

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2023



HOTEL NATIONAL
Jufenalm
in Maria Alm

AUTO & DESIGN
Die Zukunft
in der Garage

FOOD & DESIGN
Kaffee wärmt
die Seele



OFYR® ÖSTERREICH

Farm-Fill Umweltinnovations
und Vertriebs GmbH
A-8162 Passail | Kirchengasse 6
Tel.: +43 (0) 3179 27727 - 0
E-Mail: info@ofyr.at
www.facebook.com/ofyraustria/



Besuche unsere
Webseite

OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

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



Verehrte Leserschaft!

Die heiÙe Phase der Sommersaison neigt sich langsam aber sicher dem Ende zu. Die heimischen Betriebe können durchaus zufrieden sein und mit einer sehr guten Buchungslage für den Herbst rechnen. Es klingt zynisch, ist aber nicht so gemeint – der Klimawandel hat für den Sommer-tourismus in Österreich für eine positive Entwicklung gesorgt. Die Hotels in den Alpen sind ausgebucht,

denn wer will schon bei über 40 Grad im zu warmen Meer baden? Die Luft in den Alpen ist hervorragend, die Ressource „Wasser“ ist geschützt – da macht das Wandern untertags Spaß und das Hotelangebot ist bestens aufgestellt. Noch nie waren so viele Menschen in den Alpen auf Sommerurlaub. Freilich könnte sich das Blatt für die Wintersaison wieder etwas ändern, wenn zu viel oder zu wenig Schnee vorhanden ist, aber ein bissl Optimismus ist auch in diesem Zusammenhang nicht falsch.

Umdenken ist auf jeden Fall angesagt – auf allen Gebieten. Die Zeiten von „immer mehr“ sind vorbei, aber ich glaube, dass für viele Betriebe das „Weniger ist mehr“ sehr wohl eine Zukunft hat. Es kommt nicht darauf an, wie viele Menschen in einem gewissen Zeitraum urlauben, sondern was sie bereit sind dafür auszugeben. Diejenigen, die weniger Geld zur Verfügung haben, werden sehr wohl auch auf Urlaub fahren, aber halt weniger lang, die anderen öfter und länger. Ohne jetzt wieder eine dümmliche Einkommensdebatte zu schüren – aber eigentlich ist das die Normalität. Die Politik sollte sich lieber neue, gerechtere Steuermodelle für alle Menschen ausdenken und Anreize für Arbeit schaffen und nicht populistisch über weniger Arbeitszeit und mehr Geld nachdenken, denn dieses Modell wird so nicht funktionieren.

In unserer Ausgabe präsentieren wir Ihnen wie gewohnt „Vorzeigehotels“ wie zum Beispiel das Hotel der Familie Hettegger in Großarl. Hier wird in regelmäßigen Abständen viel Geld in die Hand genommen, um perfekte Gastgeber zu sein. Eine Ausnahme? Mitnichten – das Hotel „Jufenalm“ in Maria Alm hat es durch ein ziemlich cooles Konzept in kurzer Zeit geschafft, international bekannt zu werden. Und so könnte die Erfolgsliste weitergeführt werden. Die Produkte, mit denen die Betriebe arbeiten – sei es aus Küche und Keller oder dem Designbereich –, stellen wir Ihnen in unserem Magazin vor. Damit schaffen wir eine Bühne für Qualitätsprodukte, die Ihnen auch helfen sollten Topgastgeber in allen Bereichen zu sein.

Herzlichst

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



NU finishes
The Finishing Touch



Mit den unzähligen NU-finishes lassen sich Aliseo Spiegel und Accessoires perfekt anpassen. Egal ob poliert, gebürstet, matt oder pulverbeschichtet, in jeden Fall mit einem Hauch von Luxus.

ALISEO GmbH
G E R M A N Y

www.aliseo.de

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

H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 4
 Buchtipps SEITE 58
 Vorschau, Impressum SEITE 59

H&D FOKUS

Tischlerarbeiten im Hotel Seekarhaus .. SEITE 14
 Outdoor: Relaxzonen im Freien SEITE 19
 Auto Special: Die Zukunft in der Garage . SEITE 22
 Fachartikel „Kredite“ SEITE 30

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

DAS EDELWEISS Salzburg Mountain
 Resort in Großarl SEITE 8
 Zum Goldenen Hirschen in Gmunden SEITE 12
 Hotel Jufenalp in Maria Alm SEITE 16
 VAYA Fieberbrunn, Tirol SEITE 27
 Restaurant Tantris, München SEITE 46
 Maona Monte-Carlo SEITE 50
 PURS Fine Hotels & Restaurants
 in Andernach am Rhein SEITE 51
 Oru Hub in Tallin, Estland SEITE 54
 Hotel Amalia in Landshut SEITE 56

H&D FOOD & DESIGN

Kaffee wärmt die Seele SEITE 32
 Vollkommener Genuss mit Momento SEITE 33
 Für den perfekten Kaffeegenuss SEITE 34
 Kaffeegeschirr mit Design SEITE 36
 Ein Leben für und mit Kaffee SEITE 37
 Die Technik rund um perfekten Kaffeegenuss 38
 The Home of Glasswashing SEITE 39
 Coole Drinks für heiße Tage SEITE 40
 VINEUS Wine Award 2023 SEITE 43
 Cognac-Manufaktur SEITE 44
 Wiberg Genusswelt SEITE 47
 Tischkultur: Kunst am Tisch SEITE 48



© Albrecht Inmanuel Schindler

Gelassenheit und Freude

In Mellau, im hinteren Bregenzerwald, beeindruckt sieben hochwertige und modern gehaltene freiraum Apartments. Die Kunst, Gelassenheit und Freude zu verbinden ist die Philosophie des Hauses, das komplett barrierefrei gestaltet ist und mit hochwertigen Möbeln von regionalen Handwerkern glänzt. Die großzügigen und stilvollen Apartments, mit einer Größe von 30 bis 74 Quadratmetern, wurden aus Naturmaterialien der Region und allergikerfreundlich eingerichtet.

Markteintritt in Irland

Das erste Motel One in Dublin wurde eröffnet. Im Atrium des neuen Motel One Dublin, das über vier Geschosse geht, werden die Gäste auf irisch „Céad míle fáilte / Welcome a thousand times“, in Leuchtschrift über einer abstrakten Pflanzenwand, auf der grünen Insel begrüßt. Das neue Haus ist das erste der Hotelgruppe in Irland und verfügt über 310 Zimmer, eine stylische Lounge samt typisch irischer Bar, Meetingraum und Coworking-Spaces. In puncto Interior-Design steht das Haus ganz im Zeichen der Literaturstadt. Mit dem Irish Writer’s Museum direkt vor der Tür des neuen Motel One Dublin lag auch das Designthema der irischen Literatur auf der Hand. Dublin ist ein wahres Paradies für Poesie- und Buchliebhaber. Die Bar, die mit einem großen Rückwandregal aus Holz und Metallelementen gestaltet ist, wird liebevoll Davy Byrne’s Pub genannt. Die Lounge-Gestaltung selbst ähnelt einem Kaminzimmer. Wandvertäfelungen verleihen einen nostalgischen Charakter und entführen den Gast in ein anderes Jahrhundert. Den Kontrast dazu setzen gekonnt moderne Möbel sowie Leuchten von Rothschild Bickers oder Bert & Frank.





© Hotel Spa Larimar / Karl Schrötter Photograph

Wellness mit Nachhaltigkeit & Mehrwert

Am 1. Juni 2007 hat Unternehmer Johann Haberl das Hotel Larimar nach 10-monatiger Bauzeit eröffnet. Seither gab es bereits mehrere große Um- und Ausbaustufen. 2019 beispielsweise wurde der Wellnessbereich von 4.500 auf 6.500 Quadratmeter erweitert. Während der Erweiterungsphase im Juni 2023 blieb das Hotel geschlossen, um die vielfältigen Um- und Ausbauten durchführen zu können. Alle am Bau beteiligten Firmen stammen aus der Region und vollbrachten in der kurzen Bauzeit eine großartige Leistung. In den Ausbau wurden über 2,7 Millionen Euro investiert. Aufgrund der sehr guten Auslastung waren ein Umbau und eine Erweiterung der Lager-, Tief- und Kühlräume der Küche sowie des Restaurants erforderlich. Zusätzlich wurden neue Mitarbeitergarderoben, Sanitäreanlagen und ein großes, neues Mitarbeiterbuffet inklusive Klimaanlage errichtet. Investiert wurde nicht nur in Verbesserungen für Gäste und Mitarbeiter, sondern auch in Maßnahmen für Ökologie sowie Nachhaltigkeit. „Das Hotel laufend für die Gäste und Mitarbeiter zu verbessern und zu erweitern, ist mein Grundprinzip“, erklärt Larimar-Inhaber Johann Haberl.

Architektur-Juwel

Ab Juni 2023 bietet der italienische Urlaubsspezialist Europa Tourist Group seinen Gästen im 5-Sterne Savoy Beach Hotel & Thermal Spa ein noch glamouröseres Wohnerlebnis auf Zeit. Alle acht neuen Suiten im beliebten Badeort Bibione sind Unikate und verfügen über einen privaten Whirlpool oder Hammam und Sauna. Als Inspirationsquellen für die Inneneinrichtung dienten unter anderem Murano, die Amalfiküste, das historische Venedig oder die Weltmetropole New York.



© Savoy Beach Hotel and Thermal Spa



90%
KLEINERER
FUSSABDRUCK
ALS FLASCHEN.

- KOSTENEFFIZIENT
- WENIG AUFWAND
- VIEL GEWINN
- PREMIUM-QUALITÄT
- PRODUKTVIELFALT
- BIO UND VEGAN



KLIMA-
FREUNDLICH
AUSGESCHENKT



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV AUS EINER HAND

www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapós
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN



© Schani Hotels / Archiphore

Intelligente Gebäudetechnik

Als erstes Hotel im DACH-Raum wird am neuen Standort der Schani Hotels eine ganzheitliche Gebäudeautomation mit Schnittstelle zum Property Management System zum Einsatz kommen. Das Ziel: Das Hotel Schani UNO City Wien wird zum Referenzprojekt und soll Nachhaltigkeit messbar machen und alle CO₂-Einsparungspotentiale ausschöpfen. Das Soft Opening findet Anfang nächsten Jahres statt.



Thomas Schult

Deutscher Neuzugang

Seit kurzem darf sich das Le Méridien Maldives Resort & Spa über kompetenten Zuwachs aus Deutschland freuen: Thomas Schult hat die Stelle als neuer General Manager auf der Privatinsel Thilamaafushi angetreten. Der gebürtige Kölner profitiert dabei von mehr als 25 Jahren Erfahrung bei Marriott International in unterschiedlichen Rollen in Deutschland, Europa und Südostasien.



Roland Hamberger

Neuer Managing Director

Rosewood Vienna freut sich, die Ernennung des gebürtigen Österreichers Roland Hamberger zum neuen Managing Director von Rosewood Vienna, einem eleganten Luxushotel, bekannt zu geben. Das Hotel wurde im August 2022 eröffnet und ist damit das fünfte europäische Haus im Portfolio von Rosewood Hotels & Resorts® und das erste der Marke auf dem deutschsprachigen Markt. Unter Hambergers Leitung sollen die Gäste durch außergewöhnliche Erlebnisse, Dienstleistungen und Annehmlichkeiten in die österreichische Kultur eintauchen und dabei gleichzeitig die für das Rosewood Vienna charakteristische „A Sense of Place“-Philosophie verstärkt erleben.

Ambiente 2024

Die Ambiente Working wächst in allen Angebotssegmenten und belegt mit Forum und Festhalle drei zusätzliche Hallenebenen und bietet damit einen effizienteren Rundlauf im Ostgelände. Zusätzlich erhalten PBS-Volumenanbieter im Bereich Global Sourcing mit der 10.0 eine eigene Hallenebene. Die Anzahl der Registrierungen liegt bereits über dem Niveau der diesjährigen Veranstaltung, darunter zahlreiche namhafte Wiederkehrer und Neuaussteller.



ibis verstärkt Rollout

Die ibis Familie mit ihren Marken ibis, ibis Styles und ibis budget festigt ihre Marktführerrolle im Economy-Segment mit zahlreichen Renovierungen und Openings getreu der neuen Designstandards. Die ibis Markenfamilie, Teil des französischen Hospitality-Unternehmens Accor, präsentiert mit den jüngsten Openings und Renovierungen Showcases für den erfolgreichen Rollout der neuen Konzepte in Deutschland, Österreich und der Schweiz.





Die Goldenen Zwanziger

Ab sofort begrüßt die spanische Barceló Hotel Group Gäste im neuen Luxusrefugium Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel. Als Setting dient das denkmalgeschützte Gebäude in den aragonischen Pyrenäen, nur wenige Kilometer von der französischen Grenze entfernt. 1928 eingeweiht, ist der 241 Meter lange und zwölf Meter breite Bahnhof seit 2002 Teil des spanischen Kulturguts. Bei der Umsetzung des Prestige-projekts mit 104 Zimmern sowie vier Suiten arbeiteten die Spanier mit dem renommierten Innenarchitekten Michele Corbani von ILMIODESIGN aus Madrid zusammen. Das ganz-jährig geöffnete 5-Sterne-Haus punktet zudem mit exzellenter Kulinarik, für die das Hotel Eduardo Salanova als Spitzenkoch gewinnen konnte. Weitere Highlights sind der Wellnessbereich sowie die Lobby als Meeting-Point für Gäste und Einheimische.

Die 15. Sacher Artists' Collection

Georg Baselitz zeichnete seinen Adler für die Artists' Collection der Original Sacher-Torte. Auch heuer wird der Erlös aus dem Verkauf der Torte in der berühmten Holzkiste junge Menschen auf ihrem Lebensweg unterstützen. Georg Baselitz zählt zu den international anerkanntesten Künstlern der Nachkriegszeit. Bereits Ende der 60er Jahren trifft Georg Baselitz die wegweisende Entscheidung, seine Bildmotive auf den Kopf zu stellen. Er entzieht damit der Darstellung ihre Bedeutung, es bleibt die reine Malerei. Diese Methode wendet er auch für die diesjährige Artists' Collection der Original Sacher-Torte an.

Georg Baselitz und Alexandra Winkler



© Hotel Sacher



© Karr Kermath

Pauline Scholz: „100 Jahre Tradition & Innovation gepaart mit feiner Handwerkskunst – das ist für mich „House of Suntory“.“

Neue Brand Ambassador

Sie ist „Rookie Bartender des Jahres 2023“ (Falstaff Barguide 2023), hochdekorierte und vielfach ausgezeichnete Bar-keeperin und gehört zur österreichischen Bar-Elite. Pauline – Polly – Scholz hat nun die Seiten gewechselt und wird künftig die Premiummarken des japanische Traditionshauses House of Suntory in Österreich als Brand Ambassador vertreten.



AUSSTATTER

Im Hotel- und Gastronomiebereich zählt Spezialisten-Know-how mehr als alles andere. 130 Jahre erfolgreiche Arbeit für Spitzenbetriebe der Fremdenverkehrswirtschaft sind eine verlässliche Basis.



huber
collection
im online
shop.

HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

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



Gastgeberpaar Karin & Peter Hettegger



Exklusivität next Level

Die Gastgeberfamilie Hettegger investierte erneut in ihr Luxus-resort DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort in Großarl.

Text: Peter A. de Cillia,
Fotos: Matthias Dengler, JRPhoto,
nectarandpulse, Michael Huber



Das 5-Sterne-Hotel wurde heuer ab Mitte April einem umfangreichen Umbau unterzogen, um den Gästen künftig ein noch höheres Maß an Komfort und Qualität bieten zu können. Und wer die Hetteggers kennt, konnte vermuten, dass nicht behübscht und gekleckert wurde, sondern eine ordentlich große Baustelle dabei entstand. Nach weniger als drei Monaten dürfen sich Gäste nun auf 17 zusätzliche großzügige und elegant eingerichtete Suiten freuen. Und auf noch viel mehr. Familie Hettegger beschreibt den Umbau wie folgt: „Wir sind begeistert, dass wir unseren Gästen nun ein noch besseres Wohnerlebnis inmitten der alpinen Natur bieten können. Die neuen

Suiten, der völlig neu gestaltete Kinder- und Jugendbereich sowie das Familien Spa heben unser Resort auf ein neues Level.“ Im Zuge der Modernisierungsmaßnahmen entstanden aus 26 bestehenden Zimmern 17 luxuriöse Junior- sowie Familiensuiten mit noch mehr Platz. Besondere Exklusivität versprechen die 115 Quadratmeter großen Einheiten aus der Kategorie „Top-Suite“, die mit einem Kamin, einem privaten Essbereich sowie einem eigenen Whirlpool auf der großen Terrasse aufwarten. Urlauberherz, was willst Du mehr? Das Hotel bietet nach dem Umbau 130 Zimmer und Suiten an.



Elegante Wohnerlebnisse

Das Architektur- und Designkonzept beschreibt das Ehepaar Karin und Peter Hettegger als: „alpin-schick im eleganten Stil“. Es kamen drei Hauptmaterialien zum Einsatz: Holz, Naturstoffe und Glas. Große Fensterfronten lassen viel Tageslicht zu und öffnen den Blick in die Natur. Karin Hettegger: „Durch den Eichenholzboden, der in einem aufwendigen Fischgrätmuster verlegt wurde, entstand eine hochwertige, einladende Optik. Ziel des edlen Innendesigns war es, den Besuchern ein heimeliges, gemütliches Ambiente zu vermitteln.“ Mit viel Liebe zum Detail wurde der neue Look geplant. Während Peter Hettegger im engen Austausch mit den Architekten zum Grundriss, dem Lichtkonzept und der Auswahl der Materialien stand, verließ seine Frau Karin den Räumen mittels charmanter Farbkombinationen und ausgewählten Deko-Elementen einen geschmackvollen Charakter. Die Wanddekoration aus Tapeten, Bilderrahmen und Holzverkleidungen ist gewagter als in den schon bestehenden Wohneinheiten und setzt so auf verspielte Weise moderne Akzente.



Element Wasser

Auch die Familienbereiche des Resorts erhielten ein Upgrade. Im Family Spa findet sich das Element Wasser als zentrale Säule wieder, vom neuen Hallenbad bis hin zur blauen Farbgebung, die es stilsicher aufgreift. Die kleinen Gäste zwischen 0 und 16 Jahren können sich im neu gestalteten





und auf 1.000 Quadratmeter vergrößerten Kinder- und Jugendbereich austoben. Das umfangreiche Spiel- und Spaßangebot reicht von einem Bällebad über einen Indoor-Fußballplatz bis hin zu einem Trampolin mit interaktiver Games-Funktion. So kann Langeweile bei den Kids sicher nicht aufkommen.

Japanisch-thailändische Fusionsküche

Parallel zur Renovierung feilte die Gastfamilie am Kulinarik-Konzept und erweiterte das schon vorhandene asiatische Küchenangebot. Verantwortlich dafür ist Alexis Savanxayadeth. Während der kurzen Schließphase erarbeitete er mit Familie Hettegger die neue „Sakura“-Speisekarte. Gerichte wie Thai Pranang Curry, Chicken Teriyaki, Mochi und asiatische Salat-Bowls ergänzen nun das bisherige Sushi-Angebot. Die Hauben-prämierte Hotelküche verwöhnt in verschiedenen Stuben und Restaurants und stellt die Verwendung heimischer Zutaten in den Fokus.

Weitere kulinarische Höhepunkte versprechen der Marktplatz, das „PETRUS – Fine Dining“ Restaurant sowie das Steak-Restaurant „Sirloin“. Hier wird heimische wie auch internationale Spitzenqualität nach gekonnter Reifung perfekt auf verschiedenen Feuerstellen zubereitet. Für verwöhnte Gaumen eine willkommene Abwechslung zu Halbpension. Die Gastgeber leben das so oft strapazierte Wort „Familienbetrieb“ auf jeden Fall in gekonnter Manier vor. Es vergeht wohl keine Stunde, wo man nicht irgendein Familienmitglied irgendwo im Hotel sieht. Der Gast spürt, dass für die Hetteggers Beruf, Familie und Leben eine Einheit geworden sind, die sie perfekt versuchen mit einem jungen, ambitionierten Team auszufüllen. Das Spitzenhotel schafft es durch sehr viel

Platz und getrennte Raumangebote sowohl für Paare als auch für Familien attraktiv zu sein. Alleine dieser Umstand kann nicht oft genug erwähnt werden, ist er doch in der Branche eher selten auf diesem Niveau anzutreffen.

Fazit

Ohne zu übertreiben – eines der besten Hotels des Landes und darüber hinaus. Hier stimmt einfach alles. Design, Wohlfühl-atmosphäre, Platzangebot, Kulinarik, Spalandschaft. Es wurde an alles gedacht, was selbst verwöhnteste Gäste zufriedenstellen sollte. Mehr geht wirklich nicht – ja und wenn, dann werden wir es sicher bei Familie Hettegger sehen und erleben können. So muss Familienbetrieb sein – um diesen Modersatz auch einmal mit Recht anzuwenden.

www.edelweiss-grossarl.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

SYMPHONIC

BY ADA

Möbel so individuell wie Ihr Fingerabdruck.

room for uniqueness

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



ADA Quality from Austria

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

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





Leiser Luxus

Seit knapp 400 Jahren ist das Hotel am Platz „Zum Goldenen Hirschen“ beliebter Treffpunkt inmitten der Seestadt Gmunden. Ob übernachten in den neu gestalteten Zimmern und Suiten oder im Wirtshaus speisen – hier wird nicht geprotzt. Und genau deshalb fühlen sich Gäste wohl.

Text: Peter de Cillia; **Fotos:** Christoph J. Heinzl outline pictures

Frisch und einzigartig ist das Haus am Platz in der bekannten Keramikstadt. Mittendrin im Stadtgeschehen und dennoch mit ganz viel Ruhe können die Gäste zum Beispiel den Gastgarten im historischen Innenhof unter der 100 Jahre alten Linde erleben

und genießen. Das Refugium liegt inmitten der Stadt Gmunden und der glasklare Traunsee liegt in Gehweite. Direkt am See wäre noch das Tüpfelchen am Hotelhimmel, aber man kann nicht immer alles haben wollen und verlangen. Trotzdem wird man im Hotel „Zum Goldenen Hirschen“ mehrfach verwöhnt und vergißt sehr schnell, dass man in einem „Stadthotel“ wohnt. Der See ist ja wirklich in Gehweite. Pünktlich zum Start der Kulturhauptstadt 2024 wurde das historische Haus mit viel Weitblick und Sinn für das Schöne dieses Jahr in ein gemütliches Kleinod mit 21 individuellen Zimmern verwandelt.

Die Moderne trifft das Alte

Im gesamten Haus ist das Thema Kunst und der Respekt zum Bestehenden sowie die Liebe zum ein bisschen Extravaganter spürbar. Auch ganz speziell gesetzte Details findet man, so man einen Blick dafür entwickelt hat. Die Kombination von etwas Vintage, Moderne gepaart mit Antiquitäten wurde so zu einem Vorzeigemerkmale des Hauses entwickelt.





Wirtshausküche next level

In der Wirtsstube sorgen heimische, handgewebte Stoffe und feine Gmundner Keramik für eine stimmige Esskultur. Klassisch und kuschelig ist das Ambiente mit einem original Schleiss Kachelofen und regionaltypischen Wirtshautischen. Für Feierlichkeiten stehen „Keramikstüberl“, „Hirschensaal“ und „Weinkeller“ zusätzlich zur Verfügung. Die Kulinarik kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Eine klassische österreichische Küche, modern interpretiert mit geschärftem Blick ins nahe Ausland wird angeboten.

Die Golden Lofts

Neben den Zimmern und Suiten bilden die „Die Golden Lofts“ eine feine Rückzugsoase für Paare und Familien, die in der Badesaison eine gute Zeit am See verbringen wollen, freut sich



Architektin und Gastgeberin Inge Krebs-Hinterwirth. Sie hat in den letzten 18 Monaten gemeinsam mit ihrem Team das 400 Jahre alte Gasthaus in ein feines Boutiquehotel umgewandelt. Die „Golden Lofts“ präsentieren sich mit kuscheligen Lieblingsplätzen, einem Kingsizebett und einer feinen Küchennische. All dies macht die Suite zudem schnell zu einem zweiten Zuhause.





















Mehrwert mit Ausblick

Wer nach einem langen Tag in der Stadt oder im See ermüdet nach Hause kommt, kann sich von der Dachterrasse aus nicht nur einen schönen Ausblick gönnen – hier warten Sauna und Daybeds zur vollkommenen Entspannung.

Fazit

Ein absolut gelungenes Redesign. Hier wurden durchdacht Akzente gesetzt, um das Haus in eine neue Dekade zu führen.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



DIE BESTEN. GANZ OBEN.

Das Hotel Seekarhaus in Obertauern setzte bei den Tischlerarbeiten auf die professionelle Zusammenarbeit mit der Tischlerei HUBER.

Das Hotel Das Seekarhaus hat seinen Ursprung im 17. Jh. Deren Besitzer begannen 1923 mit dem Umbau des Knappenhauses Seekar in ein großes Hotel, genannt „Sporthotel Seekar“. Das Unternehmen erlitt jedoch wirtschaftlichen Schiffbruch, und der Rohbau wurde an den Deutschen und Österreichischen Alpenverein verkauft. Bereits damals wurde der touristische Wert des Gebiets um Obertauern erkannt und mit dem Kauf des Seekarhauses ein bedeutender Stützpunkt für den Wintersport geschaffen.

Der Neubeginn

Das Seekarhaus wurde jahrzehntelang als Alpenvereinshaus geführt und verfügte über einfache Zimmer mit Etagenduschen und zwei Schlaflagern. Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Seekarhaus eines der ältesten Häuser in Obertauern und konnte nur noch als Skiheim mit verminderter Einrichtungsqualität vermietet werden. Der eigentliche Schutzhüttencharakter ging verloren, und so entschloss sich der Österreichische Alpenverein





1992 zum Verkauf des Hotels an die Familie Krings. Nach sechs Jahren zähen Ringens mit den Behörden wurde das Neubauprojekt endlich genehmigt. Das Seekarhaus wurde komplett abgetragen und das Haupthaus nach dem Plan von 1923 wiederhergestellt. Zwei Nebentrakte wurden zusätzlich rechts und links des Haupthauses geplant. Die Bauzeit betrug zwei Jahre. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das neue Tophotel befindet sich direkt an der Piste. Umringt von strahlend weißen Bergspitzen und jede Menge alpinen Charme verströmend, lässt dieses luxuriöse 5-Sterne-Hotel nun in Obertauern wirklich keinen Urlaubswunsch mehr offen.

Von der Einfachheit zum Luxus

Anspruchsvolle Gäste in jeder Altersklasse finden hier einen Ort der Ruhe und Erholung. Kulinarische Hochgenüsse und modernste Skianlagen sind nur ein paar der Dinge, die ab sofort als Selbstverständlichkeit gelten. Das neu gebaute Seekarhaus Wellness- & Familienhotel bietet einen genussvollen Winterurlaub im schneesichersten Skiort Österreichs. Das fashionable Hotel zählt zu den luxuriösesten Hotels in Obertauern und ist der perfekte Ort, um einen einzigartigen Skiurlaub zu verbringen. Das Haus strahlt jede Menge Gastfreundschaft, Stil und alpinen Flair aus. Als familienorientierter Betrieb ist es flexibel und bietet Gästen jeder Altersstufe genau das Richtige. Egal ob als Familie, als Pärchen, alleine oder mit Freunden – die Gastgeberfamilie Krings freut sich mit ihrem Team darauf, Gäste im 5-Sterne-Refugium verwöhnen zu dürfen. Während Hafro Boden die Deckenquadrate realisiert hat, wurde die Tischlerei Huber mit den Arbeiten der Zimmerausstattung betraut. Dabei wurden als Materialien schlichte Eiche, Schreibtischplatten mit Textilstruktur sowie Decken- und Wandvertäfelung aus Tafelparkett Altholz Ulme eingesetzt. Für Kinder wurden hochklappbare Schrankbetten über Couch angefertigt. Entstanden ist eine Designwelt, die viel Gemütlichkeit und alpines Flair ausstrahlt, ohne dabei ins Kitschige abzugleiten. Großzügige Zimmereinheiten, eine durchdachte Raumaufteilung, viel Holz und warme Farben verwöhnen den anspruchsvollen Gast. Der neue Personaltrakt, wurde ebenfalls von Tischlerei Huber gefertigt. Es entstanden 15 gemütliche Zimmer.

Bauherren: Familie Krings

Generalunternehmer/Architekt

komplettes Design und Planung: Geisler & Trimmel

Lieferant Deckenquadrate: Hafro Boden

Verwendete Materialien der Tischlerarbeiten: schlichte Eiche, Schreibtischplatten aus Dekor mit Textilstruktur, Decken und Wandvertäfelung aus Tafelparkett Altholz Ulme. Für Kinder hochklappbare Schrankbetten über Couch.

Tischlerei HUBER: Holz & Textil mit Stil

In Hüttschlag/Großarlal, steht ein hochmodernes Unternehmen mit 26 Mitarbeitern. Christoph Aichhorn leitet die Geschäfte des zum Komplettanbieter aufgestiegenen Betriebs.

„Alles unter einem Dach“ war und ist die bis heute gültige Devise. Huber-Kunden müssen nicht mit dem Abstimmen der einzelnen Einrichtungsgegenstände und Materialien von einer Firma zur anderen wandern. Sie finden alles bei der Tischlerei selbst. Bestens ausgebildete Experten stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Egal ob es sich um einen Neubau oder Ausbau handelt – das Huber-Team liefert die komplette Innenraumausstattung. Sämtliche Holzarten werden verarbeitet. Dazu kommen Sonderanfertigungen wie Türen, traditionelle Einrichtungen und verschiedene Bodenvarianten sowie eine große Auswahl an Vorhängen, Möbelstoffen und modernen Polstermöbeln.

Was heute bei Kunden zählt, ist nicht nur höchste Qualität, sondern auch die rasche Herstellung. Mit der neuen 5-Achs CNC-Maschine und dem bestehenden Maschinenpark ist die Tischlerei auch in punkto Schnelligkeit unschlagbar.

Neu ist der heuer eröffnete Onlineshop „HUBER COLLECTION“ mit tollen Angeboten von attraktiven Wohnaccessoires bis hin zu professionellen Kunstwerken.

www.tischlerei-huber.at



Coolness in den Alpen

Gastgeberfamilie Rohrmoser träumte lange davon, etwas Neues am Hotelsektor zu schaffen. Etwas Außergewöhnliches, Lässiges und Unverwechselbares. Seit August 2021 leben sie nun ihren Traum und präsentieren das Hotel Jufenalm nach großer Umgestaltung als erstes Boho-Hotel in den Alpen im österreichischen Maria Alm.

Text: Peter A. de Cillia; Fotos © NEST x NOMAD



In Alleinlage auf 1.150 Metern, wo die reine Bergluft klare Gedanken sowie ein Gefühl von Freiheit hervorruft und das Steinerne Meer zu Füßen liegt, ist ein ganz besonderer Ort entstanden. Die Bezeichnung „Boho“ steht unter anderem als Kürzel für „Bohème“ oder „Bohemian“ und basiert auf der intellektuellen Auflehnung gegen das steife Bürgertum. Es geschah bereits im 19. Jahrhundert und mitten in der Bewegung befanden sich Künstler, Philosophen und Dichter, die sich zu der sogenannten Bohème formierten. Nun, der Gedanke der Bewegung klingt verführerisch, aber wie wird er in einem Hotel umgesetzt? Mit einigen leisen Vorurteilen begaben wir uns auf Spurensuche. Werden wir von lässigen, ausgeflippten Typen empfangen? Wie spiegelt sich die Philosophie im Design, in der Küche wider?



Bohemian Spirit meets the Alps

Dreißig moderne Zimmer und Suiten – aufgeteilt in behagliche „Originals“, außergewöhnliche „Bohemians“ und exklusive „Sky Suiten“ – bestehen mit einem zurückhaltenden, authentischen und sehr gemütlichen Design in warmen Creme-, Beige- und Greige-Tönen und Panoramafenstern mit freiem Blick auf die umliegende Bergwelt. Von 16 bis 53 Quadratmetern ist für jede Begehrlichkeit etwas dabei. Die Designlinie zieht sich wie ein „roter Faden“ durch alle Räumlichkeiten. Hier wird auch auf kleine Details geachtet, kein Farbton, kein Möbelstück stört das Gesamtensemble. Naturliebhaber finden zudem mit dem Tiny House „Reiselust“, das direkt neben dem Wildtiergehege liegt, einen besonderen Rückzugsort. ➤

Architektur & Design

Wichtig ist der Gastgeberfamilie vor allem, alles in seiner Urform zu belassen, sowie Naturmaterialien zu verwenden. So haben sie von den umliegenden Bauernhöfen 100 Jahre altes Holz abgetragen, um es im Hotel wieder zu verwenden; denn Nachhaltigkeit steht auch im Design im Vordergrund. Neben hochwertigen Leinen- und Samtstoffen, Rattan- und Korbmöbeln sowie Makramees findet man hier auch viel Naturstein und Ton. An der Außenfassade besticht eine schwarze Wand aus Kalkstein mit glitzernden Splittern und Swarovski-Steinen. Zudem finden sich in der gesamten Hotelanlage neben See- und Pampasgras zahlreiche Pflanzen, die für eine lebendige, vitalisierende und harmonische Atmosphäre sorgen sollen.





Wellness & Wohlbefinden

Inmitten eindrucksvoller Naturkulisse und mit unverbautem Blick auf den Hochkönig und das Steinerner Meer befinden sich im Garten passend zum Boho-Stil ein 150 Quadratmeter großer Naturbadeteich, „The Golden Lake“, mit angrenzender Spiegelglas Design-Sauna, einem beheizten Swim-Spa mit Gegenstromanlage, einem 36 Grad warmen Whirlpool, einer Erlebnisdusche unter freiem Himmel und einige Sonnenliegen. Schließt man kurz die Augen und vergißt die Alpen ringsherum, könnte man sich durchaus auch in der fernen Karibik fühlen. Zudem verfügen einige Suiten auch über einen „Home Spa“ – eigene Saunen mit fantastischem Ausblick auf die umliegende Bergwelt. Die „Chillout-Lounge“ und das hauseigene Solarium runden den Wellnessbereich ab. Klein, aber fein trifft hier zu.

Alpenküche neu interpretiert

Auch im Bereich Kulinarik geht die Jufenalp neue Wege und vereint die traditionelle, österreichische Küche mit zeitgenössischen modernen Highlights, die durchaus begeistern und in althergebrachte Rezepte und Klassiker neuen Schwung bringen. Im Vordergrund stehen dabei lokale und saisonale Produkte. Vom begehrten Kaiserschmarrn bis hin zu modernen Kreationen wie Sushi Snackbowls, Bohemian Burrata und vegane Speisen finden sowohl Traditionsgerichte wie innovative Kompositionen Platz auf der Speisekarte. Im Rahmen der Halbpension (3-Gänge am Abend) genießt man das À-la-carte-Dinner aus der allgemeinen Karte. Man wählt drei Gerichte aus und muss am Abend keine „Schlacht am Buffet“ überleben. So man ein exklusives Candle-Light-Dinner genießen möchte, auch diese Möglichkeit wird angeboten. Und dass in der Früh ein hervorragendes Frühstück zur Verfügung steht, ist hier eine Selbstverständlichkeit. Beste,

meistens regionale Qualität, überzeugt. Aus einer ganz speziellen Eikarte kann individuell bestellt werden und die Köstlichkeiten werden sodann serviert. Unter Tags wird der Gastgarten und das Restaurant von externem Wandervolk frequentiert, aber wenn man sich dem entziehen will, findet man sein ganz besonderes, ruhiges Plätzchen.

Fazit

Ein Hotelprojekt mit einer etwas anderen Philosophie. Kein Marketinggag – hier wird versucht, so gut es geht „Boho“ zu leben. Sehr aufmerksame, junge MitarbeiterInnen spielen perfekt mit, das Publikum ist noch eher „konservativer“ eingestellt und lässt sich durchaus mit anderen Tophotels vergleichen. Aber vielleicht ist dieser Umstand auch gut so, denn wer will schon überall Menschen sehen und hören, die womöglich glauben, einem Klischee nachlaufen zu müssen. Apropos hören – einzig die Dauerbeschallung mit einer 08/15-Musik aus der Retorte sollte überdacht werden. Es gibt genügend ziemlich coole internationale Musiksender, die genau „Boho“ bestens bedienen können.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

Relaxzonen im Freien

Der perfekte Hotel- oder Gastgarten lädt zur Entspannung ein. Im Freien verweilen, Feste feiern, aber auch ein wenig runterkommen und abschalten ist angesagt. Die Gastgeber können durch Überraschungseffekte, Design und Langlebigkeit der Materialien punkten.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: WhiteWall, Artemide, hollu





Der hochwertige HD Metal Print von WhiteWall ist bestens geeignet für geschützte Außenbereiche.

Stabilität trifft auf Leichtigkeit

Der ChromaLuxe HD Metal Print von WhiteWall ist besonders stabil, strapazierfähig und witterungs- und wasserbeständig – und trotz des Metalls besonders leicht. Mithilfe hochmoderner Drucktechnik verbinden sich die Farben der Fotografie dauerhaft mit der Beschichtung des Aluminiums und das Motiv erhält einen faszinierenden Glanz. Das Verfahren: Das Foto wird mit Fine Art Inkjet Tinten spiegelverkehrt auf ein Transferpapier gedruckt. Mit Hitze und Druck dampft die Tinte in die Spezialbeschichtung des 1 mm dünnen Aluminiums. Je nach gewünschtem Effekt kann zwischen glänzendem und gebürstetem Aluminium gewählt werden. Das glänzende Aluminium punktet mit Farbbrillanz, die

gebürstete Variante betont den metallischen Look für eine extravagante Präsentation mit Schimmereffekt. Der Premium-Druck mit den eigenen Fotografien auf Aluminium ist durch seine Robustheit ideal für geschützte Außenbereiche, aber auch in Küche und Bad besonders gut einsetzbar. Bestens geeignet für eine überdachte Lounge im Garten oder einen Balkon. Durch das geringe Eigengewicht kommen ChromaLuxe HD Metal Prints auch besonders für Großformate in Frage und beeindrucken auch bei farbintensiven und kontrastreichen Motiven.

Lichtarchitekturen in Natur und Garten

Wenn im Sommer die Sonne langsam untergeht und die Dämmerung hereinbricht, gehen im Garten die Lichter an: Die Atmosphäre verändert sich, wird verwunschen und verträumt, und die vertraute Umgebung erhält ein anderes Gesicht. Um Außenbereiche abends in ansprechende Lichtlandschaften zu verwandeln, versammelt die Outdoor-Kollektion von Artemide exklusive Designleuchten. Sie versehen verschiedenste Architekturen mit aufregenden Akzenten und fügen sich ideal in Garten- und Parklandschaften ein. Funktionales Licht kann dabei mit emotionalem Licht kombiniert werden, allgemeine und akzentuierende Beleuchtungen einander harmonisch ergänzen. Lichtinseln laden zur Geselligkeit ein und durchdachte Lichtachsen betonen räumliche Eigenheiten, während wohltdosierte Blickfänge in den Vordergrund rücken. Artemide erweitert so den Wohn- sowie Lebensraum von drinnen nach draußen und sorgt dazu für Sicherheit im Dunkeln.



Gople Outdoor gibt es als Boden-, Pendel- & Stehleuchten

Gople Outdoor & Tolomeo Outdoor

Die Boden-, Pendel- und Stehleuchten Gople Outdoor bestehen aus witterungsbeständigem Kunststoff. Sie sind vielseitig einsetzbar und begleiten das Verweilen unter freiem Himmel mit stimmungsvollem Lichtspiel. Besondere Akzente setzt Gople z. B., wenn die Leuchten wie Lampions in Bäumen gruppiert werden. Ihre abgerundete, zylindrische Form fügt sich dann harmonisch in die natürliche Umgebung ein. Lange Kabel bieten dazu flexible Möglichkeiten, die Leuchten immer wieder neu zu positionieren. Das Design stammt von Bjarke Ingels Group (BIG).

Wer dagegen ein klassisches, vertrautes Leuchtenantlitz bevorzugt, kann auf Tolomeo XXL zurückgreifen. Abgeleitet von der ikonischen und weltberühmten Schreibtischleuchte Tolomeo, die Michele De Lucchi bereits vor 35 Jahren entwickelt hat. Die Stehleuchte Tolomeo Paralume kann mit ihrem ausladenden Leuchtenarm eine ganze Festtafel beleuchten. Das Leuchtmittel wird durch einen Innendiffuser aus Opalglass vor widrigen Witterungsverhältnissen geschützt. Der Schirm ist aus Thuja-Stoff gefertigt, welcher optisch an Jute erinnert, aber klassische Eigenschaften eines wetterbeständigen Kunststoffes mit sich bringt. Der Leuchtenkopf der Lampione erinnert dagegen an eine Straßenlaterne aus längst vergangenen Zeiten. Ihre strukturellen Elemente wurden verstärkt und konsolidiert, um den erhöhten äußeren Belastungen standzuhalten.

Der perfekte Helfer für den Outdoor-Putz

Glänzende Aussichten für die professionelle Reinigung verspricht „hollu Massivo“. Damit werden Outdoor-Möbel, Terrassenfliesen und Kunststoff-Oberflächen im Handumdrehen wieder zum Strahlen gebracht. Einfach anwendbar und universell einsetzbar, entfernt der Intensivreiniger problemlos hartnäckige Verschmutzungen wie Ruß und Staub. Durch professionelle Reinigung mit schonenden hollu-Produkten kann man die Lebensdauer der Materialien deutlich verlängern. Dazu bietet der Tiroler Hygienespezialist Wartungspakete, Reparaturservice und Ersatzteilgarantie für Maschinen und Geräte sowie auch einen Verleihservice an. Der Tipp vom Profi: hollu Massivo mit dem blauen hollu Mikrofaser Tuch auf die Verschmutzung aufbringen, abwischen und für ein streifenfreies Ergebnis mit Wasser nachspülen.



Schnell zur effizienten Lichtlösung: mit TwinCAT 3 Lighting Solution

Die TwinCAT 3 Lighting Solution:

- über Excel konfigurierbar, voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar
- vereinfacht alle Arbeitsschritte von Engineering bis Wartung
- integriert alle typischen Lichtregelungen
- unbegrenzte Anzahl der DALI-2-Linien
- schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen direkt im Betrieb
- DALI-2-Linien unabhängige Gruppierungen

Scannen und alles über die Vorteile der Lighting Solution erfahren



Für individuelle Lichtsteuerungen: 7-Zoll-Multitouch-Panel, Buskoppler, I/Os und TwinCAT 3 Lighting Solution.

Die Zukunft in der Garage

Ob es sich nun um ein Abholservice für die Gäste handelt oder dem Eigentümer zur Verfügung steht, die Autowelt wandelt sich. Einige interessante Neuerscheinungen auf den nächsten Seiten.

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia; Fotos: Werk



Kleiner SUV mit grossem Potenzial

Der neue Volvo EX30 nimmt eine entscheidende Rolle im Modellportfolio des schwedischen Premium-Automobilherstellers ein. Mit dem Volvo EX30 reagiert das Unternehmen auf die wachsende Nachfrage nach kleineren, vollelektrischen Fahrzeugen. Der kleine SUV kombiniert die kompakten Abmessungen, mit denen sich der Alltag in Städten problemlos meistern lässt, mit

dem gewohnten Komfort und den fortschrittlichen Technologien eines Volvo Modells. Die markentypisch umfassende Sicherheitsausstattung ist perfekt auf das urbane Umfeld abgestimmt: Eine spezielle Ausstiegswarnung nimmt die sogenannten „Dooring“-Unfälle ins Visier, damit Passantinnen und Passanten und Zweiradfahrende nicht mit sich plötzlich öffnenden Fahrertüren kollidieren.



Die Design-Ikone unter den Elektroautos

Jetzt folgt die neueste Ausbaustufe des automobilen Sympathieträgers: der ID. Buzz mit langem Radstand. „Made in Germany“ für Europa – und für Kanada und die USA. Mit einer Länge von fast fünf Metern und bis zu sieben Sitzplätzen ist der große ID. Buzz perfekt. Das Plus an Länge schafft Platz für eine dritte Sitzreihe, für noch mehr Kofferraum, für eine neue, größere 85-kWh-Batterie (Nettokapazität) und damit für noch mehr Reichweite. Im Winter erhöht eine neue Wärmepumpe die Effizienz. Zudem wird der ID. Buzz mit einer ebenfalls neuen 210-kW-E-Maschine (286 PS) auf den Markt kommen. Nach

nur 7,9 Sekunden ist der große ID. Buzz 100 km/h schnell. Und das ist nicht alles: Eine Allradversion (GTX) mit einer Leistung von 250 kW (339 PS) ist für 2024 angekündigt. Der 0-100-Sprint des ID. Buzz GTX und damit das zügige Einfädeln auf der Autobahn werden in 6,4 Sekunden erledigt sein.

Die Reise-Ikone

Volkswagen Nutzfahrzeuge feiert das 35-jährige Jubiläum seiner Camping-Ikone California. Grund zum Feiern, nicht nur für den T6.1 – auch von den California Modellen Caddy und Grand California gibt es zum Jubiläum besonders attraktive Angebote. Die neuen limitierten Sondermodelle, die California Austria Birthday Edition Reisemobile, sind ab sofort erhältlich. Mit bewährter 5 Jahres-Garantie**** beim California und Caddy sowie der Möglichkeit des Vorsteuerabzugs für Unternehmer, werden die Modelle noch interessanter. Auch der Caddy California Camper kommt als Geburtstagsmodell, wie immer mit einem fest verbauten Küchenmodul mit ausziehbarem Gaskocher und Besteckschublade, bequemer Schlafmöglichkeit, Belüftungsgitter für Fahrer und Beifahrer mit integriertem Mückenschutz, vier dimmbaren LEDs innen, verstaubarem Campingtisch, Klappstühlen und vielem mehr.





Der neue Premium-Pick-up

Der Amarok von Volkswagen Nutzfahrzeuge ist jetzt in Österreich bestellbar. Ausgerüstet mit 125 kW / 170 PS und 405 Newtonmetern Drehmoment starkem TDI, Sechsgang-Handschaltung und zuschaltbarem 4MOTION-Allradantrieb stellt diese Variante den Einstieg in das Pick-up-Segment bei Volkswagen Nutzfahrzeuge dar. Der neue Amarok meistert dank bis zu 1,19 Tonnen Zuladung bis zu 3,5 Tonnen Anhängelast und einer durchdachten Cargobox im gewerblichen Einsatz und in der Freizeit

alle erdenklichen Aufgaben. An Bord des Pick-up sorgen je nach Ausstattung mehr als 25 Assistenzsysteme, Displays mit bis zu 12,3 Zoll Bildschirmdiagonale, eine praxisorientierte Mischung aus digitalen und analogen Bedienelementen und hochwertige Materialien für neue Standards im Pick-up-Segment. In dem innovativen Nutzfahrzeug, das auch in schwierigem Gelände bestehen und dabei schwere Aufgaben lösen kann, arbeiten wahlweise zwei effiziente TDI-Vierzylinder sowie ein Sechszylinder-Turbodiesel-Motor mit einer Leistung von 177 kW / 241 PS. Angeboten wird der neue Amarok in fünf Ausstattungsvarianten: als „Amarok“, „Life“ und „Style“ sowie in den Topversionen „PanAmericana“ (Offroad-Styling) und „Aventura“ (Onroad-Styling). Konzipiert wurde der neue Amarok für Europa exklusiv als viertüriger Pick-up mit Doppelkabine („DoubleCab“). Und für Unternehmerinnen und Unternehmer ist bei betrieblicher Nutzung der Vorsteuerabzug für den neuen Amarok wieder möglich.



Passat Variant auf finalen Erprobungsfahrten

Ende August wird der neue Passat Variant seine Weltpremiere feiern. Vorab veröffentlicht die Marke Volkswagen erste Details zur nächsten Passat-Generation. Ausgestattet ist das neue Modell mit einer Vielzahl an Innovationen wie beispielsweise einem intuitiven Anzeige- sowie Bedienkonzept, einem wertigen Interieur, einer neuen adaptiven Fahrwerksregelung, Sitzen auf Oberklasseniveau und Plug-In-Hybrid-Antrieben mit elektrischen Reichweiten von bis zu 100 Kilometern. Im ersten Quartal 2024 wird der neue Passat Variant auf den Markt kommen. Es ist die bereits neunte Generation eines der weltweit erfolgreichsten Mittelklasseautos mit über 50 Jahren Historie und mehr als 30 Millionen verkauften Exemplaren.



Der aufgewertete Audi A8

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

Sportlich und elegant

Mit markanter und edler Optik fahren die Modelle Audi A6 und Audi A7 sowie ihre jeweiligen S-Modelle ins Modelljahr 2024. Neben neu gestalteten Ausstattungslinien mit eigenständigen Designelementen an der Front und am Heck erhalten die Oberklasse-Modelle kraftvolle Farben im In- und Exterieur, neue Felgendesigns und eine aufgewertete Serienausstattung. Im Zuge der Modellaufwertung von Audi A6 Limousine und Avant sowie A7 Sportback wird die Angebotsstruktur neu geordnet. Die neue Struktur macht es für KundenInnen übersichtlicher und bietet gleichzeitig mehr Raum für Individualität, da nun der Innenraum unabhängig vom gewählten Exterieur-Paket gestaltet werden kann. ➤





Nachhaltiger Eindruck

Als Vorbote einer neuen Modellgeneration hinterlässt der Volvo EX90 einen bleibenden Eindruck: Der große Elektro-SUV setzt auf natürliche oder recycelte Materialien. Sie schonen nicht nur die Umwelt, sondern weisen auch eine attraktive Optik und eine ansprechende Haptik auf. Der Volvo EX90 interpretiert Luxus auf die bis dato nachhaltigste Art und Weise.

Nachhaltige Materialien

Konventionelle Stoffe werden ersetzt durch recycelte Materialien und das fortschrittliche und nachhaltige Material Nordico. Der weiche und leichte Stoff setzt einen neuen Standard für hochwertiges Innendesign: Er besteht aus Vinyl, recycelten PET-Flaschen und Kork sowie biologisch angebautem Material aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern in Schweden und Finnland. Als Alternative steht mit Tailored Wool ein weiteres nachhaltiges

und lederfreies Material für die Sitzbezüge zur Wahl. Die Nativa™-zertifizierte Wollmischung erfüllt nicht nur strenge Nachhaltigkeitsstandards in Bezug auf Tierschutz, Umwelt und soziale Belange, sondern hat auch eine Performance-Zertifizierung der renommierten Woolmark Company erhalten. Während die Fußmatten zum Teil aus regeneriertem Polyamid bestehen, finden sich an Armaturentafel und Türverkleidungen Dekoreinlagen aus FSC-zertifiziertem Holz. Mit dieser Materialzusammenstellung besteht der Volvo EX90 aus fast 50 Kilogramm recycelten Kunststoffen und biobasierten Materialien – der höchste Anteil an nicht primär fossilbasierten Materialien in der Volvo Modellpalette.

Stylisches Design und dynamischer Fahrspaß

Das sind die Domänen des neuen GLC Coupés von Mercedes-Benz. Es ist das sportliche Schwesterfahrzeug zum GLC SUV. Das Design vermittelt Eleganz, Dynamik und Offroad-Abenteuer schon im Stand.

Das neue GLC Coupé verbindet sportliche Fahrleistungen mit hoher Effizienz. Es ist mit elektrifizierten Antrieben erhältlich: entweder als Plug-in-Hybrid mit praxistauglicher elektrischer Reichweite oder als Mild-Hybrid mit 48-Volt-Technik und integriertem Startergenerator für Extra-Boost und Rekuperation. Dabei ist das neue GLC Coupé auf jedem Terrain zuhause: Onroad und offroad überzeugt es mit Komfort und Agilität. Das Sportfahrwerk gehört zur Serienausstattung. Dank des Offroad-Screens und der „transparenten Motorhaube“ als Bestandteil der 360-Grad-Kamera wird das Fahrerlebnis noch komfortabler. ▮





Get a vibe

Erholung und Entspannung mit Ausblick auf eine magische Gipfelwelt findet man im VAYA Fieberbrunn. Das Tiroler Feriendomizil hält die richtige Unterkunft für absolut verschiedene Urlaubswünsche bereit.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: © VAYA Group





Alpen bietet alles für einen abwechslungsreichen Sommer- oder Winterurlaub. Rund ums Hotel finden sich ausgedehnte Wander- und Mountainbiketrails, der schönste Bergsee der Alpen und zahlreiche Attraktionen für einen gelungenen Urlaub in Fieberbrunn. Und im Winter steigen die Gäste nur ein paar Gehminuten vom VAYA Fieberbrunn in den legendären Skizirkus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn ein.

So lebt man im VAYA-Dorf

Alleine, mit der Familie oder mit mehreren Freunden – VAYA will die passende Unterkunft in Fieberbrunn anbieten. Das Angebot reicht vom Einzelzimmer über Suiten und Apartments mit

Der Spagat, für alle Urlaubsvorstellungen der Gäste das Richtige anbieten zu können, ist nicht gerade einfach. Die Einen wollen Ruhe, die Anderen viel Action und eine andere Gruppe reist mit der Familie an. Was also tun, um alle Begehrlichkeiten zu befriedigen? Die VAYA-Gruppe stellte sich dieser Herausforderung.

Faszinierende Bergwelt

Gipfel, die sich bis über 2.500 Meter in den Himmel erheben, sanfte Hänge, grüne Almen, schroffe Felswände und im Winter tief verschneite Pisten umgeben das VAYA Fieberbrunn. Egal, zu welcher Jahreszeit, die imposante Bergwelt der Kitzbüheler



mehreren Schlafzimmern bis hin zum Chalet und dem fünf Zimmer umfassenden Penthouse mit Panoramablick. Gemeinsam haben alle Kategorien eine sehr gelungene, zeitlos elegante Ausstattung in modernem Alpenstil, ohne dabei in eine Kitsch-Alpenwelt aus Disneyland zu verfallen. Hochwertige Möbel aus Altholz, weitläufige Terrassen oder Balkone, schöne Ausblicke und WLAN, viel Glas, Holz und gediegenes Leder vermitteln sogleich ein Wohlfühlambiente. Die Suiten, Apartments, Penthouses und das Chalet punkten zudem mit einer voll ausgestatteten Wohnküche, die sich hervorragend für ein geselliges Beisammensein eignet. In einigen Kategorien steht zudem eine private Sauna zur Verfügung.



Die Kulinarik

Das Frühstücksbuffet bietet knuspriges Brot und Gebäck, frisches Obst und Gemüse, Käse, Joghurt, Müsli, verschiedene Ei-Gerichte, Wurst, Aufstriche, Räucherlachs, Säfte und Heißgetränke. Alle Zutaten stammen vorwiegend aus der Region. Das Küchenteam des Restaurants verwöhnt seine Gäste mit abwechslungsreichen Gerichten, bei der klassische Kochkunst auf traditionelle Speisen und mediterrane Einfüsse trifft. Und das mit einer herausragenden Qualität, die sich mit Vielen am Markt durchaus messen kann. Die abendlichen Menüs oder Buffets lassen keine Wünsche offen, auch Verwöhnte werden zufrieden gestellt. Die Bar serviert täglich Cocktails, edle Spirituosen, ausgewählte Weine und Klassiker der internationalen Barszene.

























Die Spalandschaft

Die hauseigene Wohlfühl-Loose bietet einen Indoor- oder Outdoorpool, eine Finnische Sauna, eine Biosauna, eine Textilsauna, eine Infrarotkabine und ein Dampfbad an. Auf Anfrage steht auch eine Vielzahl unterschiedlicher Massagen zur Auswahl. Der moderne Fitnessraum bietet Topgeräte für Ausdauer- und Krafttraining. Und hier beginnt es sich ein wenig zu „spießen“, denn die gesamte Anlage hat viele Zimmer und Suiten und Chalets und steht auf einem Grundstück, das sehr wohl um einiges größer sein könnte. So ist auch die Spalandschaft für die Größe der Anlage eher klein dimensioniert. Hier zeigt sich eigentlich am meisten, dass weniger mehr sein könnte – sprich weniger Zimmereinheiten, mehr Platz.

Fazit

Architektur und Design sind bestens gewählt und hochwertig. Die Auswahl an Wohnkategorien sucht ihresgleichen, die Qualität ist stimmig und vor allem das Mitarbeiterteam, das aus vielen Nationen besteht, agiert umsichtig und sehr professionell. Der Versuch, es allen recht zu machen, gelingt recht gut, aber naturgemäß muss man dabei kleinere Abstriche – siehe Spalandschaft – in Kauf nehmen.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

VAYA wurde 2008 gegründet und ist die derzeit größte österreichische Hotelgruppe im Alpenraum. Ihren Sitz hat sie im Großraum Innsbruck. Ziel des Unternehmens ist es, unverwechselbare Unterkünfte im Alpenraum zu bieten. Heute betreibt die VAYA Group knapp 30 Häuser in Toplagen bekannter Bergsportdestinationen. Sie alle haben nicht nur ihre hervorragende Lage gemeinsam, sondern auch das unverwechselbare VAYA Design. Unter der Dachmarke VAYA Group werden die Unterkünfte als VAYA Resorts, VAYA Apartments, VAYA Unique und by VAYA geführt. In den nächsten drei Jahren soll das Portfolio auf 50 VAYA-Betriebe aufgestockt werden.

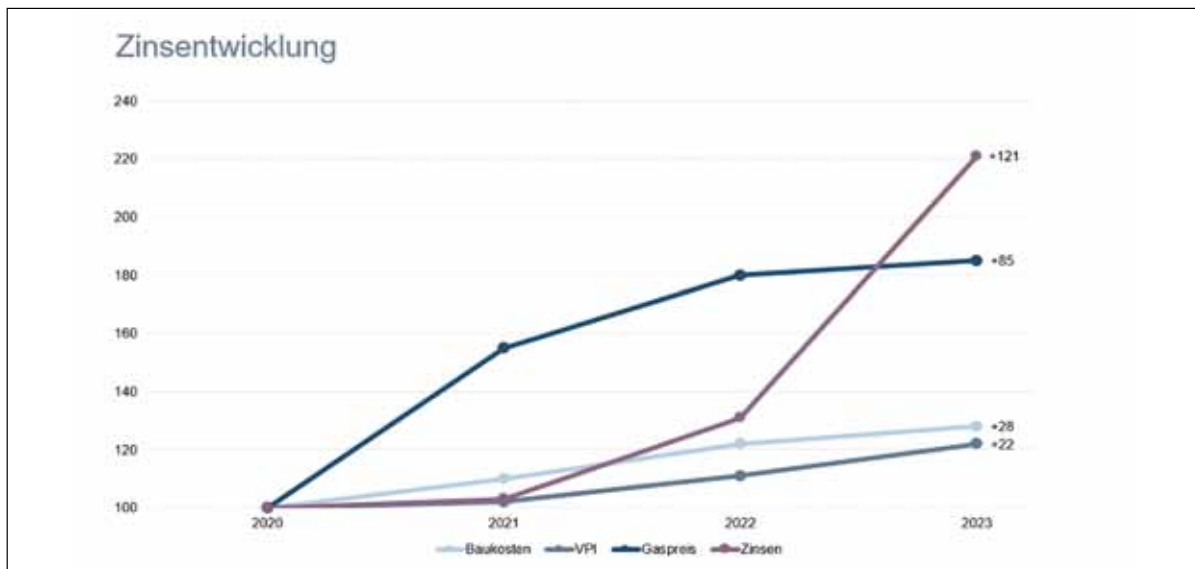


Thomas Reisenzahn

Kredite werden teurer und sind schwerer zu bekommen

Die heimische Hotelbranche steckt in einer Zwickmühle. Einerseits gibt es erfreuliche Zuwachsraten, andererseits sind die Betriebsergebnisse trotz der an Vor-Corona-Zeiten anschließenden Buchungslage unter Druck geraten. Die Preisdurchsetzung hat sich zwar verbessert, doch sind die Kosten von Rohstoffen, Energie und Personal noch stärker gestiegen. Dazu kommen gesalzene Baukosten, die es der kapitalintensiven Branche schwer machen, die notwendigen Investitionen zu stemmen. Investitionen in eine Hotelimmobilie sind jedoch permanent notwendig, um Gästebedürfnisse abzudecken und Innovationen umzusetzen.

Zusätzlich stellt sich das Problem der hohen Zinsbelastung. Eigentlich sollte mit den Zinserhöhungen die Inflation bekämpft werden, herausgekommen ist jedoch ein ordentlicher Dämpfer für die gesamte Wirtschaft. Den Betrieben steht für die Rückführung von Fremdkapital heute weniger Cashflow zur Verfügung, und neue Ratingvorschriften der Banken verschärfen die Gesamtsituation. Dies gilt ebenfalls für die kommende europäische Nachhaltigkeitsberichterstattung, wonach die „ESG-Risiken“ („environmental, social, governance“) in den Förderrichtlinien mitberücksichtigt werden müssen. Auch müssen sich die Betriebe in den preissensibleren und nachfrageschwächeren Sommermonaten in den Alpen der starken Konkurrenz durch Sun & Beach-Destinationen stellen.



All diese Szenarien stehen vor dem Hintergrund einer sinkenden Eigenkapitalquote, hoher Fixkosten und weiter steigender Zinsen. Dies senkt die Krisenfestigkeit der Branche. Investitionsrisiken insbesondere für kleinere Unternehmen scheinen vorprogrammiert. Konkret lässt sich sagen: Es wird schwieriger, einen Kredit zu bekommen, der auch um einiges teurer sein wird.

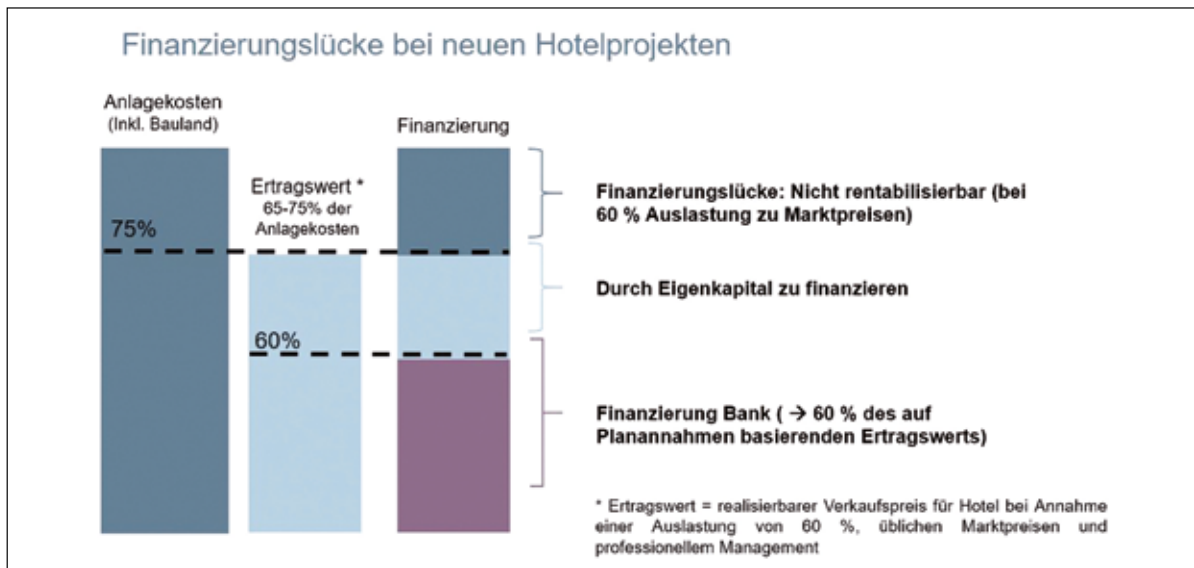
Aufgrund dieser wirtschaftlichen Situation und gesetzlichen Rahmenbedingungen (Basel III, Rating-Vorschriften, Taxonomie etc.) sind Banken zurückhaltend bei der Gewährung von Krediten.

Finanzierungslücke bei Hotelprojekten

Bei der Realisierung alpiner Hotels besteht meist eine Finanzierungslücke beziehungsweise eine Differenz zwischen dem Ertragswert (rentabilisierbare Investitionen, die über Banken am Kapitalmarkt finanzierbar sind) und den Anlagekosten.

Tragbare Investitionskosten

Diese Gegenüberstellung von tragbaren Investitionskosten und Anlagekosten soll aufzeigen, dass ein Hotelprojekt unter den derzeitigen Rahmenbedingungen schwer rentabilisierbar ist. Der Neubau eines alpinen 4-Sterne-Hotels kostet (je nach Lage und Ausrichtung) zwischen 250.000 und 300.000 Euro pro Zimmer (exkl. Grundstück). Bei der nachstehenden Darstellung wird von einer durchschnittlichen Investition von 270.000 Euro pro Zimmer ausgegangen.



Tragbare Investitionskosten

Annahmen	
4* Hotel	
70 Zimmer	
300 Öffnungstage	
70% Zimmerauslastung	
160 € durchschn. NettoLogiserlös / Zimmer / Tag	

Umsatz und GOP		
Beherbergung	2.352.000 €	60%
Gastronomie	1.372.000 €	35%
Nebenleistungen	196.000 €	5%
Gesamtumsatz	3.920.000 €	100%
GOP*	862.400 €	22%

Verfügbare Mittel für Verzinsung und Amortisation

Tragbare Investitionskosten	
Abschreibungen	3,00%
Fremdkapitalzinsen	4,50%
GOP	7,50%
11.500.000 €	

Gegenüberstellung tragbare Investitionskosten / Anlagekosten	
Anlagekosten pro Zimmer	270.000 €
Anlagekosten gesamt	18.900.000 €
Tragbare Investitionskosten	11.500.000 €
Finanzierungslücke	- 7.400.000 €

*laut ÖHT, 4/5-Stern-Benchmark (Median 2019)

Welche Fehler sollten bei Gesprächen mit Banken vermieden werden

- 1) Die Finanzierungsverhandlungen werden in der Regel im letzten Moment (oder zu spät) begonnen! (Faustregel: 4 bis 6 Monate vor Baubeginn, 3 Monate vor Baubeginn unterschriftsreif).
- 2) Zu häufig wird zuerst das Eigenkapital verbaut (ohne dass eine volle Ausfinanzierung gesichert ist), worauf das Projekt steckenbleibt. Nicht zuletzt bewirkt dies dann erhebliche Probleme bei den Förderungsanträgen.
- 3) Es wurde kein positives Vertrauensverhältnis zur Hausbank aufgebaut. Der Unternehmer kommt als „Bittsteller“ zur Bank; er ist Geschäftspartner!
- 4) Es wurde keine Machbarkeitsanalyse (Feasibility) erstellt. Darstellung der Auswirkungen auf Ertrags- und Liquiditätslage, GOP-Prognosen, Net Operating Profit-Ergebnisse und Eigenkapitalentwicklung fehlen.
- 5) Förderungen sollen (müssen) vor dem geplanten Baubeginn eingereicht werden.
- 6) Der Unternehmer ist oft zu schlecht über die unterschiedlichen Konditionen von Krediten informiert. Fachausdrücke sind oft zu wenig transparent.
- 7) Es werden keine Vorverhandlungen mit mehreren Banken geführt.
- 8) Der Unternehmer verhandelt in der Regel fast nur über die Höhe der Zinsen und akzeptiert die übrigen – oft entscheidenden – Konditionen zu schnell (Bearbeitungsgebühren: prozentuell oder absolut, Kontogebühren, Kosten für Stundungen, Zahlungstermine, Bedingungen für eine vorzeitige Tilgung, Kündigungsklausel etc.)

Kaffee wärmt die Seele





Vollkommener Genuss mit Momento

Mit intuitiver Technologie, Vielseitigkeit und zeitlosem, modularem Design überzeugt die Nespresso Momento Coffee & Milk.

Inspiziert von den Entwicklungen neuer Arbeitsweisen steht Nespresso Momento Coffee & Milk für authentische, nachhaltige und qualitativ hochwertige Kaffeeerlebnisse am Arbeitsplatz und in der Gastronomie. Die Profimaschine bietet eine große Auswahl an Rezepten in Barista-Qualität per Knopfdruck, angepasst an unterschiedlichste Kaffeavorlieben. Das besondere Highlight dabei ist die Zubereitung von 12 verschiedenen Milchrezepten.

Ausgestattet mit modernster Technologie ist das Nespresso Momento-System die bisher intuitivste Maschinenserie in der Professional Reihe. Angesichts der sich ständig erweiternden Kaffeavorlieben empfiehlt die Maschine die optimale Tassenlänge (Ristretto, Espresso, Lungo, Large Americano oder Americano) und liefert während des Brühens Informationen zu den Aromaprofilen und der Intensität der 16 Nespresso Professional Kaffees. Zudem ist mit Hilfe der Touchless-Funktion eine völlig kontaktlose Bedienung der Maschine möglich. Anstatt über den Touchscreen am Gerät werden Zubereitungsart und -größe am eigenen Smartphone ausgewählt. Das sorgt für ein Maximum an Hygiene und perfekten Kaffeegenuss nach eigenen Vorlieben.

Der Nachhaltigkeit verpflichtet

Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss sind für Nespresso untrennbar miteinander verbunden. Das vielseitige Engagement im Bereich Nachhaltigkeit beginnt beim

Kaffeeanbau auf den Farmen und geht bis zum Recycling gebrauchter Kapseln in Österreich. Auch die Maschinen der Momento-Reihe wurden unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit entwickelt. Mit langlebigen Komponenten und leicht reparierbaren oder austauschbaren Elementen, recycelbaren Verpackungen und Einstellungen, die sowohl Wasser als auch Energie sparen, hat man alle Schritte unternommen, um die Umweltauswirkungen des Systems zu minimieren. Die Maschine zeichnet sich durch ein modernes, schlichtes Design aus, das eine zeitlose Ergänzung für jedes Büro, Restaurant, Bar oder Cafés darstellt.



Für den perfekten Kaffeegenuss

Mit der GIGA X8 bietet JURA eine komplett neue Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz.



Mit der GIGA X8 beweist JURA eindrucksvoll Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall dort, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt die Maschine mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert daraus ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist.

Für Höchstleistungen geschaffen

Die GIGA X8 stellt eine komplett neue Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz dar. Sie brilliert in allen Belangen, die Vorzüge machen Sinn. Ein komplett neues Innenleben macht die GIGA X8 robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicierbar. Der Kombiauslauf ist komplett auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet. Das Touch-Display erlaubt intuitive, simple Bedienung und ermöglicht größtmögliche Flexibilität.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Der Kaffeevollautomat hat's in sich: Zwei Hochleistungs-Keramikscheiben-Mahlwerke liefern zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten und CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.) liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Weiters verfügt der Genussprofi über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Und für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt zudem die Speed-Funktion. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich klar verständlich und vollkommen intuitiv. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – das verlangen die Profis und Jura bietet dies auch – der 5-Sterne-Gedanke reicht bis ins kleinste Detail.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert auch die Pflege der Maschine. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die darin vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

Individualität ist gefragt

Als einzelner Vollautomat genauso wie mit passenden Peripheriegeräten wie Tassenwärmer, Abrechnungssystem etc. erweitert, auf Basis der GIGA X8 lässt sich für jedes Einsatzgebiet die ideale Kaffee-Komplettlösung konfigurieren. Bei Bedarf wächst der Kaffeevollautomat auch bequem mit steigenden Anforderungen mit. Mit dem Bezahl- und Verwaltungssystem 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 eingesetzt werden kann. Das webbasierte System ist kostenlos und benötigt keine Software-Installation. Nach dem Erstellen eines Accounts steht eine Geräteverwaltung zur Verfügung, die keine Wünsche offenlässt.

www.jura.com





Heart&Soul

Kaffeegeschirr mit Design

Ob beim opulenten Frühstück oder beim Kaffee zwischendurch, neben der Qualität der Bohne und der Kaffeemaschine sollte auch die Ästhetik der dazugehörigen Tassen perfekt harmonieren und den Gast auch überraschen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



Bauscher



Schönwald

Mit einer ungewöhnlichen Optik erschließt das Design der Porzellankollektion Create von Bauscher eine neue Welt zwischen Nostalgie und Neuland. Dank der Artikelvielfalt können auf der Kollektion unterschiedlichste Mahlzeiten präsentiert werden: Kaffeetassen in drei Größen, eine Espressotasse und ein Becher sind im Sortiment. Create glänzt aber nicht nur mit seinen vielfältigen Einsatzzwecken – auch der innovative Werkstoff überzeugt: Das filigrane Hartporzellan „Noble China“ ist extrem strapazierfähig. Im Trubel des Alltags punktet das Porzellan mit einer Kantenschlagfestigkeit, obwohl die Borde fein gefertigt sind. Der BoneWhite-Farbton unterstreicht die zarte Eleganz, und dank der hohen Schnitt- und Kratzfestigkeit bleibt die edle Optik der Flachteile langjährig erhalten.

Handgefertigt aus Vitrified China

Bei der Kollektion „Perfect Match“ von Heart&Soul ist der Name Programm – die Dekorfarbe Cumin ist geschaffen für eine farbharmonische Präsentation einer guten Tasse Kaffee. Die Dekorfarben tragen das Natürliche nicht nur im Namen, sondern bringen es auf den Tisch – ein lässiges, entspanntes, sonniges Flair. Die handgefertigten Unikate signalisieren den Gästen dabei die Einzigartigkeit des speziell für sie geschaffenen Wohlfühlmoments.

Ob Tasse oder Bowl – das visuelle Design fällt bei jedem Artikel ein wenig anders aus. Dabei werden die Artikel der Kollektion in fünf unterschiedlichen Trendfarben angeboten, die das Farbkonzept und Interior Design der Locations unterstützen oder das Gesamtambiente in eine neue Richtung lenken. Weil die Farbtöne sorgfältig aufeinander abgestimmt sind, lassen sie sich auch effektiv miteinander kombinieren.

Einladung zum Cupping

Wie muss Porzellan designt sein, damit sich der Kaffeemoment verbessert? Der Beantwortung dieser Frage hat man sich bei Schönwald gestellt und mit der Kollektion „Coffee Tasting“ überzeugende Antworten gefunden: Auf höchstem Niveau und auf dem Weg zum besten Kaffee erfüllt die Kollektion eine Vielzahl an Anforderungen: Spezielle Durchmesser, Inhalte und Temperaturhalte-Eigenschaften abgestimmt auf ein großes Spektrum an Kaffee-Spezialitäten, einen besonders ausgeformten Mundrand für ein gutes „Mouthfeeling“ und ein Crema-Schutz, der durch den weichen Verlauf der Innenkonturen entsteht. Wer Kaffee-Vollprofi ist, weiß diese Eigenschaften zu schätzen, und wer sich dorthin entwickeln will, dem stehen mit der Kollektion alle Möglichkeiten offen. ▮

Ein Leben für und mit Kaffee

Das traditionelle Feinkostgeschäft Julius Meinel am Gaben verbindet man nicht nur in Österreich vor allem mit Kaffee. In einem Gespräch mit Jeannette Meinel, dreht sich daher naturgemäß alles um die begehrte Bohne.

Text: Peter A. de Cillia; **Fotos:** Julius Meinel

Die Leidenschaft dürfte Jeannette Meinel schon in die Wiege gelegt bekommen haben. Verständlich, steht doch die Familie seit über 160 Jahre für Genuss rund um feine Lebensmittel und dabei vor allem um Kaffee. „Mit 20 Jahren war ich mit meinem Vater das erste Mal in Brasilien und erlebte dort die Erntezeit, Menschen mit Handschlagqualität und konnte mir ein genaues Bild machen, was einen guten Kaffee ausmacht“, erinnert sich Frau Meinel. Seit diesem Zeitpunkt ließ sie die Kaffeebohne nicht mehr los.

„Das Faszinierende an Kaffee ist, dass jede Region, jede Lage, jedes Herkunftsland, einen urtypischen Geschmack in die Tasse zaubern kann. Ein Naturprodukt, dass durch die richtige, behutsame Röstung veredelt wird und so vielen Menschen tagtäglich Freude bereitet“, schwärmt Meinel, und man spürt die Leidenschaft und Liebe zum Produkt, das so viele Menschen begeistert. Der Einkauf von Rohkaffee, den Frau Meinel für Julius Meinel am Graben leitet, ist naturgemäß mit viel Wissen verbunden, die richtige Röstung aber mindestens ebenso wichtig. „Man muss genau wissen, wann man welche Sorte aus der Trommel nimmt, damit die Bitterstoffe verschwunden sind und eine perfekte Balance zwischen Aroma und Säure besteht“, erzählt die ausgewiesene Kaffeepertin. Ob „Arabica“ oder Robusta“, die Geschmäcker sind



Jeannette Meinel

auf der ganzen Welt sehr unterschiedlich. „Je südlicher, desto dunkler wird geröstet. Da entsteht ein starker Körper und eine ganz besondere Crema, so wie es in Italien beliebt ist“, ergänzt die Kaffeeliebhaberin.

Seit einigen Jahren ist ein ganz bestimmter Trend zu erkennen. „Welche Region, wie und von wem der Kaffee geerntet wird, wie die Bedingungen für die Bauern sind – all dies spielt beim Konsumenten nun vermehrt eine wichtige Rolle“, ist Meinel überzeugt. „Zertifizierte Kaffees und das Forschen nach robusteren Pflanzen wird die Zukunft bestimmen“, meint die Kaffeekennerin.

Der gute Geschmack wird dabei aber auf jeden Fall immer eine große Rolle spielen. Für Jeannette Meinel fängt übrigens der Tag mit dem hauseigenen „Wiener Frühstückskaffee“ an. „Ein besonderes, schmackhaftes Erlebnis zum Start in den Tag“, schwärmt die Kaffee-Aficionada.





Die Technik rund um perfekten Kaffee genuss

Immer leichter gelangen Kaffee-Aficionados zu ihrem Lieblingsgetränk Kaffee. Die Technik macht es möglich.

Doppelter Genuss

Doppelt schmeckt besser – damit ist nicht nur ein Espresso Doppio gemeint, sondern gemeinsam eine Tasse Kaffee zu genießen. Für diesen geselligen Genusssmoment zu zweit sorgt der neue Vollautomat Esperto2 von Tchibo. Die zweite Generation des Tchibo Kaffeevollautomaten überzeugt im Vergleich zum Vorgänger mit einem neuen Design sowie neuen Funktionen. Dazu gehört der doppelte Getränkeauslauf für die gleichzeitige Zubereitung von zwei Tassen Espresso oder Caffè Crema. Auch der Wassertank ist mit 1,4 Litern Fassungsvermögen dem doppelten Kaffeegenuss angepasst, genau wie der extra große Bohnenbehälter für 300 Gramm Kaffeebohnen und der große Tresterbehälter für zehn Portionen Kaffeesatz.

Der neue Esperto2 ist in seiner Technik speziell auf Tchibo Kaffees abgestimmt. Entwickelt wurde ein ideales Zusammenspiel von Mahlgrad,

Wassermenge, Temperatur und Druck. Dank seines platzsparenden Designs von nur 18 Zentimetern Breite ist er ein echtes Raumwunder. Und durch die einfache Reinigung bleibt mehr Zeit für den Genuss: Die Brühgruppe ist entnehmbar, das Entkalkungsprogramm läuft automatisch.

Cold Brew

Alles nur Kaffee von gestern? Die neue La Specialista Maestro von De'Longhi setzt mit der neuen Cold Extraction Technologie abermals neue Maßstäbe für die italienische Handwerkskunst des Kaffeebrühens. Im Handumdrehen sorgt sie für den kühlen Koffeinkick und bereitet Cold Brew in weniger als fünf Minuten zu. Wer den Tag mit einer Tasse Cold Brew starten möchte, muss diese Entscheidung nicht mehr bereits mehrere Stunden im Vorfeld treffen.

Das leichte, fruchtige und süßliche Geschmackserlebnis von Cold Brew gilt es jetzt auch auf Knopfdruck. Gemeinsam mit Kaffee-Expert*innen und Baristas wurde die Cold Extraction Technologie entwickelt, welche die neue La Specialista Maestro ebenso wie den neuen Kaffeevollautomat Eletta Explore dazu befähigt, Cold Brew in weniger als fünf Minuten auf Knopfdruck zuzubereiten.

Auf Eiswürfeln serviert, gleicht das Ergebnis jenem der traditionellen, jedoch aber langwierigeren Zubereitungsart. Insgesamt stellt die neue Siebträgermaschine acht Getränke auf Knopfdruck zur Verfügung. Ebenso wie der beliebte Cold Brew wird auch Espresso Cool kalt extrahiert. Der Unterschied? Dies geht unter höherem Druck vonstatten. Das Ergebnis? Ein erfrischender Espresso mit einer charakteristisch weichen Textur.



The Home of Glass-washing

Mit Winterhalter kann man die Welt des Gläserspülens entdecken. Der Spülspezialist gibt Tipps, wie Gläser gespült werden müssen, damit sie perfekt aus der Maschine kommen.

Unter dem Motto „The Home of Glass-washing“ wird anschaulich und praxisnah informiert, welche Rolle dabei der Wasserdruck spielt, wie Gläser auch ohne Polieren brillant glänzen und welche Nachteile das Handspülen mit sich bringt.



© Winterhalter Gastronom GmbH

Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich

Glasbruch, Korrosion, verblasste Dekore, Kratzer und Scheuerstellen – neben manuellem Polieren macht vor allem zu hoher Wasserdruck den Gläsern zu schaffen. Deshalb hat Winterhalter die variable Wasserdruckregulierung VarioPower entwickelt. Ein Knopfdruck genügt und der Spüldruck wird automatisch dem jeweiligen Spülgut und der jeweiligen Verschmutzung angepasst. Aber auch die anderen Faktoren des „Sinnerkreises“ sind für das Spülergebnis verantwortlich: die Temperatur, die Spüldauer und die Chemie. Die Kunst insbesondere beim Gläserspülen liegt darin, die ideale Balance dieser vier Faktoren zu finden, um ein perfektes Spülergebnis mit optimalem Ressourceneinsatz sicherzustellen.



Brillante Gläser ohne Polieren mit der Winterhalter Untertischspülmaschine.

Geld und Zeit sparen

Die Spülexperten von Winterhalter werden die Zusammenhänge einfach erklären und veranschaulichen. Dabei spielt auch die Wasseraufbereitung eine bedeutende Rolle. Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich erläutert, wie sein Unternehmen darauf reagiert und erläutert: „Durch den richtigen Umgang mit Ihren Gläsern sparen Sie Geld und Zeit – Zeit, die Sie für die Betreuung Ihrer Gäste besser nutzen können. Und haben Sie einmal ausgerechnet, wie viel Geld Sie im Jahr aufgrund von Glasbruch für neue Gläser ausgeben? Lassen Sie uns darüber sprechen. Mein Team und ich sind jederzeit für Sie da.“

www.winterhalter.at



© UNDONE / Top Spirit

Cooler Drinks für heiße Tage

Gastgarten oder Terrasse im Sommer – Gäste fühlen sich im Freien wohl, genießen Urlaubsfeeling und bestellen relaxt einen Drink. Gastgeber können mit Qualität und Kreativität im Glas mehr Umsatz generieren. Wir machen Lust auf sommerliche Drinks, die aber auch im Herbst bestens munden.

Alkoholfreier Aperitivo-Genuss

Wer gerne sommerliche Spritz-Kreationen genießen, dabei aber auf Alkohol verzichten möchte, findet mit dem neuen UNDONE NO.5 – this is not Italian Spritz eine attraktive Alternative zu herkömmlichen Likörvarianten. Mit seiner ausgewogenen Mischung aus natürlichen Zutaten und einem Hauch von italienischem Lebensgefühl verspricht er ein genussvolles Geschmackserlebnis, das die Sinne verführt, den Gaumen erfrischt und dabei zu 100 % alkoholfrei ist.

Meisterwerk der italienischen Destillierkunst

„Grappa Libarna“ stammt aus dem Piemont und verkörpert bereits seit 1832 die Essenz eines traditionsreichen Erbes. Der köstliche Tresterwein gehört zu den hochwertigen Grappas, welche die Kunst des italienischen Destillierhandwerks bezeugen und trägt den Namen einer ursprünglich römischen Siedlung. Sowohl die Herstellung aus erlesenstem Trester, der sorgfältig

destilliert wird, um die unvergleichlichen Aromen der Trauben einzufangen, als auch das diskontinuierliche Destillationsverfahren in kupfernen Brennblasen verleihen der Spirituose eine einzigartige Reinheit und Frische.



Limitierte Whisky Sondereditionen

Anlässlich des historischen Geburtstags präsentierte House of Suntory im Wiener Park Hyatt Livingroom neue, limitierte Whiskyspezialitäten. Das 100-jährige Jubiläum ist ein wichtiger Meilenstein für die Geschichte von Suntory, aber auch für die gesamte japanische Spirituosenkultur. Die Abfüllungen von Yamazaki gelten als Flaggschiff des Hauses. Shinjiro Torii ist als Pionier des japanischen Whiskys und für seine Kunst des Blendings bekannt. Das Resultat: weltweit anerkannte Kreationen, die von Meisterkünstler*innen des House of Suntory aus japanischen Zutaten hergestellt werden und den Geist Japans verkörpern.



© Ralph Dandlos / Mediamania für Beam Suntory



Der Prinz der Aperitifs

Seit 1962 begeistert der legendäre „Rosso Antico“ Wermuth-Feinschmecker als Aperitif mit unvergleichlicher Raffinesse und Eleganz. Bereits seine tiefdunkle, schokoladenbraune Farbe mit schimmernden Bernstein-Reflexen lässt das köstliche Innere erahnen: Blumige Noten treten hervor, gefolgt von exotischen Gewürzen und balsamischen Nuancen. Kreiert aus ausgewählten Weißweinen sowie 33 Botanicals entfaltet sich schließlich ein intensiver Geschmack, sanfte Süße und angenehme Säure ergänzen sich perfekt. Pur, auf Eis serviert oder als raffinierte Zutat in kreativen Cocktails.

Darbo einmal anders

Darbo, bekannt für jahrzehntelange Erfahrung und Know-how in der Verarbeitung von Früchten, wagt sich mit der Einführung von drei alkoholischen Getränken in eine neue Kategorie: Darbo d'Amour entführt in die Welten Wein, Frucht und Blüte. Die spritzigen Getränke mit einem Alkoholgehalt von 6,5 % vol. enthalten nur ausgewählte Zutaten, die dem Qualitätsanspruch der Marke Darbo genügen. Für ein unvergleichlich prickelndes Geschmackserlebnis ist gesorgt! Die neuen Getränke von Darbo passen zu vielen Anlässen. Darbo d'Amour gibt es in der 750 ml Flasche mit Drehverschluss in 3 Sorten: Secco & Holunderblüte, Secco & Wildpreiselbeere sowie Secco & Pfirsich-Maracuja. Denn Geschmäcker sind bekanntlich verschieden: Mit der blumigen Holunderblüte, der fruchtig-herben Preiselbeere und der exotisch-fruchtigen Kombination aus Pfirsich und Maracuja ist für jeden etwas dabei.



© Darbo



© Matthias Brückner Photography

Evolution des guten Geschmacks

Mit „Hanni’s Rosé“ betreten Winzer Albert Gesellmann und Unternehmer Johannes Kattus im letzten Jahr Neuland. Sie hoben einen progressiven Rosé aus Bioanbau aus der Taufe, der für leichten sommerlichen Genuss steht. Für den neuen Jahrgang 2022 setzten Kattus und Gesellmann auf die Evolution des guten Geschmacks. Die neue Abfüllung besticht durch Opulenz und Komplexität sowie eine feine Aromatik mit Erdbeer- und Himbeernoten. Für „Hanni’s Rosé“ werden die Trauben im Ganzen verarbeitet und der Wein wird in traditioneller Vinifizierung ohne Sauerstoff verarbeitet.

Der Musiker und das Weingut

Im letzten Jahr haben Weinliebhaber Thomas Anders und Winzer Dirk Würtz vom VDP-Weingut St. Antony ihr Weinprojekt mit einem Grauburgunder gestartet. Nun präsentieren sie ihren zweiten gemeinsamen Wein – den Thomas Anders Rosé. Saftig, aromatisch, erfrischend: Der fruchtbetonte Bio-Rosé ist eine Cuvée aus Spätburgunder und Blaufränkisch. Er ist von Demeter zertifiziert und ab sofort erhältlich – auf Anfrage gibt es den Wein auch in der Magnumflasche.



© Jeanne communications/Philip Hutter



Den Sommer stilvoll feiern

Im besonderen Ambiente der Bar/terre des SO/Vienna sorgen die Premium-Spirituosen von Beam Suntory, allen voran der einzigartige japanische Premium Craft Gin Roku, von 22. Juni bis 15. September 2023 für den genussvollen Cool-Down in der City. Innovative Cocktail-Kreationen, von Meisterhand gerührt, gemixt und geschakt, das macht die neue Bar zum Hotspot im sommerlichen Wien. Der Hitze der Stadt entfliehen – das geht hier mit Stil – mit den eisgekühlten Drinks von House of Suntory. ▀

Das war der VINEUS Wine Award 2023

Gabriel Grassl aus Göttlesbrunn ist Newcomer Winzer des Jahres.

Österreichs Weinszene freut sich über neue „Würdenträger“ aus den eigenen Reihen: Gestern wurden im Rahmen eines exklusiven Events vor rund 150 Gästen die VINEUS Wine Award 2023 im „Weitsicht Cobenzl“ verliehen. Der Fokus der Preisverleihung lag dabei vor allem auf den Nachwuchstalenten der heimischen Weinwelt. Veranstalter des bereits zum 12. Mal verliehenen Awards war Österreichs führender Gastronomie-Großhändler Transgourmet.

Ausgezeichnet wurden auch heuer wieder Betriebe und Personen für ihren Einsatz rund um die österreichische Weinkultur, und zwar in fünf Bereichen. „Dabei ging es diesmal besonders darum, die Aufmerksamkeit auf die jungen Talente

zu richten“, wie Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, erklärt. Daher wurde heuer auch erstmalig der „Newcomer Sommelier“ gekürt, bei dem – genauso wie bei der Kategorie „Newcomer Winzer“ und dem ebenfalls neu hinzugekommenen Award in der Kategorie „Genuss-Erlebnis am Weingut“ – auch die Meinung der Öffentlichkeit gefragt war, die per Online-Voting im Vorfeld abstimmen konnte. Zusätzlich verlieh Transgourmet wie gewohnt den Award für das Lebenswerk und – heuer neu – den Trinkwerk Goliath, mit dem Kunden, also Gastronomie- oder Hotelbetriebe, ausgezeichnet werden, die sich in der Weinwelt verdient gemacht haben.

Die Sieger des VINEUS 2023 mit Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich: Josef Umatham, Lebenswerk VINEUS; Gabriel Grassl, Newcomer Winzer 2023; Wolfgang & Carina Hagn, Genuss-Erlebnis am Weingut Preisträger 2023; Maximilian Steiner, Newcomer Sommelier 2023; Franz Pierer, Trinkwerk Goliath 2023 mit Gerald Santer, Bereichsleitung Transgourmet Trinkwerk (v.l.n.r.)



© Transgourmet Österreich, Fotograf Andrea Kalarik



Das Geheimnis unübertroffener Qualität

Rémy Martin ist seit 1724 einer der führenden Hersteller von Fine Champagne Cognac und hinsichtlich Qualität, Image und Prestige federführend in der Branche. In Österreich ist Rémy Martin seit Jahren Marktführer in der Kategorie Cognac Petite und Grand Champagne. Im Sommer eignen sich die edlen Tropfen ganz besonders für coole Drinks.



Grundlage des Erfolgs der Cognac-Manufaktur ist die kompromisslose Einhaltung höchster Qualitätsmaßstäbe und das schon seit Jahrhunderten – jeder Tropfen Rémy Martin Cognac ist der langjährigen Tradition des Hauses verpflichtet und wird mit höchster Sorgfalt hergestellt.

Geleitet von der Überzeugung, dass die Qualität des Cognacs nicht allein vom Reifeprozess, sondern maßgeblich von der Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Rebe wächst, beeinflusst wird, wird Rémy Martin Cognac nur aus Trauben der



Philadelphia Fish House Punch

(Punch Bowle & Tumbler)
 25 ml Rémy Martin VSOP
 25 ml Mount Gay Black Barrel
 25 ml Zitronensaft
 15 ml Crème de Pêche (gerne Giffard)
 5 ml Sirop de Gomme (gerne Giffard)

Grande und Petite Champagne hergestellt – den beiden besten Lagen im Herzen der sechs Crus der Cognacs. Das Verhältnis beträgt dabei immer 55 Prozent Grande- und 45 Prozent Petite-Champagne-Trauben. Das familiengeführte Unternehmen besitzt selbst an die 250 ha, bekommt aber auch von über 300 kleineren, ausgesuchten Vertragswinzern verschiedene „Eau de Vie“ aus denen dann exzellente Cognacs heranreifen.



Cognac Smash

(Tumbler)
 50 ml Rémy Martin 1738
 30 ml Zitronensaft
 20 ml Zuckersirup
 Frische Minze

Bester Cognac benötigt viel Zeit

Um die aromatische Intensität aus dem Herzen des Cognacs freizusetzen, vertraut Rémy Martin auf traditionelle Methoden der Feindestillation und nutzt Weingeläger

French 75

(Longdrinkglas):
 30 ml Rémy Martin 1738
 15 ml Zitronensaft
 15 ml Zuckersirup
 Champagner



in kleinen Kupferkolben (auch Destillierkolben genannt), die zu einer komplexeren Spirituose mit mehr Tiefe und Geschmackslänge führen. Und schließlich lagern die Weinbrände jahrelang in Fässern, die ausschließlich aus Eichenholz der Limousin-Gegend gefertigt werden. Dieses Holz ist für das Altern in Fässern am besten geeignet.

SideCar

(Coupette)
 40 ml Rémy Martin 1738
 15 ml Zitronensaft
 10 ml Cointreau
 5 ml Sirop de Gomme



Cognac next Generation

Schon längst vorbei sind die Zeiten, wo man Cognac nur mit Herbst- und Winterabenden verband. Die Barszene der ganzen Welt vertraut bei vielen bekannten Cocktails auf die Nuancen am Gaumen und in der Nase des edlen Getränkes aus Frankreich. Und natürlich lässt sich Cognac ganz cool on Ice vermählen und erfährt so ganz lässig die Symbiose zum innovativen Sommergetränk. Anbei ein paar Sommerdrinks, mit denen Sie auch ihre Gäste überraschen sollten.

www.remymartin.com

www.topspirit.at



Der Große Sprung nach vorn

Das Restaurant Tantris aus München hat einen großen Sprung gemacht. Im renommierten Ranking der „The World’s 50 Best Restaurants 2023“ wurde es von Platz 98 auf Platz 77 gewählt.

„Durch kontinuierliche Arbeit und Leidenschaft für exzellente Gastronomie haben wir es geschafft, unsere Position im Ranking von Platz 98 auf Platz 77 zu verbessern. Wir sind überaus glücklich über diese Platzierung, und dieser große Schritt zeigt das Talent jedes einzelnen Teammitglieds im Tantris“, sagt Benjamin Chmura, Küchenchef des Tantris Maison Culinaire.

Die Platzierung im „The World’s 50 Best Restaurants 2023“ Ranking in der die 100 besten Restaurants vorgestellt werden, ist ein weiterer Meilenstein für das Tantris Maison Culinaire und ein Ansporn, weiterhin das Beste zu geben.

Tantris Maison Culinaire

Der zeitlose Genuss im Tantris Maison Culinaire steht in der Tradition des kulinarischen Visionärs Fritz Eichbauer, der vor 50 Jahren die Haute Cuisine und das französische Lebensgefühl mit der Eröffnung des „TANTRIS“ nach München und Deutschland brachte. 2006 übernahm sein Sohn Felix Eichbauer die Schwabinger Gourmet-Ikone und leitet sie bis heute gemeinsam mit seiner Frau Sabine. Tantris Maison Culinaire soll als Ganzes funktionieren und vereint die Restaurants Tantris und Tantris DNA sowie die Bar Tantris unter einem Dach. Anliegen des Hauses ist es, mit gekanntem Handwerk, großer Kochkunst und gelebter Gastfreundschaft den Stellenwert des Genusses zu erhöhen.



www.tantris.de

Küchenchef Benjamin Chmura

MANCHE MÖGEN'S KALT

Mehr denn je sind leichte, aber schmackhafte Sommergerichte gefragt.

Als Trendessen sind Poké, Buddha, Tiki und viele andere Bowls in aller Munde. Besonders kalte Varianten werden völlig zu Recht als perfektes Sommeressen beschrieben, das hitzegeplagte Körper und Geister nicht belastet und neue Energie liefert. Noch dazu gibt es für jeden Geschmack die richtige Variation.

Orient Express

So mancher Gast hat in der Mittagspause wenig Zeit. Da ist es von Vorteil, dass sich kalte Bowls schnell zubereiten lassen. Und das heißt keinesfalls, nicht auch außergewöhnliche Geschmackserlebnisse bieten zu können. Orientalisch inspirierte Bowls zum Beispiel heben sich deutlich vom Standard-Mittagsmenü ab. Wenn sich aromatischer Couscous, knackiges Gemüse und würzige Falafelbällchen mit WIBERG BIO Granatapfel-Essig und Mandel-Öl Plus Orange vereinen, bedeutet das fruchtig-frischen Genuss. Auch am Tag werden 1001-Nacht-Gerichte durch das Gewürzsalz Marrakesch Style abgerundet.

Asiatische Leichtigkeit

Die gesunde und leichte Küche Asiens ist auch bei uns Vorbild dafür, wie wir selbst bei tropischen Temperaturen im Gleichgewicht bleiben. Deshalb sind sommertaugliche Asia-Bowls eine hervorragende Alternative auf jeder Speisekarte. Warum diese satt und glücklich machen? Weil viel frisches Obst und Gemüse, wenig Fett und Fleisch, dafür aber umso lieber Fischspezialitäten und Krustentiere verwendet werden. Letztere harmonieren übrigens ganz hervorragend mit der feinen Essig-Säurenote und



der fruchtigen Süße von AcetoPlus Passionsfrucht. Wie es sich für eine richtige asiatische Bowl gehört, darf hier WIBERG Erdnuss-Öl nicht fehlen. Für zusätzlichen Geschmack und entsprechende Ästhetik am Teller sorgt das typisch japanische Gewürz Gomashio grob mit Sesam und Meersalzflöckchen.

Rund und regional

Dass sich Bowls auch mit heimischen und saisonalen Zutaten kreieren lassen, versteht sich von selbst.

Dem Bowl-Baukasten-system zufolge kommt der Reihe nach all das in die Schüssel, was gerade frisch geerntet wurde. Auch in diesem Fall ist das passende Dressing das Tüpfelchen auf dem i: Naturtrüber Birnen-Essig und sortenreines Kürbiskern-Öl lassen keine Zweifel am regionalen Fokus aufkommen. Wenig überraschend gesellt sich hier am besten eine Mischung à la Wilde Kräuter mit Bärlauch, Holunderblüten, Brennnesselblätter, Schabzigerklee und Kornblumenblüten hinzu.



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



Fusion von Zwiesel

Kunst am Tisch

Der gedeckte Tisch, die Vase im Regal – all dies wird vom Gast mittlerweile sehr wohl wahrgenommen. Mit Individualität, Geschmack, Design und Qualität kann sich der Gastgeber auch auf diese Weise positiv bemerkbar machen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Leonardo, Schönwald, Zwiesel



MARE von Leonardo

Mut zur Farbe

Die Marke Leonardo ist bekannt für ihre Expertise in ihrem Angebot an handgefertigten Produkten aus hochwertigem Farbglas. Mit den Kollektionen MARE und PAPAGENO präsentiert Leonardo zwei kunstvolle Designserien, die jede Einrichtung um extravagante Hingucker für ein originelles und stilvolles Flair voller Persönlichkeit bereichern.

Die Serie PAPAGENO ist längst zu einem Klassiker avanciert und wurde bereits mit dem German Design Award ausgezeichnet. Inspiriert vom berühmten Vogelfänger aus Mozarts Oper „Die Zauberflöte“ verleiht diese Kollektion jedem Raum eine Prise Lebensfreude und Extravaganz. Die Vogel-Skulpturen und Blumenvasen, erhältlich in drei verschiedenen Größen, zeichnen sich durch knallige Farben und einen fantasievollen,

zeitlos modernen Look aus. Mit der Kollektion MARE hält eine traumhafte Meereswelt Einzug ins Zuhause. Die verspielten schwimmenden Figuren bieten eine vielfältige Auswahl für Liebhaber des Ozeans. Jedes Objekt fängt die Schönheit und Anmut der Meeresbewohner auf kunstvolle Weise ein.

Feel Inspired

Für turbulente Festlichkeiten eignet sich qualitativ hochwertiges und robustes Porzellan wie das von Schönwald. Welche Kollektion(en) aus dem Sortiment gewählt werden, sollte sich sowohl am kulinarischen Konzept als auch am Designstil des Hauses orientieren. Geradlinig und puristisch in der Designsprache von Shiro. Skandinavisch, ein bisschen asiatisch und in jedem Fall modern. Das Vollsortiment

11.–15. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

2023

GASTMESSE.AT



PAPAGENO von Leonardo

gibt es mit und ohne Struktur sowie in Dekor-Varianten mit zurückhaltenden und mit intensiven Farben. Shiro ist auch Teil des Dekorkonzepts Mash-Up, das mit kräftigen Rosa- und Blautönen Festlichkeiten fröhlich aufmischt.

Traditionelle Handarbeit

Zwiesel Glas vereint in der Serie Fusion das Beste aus zwei Welten. Fusion ist das neue filigrane und zugleich funktionale Glaserlebnis von Zwiesel Glas. Eine Komposition in zwei Teilen. Traditionelle Handarbeit, die mit modernster Maschinenpräzision verschmilzt. Während das weiche und besonders feine Handgefühl des hauchdünnen Stiels von Menschenhand geschaffen wurde, stammt die eindrucksvolle Stabilität und die elegante Kuppe in dieser Serie von Maschinen.



Mash-Up von Schönwald



JETZT!
TICKET SICHERN



53. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Back to the roots

In der Bucht des Monte-Carlo Beach, fast am selben Ort des gleichnamigen, 1962 gegründeten Clubs, wurde das „Maona Monte-Carlo“ gerade eben neu in Szene gesetzt.

Die neue Adresse der Monte-Carlo Société des Bains de Mer zelebriert das Feiern und das kulinarische Erbe Monacos. Mit „Maona Monte-Carlo“ werden die 60er und 70er Jahre zum Leben erweckt. Bis heute prägen Persönlichkeiten dieser Ära das Image des Fürstentums. Zwei waren sogar Namensgeber des ursprünglichen Maona: „Ma“ steht für Maria Callas, „Ona“ für Aristoteles Onassis. Jerry Lewis, Joséphine Baker, Omar Sharif, Liza Minnelli oder Michael Caine feierten hier die Dolce Vita Monte-Carlos.



Einheimische Küche und hochkarätige Mixologie

Maona Monte-Carlo ist ein echtes gastronomisches Erlebnis, das die Aromen der eklektischen, in der monegassischen Identität verankerten Kulinarik enthüllt. Die Speisekarte greift auf authentische Familienrezepte zurück und veredelt die Klassiker der lokalen Küche. Barbajuans, Stocafi, Socca und Fougasse werden in der Loungebar oder als Antipasti geteilt. Gerichte der italienischen Riviera wie Hummerrisotto, Pasta, wie sie nur Chefkoch Vincenzo Giordano zubereiten kann, komplettieren die Menüs. Fisch, Obst und Gemüse werden in der unmittelbaren Nähe von Monaco wie auch aus dem Hinterland bezogen.

Als Aperitif oder Digestif können Gäste in der Bar Sauvage die Kreationen von Giancarlo Mancino, einem der renommiertesten Bartender der Welt, genießen: „Cocktails on Tap“, Negroni auf der Basis von Jahrgangswinen und Spirituosen made in Monaco. Eine seltene Kostbarkeit, die Genießer an lauen Sommerabenden unter der Pergola genießen können, ist ein außergewöhnlicher Negroni Monte-Carlo 1956, dem Hochzeitsjahr von S.D. Fürst Rainier und Grace Kelly. Er wird aus einem Londoner Dry Gin aus den 50er Jahren, einem Bitter aus dem Jahr 1956 und einem italienischen Wermut aus demselben Jahr gemixt. ▮



Kunstvoller Luxus

Die „PURS Fine Hotels & Restaurants“ in Andernach am Rhein überzeugen durch viel Design und Geschmack.

Fotos: PURS, Ydo Sol

Ein außergewöhnliches Ambiente aus Historie und Moderne. Die PURS Fine Hotels & Restaurants bringen leisen Luxus nach Andernach am Rhein. Hier treffen Geschichte und Moderne aufeinander und schaffen besondere Orte für Besucher aus aller Welt. Zur Dachmarke gehören das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant, das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor mit der authentisch italienischen Trattoria Ai Pero und der Luxury Living & Event Location Convent sowie das asiatische Restaurantkonzept YOSO. Die PURS Fine Hotels & Restaurants sind ein modernes Hotel- und Gastronomieunternehmen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, hochwertige Produkte mit angenehmem und entspanntem Service zu verbinden.





Pure Gemütlichkeit

Das gesamte Hotel ist von dem belgischen Designer Axel Vervoordt gestaltet, der das Haus in ein innenarchitektonisches Gesamtkunstwerk verwandelt hat. Die Enoteca im Classic Boutique Hotel Am Ochsentor ist ideal für einen Kaffee zwischendurch oder das ein oder andere Gläschen Wein in lässiger Atmosphäre. Auch die Hotelzimmer und Suiten der beiden Häuser sind ideale Rückzugsorte.

Denkmalgeschützte Mauern

Die bedeutungsvollen, denkmalgeschützten Mauern der Alten Kanzlei, die 1677 vom Erzbischof von Kur-Köln als Ratsherren- und Gerichtsschreiberhaus errichtet wurde, bilden das Fundament des PURS. Erweitert wurde dieses um zwei Neubauten und den daraus entstandenen Innenhof. Das Hotel ist das einzige Hotel weltweit, das von dem Belgier Axel

Vervoordt, einem der vielseitigsten Antiquitätenhändler, Kunstsammler und Designer, gestaltet wurde. Jedes der elf Zimmer sowie Suiten trägt seine Handschrift, alle sind unterschiedlich eingerichtet. Kunst spielt im PURS eine große Rolle. In dem historischen Gebäude schaffen moderne Elemente, individuelle Kunst und teils antike Möbelstücke eine einzigartige, wohnliche Atmosphäre. Die flämischen Schieferböden und Dielen, die bei der Restaurierung verbaut wurden, sind etwa gleich alt wie das Haus. In den Räumen finden sich Nachkriegskunst der japanischen Gutai-Gruppe und der Düsseldorfer Zero-Bewegung ebenso wie antike Bauernschränke und Werkbänke, die gemeinsam die Grenze zwischen freier Kunst und Handwerk auflösen. Für das Hotel entwarf Vervoordt außerdem eigene Objekte: scheinbar schwebende Sidetables aus Schiefer und Sessel, denen ein umgedrehter Gobelin übergestülpt wird. Oder Tische, die einmal in New Jersey Highschool-Bänke waren. Das macht das Hotel einzigartig. Die Einrichtungen sind perfekt abgestimmt





auf Größe und Schnitt jedes einzelnen Zimmers, Decken und Wände gehen fließend ineinander über, während Stück in weiteren Zimmern eine Verbindung zur alten Substanz des Hauses bildet. Aber auch die Gestaltung der öffentlichen Bereiche ist ein Spiel aus modernem Interior und geschichtsträchtigen Elementen. So ist die Rezeption eine alte Apotheke aus dem 19. Jahrhundert aus Frankreich und besteht aus Schiefer und Holz.

Sterne für den Gaumen

Zum Hotel gehören auch das 2-Sterne-Gourmetrestaurant PURS unter der Leitung von Küchenchef Yannick Noack sowie die Bar & Smokers Lounge. Auf eine besondere kulinarische Reise gehen Gäste im Gourmetrestaurant PURS. Hier erwartet sie eine Vielfalt an Geschmackskombinationen aus saisonalen und regionalen frischen Produkten. Neben dem PURS Luxury Boutique Hotel gehört auch das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor zum Portfolio. Auch wenn das Hotel erst 2016 neu erbaut wurde, ist der Ort, an dem es steht, zweifelsohne historisch. Ein echter Hingucker ist die hervorragend erhalten gebliebene Stadtmauer. Wohlfühlen können Gäste sich in insgesamt 24 Zimmern. Unterschiedliche Farbthemen ziehen sich durch die verschiedenen Etagen und machen die Räume gemütlich und wohnlich.

Trattoria Ai Pero

In der Trattoria Ai Pero, die ebenfalls zu den PURS Fine Hotels & Restaurants gehört und direkt an das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor angeschlossen ist, wird mit la dolce vita ein Leben voller Genuss und Lebensfreude gelebt und zelebriert. Und das in Form von hausgemachter Pasta, Pizza aus dem Holzofen, dem Herzstück der Trattoria, und landestypischen Gerichten mit Fisch und Fleisch. Das dritte Restaurant der PURS Fine Hotels & Restaurants ist das Yoso, das im Juli 2023 unter Leitung von Peter Fridén wieder eröffnete und Gästen New Nordic-Japanese Cuisine bietet.

www.purs.com



Italienische Gastfreundschaft, wie sie überall sein sollte

Wer kennt sie nicht, die vielen Erzählungen über positive „Italienerlebnisse“ rund um einen Restaurantbesuch im Urlaub. Irgendetwas ist schiefgegangen und der Wirt „entschuldigt“ sich sofort mit einem Grappa. Da gibt es keine dümmlichen Aussagen wie „das ist bei uns immer so“, oder „Sie sind der Erste, der dies so sieht“ oder Ähnliches, wie wir es in Österreich so oft zu hören bekommen. Diese Zugangsweise zur Problembewältigung mit einem Gast hat meiner Meinung nach nicht wirklich mit Mentalitätsunterschieden und dem jeweiligen Land zu tun, sondern ganz einfach mit Professionalität.

Neulich in einer Pizzeria in Wien. Meine Frau bestellt ihre Lieblingspizza, ich die meine. Es wird serviert, meine Frau erkennt sofort, dass ihre Pizza nicht die bestellte ist, meint aber, dass man ja auch andere probieren sollte. Nachdem die Hälfte der Köstlichkeit gegessen wurde, kommt der Chef an unseren Tisch und meint, er sei jetzt draufgekommen, dass er die falsche Pizza serviert hat. „Kein Problem,“ sagen wir. Die am Tisch schmeckt auch vorzüglich und meine Frau isst die Pizza mit Genuss zu Ende. Wir verlangen die Rechnung und siehe da die Pizza meiner Frau ist nicht oben. Auf den Hinweis beim Chef, dass wir ja trotzdem die „falsche“ Pizza gegessen haben, wird der Einwand mit den Worten „Das war mein Fehler, sorry, das sollte nicht passieren,“ nicht akzeptiert. Und der Grappa und Limoncello zum Abschluss waren natürlich auch dabei. Mehr ist dazu wohl nicht zu sagen

meint
anonymus

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

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



Jung, stylisch, individuell

Die neueste Marke von Accor, die „Handwritten Collection“, präsentiert sich als sehr eigenständig und individuell, soll sie doch auch den Charme, Charakter und den Design-Geschmack der jeweiligen Gastgeber vor Ort widerspiegeln. Das erste Haus in Osteuropa, das „Oru Hub“, wurde nun in Tallin in Estland eröffnet. Anbei die ersten Eindrücke.

Text: Peter A. de Cillia; Fotos: Accor

Die Accor-Gruppe kann durchaus als eine der am stärksten wachsenden Hotelgruppen weltweit angesehen werden. Im Markenportfolio findet man klingende Namen wie „Raffles“, „Banyan Tree“, „Sofitel“, „Rixos“, „swissotel“, „25 hours“, „Novotel“ oder „Mercure“, um nur einige zu nennen.

Das Oru Hub Hotel befindet sich in perfekter Lage nahe der Altstadt von Tallinn. Der Kadriorg-Park liegt direkt vor der Hoteltüre. Das schon seit Jahren bestehende Hotel wurde nun nach einer zweijährigen, aufwendigen Umbauzeit kürzlich eröffnet. In Zusammenarbeit mit der estnischen Designagentur Velvet und dem renommierten Interior-Designstudio Aeris entstanden 55 äußerst komfortable, modern designte Zimmer. Sie präsentieren sich mit vielen kleinen, durchdachten Ideen, um Platz zu sparen und dennoch alles zu bieten, was man in einem Hotelzimmer vorfinden sollte. Dabei wurde ganz bewusst auf eine hohe Qualität der verarbeitenden Materialien Wert gelegt. Dieser Gedanke zieht sich bis ins Badezimmer hindurch, wo man ausschließlich nachhaltige Bioprodukte vorfindet.



Coworking-Hub

Rund um die Rezeption entstand ein kleiner, feiner „Marktplatz“. Hier kann man sich mit anderen Besuchern treffen, relaxen, lesen, arbeiten oder im Bistro speisen. Man nimmt vom Brunnen ein hervorragendes Mineralwasser, ist umgeben von einer frischen, hellen Farbenwelt und fühlt sich wohl. Das Arbeiten oder Netzwerken gelingt dank einer durchdachten Büroausstattung und schnellem Wifi im Oru Hub Hotel unkompliziert. Das Design ist stimmig, zeichnet sich durch Qualität aus und die Möbel schauen nicht nur gut aus. Die Lounges sind mit Sitzmöbeln ausgestattet, in denen man auch gerne länger verweilen möchte.

Accor möchte mit der neuen Marke ein frisches, jungliches Hotelkapitel in der Stadthotellerie aufschlagen. Zwei weitere Hotels der Marke sollen demnächst noch im Land eröffnet werden. Insgesamt möchte Accor weltweit bis 2030 über 250 Hotelpartnerschaften dieser Art anbieten.

Die Möglichkeiten in der Stadt sind vielseitig. Eine Zeitreise zurück ins Mittelalter in der Altstadt, das Kunstmuseum Kumu, das Kreativzentrum Telliskivi, estländisches Design in lokalen Geschäften gehören zu den „Must-haves“. Und vor allem die lebendige, trendige Lokal- und Restaurantszene kann sich sehen und schmecken lassen. Feinschmecker kommen dabei voll auf ihre Kosten. Tallinn hat einfach alles zu anzubieten. Und das Oru Hub Hotel Handwritten Collection ist eine moderne Interpretation des Lebens dieser aufstrebenden Stadt.

Fazit

Ein gelungene, klare Positionierung einer neuen Marke im Portfolio von Accor. Hier wird eine neue Generation von Reisenden angesprochen, die locker und leger ein Hotel genießen wollen. Arbeit und Freizeit verschwimmen, die Qualität ist stimmig und die verschiedenen Eigentümer haben die Möglichkeit, ihre eigene Gastgebernote locker einzubringen.

www.oruhotel.ee

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





Von der Post zum Herzensprojekt

Das Hotel Amalia in Landshut bietet nun 70 Zimmer, Wellness, Bar & Bistro im charmanten Chic an.



„Das Herzensprojekt der Eigentümer ist ganz schnell auch zu unserem geworden“, erklärt Viki Kitzig, die zusammen mit ihrem Team das Interior Design des Hotels Amalia in Landshut entwickelt und realisiert hat. Das privat geführte Haus bietet neben 70 Zimmern auch Bar & Bistro und einen Wellnessbereich und wurde nach 18 Monaten Umbauzeit am 12. Juni eröffnet. Die Umnutzung des ehemaligen Postamtes aus dem Jahr 1904/05 ist für Kitzig ein „Paradebeispiel“: „Wie man ein Gebäude mit Einfühlungsvermögen zugleich bewahren und neu definieren kann.“

Neugestaltung mit Respekt

Das historisch-herrschaftliche Ambiente des denkmalgeschützten Gebäudes wurde „respektvoll-erfrischend“ in das sanft-kühne Interior-Design-Konzept integriert. So wurden historische Raumelemente wie Stuckdecken, Wandbekleidungen und original Bodenbeläge mit modernen



Elementen wie Leuchten, Metallstrukturen und Möbeln liebevoll kombiniert. Neben warmen Farben von Sand bis Taupe blitzen starke Akzente wie gelbe Decken und monochrome Räume auf. Als Materialien kommen Fliesen, kontrastreiche Stoffe und Muster zum Einsatz.

Das stilvolle Hotelkonzept der 4-Sterne-Kategorie bietet Städtetouristen ebenso wie Tagungsgästen und Geschäftsreisenden einen Rückzugsort in familiärer Atmosphäre.

Die Interior-Designerin und Architektin Viki Kitzig ist COO bei Kitzig Interior Design und leitet das Büro am Standort Bochum: „Das Hotel Amalia ist ein Paradebeispiel für die respektvolle Umnutzung eines denkmalgeschützten Gebäudes“, so die kreative Designerin.

www.hotel-amalia.de

www.kitzig.com

Über Kitzig Design Studios

Ob Gastronomie, Spa, Wellness, Healthcare, Retail, Office oder privates Wohnen – die Philosophie von Kitzig Design Studios ist Grundlage für mittlerweile mehr als 1.000 Projekte weltweit: maßgeschneiderte, innovative Raumerlebnisse schaffen, die Ästhetik und Technik miteinander verbinden – klar, werthaltig, wirtschaftlich. 1998 von Olaf Kitzig gegründet, beschäftigt das Unternehmen heute ein Team von rund 50 Innenarchitekten und Designern. Interior-, Architektur- und Produktdesign werden verknüpft mit Brand Design und Kommunikation. Interdisziplinär und individuell schafft Kitzig Design Studios unverwechselbare Raumerlebnisse aus einer Hand.



Viki Kitzig, COO Kitzig Design



Fotos: Kitzig Design Studios, Anger Dlugos



Chic and Cosy

Irmi Berger

Liebevoll aufbereitete Travelguides mit außergewöhnlichen Hotels. Bei der Auswahl führen der Blick fürs Detail und ein hoher Qualitätsanspruch Regie. Wenn das Ambiente nicht passt, schreckt die Autorin auch nicht davor zurück, das Hotel aus ihrem Reisebegleiter auszuschließen. Dank des feinen und detektivischen Gespürs sind diese Travelguides eine kurzweilige Lektüre. Nächtigen im Glashaus, residieren im Palais, schlafen im Erdhaus oder im ehemaligen Kuhstall eines Streckhofs. Alles, außer gewöhnlich.

chic&cosy – Schöner urlauben in Österreich III: Meine Lieblingsplätze von

Mag. Irmgard Berger, 244 Seiten, ISBN 978-3985956685

chic&cosy – Schöner urlauben in Österreich II: Meine Lieblingsplätze -Boutiquehotels, Chalets und besondere Unterkünfte von Mag. Irmgard Berger, 244 Seiten, ISBN 978-3969667484

chic&cosy – Schöner urlauben in Österreich I: Boutiquehotels, Chalets und besondere Unterkünfte von Mag. Irmgard Berger, 248 Seiten, ISBN 978-3969667866, NOVA MD



Café Landtmann – Wo Wien zu Hause ist

Zur Feier des 150-jährigen Jubiläums von Wiens beliebtestem Kaffeehaus
Berndt Querfeld | Alexander Rabl

Wien geht ins Landtmann und das seit 150 Jahren – von den morgendlichen Zeitungslesern und Liebhabern der Kipferlkultur bis hin zu den abendlichen Theaterbesuchern, die nach der Vorstellung auf ein Achterl und ein kleines Gulasch kommen. Das Buch lädt mit wunderbaren Beiträgen und reich bebildert ein, in die Atmosphäre und die Besonderheiten des Traditionskaffeehauses damals und heute einzutauchen.

Hardcover, 20 x 27 cm, 200 Seiten, 140 Abbildungen, 38,00 €, ISBN 978-3-7106-0610-6, Brandstätter



Anna Atkins. Cyanotypes

Peter Walther

Als erste Frau, die das noch junge Medium der Fotografie wissenschaftlich nutzte, fing Anna Atkins in künstlerischen Bildern die grazile Anmut von Algen und Farnen ein mit Hilfe eines Zyanotypieverfahrens. Dieser Band zeigt erstmals vollständig ihre Werke British Algae sowie Cyanotypes of British and Foreign Fern und präsentiert ihre wegweisende Technik, botanische Arten um 1850 fotografisch zu dokumentieren.

Nummerierte Erstauflage von 7.500 Exemplaren, Hardcover im Schuber, 24,3 x 30,4 cm, 660 Seiten, 100,00 €, Ausgabe: Deutsch, Englisch, Französisch, Taschen



Süß und gesund? – Birgit backt's

Birgit Kogler

Diät und Sport! Zuckerreduktion! Verzicht auf Süßes! Die Tipps und Tricks, um die Kilos purzeln zu lassen, sind allseits bekannt. Aber wer will das schon, vor allem dann, wenn man eine Naschkatze ist? Die Autorin, Ernährungsexpertin und erklärter Genussmensch, hat die Lösung gefunden, wie man Mehlspeisenrezepte Schritt für Schritt optimiert und Kalorien einspart. „Und schmecken die dann auch? Ja! Sommer, Sonne und Naschen ohne Reue! Das geht!

Hardcover, 168 Seiten, 19,5 x 24,5 cm, 27,90 €, ISBN 978-3-99113-337-7, Trauner

Wahl der weltweit besten Gastro-Fachbücher

Großer internationaler Erfolg für den auf Bildung und Gastronomie spezialisierten österreichischen Trauner Verlag: Das Linzer Medienhaus hat bei den kürzlich in Schweden verliehenen „Gourmand World Cookbook Awards“ zwei Topplatzierungen erzielt. Der vom bekannten französischen Likörhersteller Edouard Cointreau gegründete Preis wird jährlich an die weltweit besten Bücher im Bereich Gastronomie und Kulinarik vergeben und gilt in der Branche als „Oscar der Kochbücher“. Für den Award wurden mehr als 100.000 Publikationen aus über 230 Ländern eingereicht. Der Trauner Verlag gewann Silber für ein Werk der beiden Meisterkonditoren Michael Leiter und Matthias Krenn sowie Bronze für ein Kochbuch von Didi Maier.

Die Verleger Sonja und Rudolf Trauner freuen sich über die Erfolge ihrer Gastronomie-Bücher bei den „Gourmand World Cookbook Awards“, die kürzlich in Schweden verliehen wurden.



Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober 2023

Alles neu zum 25-Jahre-Jubiläum

Im Jahr 1997 übernahm Andreas Gfrerer eine der geschichtsträchtigsten Hoteladressen der Stadt Salzburg, das Hotel „Blaue Gans“. Schritt für Schritt entwickelte er das Haus zum Kunsthotel. Zum Viertel-Jahrhundert-Jubiläum erhalten der Eingangsbereich, Lobby und Durchgang zum Karajan-Platz ein neues Gesicht.



Blaue Gans © Christian Schwarzwald



Romantik Wellnesshotel Deimann © Björn Lueff

Ein Jahr voller Neuheiten

Das Romantik- & Wellnesshotel Deimann zählt als einziges 5-Sterne-Haus des Sauerlandes zu den Topadressen. Nun lockt das familiengeführte Refugium mit einigen Neuerungen, die sich sehen und genießen lassen können.

Das Bad als stimmiges Gesamtkonzept

Eine Regenwalddusche, eine Badewanne, so Platz vorhanden, ein perfekter Waschtisch und ein Top-WC gehören zu den „Must-haves“ eines Hotelbadezimmers. Das Design sollte zum Verweilen einladen. Wir präsentieren Ihnen einige hochwertige Beispiele.



© TEAM7

Wohnen im Hotel

Die Geschmäcker sind verschieden, die Anforderungen sind hoch. Gäste wollen ein tolles Design, hohe Funktionalität und immer mehr auch Ökologie und Nachhaltigkeit im Hotel erleben und genießen.



© Mihajlo Goldbrasse Al Ferro

FOOD&DESIGN

Highlights aus Küche und Keller

Die GAST in Salzburg als Branchenbarometer

Wir präsentieren Ihnen einige Highlights, die Sie auf der Messe erwarten.



© Schlumberger

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

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

Jufenalm © NEST X NOMAD

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.

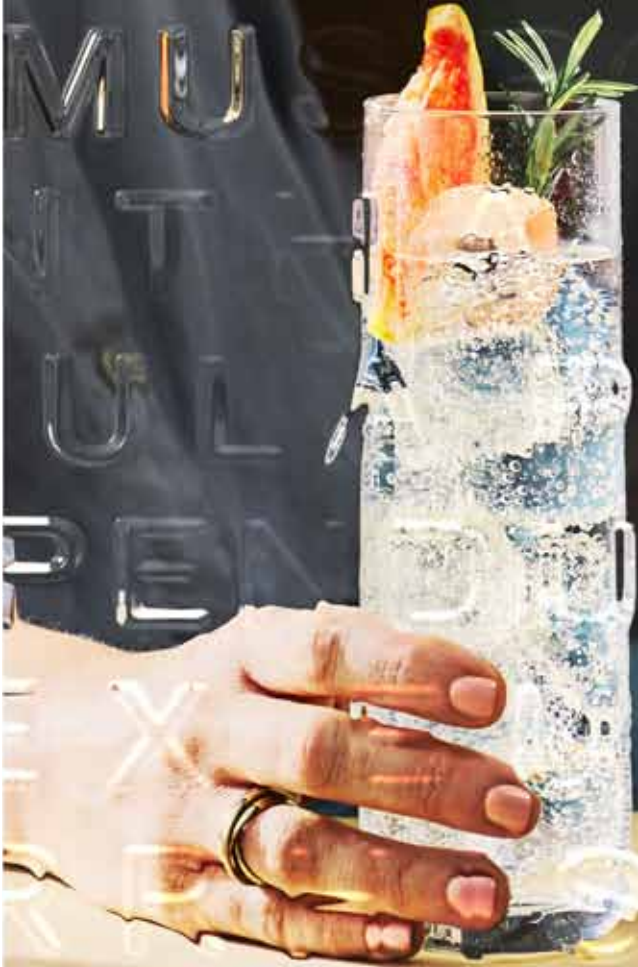
Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2023.

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:
24. Oktober 2023,
Redaktionsschluss:
20. September 2023

LOOK
FURTHER



THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

DISCOVER NEW POSSIBILITIES WITH
A BEAUTIFULLY BALANCED GIN MADE
FROM 22 WILD ISLAY BOTANICALS

