet wurde, wurden neue „Zugänge“ rund um das Thema „Frühstück“ geschaffen. Jahrelang war das Frühstücksbuffet im Hotel das Maß aller Dinge. Dem Gast bot es eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen aller Art, dem Hotelier ermöglichte es, mit vergleichsweise geringem Personalaufwand verschiedenste Wünsche auf einen Schlag zu befriedigen. Doch spätestens seit der Hygienekrise suchen Gäste wie Hoteliers gleichermaßen nach neuen Lösungen. „Weitgehend ausgedient hat die herkömmliche Version des Frühstücksbuffets, bei der es in erster Linie um die Zurschaustellung von Opulenz ging und große Mengen an vorwiegend austauschbaren Lebensmitteln zum Inklusivpreis angeboten wurden“, sagt BWM-Architekt Erich Bernard. „Vielmehr geht es heute darum, etwas Besonderes und Erinnerungswürdiges zu bieten, das eine enge Verbindung schafft zwischen dem Gast einerseits und dem Hotel sowie dem Aufenthaltsort beziehungsweise der Ferienregion andererseits.“

Lebensmittel mit Geschichte

Zu erreichen ist das etwa mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an lokalen, regionalen, saisonalen und – dort, wo möglich – hausgemachten Lebensmitteln, die im besten Fall auch Geschichten erzählen. Geschichten von gewachsener Esskultur und regionaler Landwirtschaft sowie vom Leben, vom Qualitätsanspruch und von der Leidenschaft der örtlichen Landwirte und Lebensmittelerzeuger. Zugleich können so die Mengen an Lebensmitteln, die üblicherweise am klassischen Selbstbedienungsbuffet präsentiert werden und bei deren Anblick viele Gäste inzwischen mehr an Verschwendung denken als an Genuss, erheblich reduziert werden. Stichwort Abfallvermeidung. „Komplett auf serviertes Frühstück umzustellen, wäre freilich zu kostenintensiv für die Hoteliers“, fährt Bernard fort,

Frühstücksbuffet neu interpretiert

Unter kreativer Führung von Designer und Architekt Erich Bernard entwickeln BWM laufend neue und zeitgemäße F&B-Konzepte im Hospitality-Bereich.



„vielmehr denken wir den Frühstücksbereich heute als einen Raum, in dem der Gast sich bewegt wie in einer Art Feinkostladen. Lokale Lebensmittel und warme Speisen werden an mehreren Stationen präsentiert und erklärt, gegebenenfalls vor den Augen des Gastes frisch zubereitet und somit in ihrer Bedeutung aufgewertet“. Anwendbar sei das Konzept sowohl in der Stadt- als auch in der Feriengastronomie. Auch wurde es bei einigen von BWM-Architekten realisierten Projekten bereits umgesetzt. Beispielsweise sowohl im Wiener Stadthotel Gilbert im 7. Bezirk als auch im Hotel Entners am See an den Ufern des Tiroler Achensees.



Frühstück mit Atmosphäre

„Unsere Herangehensweise besteht darin, mit unserem Team sowie allen Beteiligten einen gemeinsamen Workshop-Prozess zu initiieren“, erklärt Bernard. Zum Team zählen auch renommierte beratende Gastroexperten wie Christian Bayer-Eissler von der Firma Baysics, der sich mit Umsetzung, Logistik und technischer Ausrüstung befasst. Sowie der Gastrojournalist Georges Desrues, der internationale Trends analysiert und beschreibt sowie das jeweilige kulinarisch-kulturelle Umfeld des Betriebs beleuchtet.

Sowohl im Hotel Gilbert als auch im Entners am See wird im Frühstücksbereich eine sehr persönliche Atmosphäre gepflegt, die einem familiär geführten Haus gerecht wird, und es zugleich deutlich abgrenzt von einem Corporate-Hotel. „Alles sollte ästhetisch ansprechend und von hoher Qualität sein, aber keinesfalls angestrengt, sondern viel mehr möglichst entspannt und ungezwungen rüberkommen“, sagt Bernard.

Den Aufenthaltsort erleben

Eine derartige Veränderung des Konzepts verlange naturgemäß nach einer erhöhten Personalqualifikation sowie nach baulichen und organisatorischen Umgestaltungen, nicht zuletzt da offene oder halboffene Showküchen die Verlagerung von Arbeitsplätzen aus der Küche ans Buffet bedeuteten, erklärt der Architekt, der als aktuelle Beispiele für das neuartige Frühstückskonzept abermals das Hotel Gilbert und das Seehotel Entners, aber auch das Wiener Hotel am Konzerthaus nennt. In allen drei Fällen beginnt der Aufenthalts- oder Ferientag für den Gast mit einer spielerischen und genussvollen Auseinandersetzung mit der Kultur der Stadt beziehungsweise der Region, in der er zu Besuch ist. Für ihn entstehen dieserart intensive und im besten Fall unvergessliche Momente, welche dazu beitragen können, die Erinnerung an einen besonderen Aufenthalt nachhaltig zu prägen.





Paradise Bird von Wittmann

Schönes im Freien

Heuer zeigten in Mailand auf der Möbelmesse „Salone del Mobile“ viele Aussteller ihre neuesten Vorstellungen von Outdoormöbeln.

Zusammengestellt von
Daniela de Cillia;
Fotos: Wittmann,
Kartell, Draenert

„My Kartell“ ist ein Lebensstil, der auf Ästhetik und Qualität beruht, Schlüsselbegriffe und strategische Eckpfeiler des Handelns, das aus der Vergangenheit schöpft und gleichzeitig in die Zukunft blickt. So wurden auf der internationalen Messe Arbeiten von den Designern Philippe Starck, Ferruccio Laviani, Ludovica+Roberto Palomba, Rodolfo Dordoni, Antonio Citterio, Patricia Urquiola und Piero Lissoni präsentiert.



Seine Majestät, der Stuhl

Das Objekt, das unser tägliches Leben am meisten prägt und unweigerlich etwas über uns erzählt. Der Stuhl von Starck „H.H.H. – HER HIGHEST HIGHNESS“ demonstriert dies eindrucksvoll. Eine Eleganz und ein grafisches Zeichen, so majestätisch, dass sie den Menschen definieren, der mit dem Stuhl in Beziehung tritt und ihn zwingt, Stellung zu beziehen: Und was wären wir ohne „Posieren“? Der Sitz ist in Leder (Tabak oder Schwarz), geblütem Stoff oder einer matten Soft-Touch-Lackierung erhältlich, bei allen Versionen mit einer hochglänzenden Schale.



Die Juwelen-Tische

Endlose Farbe, die mit neuen Formen und Dimensionen spielt. Die Familie der Juwelen-Tische wird um THIERRY XXL erweitert, den es als Esstisch in einer ovalen und runden Version gibt und der die THIERRY BISTROT-Serie vervollständigt, die für Lounge-Bar-Atmosphären konzipiert wurde. Die elegante und gleichzeitig einladende Stimmung der Kollektion spielt mit einer lebendigen Farbpalette, darunter Grau-, Burgund- und Weißvarianten. Eine Passepartout-Einrichtungslösung für vielfältige Verwendungszwecke, geprägt durch Metallbeine und Glasplatten in leuchtenden Farben, wie kostbare Edelsteine: Burgund, Grau, Schwarz und Weiß.

Visionen von Wittmann

Unverkennbares Design trifft meisterhaftes Handwerk – das ist der Kern der Vision von Wittmann. Durch das einzigartige Verbinden von Tradition und gestalterischer Neuordnung setzt das österreichische Familienunternehmen seit jeher Trends und lässt bis heute Meilensteine der Möbelgeschichte entstehen. Statt einen bestimmten Stil vorzugeben, schafft Wittmann durch globale Inspiration, einer optimistischen Einstellung und mit eklektischem Stil Produkte, die den Charakter ihrer Besitzer widerspiegeln und so den Unterschied machen.

Making the Difference

Gemeinsam mit den großen Designern und Architekten ihrer Zeit setzt Wittmann mit Leidenschaft neue Standards und schafft Produkte von zeitloser Originalität. Konformität gibt es bei Wittmann nicht. Als eindrucksvolles Beispiel auf der Messe in Mailand unter anderem präsentiert – die Kollektion „Paradise Bird Outdoor“.

Esstisch aus Naturstein

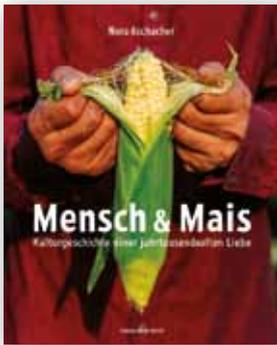
Hier begeisterte neben dem Esstisch TRILOPE Outdoor der Esstisch ATLAS Outdoor mit einer Steinplatte aus AFRICAN LAPIS LAZULI. Und zwar nicht nur durch seinen außergewöhnlichen Blauton, sondern auch durch den für DRAENERT typischen, leichtgängigen Auszugsmechanismus. Das Material Naturstein ist einfach faszinierend. Auch bei extremer Witterung ist es beständig und büßt nichts von seiner natürlichen Schönheit ein. Die feste Tischplatte in bootsförmig, rechteckig, organisch oder oval ist in 150 verschiedenen Natursteinsorten und unterschiedlichen Sockelvarianten aus Edelstahl oder beschichtet erhältlich.

Esstisch ATLAS von DRAENERT



Esstisch TRILOPE von DRAENERT





Mensch & Mais – Kulturgeschichte einer jahrtausendealten Liebe

Nora Aschacher

Mais zählt neben Weizen und Reis zu den drei wichtigsten Getreidearten weltweit und ist eines der bedeutendsten Grundnahrungsmittel für Millionen von Menschen. Heute jedoch ist er etwas in Verruf geraten. Der Darling der Gentechnologie steht als Symbol für ein Agrarbusiness mit allen negativen Auswirkungen. In diesem Buch wird dieser alten Kulturpflanze ihre Schönheit und Würde als Nahrungsmittel zurückgegeben. Und weil Liebe durch den Magen geht, gibt es auch Rezepte.

Hardcover, 21 x 24 cm, 296 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 32 €, ISBN 978-3-7025-1082-4, www.pustet.at

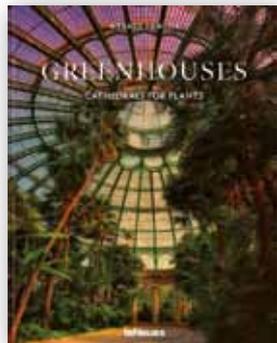


Colors – Farbenfrohe Wohninspiration

Claire Bingham

„Wohninspiration by teNeues“ geht in die nächste Runde! Die Macht der Farben und ihr Einfluss auf unser psychisches Wohlergehen ist schon längst kein Geheimnis mehr. Was die Mode also zurzeit mit dem Dopamine-Dressing-Trend vormacht, findet nun im Interior Design seine Fortsetzung. Treu dem Motto Good-Vibes-Only werden gezielt bunte Gute-Laune-Booster als auffällige Hingucker, einzelne Akzente oder gar im All-Over-Look eingesetzt.

19,5 x 24 cm, 192 Seiten, ca. 120 Farbfotos, 29,90 €, ISBN 978-3-96171-450-6, teNeues



Greenhouses – Cathedrals for Plants

Werner Pawlok

Dieses Buch ist eine Huldigung an das Zusammenspiel von Architektur und Botanik, mit seinen scheinbaren Gegensätzen von Glas & Metall auf der einen und Erde & Pflanzen auf der anderen Seite. „Diese wunderbaren Glaspaläste betreten und ihr grün duftendes, tropisches Innenleben mit der Kamera erkunden zu dürfen, kam mir wie eine Expedition ins Herz des 19. Jahrhunderts vor“, sagt der Autor über seine Arbeit, für die er besondere tropische Gewächshäuser innerhalb Europas fotografisch erkundet hat. Hier zeigt er uns seine schönsten Bilder in gewohnt farblich expressiver Weise.

29 x 37 cm, 304 Seiten, ca. 200 Fotografien, 100 €, ISBN 978-3-96171-457-5, teNeues

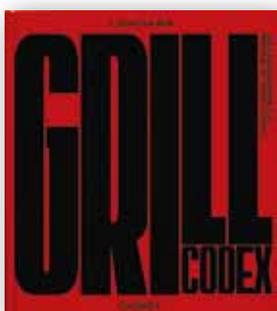


Die schönsten Restaurants & Bars 2023

Cornelia Hellstern, Alexandra Gorsche

Dieses Jahrbuch ist ein Kompass durch herausragende Gastronomie-Projekte und eine unverzichtbare Pflichtlektüre und Inspirationsquelle für alle Genussmenschen, Gastroprofis und Architekten. Ausgezeichnet wurden die besten Lösungen des Jahres für besonders gelungenes Design, vorbildliche Produktideen und innovative Technik rund um die Gastronomieszene. In Summe versammelt die Jury 50 Interior-Design-Konzepte in den drei Kategorien Restaurants, Bar und Café & Bistro.

Gebunden, 23 x 30 cm, 264 Seiten, ca. 400 farbige Abbildungen und Pläne, € 61,70, ISBN 978-3-7667-2614-8, Callwey



GrillCodex – Originelle Rezepte für BBQ und Outdoor

Ludwig Maurer

Der Name des Autors bürgt für Qualität. Das nicht nur, weil er aus einer Gastronomen- und Wirtsfamilie stammt, sondern auch wegen seiner Fernsehauftritte bei z. B. Kitchen Impossible. Das Grillen sieht er als etwas sehr Ursprüngliches an: Ohne Feuer wäre der Mensch nicht das, was er heute ist. Durch das Kochen mit Feuer können neue Nährstoffe aus den Lebensmitteln gewonnen werden, und gleichzeitig wird der Geschmack des Gerichts dabei verbessert! Grillen ist ein Kulturgut, das von Arm bis Reich und von Jung bis Alt Menschen miteinander verbindet.

25 x 28 cm, 240 Seiten, 160 Fotos, 46 €, ISBN 978-3-7667-2625-4, Callwey



Italienisches Flair am Gardasee

Das „Du Lac et Du Parc Grand Resort“ spiegelt mediterrane Lebensfreude wider. Im 70.000 Quadratmeter großen Park mit direktem Seezugang kann man genussvoll die Seele so richtig baumeln lassen.

Text: Peter de Cillia,
© Du Lac et Du Parc Grand Resort

Direkt am Ufer des nördlichen Gardasees liegt das 4-Sterne-Superior Du Lac et Du Parc Grand Resort. Der Blick reicht zum Gebirgszug des Monte Baldo Massivs im Westen bis zum Monte Rocchetta im Osten, und im Süden breitet sich der gigantische, wunderschöne See aus. Das traditionsreiche Anwesen war vor 150 Jahren die Sommerresidenz des Habsburger Grafen Torresani. Nach seinem Tod ging der Besitz 1878 an den damaligen Bürgermeister von Riva, Gedeone Bernardinelli, über. Bernardinelli verpachtete das Anwesen an den Wiener Nobelmänn Ignaz Witzmann, der es schließlich zum Hotel umbauen ließ. Seit 1953 gehört das Du Lac et Du Parc Grand Resort zu den Vorreitern der Spitzenhotellerie am Gardasee.





Ein Spaziergang durch die über hundert Jahre alte Parkanlage führt den Gast unmittelbar zur Uferpromenade des Sees und weiter in das charmante Städtchen Riva del Garda. Mit verschiedenen Wohnkonzepten spricht das Resort gleichermaßen Urlaubs- und Geschäftsreisende an und bietet 153 Zimmer, 67 Suiten und 34 Bungalows. Gäste können zwischen den Zimmern und Suiten im Hauptgebäude Hotel Du Lac, den edlen La Villa Suiten, den modernen Murialdo Suiten oder den familienfreundlichen Bungalows wählen.

Architektur und Design

Das Du Lac et Du Parc Grand Resort besteht aus drei unabhängig voneinander stehenden Gebäudekomplexen sowie den zentral im Park gelegenen Bungalows. Umfassende Modernisierungs- und Renovierungsmaßnahmen in den letzten zehn

Jahren haben das Bild des Resorts geprägt. Federführend dirigierte der bekannte Architekt Alberto Cecchetto den baulichen Erneuerungsprozess. Ein Highlight sind die Holzterrasse und die beleuchteten schwarzweißen Fotomotive auf der Bartheke, die sich auf die Geschichte des Ortes Riva del Garda mit seiner Oliven- und Fischereitradition beziehen. Designermöbel der Firma ARPER runden den stylischen Look der Bar ab. Die moderne Einfahrt ist von Palmen und kunstvollen Lampeninstallationen gesäumt.

2018 bis 2020 wurden die Zimmer und Suiten auf der vierten, fünften und sechsten Etage des Haupthauses, dem Hotel Du Lac, komplett neu gestaltet. Sie bestechen mit hellen Designermöbeln und Parkettböden in den natürlichen Farbtönen beige und grau. Die im Park gelegenen Bungalows sind im Zuge der Renovierungsmaßnahmen ebenfalls modernisiert und um das



Cottage Vista Lago erweitert worden. Designaffine Gäste werden sich in den 45 Murialdo Suiten wohlfühlen, die sich in unmittelbarer Nähe zum Haupthaus in einem modernen Neubau mit viel Glas und Stahl befinden. Klassisch-elegant wohnt man in den 22 großzügigen Suiten des dritten Gebäudes La Villa mit wundervollem Ausblick auf den Park und den See. Bei Aktivurlaubern und Familienpunkten besonders die insgesamt 34 im Park verteilten Bungalows.

Pure Entspannung im Spa

Zum Entspannen und Innehalten lädt das zentral im Park gelegene Wellnesscenter Armonia Spa & Fitness ein. Verschiedene Saunen, tropische Duschen, ein türkisches Bad und ein Whirlpool sowie ein Fitnessraum mit modernen Geräten bieten genügend Raum für Sport und Erholung. Das verglaste Hallenbad Cristallo ist mit dem Spa verbunden und vermittelt dem Besucher das Gefühl, inmitten der üppigen Parkanlage, umgeben von mediterranen Bäumen und Pflanzen zu schwimmen.

Italien am Teller

Zwei Restaurants und eine Bar sorgen für das leibliche Wohl der Gäste. Im Restaurant Aria genießen Gäste das abwechslungsreiche Frühstücksbuffet im Innenbereich oder auf der Terrasse mit Blick auf den Park. Abends serviert das Küchenteam regionale sowie internationale Spezialitäten. Daneben bietet die Molo44 Lounge Bar & Bistrot tagsüber Antipasti und leichte Köstlichkeiten, die nach dem Motto „Chilometro zero“, null Kilometer, mit frischen Produkten aus der Region zubereitet werden.

Das Herzstück

70.000 m² misst die historische Parkanlage, die als eine der schönsten und größten rund um den Gardasee gilt. Das mediterrane Klima am Gardasee begünstigt das Wachsen und Gedeihen von über 200 exotischen und heimischen Baum- und



Pflanzenarten. Im Park des Resorts werden mit großer Sorgfalt vom Aussterben bedrohte Arten gepflegt und kultiviert. Gäste können beispielsweise die Kaschmir-Zypresse aus dem Himalaja, duftenden Kampfer, gigantische Mammutbäume oder japanische Pagodenbäumchen bestaunen. Naturnahe Erholung bieten zahlreiche Spazierwege, kleine Teiche und Sitzmöglichkeiten unter schattenspendenden Bäumen.

Fazit

Da ist für jeden etwas dabei. Ob Familien oder Paare – durch den weitläufigen Park ist auch bei vollem Haus Ruhe gegeben. So ist eine Entspannung à la Italia garantiert.

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



Ist der Damm einmal gebrochen ...

Als ob die Menschen nicht schon genug finanzielle Sorgen durch die Energiekrise und die allgemeinen Teuerungen hätten, kommt auch die Gastronomie nicht zur Ruhe. Die Unternehmerschaft bemüht sich redlich, zumindest ihr Stammklientel an der Stange zu halten. Man setzt auf noch mehr Qualität, Regionalität und vertretbare Preise. Wirte und Hoteliers suchen verzweifelt nach Personal und werden immer öfter nicht fündig, denn das Thema „Work-Life-Balance“ ist in aller Munde. Und so stellen mittlerweile viele Menschen, die an sich Arbeit suchen und eigentlich auch bräuchten, Forderungen, die vom Arbeitgeber nicht mehr zu erfüllen sind. Abgesehen von der an sich wahnwitzigen Vorstellung von – viel weniger Arbeit aber viel mehr Geld – einer nicht nachvollziehbaren Utopie und nahezu grotesken Forderung von ideologischen Träumern, kommt jetzt aber noch eine absurde Trinkgeld-Debatte dazu. Am Wiener Naschmarkt, der ja unter feinsinnigen Einheimischen seit Jahren als Abzockmeile für Touristen bekannt ist, verlangt ein Lokal eine Trinkgeldpauschale. Ob das Service gut war, das Essen schmeckte – egal. Der Gast hat nicht nur das Produkt zu zahlen. Amerikanische Zustände würden einige meinen. Nein, denn in den USA leben die Servicemitarbeiter nur vom Trinkgeld. Sie sind meistens nicht angemeldet und haben keine Sozialversicherung und bekommen dazu einen Stundenlohn, der in Europa unter „Ausbeutung“ laufen würde – da sind 4 bis 6 Dollar in der Stunde durchaus allgegenwärtig. Bei uns ist das Personal angemeldet, sozialversichert und wird zumindest mit einem gewerkschaftlich ausgehandelten Mindestlohn bezahlt. Nun aber setzt ein sehr bekannter Würstelstandbetreiber noch eines drauf. Auch er verlangt für das Würstel, das man selber entgegennehmen und meistens auch umständlich beim Stand verzehren muss, ebenfalls eine Trinkgeldpauschale und das mit dem Hinweis, dass viele Gäste kein Trinkgeld geben. Dazu kann ich nur sagen – lieber Herr, bezahlen Sie ihr Personal anständig, dann brauchen Sie nicht von den Gästen noch mehr abkassieren,

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

Neues Hotel in der Hafen- metropole

Im Juli kommt die Lifestylemarke NYX Hotels by Leonardo Hotels nach Hamburg.

Fotos: Leonardo Hotels Central Europe, MACINA digital film GmbH & Co KG, Neudahm Hotel Interior Design GmbH

Neuer Hotspot für die Hansestadt – das NYX Hotel Hamburg eröffnet im Juli 2023 seine Pforten – als erstes Haus der Lifestylemarke NYX Hotels by Leonardo Hotels an der Elbe. Lage und Flair des Neuzugangs sind outstanding. Das Hotel liegt direkt am Fleet im zentralen Stadtteil Hammerbrook. Speicherstadt, Elbphilharmonie und Reeperbahn sind schnell erreicht. Konzept und Design sind kreativ, eigenwillig und lokal inspiriert. Künstler aus der Region haben ausgewählte Bereiche im Hotel gestaltet und ein individuelles Gesamtkunstwerk geschaffen.

Der stylische Newcomer hat 236 Zimmer und Suiten, im Erdgeschoss erstreckt sich eine weitläufige Open Lobby inklusive Restaurant, Bar und Terrasse, die tagsüber ein entspanntes Umfeld für Arbeit, Entspannung oder Networking bietet und abends zur Showbühne avanciert – mit DJs, Mottopartys und Art-Performances. Außerdem gibt es individuelle Tagungsmöglichkeiten jenseits starrer Standards. Damit spricht das Hotel vor allem Business- und Städtereisende an, die Wert auf einen individuellen Lifestyle sowie eine inspirierende Umgebung legen.





City Lovers

Ein weiteres charmantes Extra aller NYX Hotels sind die City-Lovers-Mitarbeitende der NYX Hotels, die ihre Stadt lieben, besser kennen als jeder Guide und ihr Wissen gerne mit ihren Gästen teilen. Das beste Fischbrötchen, die schrägste Hafenkneipe oder eine Kiez-Tour mit Rotlichtexperte Eddy Kante? Sie haben sie drauf – die Tipps und Adressen, die ihre Stadt lebenswert machen. In Hamburg gehören zu den City Lovers auch Lokalgrößen wie DJ Kai Schwarz oder Star-Pâtissier Marco D’Andrea. Gäste des NYX Hotel Hamburg können mit ihnen auf Tour gehen – die City Lovers konzipieren jeden Monat neue, exklusive Touren – mit ihren aktuellen Highlights in einer App. Und weil Kunst großgeschrieben

wird bei NYX Hotels, gibt es eigene Art-Journeys – individuell zusammengestellt von den Hamburger Künstlern, die das Haus mitgestaltet haben. Ein exklusiver Service, der Gastfreundschaft auf ein neues Niveau hebt.

Art statt Deko

Auf einer Fläche von 9.100 Quadratmetern ist unweit des Hauptbahnhofes ein moderner Bau entstanden, der Zeichen setzen dürfte: Die Klinkerfassade passt sich harmonisch in die Umgebung ein, im Inneren tut sich eine Welt auf, die mit der klassischen Aura eines Hotels nur wenig zu tun hat. Kühne Farbkontraste, extravagante Formen – stilbildend, wie bei allen Leonardo Hotels, ist Interior-Designer Andreas Neudahm. Das Meublement kommt stylish und unkonventionell daher, atmet den Zeitgeist und die Dynamik der Großstadt.

Jedes NYX Hotel ist anders – und lebt vom lokalen Spirit seiner Umgebung. Neudahm spielt in Hamburg mit hanseatischen Farben und nautischen Symbolen. Und er kooperiert mit Künstlern, die an der Elbe zuhause sind und dem Haus ihre kreative Handschrift verleihen. Am Eingang, in der Open Lobby, an den Säulen, im Restaurant: Aufwendige Wandarbeiten und dreidimensionale Graffitis ziehen sich durch das ganze Gebäude, schrille Art-Chairs warten darauf, dass sich Gäste niederlassen. Das Hotel als kreativer Erlebnisraum.

Expansion im großen Stil

Mit dem Launch der NYX-Marke auf dem Hamburger Markt treibt Leonardo Hotels Central Europe seine Expansion in der Hansestadt weiter voran: Der Neuzugang in Hammerstedt ist das zweite von drei neuen Häusern der Hotelgruppe, die innerhalb von nur zwei Jahren in Hamburg eröffnen. Erst im Juli 2022 war das Leonardo Hamburg Altona an den Start gegangen, Anfang 2024 sollen 84 Serviced Apartments folgen.

www.leonardo-hotels.de

Soul Food und Meetings

Auch das Hotelrestaurant „Clash“ tanzt aus der Reihe und serviert statt der üblichen Klassiker Spezialitäten aus der levantinischen Küche. Diese sind frisch, gesund und aromatisch, kommen in kleinen Schälchen und eignen sich perfekt zum Teilen. Die Terrasse von Restaurant und Bar direkt am Wasser hat einen direkten Zugang zum Meetingbereich – auch dieser fällt aus dem Rahmen üblicher Normen und offeriert zwei lichtdurchflutete Räume auf insgesamt 107 Quadratmetern. Mit stylishem Interieur, modernster Tagungstechnik und einer Prise Showbiz auf Wunsch.



Vorschau auf H&D Nr. 4 | August 2023

Hotels national: ▷ Aktive homebase

Das Pillerseetal, gelegen zwischen den Kitzbüheler Alpen und den westlichen Ausläufern der Leoganger Steinberge, gilt als vielfältige Urlaubsregion in Tirol. Moderner und luxuriöser Alpin-Chic,



© VAYA Group



△
unaufdringliche Farben und viele natürliche Materialien, unter welchen warmes Holz dominiert. Mit dem Hotel „VAYA Fieberbrunn“ gibt es eine verlässliche Homebase für Verwöhnte.

Böden, Fliesen, Teppiche △

Für welchen Boden auch immer Sie sich entscheiden – Langlebigkeit und Schönheit sollten im Vordergrund stehen.

FOOD&DESIGN

Kaffe & Tee – ▷ beste Qualität in der Tasse

Die Genussmittel, die uns alle schon am Morgen Vergnügen bereiten und auch als Umsatzbringer immer on top sind.



◁ **Autofokus**
Die Autozukunft sollte auch in Ihrer Garage stehen. Ob für die eigene Familie oder für Gäste.

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:

The Ritz-Carlton, Vienna, Symphony Suite

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2023.

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

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

**Erscheinungstermin: 22. August,
Redaktionsschluss: 24. Juli 2023**



WHEN
**HEATHER
 HONEY**
 MEETS
**SPICY
 FRUITCAKE**
 MEETS
**PEAT
 SMOKE**

**A WILD
 HARMONY**

IS MADE



VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN.



**HIGHLAND
 PARK**
 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

d'arbo *Seit 1879*



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

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

www.darbo.at