

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | November 2023

Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: WIBERG | € 6,- | Peter A. de Cilla, Raimergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 202042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



INTERIEUR & DESIGN
Wohnen
wie zu Hause

BAD & DESIGN
Stimmungsvolle
Gesamtkonzepte

FOOD & DESIGN
Highlights aus
Küche & Keller

Ein Hygienebehälter denkt mit

Er öffnet berührungslos und meldet seinen Füllstand digital.

Geruchs- und Sichtschutz inklusive.

Persönliche Hygieneartikel gehören hier hinein. (Binden, Tampons usw.)

Dieser Hygieneeinleger lässt sich auswechseln, so schützt er effektiv vor Schmutz.

Behälter nach Bedarf entleeren: Bis zu vier Wochen ist Zeit.



XIBU SANITARY BIN hybrid





Verehrte Leserschaft!

„Das Glück ist mit den Mutigen.“
Der römische Dichter Virgil,
der viele – wie auch mich – im
Gymnasium bei den Übersetzungen
jahrelang quälte, hat mit diesem
weisen Spruch vor Jahrtausenden
auch für die heutige Zeit ein gültiges

Statement abgegeben. Die Welt ist in den letzten Jahren ziemlich aus den Fugen geraten. Zuerst die Pandemie, dann gleich danach der Ukraine-Krieg und jetzt der Wahnsinn rund um Israel. Dazwischen sehen viele junge Menschen nur mehr den Ausweg aus der Klimakrise, wenn sie sich auf die Straße kleben. Und in der Politik ist es opportun, bei Schwierigkeiten und Problemen nicht Lösungen zu suchen und anzubieten, sondern populistisch nur nach Schuldigen zu suchen. Die Inflation ist derzeit auf einem Höchststand, die Energiepreise sind wieder im Steigen. Viele fühlen sich in der Gesellschaft alleine gelassen, beschwören wieder einen „starken Staat mit einem starken Führer“ herbei und vergessen dabei, dass alles schon einmal da war und in einer Katastrophe endete. Man sollte aber bereit sein, erstens aus der Geschichte lernen zu wollen und zweitens auch nicht immer, wenn es eng wird, laut nach Schuldigen zu suchen und den Staat alleine die Probleme lösen zu lassen. In schwierigen Zeiten ist auch Mut angesagt, sehr oft kommt dann ein biss'l Glück dazu und die Lage wird auf einmal besser. Würden die Verantwortlichen in der Hotellerie und Gastronomie so nicht denken, wäre es für einen in unserem Land wichtigen Wirtschaftszweig aus und vorbei.

Die „Gast“ in Salzburg zeigt, dass die Branche das Rückgrat der Wirtschaft des Landes ist, dass Unternehmen auch in schwierigen Zeiten mit Ideenreichtum, Risikobereitschaft und Mut in Hinblick auf die Zukunft sehr wohl etwas zum Positiven bewegen können.

In dieser Ausgabe haben wir uns wie immer bemüht, Firmen mit ihren neusten Qualitätsprodukten vorzustellen, um so der Branche eine Orientierungshilfe für Investments zu geben. Einiges wird sich ändern, ja ändern müssen, vieles wird aber gleich bleiben – zum Beispiel der Wunsch der Menschen nach perfekten Urlaubs- und Geschmackserlebnissen. Und darin sind Sie die Spezialisten. Haben Sie weiterhin Mut, dies auch zu leben!

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



MAXIMA



Kompromisslos. Modern. MAXIMA.
Diese Badezimmerserie zeigt Kante.
Und hebt sich damit selbstbewusst ab,
von gewohnten Ästhetiken, die uns seit
Generationen begleiten und dadurch oft
in den Hintergrund rücken.

ALISEO GmbH
G E R M A N Y

www.aliseo.de

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



KEUCO Armaturen & Accessoires, S. 18



KLAFS-Sauna im Waldhof Muhr, Seite 27



Große Reserve 2017 von Schlumberger, S. 50



NDU-Konzept „die wienerei“, Seite 70

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	76
Vorschau, Impressum	SEITE	82

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Blaue Gans, Salzburg	SEITE	8
Waldhof Muhr im Pöllauer Tal	SEITE	27
Loxone Campus	SEITE	46
Trinity Irish Bar in Wien	SEITE	68
Restaurant TAERA Monte-Carlo	SEITE	73
Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz		77
Stadt Hotel Città, Bozen	SEITE	78
Romantik- & Wellnesshotel Deimann	SEITE	80

H&D BAD & WELLNESS

Stimmungsvolle Gesamtkonzepte	SEITE	12
Moderne Badezimmerserie	SEITE	14
Japanische Perfektion	SEITE	16
Black is beautiful	SEITE	18
Sichere Hygiene	SEITE	20
Perfektes Erlebnis im Badezimmer	SEITE	22
Waschraum-Hygiene neu gedacht	SEITE	25
Bedürfnis nach Wellness	SEITE	29

Gastronomie im Maritim Hotel, Seite 30



Auf welche Farben es ankommt, Seite 34



H&D INTERIEUR & DESIGN

Innenarchitektur im Maritim Hotel Ingolstadt		30
Wohnen wie zu Hause – wohnen im Hotel	SEITE	33
Augen auf im Schlafzimmer	SEITE	34
Optimale Raumnutzung im Hotel	SEITE	36
Neuer Katalog der FBF bed&more	SEITE	38
Textiler modularer Bodenbelag	SEITE	40
JOKA präsentiert Neuheiten von 2023	SEITE	42
Generalunternehmer im Hotel Innenausbau		44

H&D FOKUS

Recruiting	SEITE	26
Fachartikel: Nachhaltigkeit im Tourismus	SEITE	32
Ambiente 2024 in Frankfurt	SEITE	48
Intergastra 2024 in Stuttgart	SEITE	62
New Design University St. Pölten	SEITE	70
Millionenförderung für Michelin-Guide	SEITE	72
Flexibilität und Nachhaltigkeit im Outdoor-Bereich	SEITE	74

H&D FOOD & DESIGN

Highlights aus Küche und Keller	SEITE	49
Exklusiv & limitiert: Große Reserve 2017	SEITE	50
Effizientes Getränkemanagement	SEITE	52
Exzellente Drinks	SEITE	54
Tischkultur	SEITE	56
Neueste Spültechnik auf der GAST	SEITE	58
The Balvenie Destillerie	SEITE	60
Wiberg Genusswelt: Golden BBQ	SEITE	63
Star im Outdoor-Cooking	SEITE	64
Food-Trend „New Glocal“ der Falkensteiner Hotels	SEITE	66



© Nesslerhof

Der neue Nesslerhof

Im Wellnesshotel Nesslerhof in Großarl im Salzburger Land urlaubt es sich leicht. „Feel the spirit of natural happiness“ lautet der Slogan des von Tina & Hermann Neudegger privat geführten Glücksortes. Seit Juli 2023 ergänzen zahlreiche Neuerungen das Haus. Darunter die luxuriösen Suiten mit Private Spa im obersten Stock, der nun 800 m² große Naturschwimmteich und der 25 Meter lange Außenpool mit Whirlpool und Champagnerliegen. Bis Dezember 2023 kommen weitere Suiten im extravaganen, hochwertigen Design hinzu.



© Romantik- und Wellnesshotel Deimann, Sebrimty

5-Sterne-Superior

Das Romantik- & Wellnesshotel Deimann hatte im September einen besonderen Grund zur Freude. Es darf sich nämlich ab sofort als erstes und einziges Haus im Sauerland mit der DEHOGA-Auszeichnung 5-Sterne-Superior schmücken. Ein Restaurant mit Michelin-Stern, luxuriöse Zimmer und Suiten, ein eigener Meisterschaftsgolfplatz und der neue Liege- und Ruhebereich Seeterrassen – das Hotel Deimann begeistert auf allen Ebenen. Bis Ende des Jahres kommen noch Panoramasaunen, ein Eisbrunnen sowie ein Infinitypool hinzu.



© Krallerhof

Ausgezeichnetes Spa

Der Krallerhof im Salzburger Land hat Grund zum Jubeln. Bei der Preisverleihung der diesjährigen ICONIC AWARDS am 4. Oktober 2023 in der BMW Welt in München erhielt das familiengeführte 5-Sterne-Haus die begehrte Trophäe für sein neues Spa ATMOSPHERE by Krallerhof. Es wurde vom Architekturbüro Hadi Teherani entworfen und stellt die Elemente Erde, Wasser, Feuer & Luft in den Mittelpunkt. Einem natürlichen Hügel gleichkommend, fügt sich der Bau harmonisch in die Alpenlandschaft ein. Große Panoramafenster ermöglichen einen starken Bezug zwischen Spa und Umgebung.



Joka

WOHNEN MIT CHARME

»Butterfly« von JOKA

Luxus für Garten, Terrasse und Balkon.

www.joka.at



Gault&Millau Hotelguide 2024

Martina und Karl Hohenlohe stellten im Rosewood Vienna Hotel den neuen Gault&Millau Hotelguide vor. Das Hotel des Jahres, das MalisGarten der Familie Binder-Egger, liegt im Tiroler Zillertal und wurde von Stararchitekt Matteo Thun geplant. Das Grafengut in Nußdorf – die Entdeckung des Jahres – verfügt über unüberbietbare Uferlage am Attersee. Auch die Neueröffnung des Jahres kann mit privilegierter Lage punkten, schließlich liegt The Amauris direkt an der Wiener Ringstraße. Die Winzerei der Familie Tement in der Südsteiermark wurde für das schönste Ambiente ausgezeichnet. Der Hotelguide umfasst 650 Hotels auf 586 Seiten.



Ausgezeichnete Markenqualität

Auch 2023 hat die Jury des renommierten PLUS X AWARD die Gütesiegel für Produkte mit besonderer Qualität und Innovation vergeben. Zum wiederholten Mal und gleich mehrfach erhält KLAFS die begehrte Auszeichnung für seine Produktneuheiten: Die Sauna S11. Design by Studio F. A. Porsche überzeugte die Fachexperten als herausragendes Produkt in sechs Kategorien und wurde außerdem als „Bestes Produkt des Jahres 2023/2024“ prämiert. Ebenso zählt der SANARIUM®-Ofen MAJUS mit VITALITY BOOST dank erstklassiger Verarbeitung, Innovationskraft und hervorragender Designqualität zu den Preisträgern des PLUS X AWARD.



Sound of Music

Wenn die Atmosphäre und die Stimmung eines Hotels in Musik übersetzt werden, entsteht daraus eine eigene Schallplatte. Im Oktober hat das Hotel Gilbert als erstes Wiener Hotel sein eigenes Vinyl präsentiert. Mit dabei bei der exklusiven Suite Party über den Dächern Wiens waren viele Freunde des Hauses und einige auf der Schallplatte vertretene Künstler.

Hotelimmobilie des Jahres 2023

Am 6. Oktober wurde im Rahmen der 169+ forum-Fachkonferenz für Hotel- & ImmobilienexpertInnen die Auszeichnung „Hotelimmobilie des Jahres“ an das Falkensteiner Hotel Montafon verliehen. Das 5-Sterne Familienhotel in Tschagguns, Vorarlberg überzeugte die Jury durch die nachhaltige Bauweise und das innovative Architektur- & Produktkonzept, das die Besonderheiten der Region im gesamten Gebäude widerspiegelt.



Die Perfetto-Kampagne

Die Marke De'Longhi hat ihren Ruf in der Welt der Kaffeemaschinen mit dem ersten Kapitel ihrer Perfetto-Kampagne, von 2021 bis heute ausgebaut. Darin hat ihr bedeutendster Markenbotschafter sein Debüt gegeben: Brad Pitt. Die neue Perfetto-Kampagne versetzt die Zielgruppe in europäisches Ambiente, um die italienische Identität und Authentizität der Marke noch näher zu bringen.





Isabella Valamar Collection Island Resort

Beitritt

Valamar, das mehrheitlich in österreichischem Besitz ist, ist das erste Tourismusunternehmen aus Kroatien, das sich der weltweit größten Initiative für Entwicklung und unternehmerische Nachhaltigkeit mit mehr als 23.000 Mitgliedern angeschlossen hat. Mit dieser Partnerschaft hat sich Valamar verpflichtet, gemäß den zehn Grundsätzen des UN Global Compact zu handeln. Diese berücksichtigen die grundlegenden Verantwortlichkeiten von Unternehmen in den Bereichen Menschenrechte, Arbeitsschutz, Korruptionsbekämpfung und Umweltschutz. Allein im letzten Jahr investierte Valamar 13 Millionen Euro in Projekte, die direkt zur Verbesserung der Destinationen und der Lebensqualität in den Regionen der Valamar-Standorte beitragen.

Hohe Auszeichnung

Die mit Spannung erwarteten Ergebnisse der Readers' Choice Awards von Condé Nast Traveler sind nun bekannt: Das San Clemente Palace Kempinski Venice kann mit Stolz verkünden, dass es auf die Nummer 1 in Venedig und auf die Nummer 20 in der Magazinsliste der 50 besten Hotels der Welt gewählt wurde. Eine prestigeträchtige Auszeichnung, die als Symbol für die höchste Anerkennung von Exzellenz in der Reisebranche gilt.



Hunger auf Erfolg?

Jetzt Ticket sichern!
www.intergastra.de/ticket



INTERGASTRA
 Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart



Wieder dabei!



Fine Art

Im Jahr 1997 übernahm Andreas Gfrerer eine der geschichtsträchtigen Hoteladressen der Stadt Salzburg – das Hotel „Blaue Gans“.



Fotos: Ingo Pertramer, Patrick Langwallner, Christian Schwarzwald, Andreas Kolarik

Schritt für Schritt entwickelte der Vollbluthotelier behutsam das Haus in der Getreidegasse 41 zum Kunsthotel. Zum Vierteljahrhundert hat er nun das Haus zum achten Mal umgestaltet. Ein paar der Herzstücke des Hotels, Eingangsbereich, Lobby und Durchgang zum Karajan-Platz, erhielten ein neues Gesicht. Eine Lounge lädt zum gemütlichen Verweilen und der Durchgang wurde Fläche für eine großformatige Grafik des Künstlers Christian Schwarzwald.

„Mein Haus ist eigentlich eine große
Sammelbox, in der ich Begegnungen mit
inspirierenden Menschen aufbewahre.“

Andreas Gfrerer

Der 51-jährige gebürtige Salzburger Andreas Gfrerer darf sich seit 25 Jahren Eigentümer einer Salzburger Hotellegende nennen. In der zweiten Mai-Woche, die zugleich den Start ins Jubiläumsjahr markiert, eröffnete er seine Blaue Gans nach dem achten Umbau neu.

Zum Check-in kommen die Gäste ab sofort nicht mehr in die Getreidegasse, sondern zum Herbert-von-Karajan-Platz. Die Rezeption ist in den bis dato für Pop-ups genutzten Raum übersiedelt und präsentiert sich im charakteristischen Blaue-Gans-Blau, mit Marmorboden und puristischem Marmorblock als Empfangstisch. Raffiniert platzierte Spiegel geben dem Gewölbe Breite, und gemütliche Moroso-Möbel verkürzen Wartezeiten. In Richtung Zukunft weiterentwickeln möchte Gfrerer auch das Check-in-Procédere: „Eine neue Hotelsoftware macht es möglich, ganz papierlos ein- und auszuchecken. Das reduziert Verwaltungsaufwand und befreit unsere Rezeptionsmitarbeiter:innen von unnötiger Bürokratie, damit sie sich umso besser um die persönlichen Anliegen der Gäste kümmern können. Ich will, dass unsere Empfangsmitarbeiter:innen die Gäste bedienen, nicht den Computer!“

Die Lounge als Ort zum Verweilen

Der Platz der bisherigen Rezeption präsentiert sich als gemütliche Lounge – ebenfalls ganz in Blau und mit edlen Möbeln aus der Wiener Möbelfabrik Wittmann, die zum Verweilen einladen. Bei der Gestaltung hat Gfrerer nichts dem Zufall überlassen: „Der ehemalige Pferdestall ist nun von sämtlichen Einbauten befreit. Mit seinem nachtblauen Anstrich bietet das Kreuzgewölbe einen Rückzugsort für unsere Gäste und eine Art Antichambre, ein elegantes Vorzimmer für die Besucher:innen, mit Blick auf die Getreidegasse.“ Begleitet wurde der Umbau von Christian Prasser und Wolfgang Czihak (cp architektur). Und die Umbauarbeiten werden 2024 fortgesetzt, und man kann sich sicher sein – auch diese werden wieder für viele positive Überraschungen sorgen.





Die Verbindung zwischen neuer Rezeption und Lounge, der Gang, wurde zur Fläche für ein großformatiges Kunstwerk von Christian Schwarzwald. Der in Salzburg geborene Künstler, der an der Akademie für bildende Künste Wien lehrt, brachte blaue Farbe mittels Airbrush an die Wand. „Ich glaube, es ist ein Statement für mich sowie auch für das Hotel. Eine Struktur, die

man durchqueren muss, die totale Struktur ist und gleichzeitig durch die Durchquerung die Auflösung von Struktur,“ erklärt Christian Schwarzwald, der in Wien und Berlin lebt und arbeitet.

Die Neugestaltung des Erdgeschosses ist der Start in ein einjähriges Jubiläum, das mit einer weiteren Zimmerrenovierung im Frühjahr 2024 zu Ende gehen wird. „Das Geheimnis der Blauen Gans ist die Kontinuität der Geschichten, die sie zu erzählen hat, und ihre Bereitschaft zur Verwandlung, die sie trotz ihres beträchtlichen Alters frisch und zeitgemäß erscheinen lässt,“ erklärt Gfrerer.

Nach mehreren Umbauten und Renovierungen entstand über die Jahre ein geschmackvoll eingerichtetes Hotel, in dem zeitgenössische Kunst allgegenwärtig ist. 120 Objekte begleiten die Gäste in den Zimmern, Gängen, im Eingangsbereich oder im Weinarchiv. Eine Originalzeichnung von Alfred Kubin, in dessen Roman „Die andere Seite“ die Blaue Gans mehrfach Schauplatz des Geschehens ist, ergänzt seit Kurzem die ansonsten zeitgenössische Sammlung des Hauses.



Die Küche

Einst war die Blaue Gans Herberge entlang Europas wichtigster Handelsroute in Richtung Venedig. „Unsere Hausgründer haben Silber und Edelmetalle aus den Bergen der Tauern geholt und nach Venedig verkauft. Auf dem Tauschweg kamen Zitrusfrüchte, Olivenöl, Kapern, Wein, Mandeln, Gewürze, sogar Austern und andere Erzeugnisse des Südens nach Salzburg“, erzählt der Hausherr, der mit der Küchenlinie an diese Jahrhunderte alte Tradition anknüpfen möchte.

So sind es erstklassige Produkte des Raumes diesseits und jenseits der Tauern, gepaart mit der Leichtigkeit des Südens, die Küchenchef Michael Scheiber auf den Teller zaubert.

www.blauegans.at

all
in
one





JOICE von Artweger

Stimmungsvolle Gesamtkonzepte

Das Hotelbad sollte zum Verweilen einladen. Qualität und Nutzen für Gäste und für Hoteliers stehen dabei im Vordergrund. Ein erkennbares ganzheitliches Konzept ist dabei von Vorteil.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Flexible Wellnesszone

Mit JOICE werden Bäder ab sofort zur flexiblen und luxuriösen Wellnesszone. Die Entscheidung, ob man rasch duscht oder doch mal ein angenehmes Entspannungsbad nimmt, kann mit der neuesten Produktinnovation von Artweger ganz easy aufs Neue getroffen werden. Die verschiedenen Frontfarben machen

die barrierefreie Walk-in-Lösung auch zu einem optischen Hingucker. Die JOICE Walk In+ ist eine echte Weltneuheit und die erste barrierefreie Walk-in, in der man auch baden kann. Der Zugang in den großzügigen Duschaum mit seiner breiten türlosen Glasfront erfolgt wie bei einer klassischen Walk-in seitlich ohne Tür und völlig barrierefrei.



Nobili



Schell



Repabad

Entspannung pur

Ein hektischer Tag liegt hinter Ihnen, Stress und Anspannung haben sich im Körper breitgemacht. Sie wollen am liebsten in ein privates Refugium. Ein Dampfbad bietet genau das. Ein Dampfbad lässt sich nahtlos in jedes Badezimmer integrieren. Von Repabad gibt es maßgeschneiderte Lösungen, die aus jeder Dusche ein Dampfbad machen.

Die Flexible Armatur

Armaturen mit ausgeprägter sensorischer Wirkung, die Holz, Naturstein, Carbonfaser oder Cortenstahl über die Armatur an den Waschtisch, die Wanne, in die Dusche und an das Bidet bringen – Dress von Nobili ist eine wahrhaft chamäleonartige Armatur, die ihre Außenhülle an das Ambiente der Badgestaltung anpasst. Dafür stehen 16 Oberflächen-Kombinationen zur Verfügung, die sich aus verschiedenen Farben bzw. Materialien für den Griff und den Auslauf sowie zwei Oberflächenausführungen zusammensetzen. Die optisch und taktil wahrnehmbaren Details, die dabei entstehen, entfalten ganz individuelle Persönlichkeiten und tragen dazu bei, dass aus einem Badezimmer ein einheitlicher und emotional ansprechender Raum wird.

Design & Funktion

War das Gäste-WC in früheren Zeiten ein rein funktionaler Raum, avanciert es heutzutage zum Schmuckstück mit viel Komfort. Dazu gehört auch der Waschplatz mit Waschbecken und Waschtisch-Armatur. Innovative Armaturen bieten eine Reihe von Vorteilen, die nicht nur den Komfort der Nutzer steigern, sondern auch hygienische Standards verbessern.

Moderne Armaturen überzeugen mit Design sowie Funktionalität. Dabei werden berührungslose Ausführungen immer beliebter. Neben einer ansprechenden Optik wird die Handhygiene gefördert und ein Beitrag zum Wassersparen geleistet. Der Armaturenhersteller Schell bietet eine Vielzahl von Produkten für das Gästebad für mehr Komfort, Effizienz und Design an.



INTERIOR. ARCHITECTURE. HOSPITALITY.

by heimtextil

9. – 12. 1. 2024
FRANKFURT/MAIN

Special Interest

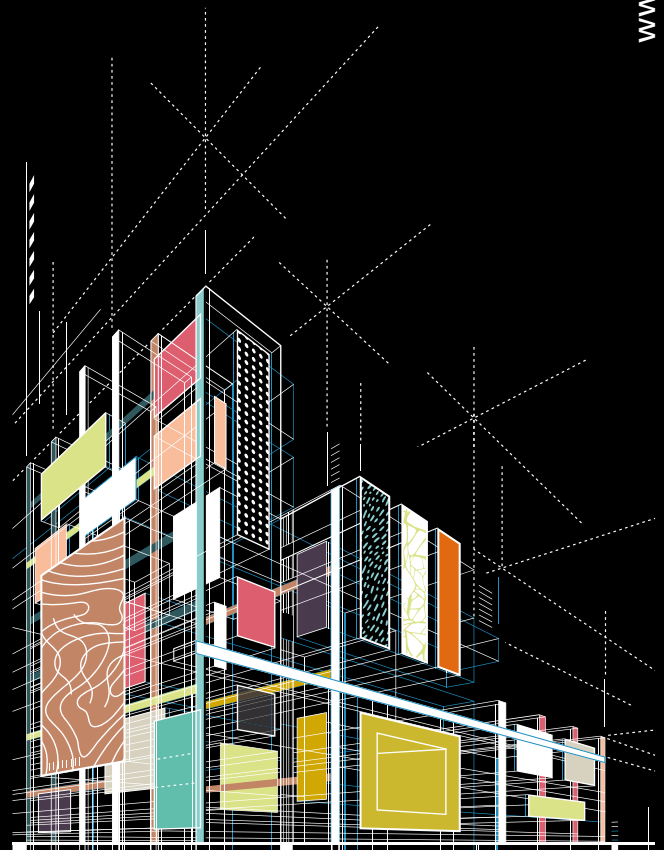
for interior designers,
architects and
hospitality experts

TOURS ++ TALKS & TOURS ++
LIBRARY ++ FINDER ++

office@messe-frankfurt.at
Tel. +43 1 867 36 60 60



www.heimtextil.messefrankfurt.com/iah





Kompromisslos. Modern. MAXIMA

Diese Badezimmerserie zeigt Kante. Und hebt sich damit selbstbewusst ab, von gewohnten Ästhetiken, die uns seit Generationen begleiten und dadurch oft in den Hintergrund rücken. Denn wenn jedes Detail zum Gestaltungselement wird, macht MAXIMA den kleinen, aber feinen Unterschied. Mit ihrer Geradlinigkeit trägt sie aber auch nicht unangenehm auf, sondern fügt sich perfekt in moderne Einrichtungskonzepte.

Da ist es nur logisch, dass MAXIMA auch in Sachen Farbe Kante zeigt: schwarz oder weiß. Natürlich matt. Mehr braucht es nicht. Denn diese beiden Farben unterstreichen nicht nur perfekt die zeitgemäße Linienführung der Badezimmerserie, sondern treffen den Nerv der Zeit und komplettieren modernes Interior Design mühelos.

In Sachen Qualität gilt es für Aliseo einen Ruf zu verlieren. Und so setzen auch die Modelle aus der MAXIMA-Serie auf eine Basis aus den besten Metallen und Legierungen: Je nach Modell und Einsatzort ist das reiner Edelstahl, Messing, Zamak oder Aluminium. Immer mit matter Pulverbeschichtung. Die Seifenkörbchen kommen zur einfacheren Reinigung mit einem herausnehmbaren Einsatz aus ABS-Kunststoff und sind dadurch auch noch kratzfest. Alle Modelle setzen auf verdeckte Schrauben für einen perfekten Look.

Ihr Ansprechpartner:
Kevin Heimüller
t +49 7803 60279-23
k.heimueller@aliseo.de

aliseo.de

ALISEO
G E R M A N Y



KEUCO

AXESS

Barrierefreiheit trifft Design



Design by
STUDIO F·A·PORSCHE



GOLD
AWARD
2023



Japanische Perfektion von TOTO für die gehobenen Wellness-Bedürfnisse der Gäste im intimsten Rückzugsraum eines Hotels. Badewanne, Aufsatzwaschtisch und Armatur zeigen ein harmonisches Bild und sind aufeinander abgestimmt.

Japanische Perfektion für die intimsten Rückzugsräume in Hotels

Perfektion auf Japanisch, verbunden mit dem Erlebnis äußersten Wohlbefindens – dies verspricht TOTO mit seinem neuen, formvollendeten Modell NEOREST WX.

Die elegante Toilette mit integriertem WASHLET ist die jüngste Entwicklung von TOTO und bereichert die gehobene Hotellerie und exklusive Privathäuser. TOTO, der japanische Experte für anspruchsvolle Sanitärprodukte, hat auch in Europa bereits eine Vielzahl an international bekannten Hotels ausgestattet. Etwa das Hotel Barrière le Fouquet's in Paris, das Shangri-

La Hotel at the Shard in London, das Rosewood in Wien und das Vier Jahreszeiten Kempinski in München. Das Bad ist der intimste Rückzugsraum in einem Hotel, und so tragen Design, größtmöglicher Komfort und Wellness in hohem Maße zu einem genussvollen Aufenthalt bei. Das neue NEOREST WX ergänzt das TOTO-Interieur für höchste Ansprüche der Reisenden an Komfort, Luxus und Exklusivität.

Eine besondere Erfahrung

Mit dem neuen designpreisgekrönten NEOREST WX eröffnet TOTO eine meisterliche Dimension des japanischen Sauberkeits- und Hygienegefühls bei der täglichen Toilette. Pures Wohlbefinden und der umfassende Genuss einer sanften Reinigung mit frischem, warmem Wasser stehen dabei im Vordergrund. Darüber hinaus ist das formvollendete Modell smart: Bei Annäherung öffnet sich der Deckel, der Sitz lässt sich auf die gewünschte Temperatur voreinstellen und die Fernbedienung verfügt über eine Memory-Funktion in vier Sprachen für bis zu vier Personen. In der Nacht wird es von einem sanft leuchtenden Nachlicht erhellt. Von außen nicht sichtbar, vereint NEOREST WX in seinem Inneren alle Komfort- und Hygienetechnologien der letzten WASHLET Generationen.





Foto: TOTO

Das Hotelbad – ein Ort der Erholung

Auch wenn andere Anbieter dem Trend zum Dusch-WC folgen, bleibt TOTO unübertroffen. Bereits im Jahr 1980 hat der Sanitärpezialist die neuartige und bis dato nahezu unbekannt Toilette mit Bidetfunktion auf den Weg gebracht und feierte im Jahr 2022 rund 60 Millionen verkaufte Modelle.

Die Expertise von TOTO hat zu technologisch ausgereiften und im Design formvollendeten WASHLET geführt – dabei lässt die Premiummarke NEOREST keine Wünsche mehr offen und ist sowohl eine Investition in Luxus sowie Wellness als auch in Qualität und Langlebigkeit. TOTO ist davon überzeugt, dass das Bad ein entspannender und erholsamer Ort sein sollte, an dem Menschen, gerade auch auf Reisen, dem Stress des Alltags mit bereichernden Ritualen entfliehen können. Mit NEOREST WX hat das japanische Unternehmen diese Philosophie manifestiert und eine neue Dimension im Umgang mit Wasser geschaffen, die aus dem Hotelbad einen Wohlfühlort par excellence kreiert.

eu.toto.com

Weitere TOTO-Produkte, die mit der Highend Toilette kombinierbar sind: eine Badewanne für Tiefenentspannung, ein Waschtisch mit extra dünner Keramik und eine Automatikarmatur, bei der die Temperatur per Sensor gewechselt wird und die nicht spritzt.



WASHLET®

DER NEUE STANDARD IM BADEZIMMER

Für ein sauberes Gefühl –
jederzeit, den ganzen Tag.



WASHLET® RW
Hygiene und Design
in Perfektion



TOTO

eu.toto.com



Black is beautiful



Mit der Serie BLACK SELECTION EDITION 11 präsentiert KEUCO ein Gesamtkonzept für das Bad, das mit seinem matten schwarzen Look für Begeisterung sorgt.



Das geradlinige, zurückhaltende Design der EDITION 11 Armaturen und Accessoires von KEUCO ist mit starker, kräftiger schwarz matter Oberfläche erhältlich. Die tiefschwarze Pulverlack-Beschichtung unterstreicht die klaren Linien der Serie. Sie bietet beeindruckende Ausstattungsdetails für die stark akzentuierte Badgestaltung – eine Symbiose aus Form und Farbe, die passender nicht sein könnte. In Kombination mit den Badmöbeln und Waschtischen der EDITION 11 entstehen Bäder mit architektonischem Flair – geradlinig und modern.



© KEUCO BLACK SELECTION EDITION 11

Die Armaturen

Der Star am Waschtisch ist die Armatur. Daran besteht im Hinblick auf die EDITION 11 Armatur kein Zweifel. Mit den starken Formen setzt sie am hell gestalteten Waschtisch auf beeindruckende Weise ein Designstatement. Die klare Kantenführung der Produkte verspricht trotz ihrer Stärke dennoch eine optische Leichtigkeit. Verschiedene Auslaufhöhen der Einhebel-Waschtischmischer und die Modelle als Wandauslaufarmatur ermöglichen die Kompatibilität zu zahlreichen Waschtischen.

Minimalistisch im Design und raffiniert in der Funktion zeigen sich die Armaturen für die Dusche. Gestaltungsfreiheit inklusive. Dank des modularen Systems lassen sich bis zu drei Wasser- auslässe kombinieren. Für die Wellness- Anwendungen zu Hause kann hier auch ein Gusschlauch und eine Schwallbrause zur Kopfbrause ergänzt werden. Die eckige Rosette der Duscharmatur greift



die Formensprache der EDITION 11 auf. Richtigen Eindruck macht die Wannens- standarmatur für freistehende Wannen. Als schwarz matter Solitär hat sie eine effektvolle Erscheinung. Einlauf und Brause sind über zwei verschiedene Hebel zu steuern und versprechen entspannende Bäder.

Ein Highlight der EDITION 11 Accessoires ist die formschöne Dusch- ablage. Diese ist mit oder ohne Duschab- zieher, ebenfalls in Tiefschwarz, erhältlich. Das Design ist kompromisslos und die Stellfläche groß. So haben viele Pflege- produkte ihren Platz. Die Duschablage kann optional auch mit einem speziellen Klebeset montiert werden.

Accessoires rund um den Waschtisch

Bei den Accessoires der EDITION 11 wird der hohe Designanspruch erlebbar gemacht. Dieser ist bis in das kleinste Produkt zu erkennen. Aus einem großen Sortiment kann für die Gestaltung des Waschplatzes gewählt werden. Besonderes Kennzeichen ist immer das geradlinige, kantige Profil. Ganz typisch für KEUCO

ist für vielseitige Gewohnheiten gesorgt. Und wenn es nur darum geht, sein Hand- tuch aufzuhängen.

Am WC völlig von der Rolle

Cleanes, schnörkelloses Design. Der Toilettenpapierhalter der Serie bildet mit dem Ersatzrollenhalter und der Toiletten- bürste ein schickes Trio – alles in tiefem Schwarz matt. Hier bleibt der perfekten, vollständigen Ausstattung nichts dem Zufall überlassen. Auch für das Bidet ist eine Armatur passend dazu erhältlich.

www.keuco.com





© Thomsen-Kalib

Ob Mittagspausen im Grünen, eine Yoga-Einheit im Rahmen von holluvital oder einfach nur die Seele baumeln lassen – der Naturerholungspark am hollu Campus fördert das Wohlbefinden von #teamhollu. Mehr dazu auf: www.hollu.com/verantwortung

Sichere Hygiene im Einklang mit Mensch & Umwelt

Mit dem neu gestalteten hollu Campus in Zirl ist dem Familienunternehmen etwas bislang Einzigartiges gelungen: die perfekte Symbiose aus einer modernen Supply Chain und einem grünen Naturerholungspark mit neuen Lebensräumen für Pflanzen, Menschen und Tiere – ganz im Sinne der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, kurz SDGs.



„Die 17 SDGs sind der Weg zur Rettung des Planeten. Wir können als Unternehmen nicht darauf warten, bis die Staaten Gesetze dafür ausformuliert haben, wir müssen jetzt schon Verantwortung übernehmen.“

hollu Geschäftsführer Simon Meinschad

Der Fokus bei hollu liegt auf Nachhaltigkeit. So entwickelt der Tiroler Hygienespezialist seine ökologische Produktlinie hollueco konsequent weiter. Erfahren Sie mehr dazu auf: www.hollu.com/verantwortung!



Im Jahr 2018 integrierte hollu die 17 SDGs vollständig in die eigene Unternehmensstrategie und lebt somit Nachhaltigkeit in allen Bereichen des täglichen Arbeitens. „Wir wollen dazu beitragen, dass auch die nächsten Generationen eine lebenswerte Zukunft auf der Erde erwartet“, erläutert hollu Geschäftsführer Simon Meinschad seine Vision von einer besseren Welt. Die holluworld sichert verantwortungsvolles Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur. Alle Entwicklungen und Bestrebungen des Tiroler Hygienespezialisten dienen dem großen Ziel, bis 2025 komplett CO₂-neutral zu produzieren. Die Weichen dafür wurden gestellt.

Einzigartiges Energiekonzept

Das neue rund 6.000 m² große Produktions- und Logistikgebäude am Standort in Zirl begeistert mit einem einzigartigen, effizienten Energiekonzept. So wird die Wärme- und Kühlenergie durch Hochleistungswärmepumpen gewonnen, smarte Gebäudesteuerung regelt u. a. Frischluftzufuhr, LED-Beleuchtung sowie Wärmeausgleich, und die Betonkernaktivierung in der Bodenplatte sorgt für zusätzliche Energieeinsparungen. Seit Juni 2022 produziert die Photovoltaikanlage am Dach des Lagers eigenen Ökostrom, der bald auch die E-Tankstelle speist. Derzeit wird die hollu Fahrzeugflotte auf E-Mobilität umgestellt.

Mittagspausen mit Vogelgezwitscher

„Wir haben uns bewusst dafür entschieden, eine ca. 5.000 m² große Fläche auf unserem Firmengelände der Biodiversität zu widmen und einen Wohlfühl-Freiraum für Menschen, Tiere und die Natur zu schaffen. So können wir auch einen wertvollen Beitrag zum regionalen Artenschutz leisten“, betont Meinschad. Vom Sumpfgraben für Libellen bis zur vogelfreundlichen Sichtschutzhecke, vom sonnigen Duft- und Kräutergarten bis hin zum schattigen Waldgarten und der großen Wildblumenwiese lädt der Naturerholungspark zum Wohlfühlen ein. Kneippen in der Mittagspause? Am hollu Campus ist es möglich!

Hygieneinnovationen von morgen

Auch in der hollu Forschung und Entwicklung stehen alle Zeichen auf Nachhaltigkeit. Hier tüftelt das Laborteam an ökologischen Produkten auf Basis nachwachsender Rohstoffe für die Linie hollueco. Alle hollueco Produkte sind mit dem österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel ausgezeichnet oder bei der Umweltberatung gelistet. hollueco ermöglicht nachhaltige Hygiene im ganzen Hotelbetrieb – von der Geschirr- und Gläserreinigung über die Textilhygiene bis hin zur Bodenreinigung.

Erfahren Sie mehr zur holluworld auf www.hollu.com/verantwortung!

www.hollu.com

NACHHALTIGE REINIGUNG & HYGIENE.

hollueco ermöglicht nachhaltige Reinigung im gesamten Hotel: Von frisch duftender Bettwäsche über strahlende Böden bis hin zu hygienisch reinem Geschirr. Alle Produkte sind mit dem österreichischen Umweltzeichen & dem EU-Ecolabel ausgezeichnet.

Das Beste: Die ökologische Linie auf Basis nachwachsender Rohstoffe wächst selbst immer weiter!



Innovative Hygiene im
Einklang mit Mensch und
Umwelt. Mehr auf
hollu.com/verantwortung



hollu Systemhygiene GmbH | Tel. +43 5 0979 | www.hollu.com

so geht sauber. 



Perfektes Erlebnis im Badezimmer

Die begehbare Dusche, die formschöne Badewanne, der funktionale Waschplatz, das hygienisch einwandfreie WC, die passenden Fliesen, der perfekte Spiegel und noch viel mehr machen ein Hotelbadezimmer aus. In Zusammenarbeit mit studio 3001 präsentieren wir zudem noch einige wichtige Punkte, die nicht fehlen sollten.



VOLA Armaturen und Accessoires stehen für klassisches, zeitlos gültiges Design, das mit der Klarheit der Konstruktion und Einfachheit der Form unverwechselbar die Handschrift des international renommierten Architekten und Designers Arne Jacobsen trägt. Auch nach fünf Jahrzehnten unveränderten Designs sind VOLA Produkte bis heute ein unverzichtbarer Bestandteil der modernen und anspruchsvollen Badplanung.

Die VOLA 4921, eine berührungslose Waschtischarmatur, besticht durch ihre puristische Formensprache und ihre sehr ansprechende Eleganz und Ästhetik und wird gerne eingesetzt. Der VOLA Abfallbehälter RS1 und der VOLA Papierhandtuchspender RS2 sind im Rahmen der klassischen VOLA Designprinzipien geschaffen, die die technischen Teile in die

Wand integrieren und nur die ästhetischen Designelemente im Raum sichtbar lassen. Abgestimmt auf eine individuelle Raumgestaltung können die in der Wand eingebauten Abfallbehälter RS1 und der Papierhandtuchspender RS2 mit einer Frontplatte in Weiß oder Schwarz kombiniert werden und somit wesentlich zur Raumästhetik beitragen. Der VOLA Abfallbehälter RS1 ist mit einem leichten Druck z. B. mit dem Knie zu öffnen.

Wie die anderen Produkte der „Runden Serie“ ist der VOLA berührungslose Seifenspender RS10 für den Wandeinbau konzipiert und fügt sich wundervoll in die Wand ein. Hier vereint modernste Technologie perfekte Hygiene und außergewöhnliche Ästhetik.

Vola RS11

Der RS11 ist in drei Konfigurationen erhältlich: freistehend, zur Wandmontage und zusätzlich als Tischmodell. Jedes Modell fügt sich ideal in alle Umgebungen wie Rezeptionen, Büros und Badezimmer ein. Der Spender ist geeignet für Handdesinfektionsgel, Schaum- und Flüssigseife und nutzt in jeder Konfiguration den gleich großen, wohlproportionierten Zylinder mit einem Fassungsvermögen von einem Liter. Im Einklang mit der Designphilosophie von VOLA sind alle mechanischen Teile verborgen, um ein nahtlos zurückhaltendes Design zu schaffen.

Für höchste Ansprüche

Die Produkte des Armaturenherstellers Schell, Komplettanbieter für den öffentlichen Sanitärraum, erfüllen höchste Ansprüche an Hygiene, Ästhetik und Nutzerkomfort – besonders in Hotels. Die elektronische Wandauslauf-Armatur MODUS ermöglicht dank intelligenter Infrarotsensorsteuerung eine berührungslose Auslösung des Wasserflusses und minimiert so effektiv das Risiko von Schmierinfektionen. Im Vergleich zum Einhebelmischer spart sie bis zu 70 % Wasser und Energie. Hygienisch überzeugt sie auch mit der integrierten Option für Stagnationsspülungen. Mit ihrer zeitlosen Form wird MODUS zum glänzenden



Highlight am Waschtisch. Erhältlich in zwei Auslauflängen, integriert sie sich perfekt in jede Waschtischsituation. In optisch perfekter Harmonie präsentiert sich der von Sieger Design kreierte Design-Siphon EDITION unter dem Waschtisch. Die verchromte Urinal-Steuerung EDITION E löst Spülungen berührungslos, hygienisch sowie wassersparend aus und punktet mit Vandalenschutz. Die soft gerundete Ästhetik der Waschtischarmatur XERIS E erzeugt in Kombination mit der kubischen Formsprache der WC-Betätigungsplatten MONTUS BOARD sowie der Design-Eckventile und -Siphons

QUAD von Schell ein stilvolles Ambiente. Dank Infrarotsensorsteuerung unterstützt XERIS E nicht nur eine hochkomfortable hygienische Nutzung, sondern trägt auch zu einem um bis zu 70 % reduzierten Wasserverbrauch bei. XERIS E ermöglicht auch automatische Stagnationsspülungen – an der Armatur selbst oder in Kombination mit innovativen Lösungen zum Erhalt der Trinkwassergüte, wie z. B. dem Wassermanagementsystem SWS von Schell. Die WC-Betätigungsplatte MONTUS BOARD mit sparsamer Zweimengenspülung rundet die sanitäre Ausstattung harmonisch ab.





Der effiziente hygienische Gewerbewaschplatz

Zu Arbeits- oder sonstigen Stoßzeiten hoch frequentiert, dann wieder kaum genutzt: Gewerbewaschplätze müssen ganz anderen Ansprüchen gerecht werden als das private Badezimmer. Der Hygiene muss genauso Genüge getan werden wie der Effizienz. Mit STIEBEL ELTRON-Produkten für die Warmwasserbereitung, das Trocknen der Hände und die wohlige Wärme im Raum werden alle diese Ansprüche erfüllt. Der neue Kleinspeicher SNU Plus, ein Mini-Durchlauferhitzer von STIEBEL ELTRON, erzeugt dezentral warmes Wasser. Dadurch kommt es zu keiner Legionellenproblematik, keinen Leitungsverlusten und zu einer sofortigen Bereitstellung des warmen Wassers.



Hightspeed-Händetrockner und Luftfilter

Der neue Hightspeed-Händetrockner ULTRONIC revolutioniert das handtuchfreie Händetrocknen: Wartungsfrei dank DC-Motor (kein Bürstenmotor!) und effizient mit nur 720 Watt Anschlussleistung trocknet er die Hände. Aber er kann noch mehr: Per HEPA-Filter wird nicht nur die

Trocknungsluft gereinigt, dank integrierter UV-Lampe sowie Ionen-Generator kann das Gerät darüber hinaus auch als Luftreiniger genutzt werden. Dabei werden 99,9 Prozent der Bakterien, Viren, Keime und Schmutzpartikel aus der Luft entfernt.

Ein Wandkonvektor ist die ideale Möglichkeit, Wärme ganz nach Bedarf komfortabel, schnell und effizient in den Raum zu bringen. Der neue CNS Plus LCD von STIEBEL ELTRON macht die moderne Gewerbewaschplatz-Ausstattung im neuen Familiendesign des Haustechnikherstellers perfekt.



www.vola.de
www.schell.eu
www.stiebel-eltron.de

Requisiten:
Fundus Studio 3001
Fotos + Planung:
Studio 3001 Emsdetten

www.studio3001.de



Waschraum-Hygiene neu gedacht

Intelligenter Hygienebehälter sorgt für höchsten Gästekomfort sowohl in der Hotellerie als auch in der Gastronomie

Gäste in Hotellerie und Gastronomie sind mittlerweile für das Thema Hygiene hochsensibilisiert und stellen zunehmend hohe Ansprüche an das Niveau der Waschräume. Deren Hygienestandards gelten als wichtige Visitenkarte eines Betriebs sowie als Messlatte für das Vertrauen der Gäste in die Serviceleistung.

Österreichs Hygieneunternehmen Hagleitner hat für den Waschraum einen besonderen Abfallbehälter erfunden, er soll berührunglos persönliche Hygieneartikel aufnehmen. Es geht etwa um Tampons, Slipeinlagen, Blister für Zäpfchen. Kerngedanke dieser Innovation sei der Wunsch, das Wohlbefinden der Gäste zu steigern und die Arbeit der Mitarbeiter*innen zu erleichtern.

Sicher, sauber, diskret

Ziel dieser Innovation ist es, persönliche Hygieneartikel sicher, sauber, diskret und völlig geruchsneutral im Behälter zu entsorgen. Rohrverstopfung im WC soll ausbleiben.

XIBU SANITARY BIN gibt es in einer analogen und einer hybriden Ausführung. Bei der Hybridausführung öffnet sich die Klappe vollkommen berührunglos, eine Handbewegung genügt; das garantiert höchste Hygienestandards – ohne Keimübertragung.

Hygiene meets Design

Darüber hinaus verbindet XIBU SANITARY BIN den Anspruch auf optimale Hygiene mit zeitlosem Design. Diskret und harmonisch fügt sich die Box in elegantem Schwarz oder Schneeweiß in die Komposition des Waschraums ein und ist so

Teil eines durchdachten Gesamtkonzepts, das zum Wohlbefinden der Gäste beitragen soll. Das schmale Format des Behälters spart Platz, damit kann dieser an der Wand montiert werden. Der Boden bleibt frei, das soll auch die Reinigung erleichtern.

Proaktiv und intuitiv

Dank der digitalen Anwendungsdaten, die sich online und via App abrufen lassen, meldet sich XIBU SANITARY BIN hybrid rechtzeitig, wenn Service gefragt ist. Dieses Gerät lässt sich ganz einfach benutzen und nachfüllen, so läuft jede Reinigungstour nach Bedarf und wie am Schnürchen. Außerdem ist keine tägliche Entleerung erforderlich. Das Service-Intervall kann sich bis zu vier Wochen ausdehnen – so lang wirkt das Hygienepulver geruchshemmend.

Nachhaltigkeit und Service

XIBU SANITARY BIN hybrid kann wahlweise mit Akku oder einer recycelbaren Energieeinheit betrieben werden. Am Ende ihrer Lebensdauer nimmt Hagleitner die Energieeinheit zurück und bereitet sie wieder auf.

Made in Austria

Das österreichische Familienunternehmen Hagleitner stellt den Hygienebehälter in der zentralen Produktionsstätte in Zell am See her.

Personal suchen allein reicht nicht

Um dem MitarbeiterInnen-Mangel im Tourismus mit effektiven Maßnahmen zu begegnen, hat das Tiroler HR-Unternehmen ATRACT ein neuartiges Recruiting-Konzept entwickelt.

Mit einem einzigartigen Programm werden potenzielle MitarbeiterInnen in Österreich und im europäischen Ausland angeworben, begleitet und auf ihren künftigen Job vorbereitet. Ziel ist es, langfristige Arbeitsbeziehungen zu schaffen, und die passenden Menschen an Mitgliedsbetriebe im Tourismus- und Freizeitbereich in Österreich, Deutschland und Italien zu vermitteln. Für ATRACT-Initiatorin Karin Kirchmair-Lindner ist schon lange klar, dass es im Recruiting eine neue Denkweise braucht, die nicht nur potenzielle BewerberInnen, sondern auch ArbeitgeberInnen umschließt und weit über den klassischen Bewerbungsprozess hinausgeht. „Wir hören viel über New Work, HR-Management und Employer Branding. Das sind wichtige Themen. Was aber fehlt, ist die Umsetzung, das konkrete Tun, und hier setzen wir an“, erklärt Kirchmair-Lindner. Die Unternehmensberaterin und HR-Expertin initiierte 2019 ATRACT – die Genossenschaft für fairen und erfolgreichen Tourismus, die seither erfolgreich das „Recruiting 4.0“-Konzept umsetzt. „Unser Grundgedanke dabei ist, dass wir den Recruiting-Prozess viel weiter denken, wir begleiten ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen auch nach einem erfolgreichen Vertragsabschluss beim Onboarding, in der sozialen Integration und darüber hinaus. Unser Ziel sind langfristige Arbeitsverhältnisse. Jedoch erfordern dies von allen Beteiligten die Bereitschaft, zu investieren. Und zwar nicht nur

finanziell, sondern auch mit Zeit sowie einer langfristigen Persönlichkeitsentwicklung“, so die Expertin. Das Unternehmen sucht ausschließlich für die mittlerweile rund 50 Mitgliedsbetriebe in Tirol, Südtirol, Salzburg und Bayern.

Jobvermittlung mit Qualitätsstandard

Rund 200 MitarbeiterInnen wurden bereits erfolgreich und langfristig vermittelt. Nun soll die Genossenschaft um weitere Tourismus- und Freizeitwirtschaftsbetriebe wachsen. Die Genossenschaftsmitglieder müssen bestimmte Qualitätsstandards erfüllen, um Mitglied werden zu können. Dazu zählen unter anderem Fairness gegenüber MitarbeiterInnen bei Entlohnung und Arbeitszeit, Garantie von Unterkunft und Verpflegung sowie ein gut ausgestatteter Arbeitsplatz. Unter den Mitgliedsbetrieben findet man vom kleinen familiengeführten Haus bis zum Hotelverbund oder Bergbahnen eine bunte Vielfalt an touristischen Unternehmen. Die neuesten Mitglieder, wie Swarovski Tourismus GmbH, Aqua Dome und weitere haben bereits ihre ersten MitarbeiterInnen aus dem ATRACT Pool beschäftigt. 2022 wurde ATRACT von der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank als Leuchtturmprojekt „Neuausrichtung Recruiting Fachkräfte“ ausgezeichnet.

www.atract.at

Karin Kirchmair-Lindner





Wellness mit Natur-Feeling

Das Hotel Waldhof Muhr im Pöllauer Tal setzte beim Ausbau der Entspannungsangebote auf den Tiroler Saunahersteller Klafs.

Inmitten des Naturparks Pöllauer Tal, zwischen der Ortschaft Pöllau und dem Pöllauberg, liegt das alpine 4-Sterne-Hotel Waldhof Muhr.

„Wer glücklich sein will, braucht Mut zur Veränderung.“ Diesen Leitsatz nehmen sich die Geschwister Alexandra und Dietmar Muhr sehr zu Herzen. Um das Entspannungsangebot

im Hotel weiter auszubauen, wurde das Hotel Muhr immer wieder einer Modernisierung unterzogen. Seit April 2023 können die Hotelgäste sich über einen großzügigen Familien-Spa-Bereich mit Panoramablicksauna, Wildkräuter-Sanarium und Infrarotkabine sowie einen entspannenden Ruheraum und einen neuen vergrößerten Außenpool freuen.





Natur pur

In der Küche wie auch in der Gestaltung hat man sich als Partnerbetrieb des Naturparks ganz bewusst auf die Region abgestimmt. So wurden erst 2022 zehn neue „Natur De Luxe-Zimmer“ eingeführt, die mit natürlichen Materialien und regionalen Elementen gestaltet sind. Beispielsweise wurden für die Verarbeitung heimische Hölzer verarbeitet. Der Außenpool, der das ganze Jahr über genutzt werden kann, wird nachhaltig mit Hackgut beheizt. Im neuen Ruheraum „Waldgeflüster“ können sich die Gäste zudem auf gemütlichen Liegen bestens entspannen.

Die Gäste von Küchenchef Dietmar Muhr werden stets mit exquisiten Gaumenfreuden verwöhnt. Alexandra findet man vor allem im Rezeptions- und Restaurantbereich, wo das persönliche Wohlbefinden jedes Gastes für sie an erster Stelle steht.



Vom kleinen Bergbauernhof über die gutbürgerliche Pension bis hin zum 4-Sterne-Hotel – das Haus hat sich in der Vergangenheit stets weiterentwickelt und so den Erfolg prolongiert.

Die Erhaltung der Wiesen und Bergwälder um den Betrieb war dabei immer ein Anliegen der Familie. War es anfangs die Landwirtschaft, so kamen später die Rotwildhaltung und zunehmend die Nutzung der Kulturlandschaft hinzu.

Bewusst hat sich die Familie Muhr dafür entschieden, Naturpark Partnerbetrieb zu werden. Auch in der Küche gibt es eine verstärkte Ausrichtung auf Biodiversität. Die Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten finden Sie auf dem Teller im Restaurant, aber auch im Wellnessbereich wieder.

Neue Wellnessbereiche mit Klafs-Produkten

Das neueste Highlight ist der 950 Quadratmeter große und vom Marktführer Klafs ausgestattete Naturpark-Wellnessgarten und das Waldgarten-Spa. Dazu zählen die Fichten-Panoramablicksauna mit dem belebenden Geruch frischer Fichtennadeln, bei mildereren Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten das Sanarium mit Wildkräuterduft oder die Infrarotkabine. „Unser Ziel war es, dass sich die Gäste so fühlen, als würden sie direkt in der Natur sitzen“, so die Gastgebergeschwister Alexandra und Dietmar Muhr. Beim Ausbau hat man sich bewusst für den österreichischen Saunahersteller entschieden: „Von der Planung über den Service bis hin zur Realisation hat alles perfekt geklappt“, sagt Alexandra Muhr. Die Investition soll sich bereits in der Gästezufriedenheit widerspiegeln.

www.waldhof-muhr.at

Bedürfnis nach Wellness

Jürgen Klingenschmid, Geschäftsführer von Klafs, erzählt, wie man dank intelligenter Design- und Technikhösungen energiesparender sauniert und mit welchen Produktinnovationen das Unternehmen die Position als Marktführer verteidigen will.



Herr Klingenschmid, welche Neuigkeiten im Klafs-Sortiment werden diesen Winter besonders punkten?

Für die Gesundheit sind die Sauna und ihre verwandten Badeformen wie z. B. Sanarium oder Dampfbad zeitlos und somit immer aktuell. Dennoch denken wir laufend darüber nach, wie wir unsere Produkte noch attraktiver und noch komfortabler machen können. So sind – nach langer Entwicklung und Tüftelphase – wirklich tolle Neuheiten bei Klafs entstanden. Mit dem Schaumdampfbad Espuro gelingt es uns zum erneuten Mal, eine Weltneuheit vorzulegen und eine komplett neue Badeform anzubieten: ein Dampfbad mit reinigendem, wohltuendem Badeschaum. Außerdem haben wir intensiv mit Designer:innen zusammengearbeitet, wodurch wir auch im Saunasegment zwei neue, absolute Schmuckstücke präsentieren können: die Sauna Gesa by Designerin Gesa Hansen und die Sauna S11-Design by F. A. Porsche. Die beiden Modelle sind Meisterwerke – ausgezeichnetes Design und präzise Umsetzung ohne dabei an Funktionalität einzusparen.

Auch die hausinterne Entwicklungsabteilung hat bestehende Produkte evaluiert und den Markt beobachtet. So ist die – aus meiner Sicht – absolute Neuheit für den Saunaherbst 2023 entstanden: der neue Saunaofen mit „Vitality Boost“ – eine Aufguss-

automatik für zu Hause, die das Wedeln eines Aufgussmeisters übernimmt. Mit dem „Vitality Boost“ werden fünf Aufgussformen durch Sprachbefehl oder Tastendruck automatisch ausgelöst und eine individuelle Wedel-Funktion verteilt die heiße Luft in der Kabine. Zudem bringen wir eine Vielzahl von neuen Varianten unserer ausfahrbaren Sauna S1. Neue Größen, die sich auf die Bedürfnisse des urbanen Wohnens konzentrieren, noch kompakter und noch effizienter – vor allem mit Stromversorgung von 230 Volt.

Worauf sollte man achten, damit die Sauna nicht zum Stromfresser wird?

Klug ist es, die Glasbauteile einer Sauna in Isolierglasausführung zu bauen, um damit eine zehnpromtente Energiesparmaßnahme gegenüber traditionell verwendeten Einscheibengläsern zu verbuchen und dabei die Aufheizzeit um 25 Prozent zu reduzieren. Ebenso sinnvoll ist es, beim Verlassen der Kabine zwischen den Saunagängen interne Energieverbraucher wie Ofen oder Licht durch temporäre Abschaltautomation abzuschalten und nach der Ruhephase diese Komponenten wieder einzuschalten. Die Technik, die hier komfortabel schaltet, nennen wir „Green Sauna 2.0“. Mit dem Klafs SCC Klimamodul – ein geprüftes Raumlüftungsgerät – sorgen wir für ein besseres Saunaklima mittels intelligenter Luftzirkulation, und mit Hilfe eines Vor- und Feinfilters reinigen wir die Luft von Pollen, Hausstaub, Ozon und sparen dabei noch bis zu 35 Prozent Energie, ganz ohne bauliche Maßnahmen oder Änderungen.

Im März haben Sie das weltweit erste Schaumdampfbad auf den Markt gebracht. Auf welche Resonanz sind Sie damit gestoßen?

Auf eine sehr gute. Speziell Hoteliers zeigen großes Interesse und das ist auch verständlich, denn gerade für deren Gäste bietet unser Espuro eine völlig neue Badeform mit sehr viel Wellness- und vor allem Spaßfaktor. Unsere Konzentration liegt nun auf der Fertigstellung unseres neuen Schauraums in Hopfgarten in Tirol, wo wir ab Oktober das Espuro „live“ in Vollbetrieb zeigen. Schon heute laden wir alle ein, diese Weltneuheit in Aktion zu sehen.



www.klafs.at



Stilvolle Strahlkraft

GEPLAN DESIGN gestaltet zusammen mit REINHARDT und SANDER die Innenarchitektur für die Gastronomie im Maritim Hotel Ingolstadt.

Kurze Wege in einem durchgängig gehobenen Ambiente zum Tagen und Übernachten, für Events und Veranstaltungen – das ist das Maritim Hotel mit seinen 223 Zimmern und Suiten. Es befindet sich in einem Gebäude mit dem Congress Centrum. Während sich das Hotel dem Donauufer zuwendet, sind rückwärtig die direkt mit dem Hotel verbundenen Räume des Congress Centrums angeordnet. Alle öffentlichen Bereiche des Hotels haben ein vornehmes, klassisches Flair – mit einer Prise Raffinesse. Von Anfang an arbeiteten die Maritim Hotelgesellschaft, deren Planungsbüro REINHARDT und SANDER und die Hospitality-Profis von GEPLAN DESIGN synergetisch zusammen. „In einer Art Workshop haben wir zusammen mit REINHARDT und SANDER schon die ersten Vorstellungen zur Innenarchitektur

erarbeitet“, berichtet Rolf Glantz, Geschäftsführer von GEPLAN, begeistert. REINHARDT und SANDER haben das gesamte Gebäude als Generalplaner entworfen. Entwurfsverfasser ist der Architekt und Geschäftsführer von REINHARDT und SANDER, Markus Schützdeller sowie für die Innenarchitektur Rita Meise.

Im Eingangsbereich des Hotels nimmt die Rezeption in einer weitläufigen Halle die Gäste in Empfang. Rechts führt eine Treppe nach oben in die einladende Hotellobby, die direkt mit einer Besonderheit aufwartet: Ein Teilbereich lässt sich in einen Tagungsraum verwandeln. Über eine Trennwand kann hier an prominenter Stelle direkt beim Eingang eine Fläche von etwa 170 Quadratmetern von den öffentlichen Bereichen abgetrennt und für Konferenzen genutzt werden. Die offene Gestaltung des



Fotos: vision photos

Vom Konferenzraum ...



© Eric Ferguson / Getty Images

... bis zur Gebäudeautomation



© Cultura / Getty Images

Raums ermöglicht nicht nur einen freien Blick auf Donau und Schloss, sondern auch auf die Lobby und die Rezeption des Hotels.

Für das leibliche Wohl der Hotelgäste ist allerorten im Maritim Hotel gesorgt. Dazu trägt ganz wesentlich die alle Sinne ansprechende Inneneinrichtung und die damit verbundene leichte Atmosphäre in den Räumen bei. Das Restaurant Danubio mit weitläufiger Außenterrasse über der Donau lädt mit warmen, rostroten und kupferfarbenen Akzenten zum Verweilen ein. Die Decke wurde teilweise als akustisch wirksame Metall-Spiegel-Welle ausgeführt und reflektiert Licht und Atmosphäre des klassisch eleganten Ambientes. Runde Pendelleuchten wirken wie metallische, von der Decke herabschwebende Tropfen. Auf diese Weise – und indem sie verschiedene glänzende und spiegelnde Oberflächenakzente mit warmen Farben einsetzen – stellen die Planenden Bezüge her zur Gießerei, die sich früher auf dem Gelände befand. Auch im gemütlichen Café BarRISTA, im eleganten Bistro Ingold oder in der Hotelbar schimmern runde, metallische Leuchten als verbindendes Element. Teppichböden mit individuell für dieses Maritim Hotel gefertigten Mustern, die Wandgestaltung mit verschiedenen Texturen und vorprogrammierte Lichtszenarien schaffen eine Atmosphäre, in der sich alle Gäste wohlfühlen.

Multifunktional

Ebenso wie die Hotellobby und das Bistro Ingold als multifunktionale Räume konzipiert wurden, lässt sich auch die Hotelbar verwandeln und bietet damit eine weitere flexible Lösung im Erdgeschoss: Tagsüber fungiert sie als einladende, offen gestaltete Lobbybar, welche die Gäste im Vorübergehen regelrecht anzieht und zum Innehalten bewegt. Am Abend dann genießen die Gäste am gleichen Ort ihren Cocktail in diskreter Stimmung bei gedämpftem Licht. Möglich wird dies dank einer mobilen Glaswand, welche das Szenario vom geschäftigen Treiben draußen vollständig abtrennt. Eine Schiebewand verbindet auch das Bistro Ingold mit dem Café – oder trennt die beiden Bereiche, wenn es gewünscht ist. Wer weniger am gastronomischen Angebot als vielmehr an Bewegung und körperlicher Entspannung interessiert ist, wird sich dann im zeitgemäß gestalteten Wellnessbereich mit Pool, Sauna oder Fitnessraum bestens aufgehoben fühlen.



Eine Plattform für Medientechnik, Gebäudeautomation und Entertainment: PC-based Control

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

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



Die Messung der Nachhaltigkeit im Tourismus



Thomas Reisenzahn

Neue Richtlinien für das Förder- und Kreditwesen.

Nur wer nachhaltig agiert, wird einen Kredit bekommen.

Die Nachhaltigkeitsaspekte eines Hotels gewinnen in naher Zukunft stark an Bedeutung. Sie müssen in Zahlen gemessen und dokumentiert werden. Bei Hotelneubauten spielen Nachhaltigkeitsaspekte bereits im Berichtswesen eine gravierende Rolle.

Förderstellen und Banken werden künftig für das Betriebs-Rating sogenannte ESG-Berichte verlangen. ESG steht dabei für die Kriterien „Environment“ (Umwelt), „Social“ (Soziales) und „Governance“ (Unternehmensführung). Die Berichte legen im Einzelnen dar, wie das Unternehmen die Natur schützt (oder ihr schadet), was der Betrieb seinen Mitarbeitern bietet und wie das Unternehmen in der Region verankert ist. Um langfristig erfolgreich zu sein, brauchen Hotels eine Nachhaltigkeitsstrategie unter Berücksichtigung der ESG-Richtlinien.

Jeder Hotelier ist gut beraten, Einsparungsmöglichkeiten, insbesondere bei Strom, Gas und Öl, zu prüfen, um seinen Verbrauch und den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Solche Maßnahmen zur Senkung des Energieverbrauchs können erhebliche Auswirkungen auf einzelne Hotelbereiche haben. In der Unternehmensführung hat sich aber die Überprüfung der Nachhaltigkeit mit Hilfe von Kennzahlen noch nicht durchgesetzt.

Kennzahlen kennen Unternehmer in der Regel nur von der wirtschaftlichen Seite und von den Verrechnungsstandards. Das wird sich künftig ändern, da solche Daten und Nachweise eingefordert werden:

- Der Druck von der Finanzierungsseite steigt – das Banken-Rating ist an eine Vielzahl von ESG-Kriterien gebunden.
- Um den Wert des Hotels und der Hotelimmobilie zu sichern, sind die Einhaltung von ESG-Standards zwingend erforderlich. Andernfalls droht die Hotelimmobilie zu einem „Stranded Asset“ zu werden (Wertverlust).
- Zukünftig werden Banken unionsrechtlich dazu verpflichtet, bei Kreditvergaben sogenannte ESG-Daten in ihrem Rating zu berücksichtigen.
- Beim Kauf- bzw. Verkauf von Hotels bzw. bei der Finanzierung gehört für viele Investoren und Banken ein ESG-Check im Rahmen einer Risikobewertung bereits zum Standard.
- Für Investoren sind ökologische Faktoren mittlerweile aufgrund der EU-Taxonomie und eines steigenden Bewusstseins genauso wichtig wie ökonomische.
- Bei Förderstellen wird zukünftig geprüft, ob das Hotel bzw. die Umbaumaßnahmen den ESG-Nachhaltigkeitskriterien entsprechen. Im Zweifelsfall kann sich ein Hotel nicht mehr so einfach finanzieren. Künftig wird die Nachhaltigkeit eines Unternehmens einmal mehr darüber entscheiden, ob es überhaupt einen Kredit bekommt.
- Hoteliers, Eigentümer von Hotelimmobilien, Betreiber, finanzierende Banken und Förderstellen wie die Tourismusbank

müssen im Schulterschluss agieren und transparent miteinander kommunizieren.

- Unternehmen müssen den Anspruch haben, laufend nachhaltiger zu werden, um auch den steigenden ökologischen Gästeanforderungen gerecht zu werden.
- Hinsichtlich zukünftig gefragter ESG-Kennzahlen ist ein erstes Sample an ESG-Kennzahlen erkennbar. Dazu wurden in einem Prozess unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft, der Oesterreichischen Kontrollbank, der Österreichischen Tourismusbank, der Prodingler Tourismusberatung und Regulus erste ESG-Kennzahlen für die Tourismusbranche definiert. Eines steht weiterhin fest, diese Kennzahlen werden auch künftig im STAHR-Standard (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants) eingearbeitet.

Welche Kennzahlen werden gefordert?

In den ESG-Berichten und Messungen mittels Benchmarks muss also dargelegt werden, wie nachhaltig der Betrieb agiert. Bei Umwelt („Environment“) geht es um Initiativen rund um Energieeffizienz, Abfallreduzierung und Wassereinsparung. Diese Aktivitäten im Hotel müssen mit Kennzahlen und qualitativ hochwertigen Branchenvergleichen unterlegt werden. Der soziale Teil („Social“) umfasst Unternehmensrichtlinien für Gesundheit und Wohlbefinden, Vielfalt und Bezahlung sowie faire Arbeitspraktiken. Und Unternehmensführung („Governance“) bezieht sich auf die Integration eines touristischen Betriebes in der Destination. Folgende Kennzahlen werden in Zukunft eine wichtige Rolle spielen: Energieeffizienz, Wasserverbrauch gesamt in m³, Abfallaufkommen in kg, Fluktuation, weibliche Führungskräfte, Investitionen in Beschäftigte und eine ESG-Lieferkette.

Gäste werden sich bei der Wahl einer Unterkunft solche Darstellungen in Zukunft vermutlich genau ansehen (ebenso auch potentielle Mitarbeiter, was die betrieblichen Maßnahmen betrifft). Millennials waren vielleicht die erste Generation bewusster Verbraucher und Mitarbeiter, die sich umweltfreundliche Hotels und Initiativen gegen den Klimawandel gewünscht haben. Es ist höchste Zeit, die Erstellung und Implementierung von ESG-Konzepten anzugehen!

Prodingler ESG-Beratung

Die Messung der Nachhaltigkeit: Die 5 Schritte um ESG-fit zu werden.

In 4 Schritten den Hotel(immobilien)wert erhöhen.

Prodingler Tourismusberatung | Thomas Reisenzahn
t.reisenzahn@prodingler.at | tourismusberatung.prodingler.at

Wohnen wie zu Hause – wohnen im Hotel



Gewerbliche Teppichfliesen

„A Cut Above“ von Interface zeichnet sich durch ein kontrastreiches, auffälliges Muster und eine kräftige Farbwelt aus, die an die 70er-Jahre erinnern. (S. 40/41)



Augen auf im Schlafzimmer

CAPAROL ICONS-Farbexpertin Juliana von Gatterburg erklärt, auf welche Farben es ankommt.



Farben haben eine große Wirkung auf unser Wohlbefinden und geben wichtige Signale an unsere Umgebung. Wandfarben beeinflussen die Art und Weise, wie wir uns in dem Raum, der uns umgibt, fühlen. Für CAPAROL ICONS-Farbberaterin Juliana von Gatterburg steht fest: „Lichteinfall und Architektur bestimmen die Atmosphäre eines Raumes, aber auch Persönlichkeit und Stil der Bewohner:innen haben bei der Wahl der Wandfarbe einen wesentlichen Einfluss.“ In kaum einer anderen Umgebung ist der richtige Farbton so wichtig wie in unserem persönlichen Rückzugsort. Was das genau für die Farbwahl bedeutet, erklärt Juliana von Gatterburg: Es gibt verschiedenste Anforderungen bei der Gestaltung von Schlafzimmern: Ruhe, Entspannung, Geborgenheit, Sinnlichkeit, Inspiration, Reflektion.

Gesunder Schlaf

Je nachdem, mit welchen Farben man sich an der Wand, am Boden und der Decke umgibt, können die idealen Bedingungen für den für unsere Gesundheit so essentiellen Schlaf geschaffen werden. Ein wichtiges Gestaltungskriterium im Schlafzimmer ist das Streichen der Decke – denn im Bett liegend werden diese



Flächen verstärkt wahrgenommen. „Klassisch wird die Decke in Weiß gestrichen. „Modern und momentan sehr angesagt ist es, den Farbton der Wände auch für die Decke zu übernehmen – das sogenannte colour drenching. Räume wirken so als harmonische Einheit.“ Wer auf Ruhe bedacht ist, wählt dunkle, tiefe, intensive Farben. Sie umarmen und umhüllen uns und schaffen eine Rückzugszone. Sanfte Töne wiederum helfen uns zu entspannen und wiegen uns in den Schlaf. Aktive Menschen, die den Tag mit Tatendrang begrüßen, bevorzugen helle, frische Töne. Grün vermittelt als Wandfarbe ein Gefühl von Vitalität und Natur-

verbundenheit und ist laut Forschungsergebnissen für unsere Netzhaut am einfachsten darzustellen – somit hat Grün nachgewiesen eine entspannende Wirkung auf unser Gehirn. Sobald der richtige Farbton für das Schlafzimmer gefunden und gestrichen ist, möchte man natürlich auch am selben Tag in diesem Zimmer schlafen können. Dank den wohngesunden Eigenschaften von CAPAROL ICONS ist dies nach der Trocknung der Farben (nach ca. 4 Std.) bedenkenlos möglich. Die in Deutschland hergestellten Farben sind nach den strengen deutschen Standards geruchslos und frei von Lösemitteln, Emissionen und Schwermetallen.

www@caparol.de

VOGLAUER

HOTEL CONCEPT

Die erfolgreiche Realisierung eines Hotelprojektes bedarf höchster Planungsstärke und Umsetzungskraft. Mit eigener Design und Architekturabteilung und einem Netzwerk an kompetenten Handwerkern, Lieferanten und Dienstleistern ist VOGLAUER HOTEL CONCEPT als Generalunternehmer für den Innenausbau der bevorzugte Partner. Davon zeugen unsere internationalen Referenzen.



Abonnieren Sie uns auf Instagram!



www.voglauer.com



ALLES AUS EINER HAND

DAS ALLES SIND WIR

REALISIERUNG

BETREUUNG

PLANUNG

© Hilton Vienna Danube Waterfront | Wien | AT



Optimale Raumnutzung im Hotel

Eine Hotelzimmerausstattung ist keine leichte Aufgabe. Es gilt, die perfekte Balance zwischen Funktionalität, Ästhetik und Komfort zu finden und gleichzeitig die Erwartungen der Gäste zu erfüllen. Schließlich ist die Hoteleinrichtung für viele Menschen der entscheidende Faktor bei der Wahl des Hotels.

Dabei ist es nicht nur das bloße Arrangement des Hotelzimmer-Interiors, das Gäste sich für eine Buchung entscheiden lässt. Sie suchen nach einem Ort, an dem sie sich gerne aufhalten und Zeit verbringen möchten. Mit clever durchdachten eingerichteten Räumen kann man Gästen nicht nur eine Unterkunft zum Übernachten bieten, sondern etwas Besonderes: ein „Zuhause fern von zu Hause“.

Zusammenspiel von Raum und Design

Das Hotelzimmer von heute zielt darauf ab, ein außergewöhnliches Hotelenerlebnis zu bieten. Es verbindet nahtlos Komfort, Funktion und Design, indem es benutzerfreundliche Einrichtungs- und Ausstattungskonzepte bietet. Neben nachhaltigen, platzsparenden, langlebigen und wartungsarmen Merkmalen ist die Integration digitaler Lösungen zu einem unverzichtbaren Bestandteil geworden.

Wenn es um das Interior eines smart eingerichteten Hotelzimmers geht, gibt es einige entscheidende Aspekte zu beachten. Die Bedürfnisse, Vorlieben und Erwartungen der Zielgruppe zu

verstehen, ist entscheidend für die Gestaltung. Die Aufteilung des Zimmers sollte sorgfältig geplant werden, um den Platz zu maximieren und einen nahtlosen Übergang zwischen den verschiedenen Bereichen wie Schlaf-, Arbeits- und Entspannungszonen zu gewährleisten. Die Schaffung einer authentischen Atmosphäre, die die Marke und Identität des Hotels widerspiegelt, ist es, was Gästen ein unvergessliches Erlebnis bietet. Die Liebe zum Detail ist entscheidend, von der Auswahl der Möbel bis hin zu den Kunstwerken an den Wänden. Ein Farb- und Beleuchtungskonzept, das harmonisch mit dem natürlichen Licht zusammenwirkt, schafft zudem eine warme und einladende Atmosphäre.

Beste Hotelbetten und -matratzen

Gästen einen bequemen und erholsamen Schlaf zu bieten ist das Hauptziel als Hotelier. Die Investition in hochwertige Betten und Matratzen trägt erheblich zur Gästezufriedenheit bei. Die Möbel im Zimmer sollen nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch funktional und langlebig sein. Für Gäste, die während ihres Aufenthalts arbeiten müssen, ist ein gut durchdachter

Arbeitsplatz mit heller Beleuchtung, bequemen Sitzgelegenheiten und einfachem Zugang zu Steckdosen essenziell. Praktische Funktionen wie beispielsweise USB-Ladegeräte, kabellose Ladestationen und Hotel-Apps werden eingesetzt, um den technischen Bedürfnissen der Reisenden gerecht zu werden. Persönliche Elemente wie Kunstwerke und einzigartige Dekoration schaffen eine warme und einladende Atmosphäre. Diese kleinen Aufmerksamkeiten können einen großen Unterschied darin machen, wie die Gäste ihren Aufenthalt wahrnehmen. Die Berücksichtigung von Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Die Verwendung umweltfreundlicher Materialien und der Einbau energiesparender Funktionen tragen viel zu einem umweltbewussten Hotelzimmer bei.

Raumwunder im Fokus

Das perfekte Gleichgewicht zwischen Raumangebot und Möbelanordnung zu erreichen, ist eine Kunst. Es erfordert die geschickte Berücksichtigung der oben genannten Faktoren, um eine harmonische und komfortable Umgebung zu schaffen. Einen Raum einfach mit Möbeln und Technik vollzustopfen, um alle Bedürfnisse und Wünsche der Gäste gerecht zu erfüllen, ist nicht das Ziel. Sorgfältig ausgewähltes, hochwertiges und individuell gestaltetes Hotelzimmer-Interior mit cleveren Schranksystemen, Regalen, ausklappbaren Schreibtischen und integrierten Stauräumen unter den Betten bietet Lösungen für eine effiziente Raumnutzung, ohne dabei auf Gemütlichkeit zu verzichten.

Eine großartige Option für zusätzlichen Komfort sind Schlafsofas. STRONG, das vielseitige Schlafsofa von Symphonic by ADA ist als Beispiel ein 2-in-1 Raumwunder und lässt sich ohne viel Aufwand vom gemütlichen Sofa zur komfortablen Schlafstätte verwandeln. Durch sein geradliniges und zeitloses Design passt sich das Möbel vielen Einrichtungsstilen an. Vom kompakten Zweisitzer bis hin zur geräumigen Chaiselongue kann das Bettsofa in vielen Aufstellungsvarianten designt werden.

www.symphonic.at



Das EDELWEISS Salzburg Mountain Resort, Großarl

© Gustav Wildt



Hotel Ambassador Zürich

© Ag. Simoes & Reto Gmühl



Almwellness Hotel Pierer, Fladnitz/Steiermark

© Harald Eisenberger



Neuer Katalog der FBF bed&more

Als GastgeberIn haben Sie häufig wenig Zeit für administrative Tätigkeiten, schon gar nicht, um stundenlang Kataloge zu wälzen. Die FBF bed&more versteht die Bedürfnisse der Hoteliers und GastgeberInnen und möchte Ihnen den Arbeitsalltag so angenehm wie möglich gestalten. Deshalb wurde der neue Hauptkatalog für Sie überarbeitet und vereinfacht.



Der neue Katalog bietet viele Vorteile

Produktinfos klar strukturiert

Die Produktinformationen sind in übersichtlichen und klar strukturierten Tabellen und Grafiken präsentiert, die es ermöglichen, die wichtigsten Details auf einen Blick zu erfassen. Dies erleichtert nicht nur das Vergleichen von Produkten, sondern zeigt auch die Eigenschaften der Produkte nachvollziehbar auf.

Themenwelten

Als Inspirationsquelle hat die FBF Themenwelten kreiert. Auf den Themenseiten finden Sie tolle Kombinationsideen und spannende Gestaltungsmöglichkeiten.

Icons

Mit Hilfe von Icons können die wichtigsten Produkteigenschaften auf einen Blick erfasst werden. Am Ende des Katalogs finden Sie eine ergänzende Legende mit weiteren Erläuterungen.



QR-Codes

In allen Themenbereichen des neuen FBF-Katalogs finden Sie QR-Codes, die einen mühelosen und direkten Zugriff auf den Onlineshop www.fbf-bedandmore.de ermöglichen. Mit nur einem Klick bzw. Scan mit dem Smartphone gelangen Sie schnell zur jeweiligen Produktseite.



Preisliste als Download

Für die Preisinformationen im Katalog wurde bewusst auf seitenweise Preislisten verzichtet. Die aktuellen Preise können jederzeit online im Shop heruntergeladen werden. Fordern Sie jetzt Ihr persönliches Exemplar an oder laden Sie den Katalog direkt über die Website www.fbf-bedandmore.de/Katalog

FBF-Produkte live erleben

Auch dieses Jahr ist die FBF bed&more wieder auf der „Alles für den Gast“ vertreten. Diese Messe ist jedes Jahr ein besonderes Highlight, da sie der FBF die Gelegenheit bietet, deren Topseller und neuesten Produkte hautnah zu präsentieren und mit den Hoteliers in Kontakt zu treten. Erstmals ist die FBF dieses Jahr ebenso auf der SuperStay in Augsburg und auf der HOTEL in Bozen.

Sie sind herzlich eingeladen, den Messestand zu besuchen und die Produkte der FBF live zu erleben. Entdecken Sie die Qualität, die Innovation und die Vielfalt, die FBF bed&more ausmachen. So auch René Ender, Geschäftsführer der FBF bed&more: „Wir freuen uns darauf, Sie auf der Messe zu treffen und gemeinsam mit Ihnen über die Möglichkeiten zu sprechen, wie wir Ihre Bedürfnisse noch besser erfüllen können. Besuchen Sie uns auf der ‚Alles für den Gast‘ in der Halle 9, Stand 0419 und seien Sie Teil unseres spannenden Messe-Erlebnisses.“

„Alles für den Gast“ Halle 9, Stand 0419

www.fbf-bedandmore.de

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

T +49 9161 660-660

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





Foto: Interface

Textiler modularer Bodenbelag in einzigartigen Designs

Mit seiner Teppichfliesen-Kollektion, die sich flexibel mit LVT und nora® Kautschukböden kombinieren lässt, bietet das Bodenbelagsunternehmen Interface dem Hotel- und Gastgewerbe erstmalig einzigartige Gestaltungsmöglichkeiten.

Jedes Interieur erzählt eine Geschichte. Es bildet die Kulisse, in der sich die Gäste geborgen und wohl fühlen und die sie dazu inspiriert, einzigartige Erinnerungen zu kreieren. Opulenz, Strahlkraft und Individualität ergänzen sich harmonisch. Es entstehen Innenräume, die das Gasterlebnis fördern. Inhaber und Betreiber in der Hotellerie möchten Räume schaffen, die einladend und unverwechselbar sind, von Loungebereichen bis hin zu den Gästezimmern, im Personalbereich ebenso wie auf den Fluren. Die speziell für die Hotellerie entwickelte Kollektion erfüllt deren hohe Ansprüche an Qualität, Design und Nachhaltigkeit. Sie minimiert den Trittschall, behält dank Solution Dyed Garnen

auch nach der Reinigung ihre Farbkraft, lässt sich bei Bedarf partiell austauschen und ist über ihren gesamten Produktlebenszyklus CO₂-neutral.

„Architekten und Designer im gesamten Hospitality-Segment sind jetzt gefordert, die Gäste wieder dazu zu inspirieren, zu reisen, sich zu treffen und auf Entdeckungstour zu gehen“, so Ivan Sunde, Hospitality Business Development Director, EAAA. „Der Schnittpunkt, an dem wir dabei helfen können, ist die Gestaltung erstklassiger und ansprechender Räume. Diese können zum längeren Verweilen einladen, das Wohlbefinden der Gäste und Mitarbeitenden steigern und einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben.“



Die Hospitality Kollektion

Die unverwechselbare Kollektion wurde vom Interface Design Studio entworfen. Sie besteht aus 21 neuen Teppichfliesendesigns aus zu 100 Prozent recyceltem Garn, die sowohl durch LVT als auch nora® Kautschukböden optimal ergänzt werden können. Die Designs sind standardmäßig mit der CO₂-negativen Rückenkonstruktion CQuest™Bio ausgestattet, haben einen geringen CO₂-Fußabdruck und einen Gesamtanteil an recycelten und biobasierten Materialien von über 90 Prozent. Neben den bisherigen Standardformaten 50 cm × 50 cm sowie 25 cm × 100 cm wurde das Sortiment erstmals um zwei weitere Formate ergänzt: 50 cm × 100 cm sowie 100 cm × 100 cm.

Die 21 Teppichfliesenvarianten lassen sich ohne Übergangsschienen mit den LVT-Kollektionen von Interface kombinieren. So bieten sie unendliche Gestaltungsmöglichkeiten für alle Räume – von Gästezimmern bis zu Lobbys, von Fluren bis zu Bars und anderen Räumen, in denen Menschen entspannen, arbeiten oder essen. Für Küchen und Treppenhäuser stellen die Kautschukbeläge norament® 926 und noraplan® unita neben LVT und Teppich-

fliesen pflegeleichte Lösungen dar, die nahezu in jedes Designkonzept passen. Insgesamt eröffnet die Hospitality-Kollektion sechs inspirierende Farbwelten. „Die Kollektion ist von dem Wunsch inspiriert, einzigartige und vielfältige Orte zu würdigen“, so Mandy Leeming, Design Director, EAAA. „Unser Design-Team hat sich verschiedene Kulturen und Traditionen zum Vorbild genommen und in Textur und Farbe übersetzt, um eine Kollektion zu entwerfen, die den unterschiedlichen Bedürfnissen entspricht.“

Alle Bodenbeläge von Interface, Teppichfliesen, LVT und nora® Kautschukböden einschließlich der Hospitality-Kollektion, sind im Rahmen des Programms Carbon Neutral Floors™ über ihren gesamten Produktlebenszyklus CO₂-neutral. Dafür gleicht der Hersteller bisher noch unvermeidbare Emissionen freiwillig aus und erwirbt Emissionsminderungszertifikate für Klimaschutzprojekte. 2020 hat das Unternehmen durch Carbon Neutral Floors™ 425.000 Tonnen CO₂ ausgeglichen. Das entspricht einem verkauften Volumen von 40 Millionen Quadratmetern Bodenbelag.

www.interface.com



JOKA präsentiert Neuheiten von 2023



Doppelbett Fiore

Mit „ECODREAM“ hat JOKA bereits heute ein Matratzenkonzept in Serie reife, das den zukünftigen Ansprüchen der Wiederverwertbarkeit zu 100 % entspricht. Dies ist aber nicht die einzige Neuigkeit der österreichischen Manufaktur.

Durch ein ausgeklügeltes Stecksystem ohne jegliche Klebestellen in Verbindung mit sortenreinen trennbaren Materialien, kann dieser Matratzentyp ohne großen Aufwand der Wiederverwertung und dem Recycling zugeführt werden. Das Doppel-tuch im Bezug besteht bereits aus recyceltem PET. Im 30.000er Lastwechsel Zyklustest hat die Matratze EcoDream Bestwerte erreicht. Dazu kommt noch ein ausgezeichneter Liegekomfort, mit allen stützenden- und entlastenden Eigenschaften für ein perfektes Liegen und gutes Schlafen:

- Für ein hervorragendes Mikroklima sorgt ein 7-Zonen Taschenfederkern.
- Der abnehmbare Bezug ist bei 60° waschbar
- Als Variante wird es die Matratze mit oder ohne integrierten Topper geben.
- In den üblichen Standardgrößen mit einer Höhe von 21 bzw. 24 cm.

Luxus für die Terrasse

SOJO® lautet der neue Markenname, unter dem JOKA gemeinsam mit dem Sonnensegel-Spezialisten Soliday eine neue Outdoor-Möbelkollektion entwickelt hat: Die Serie „Butterfly“ bietet Luxus für Terrasse und Balkon. Dabei ist das „Sunbed“ nicht nur äußerst bequem, es ist auch richtig flexibel: Die Liege kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. Bezogen wird die edle Liege mit UV-beständigen Sonnensegelstoffen, die bereits bestens im Außenbereich erprobt sind. Der Rahmen aus Eiche und die Elemente aus Edelstahl verleihen dem Möbel den außergewöhnlichen und hochwertigen Charakter.

Zur Möbelserie „Butterfly“ gehören auch ein Hocker, der ebenfalls hochgeklappt werden kann, sowie ein praktischer Beistelltisch, der an jeder Seite eingehängt werden kann.

Natürlichkeit gepaart mit Formschönheit

Zusätzlich wird die Bettenserie „Fiore“ komplettiert, sie ermöglicht die Kombination von 5 unterschiedlichen Kopfhäuptern mit 2 verschiedenen Bettrahmen, mit oder ohne integriertem Lattenrost. Das Doppelbett mit breiter Umrandung verfügt über einen abnehmbaren Volant, der Unterbezug ist klett-fähig. Auch im Naturbereich hat JOKA wieder Neues zu bieten: Natürliche Materialien und formschöne Details verbinden sich beim Naturbett „Fresco“ auf harmonische Weise. Dank ausgeklügeltem Stecksystem kommt das Vollholzbett gänzlich ohne Metall aus und ist daher für eine natürliche Schlafumgebung perfekt geeignet. Und auch im Bereich der Wohnliegen feiert JOKA eine Premiere mit der großzügigen Liege „Sanremo“. Sie bietet ausgesprochen viel Platz zum Entspannen. Aber auch für ein Nickerchen oder zum Übernachten ist dieses Sofa bestens geeignet.

JOKA triumphiert als Gesamtsieger

JOKA freut sich zudem, dass das Unternehmen als Gesamtsieger im Bereich Polstermöbelmarken und -hersteller sowie als Top-Marke im Bereich „Matratzen“ beim jährlichen Market Markttest 2023 durch das Market Institut – eines der führenden Marktforschungsinstitute in Österreich – ausgezeichnet wurde.



V.l.n.r.: GF vom Market Institut Prof. Dr. Werner Beutelmeyer und Anna Kapsamer-Fellner, Geschäftsführerin von JOKA

Eine repräsentative Gruppe von 1.000 Personen aus Österreich ab 16 Jahren wurde befragt, um 26 Polstermöbelmarken bzw. -hersteller aus dem In- und Ausland zu bewerten. Dabei wurden die Kategorien Markenstärke (Top-Marke, Lieblingsmarke, Bekanntheit, Werbeauffälligkeit), Markeninteresse (Häufigkeit der Nutzung, Kaufbereitschaft, Preis-Leistung), Zukunftsfitness (Krisensicherheit, Innovation, Weiterempfehlung), Brand Drive (Sympathie, Markentreue, Vertrauen) und Environmental Social Governance (Soziale Verantwortung, Nachhaltigkeit, Wichtigkeit für Österreich) unter die Lupe genommen. JOKA konnte hervorragende Bewertungen in allen Bereichen erreichen und wurde somit zum Gesamtsieger gekürt.

JOKA legt großen Wert auf die Zufriedenheit seiner Kunden und investiert kontinuierlich in die Entwicklung innovativer Lösungen. Die Auszeichnung als Gesamtsieger bestätigt, dass JOKA die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden erfolgreich erfüllt und als starke Marke wahrgenommen wird.



Wohnliege Sanremo

Top Marke

Auch bei der Evaluierung der Matratzenbranche darf sich JOKA freuen! Im Rahmen des Market Markttests „Matratzen 2023“ kann sich JOKA in der Kategorie „Top-Marke“ auf Rang 1 positionieren. Das bedeutet, dass JOKA – hinsichtlich der Wahrnehmung als „Top-Marke“ – als Testsieger unter den 31 abgefragten Matratzenmarken bewertet wurde. Aus diesem Grund erhält JOKA den Market Quality Award „Top-Marke 2023“ im Bereich Matratzen.

„Wir freuen uns sehr über die sensationellen Ergebnisse in Hinblick auf die Wahrnehmung unseres Unternehmens sowohl im Polstermöbel- als auch im Matratzenbereich. Für uns liegen die Produktion in Österreich sowie der Einsatz von besten Materialien für hervorragende Qualität, kombiniert mit zeitlosem Design, im Fokus. Es ist eine wirklich schöne Bestätigung, wenn unser Unternehmen so positiv wahrgenommen wird. Diesen Erfolg haben wir dem gesamten JOKA-Team zu verdanken,“ so Anna Kapsamer-Fellner, Geschäftsführerin von JOKA.

www.joka.at

Für die Outdoor-Serie „Butterfly“ wurden UV-beständige, wasserdichte und wetterfeste Stoffe ins Sortiment aufgenommen.





Hotel Alte Post, Bad Hofgastein / © Stefanie Oberhauser

Der Generalunternehmer im Hotel Innenausbau

VOGLAUER ist nicht nur Experte für die Planung und Realisierung von Hotelprojekten, sondern produziert dank vielfältiger Maßnahmen besonders umweltschonend.

Ihr Auftrag? Designhotels auf der ganzen Welt mit Charme, Ausstrahlung und dem gewissen Etwas auszustatten. Ob das kleine Landhotel oder Boutiquehotel in urbaner Lage: VOGLAUER HOTEL CONCEPT hat sich als Familienunternehmen in über 90 Jahren einen Namen gemacht, wenn es um exklusive, ansprechende und auch funktionelle Ausstattung für besondere Häuser geht. Und die zahlreichen Referenzen können für sich sprechen.

Jedoch ist dem Team rund um VOGLAUER HOTEL CONCEPT bewusst, dass nicht nur das „Was“, sondern auch das „Wie“ eine immer größere Rolle spielt. Daher gibt es im Unternehmen eine starke Ausrichtung zu umweltfreundlichem und nachhaltigerem Arbeiten. Wie das funktioniert? Rund 70 % des Energiebedarfs werden durch das eigene Wasserkraftwerk und die Photovoltaikanlage gedeckt, die Holzabfälle thermisch verwertet und nur Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet.



Hotel Alte Post, Bad Hofgastein / © Stefanie Oberhauser



Green Management

Dieses Schlagwort ist für das Traditionsunternehmen nicht nur ein Begriff, sondern gelebte Realität. Die zahlreichen Auszeichnungen und Qualitätslabels wie z. B. Umweltzeichen, das Klimabündnis und RAL-Gütezeichen „Goldenes M“ beweisen, wie ernst das Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit nimmt. Voglauer verfügt über einen Nachhaltigkeitsbericht, welcher in Übereinstimmung mit den GRI-Standards (Global Reporting Initiative (GRI)) erstellt wurde.



Neubergerhof / © Sina Felsch Photography

Alles aus einer Hand

Als Generalunternehmer erfüllt VOGLAUER HOTEL CONCEPT höchste Ansprüche an Planung, Realisierung und Betreuung. Mit eigener Design- und Architekturabteilung wird auf Basis der Bedarfsermittlung ein starkes Einrichtungskonzept und der technische sowie kostentransparente Umsetzungsplan entwickelt. Die Realisierung von VOGLAUER HOTEL CONCEPT kennzeichnet sich insbesondere durch die Termintreue und den hohen Qualitätsstandard. Erfahrene Projektleiter erstellen einen Bauzeitenplan sowie ein konsequentes Logistikkonzept und sorgen persönlich für die Koordination aller Gewerke.

Derzeit saniert VOGLAUER HOTEL CONCEPT als Generalunternehmer im Hilton Vienna Danube Waterfort in Wien die komplette Möblierung und Innenausstattung von 365 Zimmern. Der Salzburger Generalunternehmer blieb somit seinem Motto „alles aus einer Hand“ treu und kann dadurch immer wieder weitere Auftraggeber von der Expertise des Familienbetriebes überzeugen.

Top-Referenzen zeugen vom Erfolg

VOGLAUER HOTEL CONCEPT konnte als Beispiel auch Familie Hainzer vom Hotel Alte Post in Bad Hofgastein von seiner Erfahrung und Expertise überzeugen, wo 21 Zimmer & Suiten mit Bädern und Fluren als Generalunternehmer im Innenausbau realisiert wurden.

Als Generalunternehmer im Innenausbau war VOGLAUER HOTEL CONCEPT unter anderem mit der Renovierung der Zimmer, Etagenflure, des Stiegenhauses, des Aufenthalts- und Fitnessraumes im Filzmooser Hotel ...mein Neubergerhof^{ft****} beauftragt. Das Leistungsspektrum umfasste neben der Entwurfs- und Ausführungsplanung sämtliche Renovierungsarbeiten und die Koordination aller Gewerke.

Voglauer Hotel Concept

Gschwandtner & Zwilling GmbH
hotelconcept@voglauer.com

www.voglauer.com



Hilton Vienna Danube Waterfort, Wien



Die Antwort auf das „Unmögliche“



Ein einzigartiges Gebäude-Ensemble im Herzen Europas hat offiziell seine Türen geöffnet. Der Loxone Campus.

Der Pionier für intelligente Gebäudeautomation schuf in rund drei Jahren ein architektonisches Meisterwerk mit modernster Hochtechnologie, das sich harmonisch in die umgebende Landschaft einfügt. Hier trifft zukunftsweisende Technologie auf ein inspirierendes Erlebnis. Martin Öller, Miteigentümer und Mitgründer von Loxone, freut sich: „Es war eine beeindruckende Reise von der Idee bis zur Verwirklichung des Campus. Unser

Ziel war es, einen Campus zu errichten, der den Anforderungen und Ambitionen von Loxone entspricht, Weltmarktführer im Bereich intelligente Gebäudeautomation zu werden. Dabei haben wir die vielfältigen Bedürfnisse von Loxone so integriert, dass sie zusammen mehr ergeben als die bloße Summe ihrer Teile.“ Thomas Moser, ebenfalls Miteigentümer und Mitgründer von Loxone, erklärt: „Wir haben alle Aspekte des Campus hinterfragt und neu gedacht, um optimale Lösungen fern jeder Tradition zu finden. Dadurch haben wir auch die Grenzen intelligenter Gebäudeautomation neu definiert.“



Fotos © Loxone



Vielfalt erlebbar

So ist ein Ort entstanden, der die ganze Vielfalt der intelligenten Gebäudeautomation für Hausbauer, Planer, Architekten und jeden Interessierten erlebbar macht. Neben Komfort- und Sicherheitsaspekten zeigt der Campus zudem, wie durch die intelligente Regelung 40 Prozent an Energie gegenüber konventionellen Bauten eingespart wird. In der Vision des Unternehmens ist das Gebäude-Ensemble aber mehr als nur ein Bauwerk. Es ist ein Ort der Inspiration. Dieser besondere Platz steht auch externen Unternehmen und Personen zur Verfügung. Egal ob für Events und Seminare oder einfach für die Übernachtung im Hotel samt Wellnessbereich oder einen Restaurantbesuch. Ein Blick von der gegenüberliegenden Hügelseite auf das Gebäude zeigt, dass das Gebäude förmlich mit dem umgebenden Gelände verschmilzt. Der bemerkenswerte Entwurf stammt von Marcel Amrhein, Architekt von ARKFORM. Die verschiedensten Themengebiete wie Seminar, Hotel, Gastronomie, Office, Auditorium und Experience Zone unter einem Dach zu vereinen und dennoch auch wieder räumlich zu trennen, war im Planungsprozess als Architekt eine besondere und einzigartige Herausforderung.

Intelligentes Design- und Seminarhotel

Das Loxone Campus Hotel bietet ein Gästelerlebnis auf verschiedenen Ebenen. Die reduzierte Architektur aus Beton, Metall und Holz schafft die erholsame Ruhe. Das digitale Erlebnis zeigt sich ebenso dezent. Es agiert im Hintergrund und sorgt für Wohlfühl-atmosphäre dank der Gebäudeautomatisierung von Loxone. Das Zimmer begrüßt die Gäste mit einladender Lichtstimmung, angenehmem Raumklima sowie mit der individuellen Auswahl an Musikstilen. Die intuitive und somit einfache Bedienung des Raumes ist für die Besucher ein AHA-Effekt und zeigt auf, wie Komfort aussehen kann. Hier wurden auch Konzepte realisiert, die die Eigentümer von Loxone anderswo vergeblich suchten.

Die Technologie hinter der Vision

Auf einen Blick erkennen die Besucher die Innovation, die in jedem Winkel des Projekts steckt. Thomas Moser: „Doch wie beim Eisberg sehen die meisten Menschen – wenn überhaupt – nur die sichtbaren 15 Prozent: die Hardware. Die wahre Kraft von

Loxone, die verbleibenden 85 Prozent, liegt in unserer Software. Denn wir verstehen uns selbst vor allem als ein Softwareunternehmen.“ Für die Anwender hat das einen ganz konkreten Nutzen: Die Lösungen von Loxone sind aus der Praxis heraus und mit Blick auf die Zukunft entwickelt. Das heißt: Loxone verbessert und erleichtert so das Leben der Menschen je nach ihren Bedürfnissen. So hat das Unternehmen während der Campus-Bauzeit beispielsweise das gesamte Energiemanagement neu konzipiert. Dieses optimiert nun nicht nur im Campus die Energienutzung, sondern auch in zigtausend anderen Gebäuden. Tatsächlich hat Loxone beim Bau des Campus Hunderte solcher Software-Features neu entwickelt, um Gebäudeprozesse optimal abzubilden.

Fakten zum Loxone Campus

Investition: 70 Millionen Euro

Fläche: 8 Hektar

Bauzeit: 2,5 Jahre

Dachbegrünung: 78 Prozent der Gesamtfläche

Photovoltaikanlage 600 kWp

E-Auto-Ladestationen: 50 Loxone Wallboxen

Energieersparnis:

40 Prozent gegenüber konventionellen Bauten

Seminarbereich: mehr als 1.000 m²

Auditorium: Hochwertige Eventlocation mit 600 m²

Grundfläche für bis zu 600 Personen, die außerhalb von Veranstaltungen Teil der Gastronomie ist

Hotel:

80 Zimmer und zwei Suiten inklusive einem 420 m² großen Wellness-Bereich

Restaurant: lebendiges Konzept als Kontrastprogramm

Lager- & Logistikzentrum: 6.000 m²

Bürokapazität:

3.000 m² mit 300 Arbeitsplätzen

Grünfläche:

mehr als 1.000 heimische Gehölze und Sträucher wurden gepflanzt, mehr als 3.000 Tonnen Findlinge im Bauverlauf geborgen und neu arrangiert

Die neue Gastlichkeit

Mit ihrem Dining-Bereich ist die Ambiente global führend rund um Tisch, Küche und Haushalt. Das Wachstumsfeld HoReCa bietet dabei wegweisende Konzepte für das internationale Objektgeschäft. Zusätzlich präsentiert die HoReCa Academy die Hospitality-Trends von morgen.

Pepo © Thomas Fedra / Messe Frankfurt

Als globaler Hotspot bietet der HoReCa-Bereich angesagte Trends, Produktneuheiten, exklusive Designs, innovative Gastronomie- und Hospitality-Konzepte. Auf der Messe gibt es dazu frische Impulse. Die Besucher erhalten einen Überblick über die Entwicklungen in Markt und Design, tiefe Einsichten und wegweisende Aussichten.

Die Ambiente bildet die entscheidenden internationalen Stilrichtungen im Konsumgüterbereich ab. Ob Dining, Living, Giving oder Working – sie zeigt, was zukünftig auf den Tisch kommt, in Wohn- und Arbeitsräume, aber auch in Hotelzimmer gehört. Ein buntes Rahmenprogramm an allen Messetagen wird ebenfalls angeboten. Der Montag wird als Beispiel zum „Tag des Hoteliers“ ausgerufen, um im wachsenden HoReCa-Bereich der Ambiente gezielt auf die Bedürfnisse von Hoteliers, Köch*innen, Gastronom*innen und F&B Manager*innen einzugehen.

Fokusthema Design

Mit einem weiteren Highlight geht die Ambiente 2024 an den Start: Die Designerin Elena Salmistraro aus Mailand ist „Ambiente Designer 2024“. Sie gestaltet mit „The Lounge“ eine Sonderpräsentation in der Galleria 1, die eine thematische Schnittstelle zwischen Interior Design und HoReCa schafft. Die Metathemen Nachhaltigkeit, New Work, Digitalisierung ziehen sich 2024 sehr stark wie ein roter Faden durch die Messehallen. Allen voran wird das Thema Nachhaltigkeit stetig vorangetrieben. Für Hoteliers und Gastronomen werden speziell Bereiche und Themen wie Buffet, Präsentation und Ausgabe, Café und Bar, Ofengeschirr, Ein- und Mehrweggeschirr, Küche und Küchenhelfer, Küchen- und Elektroeinbaugeräte, Kochvor- und Kochzubereitung, Küchenausstattung sowie Gastraumausstattung umfangreich präsentiert.



Ibs, Tabletop AG/© Petra Witzel / Messe Frankfurt



Present Time PT Group BF © Jean-Luc Valentin / Messe Frankfurt

Ambiente/Christmasworld: 26. bis 30. Januar 2024 | Creativeworld: 27. bis 30. Januar 2024

Highlights aus Küche und Keller





Exklusiv & limitiert

Schlumberger
präsentierte die
„Große Reserve 2017“
zum Tag des
Österreichischen Sekts.



Jahr für Jahr steht der Tag des österreichischen Sekts im Zeichen der Förderung der heimischen Sektkultur. Bereits 2009 rief Schlumberger den Tag ins Leben, um die Wertschätzung für Herkunft, Qualität und Diversität inländischer Schaumweine zu fördern. Mittlerweile fest im Kalender der heimischen Sektbranche verankert, markierte der 22. Oktober auch den Auftakt der Sekt-Hochsaison.

Die Ergebnisse des jährlich von Schlumberger durchgeführten Sektreports beweisen zudem, dass das Interesse an Schaumweinen in der Gesellschaft steigt. Rund zwei Drittel der Befragten achten beim Kauf bewusst auf die österreichische Herkunft. Um unter anderem die Unterschiede bei der Herstellung, der Lagerung oder der Herkunft der Trauben von Sekt geschützten Ursprungs für KonsumentInnen verständlich darzustellen, wurde eine Qualitätspyramide mit klar definierten Parametern für Sekt Austria geschaffen. In Anlehnung an diese hat Schlumberger seine Sekte in drei Kategorien unterteilt: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve. In diesem Jahr stellt die Traditionsektkellerei Schlumberger mit großer Freude die neue Große Reserve vor – den Jahrgang 2017.

Limitierter Genuss

LiebhaberInnen exklusiver Schaumwein-Spezialitäten dürfen sich heuer auf eine exklusive Besonderheit freuen – Schlumberger-Kellermeisterin Aurore Jeudy präsentiert erstmals die Große Reserve, Jahrgang 2017.

Die auf lediglich 4.000 Flaschen limitierte Edition ist eine Hommage an den Gründer Robert Alwin Schlumberger und trägt dementsprechend auch seinen Namen. Hergestellt aus hochwertigsten österreichischen Chardonnay-Trauben aus dem Weinviertel stellt sie das handwerkliche Meisterwerk des Hauses Schlumberger dar. Alle Herstellungsschritte sind genau durchdacht und aufeinander abgestimmt – von der Handlese und Verarbeitung der Trauben über die Lagerung im Holzfass bis zur händischen Nummerierung der Flaschen.

Die Große Reserve ist zudem ein Zeugnis der Expertise und Leidenschaft von Aurore Jeudy: „Handgelesene österreichische Qualitätstrauben der Rebsorte Chardonnay und 64 Monate Reifezeit auf der Hefe – das ist die Große Reserve 2017. Sie steht für gelebtes Handwerk, höchste Qualität, Regionalität und den Anspruch, das Beste aus 180 Jahren Erfahrung in der Sektherstellung zu vereinen. Mit ihr werden Augenblicke zu prickelnden Genussmomenten – Flasche für Flasche, Glas für Glas,“ so die leidenschaftliche Kellermeisterin.

Für höchste Ansprüche

Die Große Reserve 2017 ist ab sofort in limitierter Auflage von 4.000 Stück in der gehobenen Gastronomie, den Schlumberger Kellerwelten in Wien Heiligenstadt oder online erhältlich.

www.schlumberger.at

Schlumberger Kellermeisterin Aurore Jeudy präsentiert mit der „Großen Reserve 2017“ die qualitative Speerspitze der Sektkellerei.



Fotos: © Philipp Liparski



Der Schlüssel zu effizientem Getränkemanagement

Grapos, ein österreichisches Unternehmen unter der Leitung von Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, bietet eine innovative Lösung für die Hotellerie: ein durchdachtes Postmix-Getränkekonzept, das die Anforderungen der Branche erfüllt und gleichzeitig nachhaltig ist.

Alkoholfreie Getränke sind beliebt und haben erfreuliche Gewinnspannen. Doch der Getränkeausschank kann eine logistische Herausforderung sein, die Zeit und Personal erfordert. Grapos hat sich darauf spezialisiert, diese Herausforderungen zu bewältigen und bietet ein umfassendes Angebot an modernen Schankgeräten, einer breiten Palette von Konzentraten und erstklassigem Service.

Die Technische Universität Graz hat bereits vor Jahren in einer Studie nachgewiesen, dass ein gut eingestelltes Postmix-Getränkeausschanksystem von Grapos bis zu 40 % Energieeinsparungen bei der Kühlung ermöglicht.

Im Mittelpunkt des Angebots von Grapos steht der Offenausschank von Getränken mit der nachhaltigen Postmix-Technologie. Grapos bietet Getränke in Premium-Qualität mit einer breiten Palette von Konzentraten, die für jeden Geschmack das passende Produkt bieten. In der Hotellerie sind die Getränke der Brooklyn-Linie besonders beliebt, da sie neben der hohen Qualität auch als individuelles „hausgemachtes“ Getränk angeboten werden.

NEU – Pure Citro

Soda Zitrone oder auch Mineral Zitrone sind beliebte Ganzjahresgetränke. Mit Pure Citro erhält man frisches Soda Zitrone direkt aus Ihrer Schankanlage. Dieses einzigartige Konzentrat ist zudem mit wertvollen Mineralstoffen angereichert und ermöglicht nicht nur Soda Zitrone, sondern auch mineralisiertes Wasser mit Zitrone oder stilles Wasser mit Zitrone im Offenausschank. Geliefert wird das Konzentrat in einer umweltfreundlichen Bag-in-Box-Verpackung, die in Ihrem Ausschankgerät für die optimale Mischung und Kühlung sorgt.

Schankomat

Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sind modern und effizient. Alle Ausschankgeräte werden bei Grapos entwickelt und selbst produziert. Daher bietet Grapos nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch Unterstützung beim Aufbau und eine 24/7-Service-Garantie. Für den Frühstücks- und Seminarbereich stehen Stand-alone-Ausschankgeräte zum Selbstzapfen bereit, die auch mit 100 % reinen BIO-Säften befüllt werden können – natürlich auch als nachhaltiges Konzentrat. Die Getränke von Grapos sind vegan, frei von Allergenen und immer hygienisch frisch und gekühlt.

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen von Grapos. Das Unternehmen bezieht Zutaten dort, wo es sinnvoll ist, regional und setzt auf energieeffiziente Produktionsmethoden. Sowohl Verpackung, Transport und Lagerung werden umweltbewusst gestaltet. Die Postmix-Sirupe bzw. Konzentrate werden in recycelbaren Bag-in-Boxen geliefert, die einfach zu handhaben und platzsparend stapelbar sind. Die Bag-in-Boxen sind zu 100 % recycelbar. Die CO₂-Belastung und der ökologische Fußabdruck sind im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen um 90 % reduziert, wie auch von der TU Graz bestätigt wurde.



„Alles für den Gast“ Halle 10, Stand 10-0728

www.grapos.com

Wo ausschließlich Höchstleistung zählt



GIGA X8

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Kompromissloser Kaffeegenuss im professionellen Umfeld. Zum Beispiel mit der GIGA X8 für bis zu 200 Tassen am Tag und 32 exklusive Kaffeespezialitäten. Für Perfektion sorgen zwei Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment, die Speed-Funktion ermöglicht aromatische Lungo-Spezialitäten in Rekordzeit. Die ideale Etagenlösung oder im Seminar-/Tagungsbereich, für Caterings oder Coffee to Go.



Entdecken Sie die Professional-Kaffeevollautomaten von JURA.

Let's drink again

Ein exzellenter Drink ist immer und überall angebracht. Qualität sollte dabei im Vordergrund stehen – Gäste wissen dies zu schätzen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



Design-Relaunch

Henkell, eine der erfolgreichsten Sektmarken Österreichs, hat einen umfassenden Design-Relaunch vollzogen, mit dem Ziel, die Marke noch hochwertiger zu gestalten. Das neue Design greift langjährige Markenwerte auf, interpretiert diese zeitgemäßer und schafft so eine Balance zwischen Tradition und Moderne.

Innovationsgeist

Der Premium-Vodka Stolichnaya vereint seit jeher Tradition und Moderne. Bereits in der Vergangenheit hat man bei Stolichnaya gezeigt, dass man stets

neue Wege beschreitet und über gewohnte Konventionen hinausgeht. So war Stolichnaya mit dem Produkt Cristall der erste Hersteller, der einen Super-Premium Vodka auf den Markt gebracht und somit die Kategorie mitbegründet hat. Dieser Innovationsgeist wurde auch kürzlich mit der Einführung von Stoli Espresso unter Beweis gestellt. Stoli Espresso begeistert mit seinem unvergleichlichen Geschmack nach Kaffee und macht den Espresso Martini auf eine ganz neue Art und Weise erlebbar.

Neues Verpackungsdesign

Der weltbekannte schottische Whisky Laphroaig® präsentiert ein überarbeitetes, nachhaltigeres Design seiner ikonischen Verpackung, um den CO₂-Fußabdruck jeder Flasche zu reduzieren. Die neue Verpackung wird die Kohlendioxidemissionen der Marke um 30% reduzieren und unterstützt die Proof Positive Nachhaltigkeitsstrategie von Beam Suntory sowie die langfristige Verpflichtung, bis 2040



© Beam Suntory

in der gesamten Wertschöpfungskette Netto-Null-Emissionen zu erreichen. Das Verpackungsdesign behält die wiedererkennbare grüne Flasche mit dem schwarz-weißen Etikett bei, ersetzt aber den Plastikdeckel durch eine Alternative aus Buchenholz und tauscht die Verpackungsröhre gegen einen recyclingfreundlicheren Karton aus.



© Moët Hennessy



© 1000bingo/Katharina Tesch

Die Essenz

Aus einer 12 Jahre langen Reifephase wurde ein Dom Pérignon geboren, welcher alle charakteristischen Aromen des Pinot Noirs – Himbeere, Feige, Erdbeere, Kirsche – verkörpert, hervorgehoben durch die Feinheit, die mineralische Eleganz und die unverfälschten Noten des Chardonnays. Die Frucht bildet in ihrer reinsten Stärke die Essenz des Dom Pérignon Rosé Vintage 2009, vollmundig und einhüllend, jedoch kraftvoll und dennoch dominierend.

WIBERG

Rauch und Umami

Die neuen Produkte WIBERG Rauchsatz und WIBERG Umami Style geben Geschmack. WIBERG Rauchsatz ist ein schonend über Eichenholz veredeltes Meersalz. Sanft kaltgeräuchert bildet es harmonische Rauchnuancen, die Geschmack geben, ohne zu überdecken. WIBERG Umami mit hochwertigem Miso schmeckt rund und vollmundig. Salzreduziert, ohne künstliche Aromen sowie ohne Geschmacksverstärker bietet es bewussten Genuss.

Jetzt im Online-Shop bestellen:

www.wiberg.eu/shop



Jetzt neu:
**B2B-
shop**

 MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Villeroy & Boch „Perlemor“

Kreativität am Tisch

Wer seine Gäste durch lustvolle Kreativität rund um den Tisch überrascht, kann sich Aufmerksamkeit sicher sein. Formschönheit sowie Strapazierfähigkeit und dadurch Langlebigkeit sollten dabei immer im Mittelpunkt stehen.



Schönwald
„Terrazzo“

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

Kreatives Spiel

Jedes Material vermittelt bestimmte Assoziationen. Dabei bereichert das kreative Spiel mit Materialassoziationen auf hochwertigem Porzellan den gedeckten Tisch. Menschen verbinden den Anblick von Formen, Werkstoffen und Farben mit ihren individuellen Gefühlen und Erinnerungen. Das Porzellan der Kollektion Unlimited von Schönwald mit dem Dekor Terrazzo überzeugt. Die Optik ist aufgelockert und die Assoziation trägt nicht, denn Strapazierfähigkeit ist ein Anspruch, den Schönwald klar verfolgt.

Kleine Auszeit vom Alltag

Tee ist nicht nur ein Getränk, Tee ist ein Lebensgefühl. Mit der Kollektion TÈ PER TE von Leonardo lässt sich Tee in all seiner Vielfalt erleben. Die Tassen sind echte Handschmeichler, an denen wir uns die kalten Finger wärmen. Passend dazu verbreiten die kupferfarbenen Henkel und Deckel der Teekannen eine wohlig warme Atmosphäre.



KPM „URBINO Corso“



Leonardo Teekanne „Tè per tè“

Italienische Lebenskunst

Mit ihrer nach der italienischen Stadt Urbino benannten Service-Kollektion entwarf Trude Petri im Jahr 1930/31 „La Dolce Vita“ für den Berliner Esstisch. URBINO Corso Blau ist die Weiterentwicklung eines durch die KPM Meistermalerei in den 1950er-Jahren erstmals auf URBINO umgesetzten Aufglasur-Dekors. Ursprünglich als flächendeckender Ränderfond auf Geschenkartikeln und Serviceteilen umgesetzt, zeigt die KPM Berlin die neue Version des Dekors jetzt als einen von der Mitte nach außen fließenden Farbverlauf als Inglasurmalerei, welche sie besonders langlebig, kratzfest und spülmaschinengeeignet macht.

Authentischer Pottery-Look

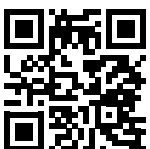
Um „Handmade“ und „Pottery“ kommt man in der trendbewussten Gastronomie nicht herum. Um gehobenen Strandhotels und -restaurants und auch der urbanen Szenegastronomie ein gleichermaßen emotionales wie funktionales Geschirr an die Hand zu geben, hat Villeroy & Boch für die Kollektion Perlemor den beliebten Pottery-Look auf hochwertiges Premium Porcelain übertragen. Eine spezielle Effektlasur mit sanftem Perlmutterglanz macht mit individuellen Farbverläufen jedes einzelne Geschirrtel zum Unikat. Das Ergebnis sind ausdrucksvolle Tassen, Bowls, Teller und Schüsseln mit authentischem handmade-Charakter, die alle Anforderungen der professionellen Küche erfüllen.



winterhalter®

Alles für den Gast, Salzburg

11.–15. November 2023 | Halle 1, Stand 01-0208



www.winterhalter.at

ENERGIESPAREND SPÜLEN

Moderne Spültechnik schont die Umwelt und spart bei jedem Spülgang bares Geld. Winterhalter zeigt, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können.



Winterhalters „Gamechanger“ auf der GAST

Messen sind die Top-Branchenereignisse im Jahr. Winterhalter freut sich darauf, auf der „Alles für den Gast“ seine neueste Spültechnik sowie die Schwerpunktthemen zu präsentieren: die Premiere der neuen Transportspülmaschinen der MT-Serie, das neue Trocknungsgerät DMX für Mehrweggeschirr und die Kernkompetenz im Gläserspülen mit „The Home of Glasswashing“.

Auf dem Winterhalter Messestand in Halle 1 bekommen die Besucher einen Live-Überblick über alle Produkte und Services. Interessierte erhalten alle Informationen aus erster Hand und können sich detailliert und umfassend von den Spültechnikexperten beraten lassen.

Die „Gamechanger“

Warum die neueste Generation der Band- und Korbtransportspülmaschinen der MT-Serie ein „Gamechanger“ ist und einen neuen Standard in ihrer Klasse setzen wird, zeigt Winterhalter in einer aufwendig inszenierten Show. Die neue MT-Serie ist überall

Unter dem Motto „The Home of Glasswashing“ stellt Winterhalter die Systemlösung für's Gläserspülen vor.



dort in ihrem Element, wo eine Vielzahl von Menschen gepflegt wird. Denn: Sie ist leistungsfähiger, innovativer und digitaler.

Ebenfalls eine Premiere feiert das neue Trocknungsgerät DMX. Entwickelt für Betriebe, die höchste Ansprüche an ein schnelles und perfektes Trocknungsergebnis bei Mehrweggeschirr aus Kunststoff haben. Je nach Raumsituation und zur Verfügung stehendem Platz kann zwischen drei unterschiedlichen Gerätevarianten gewählt werden. Auf dem Messestand kann die Innovation getestet werden und Besucher können sich vom perfekten Trocknungsergebnis überzeugen.

Gläser sind seit jeher die Visitenkarte eines gastronomischen Betriebes. Doch das Gläserspülen steckt voller Herausforderungen. Bereits im Jahr 1969 hat Winterhalter eine Spülmaschine speziell für Gläser entwickelt und seither viel Wissen, Erfahrung und Kompetenz dazugewonnen. Unter dem Motto „The Home of Glasswashing“ stellt Winterhalter die Systemlösung aus Maschine, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb im Detail vor und zeigt, wie Gläser perfekt gespült aus der Maschine kommen.

Das Winterhalter Team freut sich auf das bevorstehende Branchen-Highlight und will die Messegäste live von der innovativen Spültechnik überzeugen.

„Alles für den Gast“
Winterhalter Stand 01-0208 (Halle 1)

www.winterhalter.at



Wie man es
auch dreht und
wendet:




Darbo
Preiselbeeren
passen immer.



Die Preiselbeeren von Darbo verdrehen immer wieder die Köpfe von allen, die Genuss lieben. Kein Wunder. Denn mit ihrem fein-herben Geschmack präsentieren sie sich besonders vielseitig und wahrhaft köstlich – zu Klassikern wie dem Wiener Schnitzel, genauso wie zum Kaiserschmarren.

www.darbo.at





Die ganz besondere Rarität

Die älteste und seltenste Abfüllung der The Balvenie Destillerie markiert mit „The Balvenie Sixty“ das 60-jährige Jubiläum von Malt Master David C. Stewart MBE.

Ein einzelnes Fass aus dem Jahr 1962 und 71 Flaschen weltweit – das ist The Balvenie Sixty. Die Abfüllung feiert die sechs Jahrzehnte lange Karriere von Malt Master David C. Stewart MBE in der Brennerei. In Österreich gibt es eine Flasche zum Verkauf. Während seiner Zeit bei The Balvenie hat David C. Stewart MBE nicht nur unvergleichliches Wissen angehäuft, sondern auch Pionierarbeit für Techniken geleistet, die einen tiefgreifenden Einfluss auf die heutigen Whiskyherstellungsprozesse hatten. Am bemerkenswertesten sind seine Entwicklungen im Bereich der „Fass-Finishes“, die zu einer neuen Art der Geschmacksbildung in Whisky und zu einer Technik geführt haben, die in der Whiskyherstellung auf der ganzen Welt übernommen wurde.

Das ganz spezielle Fass

Der dienstälteste Malt Master in der Geschichte der gesamten Whiskybranche setzt sich bald zur Ruhe. Seine Nachfolgerin, die junge Kelsey McKechnie bereitet sich bereits seit vier Jahren auf ihre Position vor und wurde von David in ihrem Werdegang betreut. Sie war es nun, die das Fass für The Balvenie Sixty ausgewählt hat. „Ich habe so viel von David bei der Arbeit gelernt. Seine Mentorenschaft hat mich sehr geprägt, und ein Fass zu finden, das zu einem so unglaublichen Charakter in der Geschichte der Brennerei passt, ist eine große Ehre“, so Kelsey in der Hoffnung, einen passenden Tribut für David gefunden zu haben.

Herbstliche Aromenvielfalt

Das ausgewählte Fass ist komplex, lebendig und spritzig. Kelsey beschreibt es so: „In der Nase hat der Whisky eine faszinierende Vielfalt an herbstlichen Aromen: Lavendel, Heidekraut und Farnkraut. Am Gaumen dominieren reichhaltiges Toffee, gerösteter Kaffee und wunderschön geschichtetes Eichenholz. Der Geschmack entwickelt sich mit der Zeit und enthüllt Ausbrüche von Gewürznelken, Muskatnuss, verkohlter Eiche und kandierten Orangen in einem außergewöhnlich lang anhaltenden Abgang.“ Malt

Master David C. Stewart MBE kommentiert: „Ich habe 1962 in der Brennerei als Angestellter für Whisky-Lagerbestände angefangen, und diese Flüssigkeit, eine neu hergestellte Spirituose, wurde in eine Sammlung traditioneller europäischer Hogshead-Fässer aus Eiche abgefüllt. Sechs Jahrzehnte lang hat er geruht und gereift und markiert nun einen ganz besonderen Moment auf meinem Weg.“

Ästhetischer Anblick

Während der Whisky selbst bereits genügend Eindruck macht, gleicht die Verpackung einem Kunstwerk aus Glas, Gold und Messing. Das Rohrgehäuse wurde so gestaltet, dass es Schichten von Erinnerungen aus Davids Karriere widerspiegelt. In fünf Schichten sind jeweils persönliche Anekdoten von einflussreichen Persönlichkeiten aus Davids Laufbahn eingraviert. Die sechste Dekade ist die elegante Flasche selbst, die aus mundgeblasenem Kristall gefertigt ist und ein Zitat von Kelsey McKechnie enthält, das das aktuelle Jahrzehnt und die zukünftigen Generationen von The Balvenie repräsentiert. Es ist ein perfekt geschichteter, ätherischer Blick auf ein ganzes Leben voller Erinnerungen, der die Bedeutung von Davids Karriere für The Balvenie und die Whiskyindustrie im Allgemeinen gut widerspiegelt.

www.topspirit.at



Malt Master David C. Stewart MBE kann auf eine sechs Jahrzehnte lange Karriere auf höchstem Niveau zurückblicken.



Über The Balvenie

The Balvenie ist eine einzigartige Reihe von Single Malts, die von David C. Stewart MBE geschaffen wurde. Der Balvenie Malt Master wurde 2016 von der verstorbenen Königin Elizabeth II. mit dem MBE für seine Verdienste um die schottische Whiskyindustrie ausgezeichnet. Jeder Ausdruck im Portfolio von The Balvenie hat einen individuellen Geschmack, der durch den unverwechselbaren honigartigen Charakter von The Balvenie unterstrichen wird.

www.thebalvenie.com





© IKA Culinary Olympics / Landmesse Stuttgart GmbH

Fachwissen trifft auf Kreativität

Bei der INTERGASTRA vom 3. bis zum 7. Februar 2024 in Stuttgart werden Neuheiten für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt umfangreich präsentiert.

Auf der INTERGASTRA erwartet die BesucherInnen aus dem Hotel- und Gastgewerbe wieder die ganze Welt der Gastlichkeit. Wie gewohnt ist die Fachmesse breit aufgestellt und lässt sich in Themenschwerpunkte wie Ambiente und Ausstattung, Dienstleistungen und IT, Getränke und Kaffee, Küchentechnik und Food zusammenfassen. Neu ist der Fokusbereich Vending powered by VendCon, bei dem Automatenlösungen für Gastronomie und Hotellerie vorgestellt werden. Die Besuchenden können sich auch wieder auf ein umfangreiches Rahmenprogramm

freuen. Mit dem Messticket der INTERGASTRA ist auch der Besuch der GELATISSIMO, der größten Eisfachmesse nördlich der Alpen, und der IKA/Olympiade der Köche möglich.

Die kulinarische Welt in Stuttgart

Parallel zur INTERGASTRA findet die IKA/Olympiade der Köche statt. Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) richtet das größte internationale kulinarische Kochevent im kommenden Jahr bereits zum 26. Mal aus. Während bei der IKA/Olympiade der Köche die neuesten kulinarischen Trends aus aller Welt gezeigt werden, präsentieren die ausstellenden Firmen auf der INTERGASTRA ihre Lösungen und Konzepte dazu. Neben namhaften Unternehmen stellen sich auch junge Start-ups vor. In allen zehn Messehallen soll es Themen-Hubs zu verschiedenen Schwerpunkten geben. Ein Highlight für Betriebe mit Terrassengeschäft ist die Sonderschau „Outdoor. Ambiente. Living“. Hier zeigen die ausstellenden Unternehmen unter Realbedingungen innovative Lösungen rund um Sonnen- und Wetterschutz für die Außengastronomie. Die große Vielfalt der Stuttgarter Fachmesse macht die INTERGASTRA 2024 zum Pflichtprogramm für das Gastgewerbe. Tickets sind ab sofort erhältlich.



© Landmesse Stuttgart GmbH

www.intergastra.de

Golden BBQ – der zarte Kuss des Rauches



Das neue Golden BBQ fügt sich in die breite Auswahl von Exquisite Produkten und macht ein ohnehin schon unvergleichliches Sortiment um noch eine Facette reicher. Mit sanftem und edlem Geschmack ermöglicht diese Neuheit ungeahnte Möglichkeiten für feinste Grill-Kreationen.

Das neue Golden BBQ ist so sinnlich und zart wie der Rauch selbst. Es verspricht ein noch nie dagewesenes Duft- und Geschmackserlebnis. Dafür sorgen nicht zuletzt sorgsam geräucherter Rohrzucker, blumige Vanille und die dezente Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis. Die erlesenen und hochwertigen Rohstoffe verbinden sich zu einer sorgsam komponierten Mischung. Diese begeistert vom ersten bis zum letzten Augenblick des Genusses. Voll sinnlicher Eleganz und purer Natürlichkeit.

Mehr Informationen und Rezepte finden Sie unter www.wiberg.eu

Das Feuer rockt

OFYR serviert Genuss-erlebnisse zu jeder Jahreszeit.



OFYR ist Grill- und Kunstobjekt in Designunion und etablierte sich schon bei vielen Profis als feurig-schöner Star im Outdoor-Cooking. OFYR lädt immer wieder mit Innovationen zum kulinarischen Get-together am Feuer. Eine völlig neue Art des Kochens, der Gastfreundlichkeit und des gemeinsamen Genusserlebnisses unter freiem Himmel eröffnet OFYR mit einzigartiger Schlichtheit, Multifunktionalität und modernem Design. Stilvoll verwandelt die extravagante Holzfeuerküche den Outdoor-Bereich zur Showbühne, solo wie im Ensemble mit dazu passenden Begleitern. Gedacht auch ganz speziell für den Profieinsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering.

Extravaganz mit Plus

Die kegelförmige, perfekt dimensionierte Feuerschale, die elegant die Flammen in Szene setzt und Genießern ausreichend Platz gewährt, während ihr durchgehend breiter, speziell geformter und flacher Rand als hochwertige Heizplatte mit gleichmäßigem Temperaturverlauf für unglaublich präzises und gesundes Kochen sorgt. Ob Grillgerichte oder mehrgängige Menüs, die Zubereitung von Desserts – mit oder ohne Flambieren – als eindrucksvolles Highlight, Frühstück oder Dinner, Punsch, Glühwein oder einfach nur Feuer – der multifunktionale OFYR sorgt jederzeit für Gourmetgenuss für alle Sinne und ist kulinarischer wie kommunikativer Hotspot – und dies das ganze Jahr über. Viele Sterne- und Haubenstars auf der ganzen Welt arbeiten schon mit dieser einzigartigen Holzfeuerküche. OFYR





OFYR ÖSTERREICH

Farm-Fill Umweltinnovations- und Vertriebs GmbH
Kirchengasse 6, 8162 Passail | Tel. +43 (0) 3179 27727
info@ofyr.at | www.ofyr.at / Kontakt: Ing. Siegfried Wurm



lässt mit raffinierten Innovationen die Gourmetherzen immer wieder noch höher schlagen. So erweitern unter anderem ein OFYR

Pizza Ofen, ein OFYR Rotisserie Set, oder ein OFYR Staub Gusseisen Set das umfangreiche Zubehör des heißen Designstars. Die brandneue OFYR COZINHA Kollektion hebt das Kochen im Freien auf die nächste Stufe. Mit hochwertigem Design und optimaler Funktionalität verwandeln diese Outdoor-Küchen jeden Garten in eine kulinarische Oase und präsentieren sich als ideale Outdoor-Küchen für Restaurants und Hotels.

Die OFYR COZINHA Samos ist so konzipiert, dass sie viel Arbeitsfläche bietet und allen kulinarischen Bedürfnissen gerecht wird. Bei diesem Design befindet sich der Kamado in der Mitte des Sockels und ist somit leicht zugänglich. Mit ihren geräumigen Schränken, der großen Kochfläche und dem Keramikgrill setzt diese Küche einen neuen Standard für Outdoor-Unterhaltung und kulinarische Exzellenz.

Zahlreiche Partnerschaften wie mit JRE Österreich, 47° Rare Styrian Cuisine, Rosis Sonnbergstuben, FAMILUX, Genuss Hoch 12 und viele mehr unterstreichen die Bedeutung von OFYR in der Welt der Profis.

www.ofyr.at

Die ideale Outdoor-Küche

OFYR COZINHA Sylt – dieses Modell ist wie eine Kücheninsel gestaltet und bietet einen luxuriösen Platz zum Kochen, Essen und Unterhalten. Die OFYR Plancha ist der Mittelpunkt dieses Modells und verspricht viele warme Abende am Feuer. Diese Kücheninsel besteht aus 3 Schränken, einer OFYR Plancha und einem Bar modul für 4 bis 5 Personen in perfekter Sitzhöhe. Das Koch- und Thekenmodul befinden sich an den gegenüberliegenden Enden, entweder an der linken oder rechten Außenseite der Küche. Die optional integrierte Spüle wird neben dem Thekenmodul platziert und ist somit die ideale Outdoor-Küche für Restaurants und Hotels.

Das Herzstück der OFYR Cozinha Elba ist der bemerkenswerte „The Bastard VX Kamado“. Dieser traditionelle japanische Keramikgrill bietet eine breite Palette an kulinarischen Stilen und Techniken und erhöht die Vielseitigkeit des Außenbereichs. Diese Outdoor-Küche ist für die Aufstellung an der Wand konzipiert, kann aber auch als Insel aufgestellt werden.





Back to the roots

Über den Food-Trend New Glocal und die 12-Höfe-Küche im Falkensteiner Family Resort Lido.

Fotos: © Hotels & Residences

Laut dem Food Report 2023, der jedes Jahr von der österreichischen Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler in Kooperation mit dem deutschen Zukunftsinstitut erstellt wird, ist New Glocal einer von drei starken Food Trends. Hinter diesem Begriff steht die „Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems“. Regionale Agrarstrukturen, kürzere Lieferketten und der Fokus auf die Binnenmärkte stehen im Mittelpunkt, um die weltweite Lebensmittelversorgung nachhaltiger zu gestalten. Food Trends werden auch von der Spitzenhotellerie, die ihren Gästen höchste Qualität und Service anbietet, interessiert verfolgt.



„Unsere wichtigsten Partner für dieses kulinarische Konzept sind die regionalen Lieferanten, die uns mit den besten Lebensmitteln aus unserer Heimat versorgen.“

Danny Mitterrutzner und Markus Mair

So auch von der Falkensteiner Hotelgruppe, die in ihren Häusern seit Längerem einen starken Fokus auf New Glocal legt. Im Stammhaus des Familienunternehmens, dem Falkensteiner Family Resort Lido in Südtirol, greift man eine bewährte Tradition auf und lässt die regionale 12-Höfe-Küche wieder aufleben. Früher waren es 12 Produzenten, die das Hotel mit Produkten kontrollierten Ursprungs aus Südtirol und Italien belieferten. Heute sind es ein paar mehr – im Mittelpunkt steht jedoch weiterhin Regionalität, Authentizität und Umweltbewusstsein.

Gelebte Regionalität

„Unsere wichtigsten Partner für dieses kulinarische Konzept sind die regionalen Lieferanten, die uns mit den besten Lebensmitteln aus unserer Heimat versorgen. Dank eines verantwortungsvollen Anbaus und artgerechter Tierhaltung können sie uns höchste Produktqualität garantieren“, so Chefkoch Danny Mitterrutzner und Foodscout Markus Mair am Tinkhof. Zu den Lieferanten zählen etwa das Familienunternehmen Meracinqe, welches das Hotel mit Carnaroli-Reis von hochwertigster Qualität aus der Lombardei beliefert, die Fischzucht Schiefer aus Südtirol oder der Olivenölhersteller „Coppini Arte Olearia“ aus Parma.

„Bevor wir mit Produzenten zusammenarbeiten, besuchen wir die Höfe und machen uns ein eigenes Bild über die Produktionsstätten.“

Danny Mitterrutzner

Artgerechte Haltung und Fütterung von Tieren, saisonales Gemüse und Obst, kurze Lieferketten und plastikfreie Verpackungen – all diese Aspekte gehören zum kulinarischen Konzept des Hauses. Eine weitere Besonderheit: Das Nose-to-Tail-Prinzip. Tiere werden nur im Ganzen gekauft und alle Teile verwertet.



Aus der Fischzucht Schiefer in Südtirol kommen nur bestens aufgezogene Tiere.

„Ein verantwortungsvoller und saisonaler Einkauf sowie eine Zero-waste-Zubereitung fließen genauso in die Erstellung unserer kulinarischen Kreationen ein wie Südtiroler Authentizität und kompromissloses Qualitätsstreben,“ so der Küchenchef.

Sinnvoller Verzicht

Inspiration findet Mitterrutzner tagtäglich bei seinem 30-köpfigen Team, dessen Mitglieder aus den verschiedensten Regionen der Welt stammen. Hier ergeben sich spannende und geschmacksintensive Kreationen. So zaubert er Sushi aus heimischen Fischen oder bereitet ein thailändisches Nationalgericht mit Südtiroler Zutaten zu.

90 Prozent der Lebensmittel, die im Lido verwertet werden, stammen bereits aus der Region oder Italien. „Wir verzichten zum Beispiel auf Flugmangos. Und auch Tiere, deren Artenvielfalt bedroht ist, sind ein absolutes Tabu für uns. Genauso wie minderwertige Ware“, macht Mitterrutzner seinen Standpunkt klar. „Bevor wir mit Produzenten zusammenarbeiten, besuchen wir die Höfe und machen uns ein eigenes Bild über die Produktionsstätten. Das sind wir unserem Anspruch an uns selbst, unseren Gästen, die sich höchste Qualität erwarten und vor allem unserer Umwelt schuldig.“

Die Tiere aus der Genossenschaft WIPPLAND aus Südtirol werden ausschließlich „nose to tail“ verarbeitet.





Neuer Hotspot für edle Tropfen

Die jüngst renovierte „Trinity Irish Bar“ am Karlsplatz in Wien bietet Whiskey-Liebhaberinnen und -Liebhabern ab sofort irischen Charme in elegantem Ambiente. Verantwortlich für den neuen Cocktail-Hotspot zeichnet der französische Unternehmer Alexandre Pedrotti.



Inmitten der kulturellen Pracht Wiens, in unmittelbarer Nähe des Karlsplatzes gelegen, hat die „Trinity Irish Bar“ jüngst eine beeindruckende Renaissance durchlaufen. Unter der neuen Leitung von Alexandre Pedrotti und mithilfe seines Partners Edouard Cluzel de Kemoularia, der den zweiten Standort in Monaco führt, wurde die Location in den vergangenen Wochen einer sanften Renovierung unterzogen und durch ein gehobenes Konzept ergänzt.

Bereits vor drei Jahren inspirierte die unerschütterliche Leidenschaft für Mixologie das Duo zu der Idee, einen Irish Pub zu einer eleganten Cocktailbar zu erheben und in Monaco zu verwirklichen – mit großem Erfolg. Nun beschloss Alexandre Pedrotti, sich mit seinem Know-how über die Mittelmeerküste hinauszuwagen und das innovative Konzept auch auf den originalen „Trinity“-Standort in Wien anzuwenden. Als Co-Founder



von „The Base“ und der Leitung der „Le Zefire Cocktail Bar“ im Stadtpark und im „The Ring – Vienna’s Casual Luxury Hotel“ keineswegs ein Unbekannter in der Wiener Gastgewerbebranche, verknüpft er als kreativer Impulsgeber der „Trinity Irish Bar“ gekonnt sowohl irischen Charme als auch zeitgenössischen Luxus.

„Schenkt man der irischen Legende der Geheimbruderschaft der Heiligen Dreifaltigkeit Glauben, befinden sich in Pubs und Bars namens Trinity bis heute die Stabsquartiere dieser sagenumwobenen Vereinigung. Nicht weniger geheimnisvoll und faszinierend präsentiert sich auch die ‚Trinity Irish Bar‘, die ein eleganter Ort der Zusammenkunft für Genussmenschen und Connaisseurs ist“, so Alexandre Pedrotti.

Prohibition trifft Eleganz

Der aktuelle, sich über 600 Quadratmeter erstreckende Raum der „Trinity Irish Bar“ beherbergt nicht nur ein Restaurant unter der fachkundigen Leitung von Chefkoch Generoso Palladino, sondern bietet Gästen der im Untergeschoss situierten Speakeasy-Bar „Trinity Cocktail Club“ zudem eine Atmosphäre, die an die geheimnisvolle Zeit der Prohibition erinnert. Hier bietet sich die Gelegenheit, in die glamouröse und geheime Welt der 1920er-Jahre einzutauchen – als Cocktails und Drinks im Untergrund florieren.

Größte Whiskey-Sammlung

Wenngleich in naher Zukunft weitere aufregende Renovierungen und Maßnahmen geplant sind, ist die Bar gegenwärtig bereits geöffnet und präsentiert sich schon jetzt in völlig neuem

Glanz, dank des frischen und dynamischen Teams sowie der neuen Leitung. Ein neues, verlockendes Menü und die größte Whiskey-Sammlung Österreichs mit rund 300 erlesenen Flaschen lassen die Herzen von Whiskey-Liebhabern höher schlagen. Abgerundet wird das genussvolle Angebot durch eine Vielzahl exquisiter Cocktailkreationen und zahlreicher weiterer Beverages. Zudem besteht bereits die Möglichkeit, die Location für Veranstaltungen wie Geburtstage, Firmenevents, Weihnachtsfeiern und exklusive Verkostungen zu mieten.

trinityirishbar.com/de





Da steckt viel Wien drinnen

Im Zuge der Masterarbeit von Johanna Mattes von der NDU St. Pölten wurde das Konzept „die wienerei“ entwickelt – Wiens erstes Bistro mit integrierter Greißlerei.

In der offenen Bistroküche kommen ausschließlich Lebensmittel, die direkt aus Wien stammen, in den Kochtopf. Das schließt auch die krumme Gurke, die zu klein gewachsene Karotte oder den eingedellten Apfel nicht aus, welche nach dem „Low Waste“-Prinzip verarbeitet werden. Für die Backwaren greift das Bistro auf die bereits vorhandenen Ressourcen der Stadt zurück: Sie werden von den Wiener Bäckereien bezogen, wo sie ansonsten nach Geschäftsschluss in der Tonne landen. So bekommt Brot, unverarbeitet oder weiterverarbeitet, in der wienerei eine zweite Chance.

Die Greißlerei

Die Greißlerei bietet die Lebensmittel von ausgewählten Wiener Partnerbetrieben im direkten Verkauf an. Hier gibt's, was die Stadt so produziert. Zusätzlich findet man verarbeitete Produkte aus der Bistroküche: Das Karottengrün landet im Pestoglas anstatt im Müll. Aus altem Brot wird Müsli hergestellt. Die überreifen Tomaten schmecken als süßes Tomaten-Chutney. Der perfekt geeignete Standort fand sich in der Kaiserstraße 41 im 7. Bezirk. Das erdgeschossige, derzeit leer stehende, Geschäftslokal verfügt über 225 m² sowie ein Kellergeschoss, das mit einem



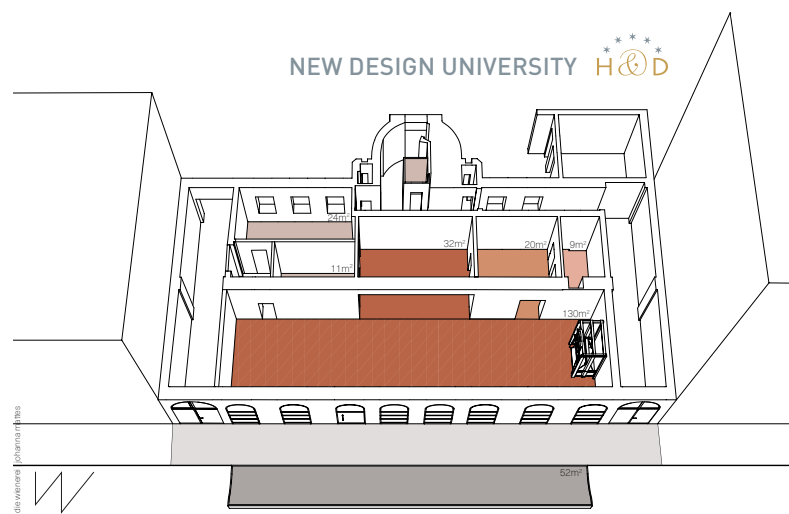
alten Lastenaufzug direkt mit dem Verkaufsraum verbunden ist. Der weitgehend offene Grundriss eignet sich perfekt für die räumliche Umsetzung des Konzeptes. Die Fassade wirkt im Vergleich zu den oberen, prunkvollen Geschossen mit Erkern sehr plan und flächig. Die acht großen Rundbogenfenster sind Richtung Osten gerichtet und sorgen für viel Licht im Inneren.

Die Fassade

Der Fassade wird im Entwurfskonzept ein hoher Stellenwert zugeschrieben. Sie bildet die Schnittstelle zwischen dem urbanen Außenraum und dem Geschäftslokal dahinter. Da die beiden Bereiche miteinander verbunden werden sollen, wird sie zum Transmitter. Die Glasfronten werden bodentief vergrößert und lassen sich nach außen öffnen. Gleichzeitig lassen sich auch die Tische nach außen klappen, wodurch zusätzliche Outdoor-Sitzplätze geschaffen werden. Durch die großen Öffnungen über die gesamte Fassadenlänge wird ein Hybridraum geschaffen. Die Transparenz in Hinblick auf den Anbau und die Herkunft der verwendeten Lebensmittel soll auch in der Weiterverarbeitung vor Ort fortgeführt werden. Die offene Bistroküche ist in den Verkaufs- bzw. Gästeraum integriert. Somit können die Konsumentenden verfolgen, welche Produkte verarbeitet werden. Das zeigt sich auch anhand des großen Verkaufsregals, das sich bis in die Küche zieht. Im Kochtopf landen also die gleichen Produkte wie in den Einkaufskörben der KundInnen. Die bodentiefen, rundbogenartigen Fenster teilen sich in vier Flächen: Der obere und untere Teil besteht aus einer Fixverglasung und kann dementsprechend nicht geöffnet werden. Die kleinen Tischchen sind passgenau in der Fensternische positioniert und lassen sich bei geöffneten Fenstern in Richtung Gehsteig aufklappen.

Der Präsentationstisch

Die wienerei will Bewusstsein für regionale und saisonale Lebensmittel schaffen. Und außerdem soll die Wichtigkeit der Implementierung von Landwirtschaft in städtische Strukturen betont werden. Dies inszeniert die wienerei mithilfe eines langen Präsentationstisches, der zentral im Raum positioniert ist. Wechselnd wird hier saisonales Obst und Gemüse dargeboten. An den



terraccotafarbenen Wänden erstrecken sich lange Regalbretter aus Ahornholz, die von übereinandergestapelten Ziegeln gehalten werden. Das unkonventionelle Regalsystem wird indirekt beleuchtet, wodurch der Raum seine eigene, warme Lichtstimmung erlangt. In den Regalfächern lagern große Einmachgläser mit eingelegtem Allerlei, das hier in Ruhe fermentieren darf, sowie eine feine Auswahl an Weinen.

Gäste- & Verkaufsraum

Die wienerei sieht sich als Kollektiv. Deshalb gibt es neben den kleineren Fensternischenplätzen auch zwei große Tische im Raum mit bis zu je 14 Plätzen. Die aus Ahornholz gefertigten Möbel wurden eigens entworfen und sind minimalistisch, funktional und ästhetisch zugleich. Die langen, aber wenig breiten Tische lassen eine Kommunikation auch quer über den Tisch zu, weshalb sie für die verschiedensten Gruppenkonstellationen geeignet sind.

Fast Facts

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

Neugierig auf die New Design University?

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



Öffentliche Millionenförderung für den Michelin-Guide

Wettbewerbsbenachteiligung für heimische Restaurantguides Gault&Millau und Falstaff.

Keine Frage: Die internationale „Währung“ für Luxusrestaurants und Topköche im obersten Segment sind die Michelin-Sterne. Der Michelin-Guide ist ein Unternehmen des französischen Milliarden-Reifenkonzerns Michelin. Schon 2005, also vor 18 Jahren, versuchte Michelin mit einem eigenen Österreich-Guide Fuß zu fassen. Allerdings mit wenig Erfolg, sodass sich Michelin aus Österreich 2009 bereits wieder zurückzog. In der Zwischenzeit hat Michelin seine Politik geändert: Wenn ein kleineres Land wie beispielsweise Slowenien, Kroatien oder eben auch Österreich möchte, dass der Michelin-Guide wieder seine Sterne unter den Topköchen verteilt, muss dafür bezahlt werden. Bis zu einer Million Euro pro Jahr.

Viel öffentliches Geld

Nun wird bejubelt, dass Michelin wieder nach Österreich zurückkehrt. Primär durch die politischen Bemühungen, allen voran den heimischen Tourismusorganisationen. So weit, so gut. Nicht so gut finden die österreichischen Restaurantguides Gault&Millau und Falstaff, dass der Michelin-Guide des französischen Milliardenkonzerns mit Millionen Euro öffentlicher Gelder für die nächsten Jahre subventioniert wird. Sonst wäre er nämlich nicht nach Österreich zurückgekehrt. Während also die österreichischen Restaurantguides Gault&Millau und Falstaff keinen Euro Förderung bekommen und für jeden Umsatz-Euro ordentlich Steuer zahlen müssen, bekommt Michelin öffentliche Gelder, damit er wieder österreichische Restaurants testet.



Wolfgang Rosam



Karl und Martina Hohenlohe



Wolfgang Rosam, Herausgeber von Falstaff, und Martina und Karl Hohenlohe, Herausgeber von Gault&Millau, befinden das eine Ungleichbehandlung in einem freien Markt: „Grundsätzlich finden wir es sehr gut, wenn Michelin wieder in Österreich testet. International ist es ein ganz wichtiges Asset. Es geht aber gar nicht, dass Michelin keinen einzigen Euro selbst investieren muss, sondern öffentliche Gelder garantiert bekommt, während die heimischen Restaurantguides null Förderung bekommen und die gesamte Basisarbeit in den vergangenen Jahren für eine bessere Restaurantqualität auf eigene Kosten und eigenes Unternehmerisiko realisieren mussten. Das ist weder fair noch entspricht es den EU-Gleichbehandlungskriterien. Es ist die Aufgabe der Politik, hier gleiche und faire Voraussetzungen für alle Marktteilnehmer zu schaffen. Für uns ist das in diesem Ungleichgewicht inakzeptabel“, sagen Rosam und Hohenlohe unisono.

PS: Dem ist auch aus Sicht von HOTEL&DESIGN nichts mehr hinzuzufügen.

Alle sind gleich, einige gleicher

An sich möchte man annehmen, dass im freien Wettbewerb alle gleich gestellt und behandelt werden – so auch bei den Fachmagazinen und Guides. Dem scheint nicht so zu sein. Sowohl das österreichische Magazin Falstaff als auch der österreichische Gault & Millau geben schon seit vielen Jahren Restaurantguides heraus und haben damit ganz sicher die heimische Foodszene nachhaltig positiv beeinflusst. Ja, und dann gibt es noch den international auftretenden Michelin-Guide, der zugegebenermaßen mit seinen Sternen sehr viel Einfluss in der gesamten kulinarischen Welt hat und sicher viele internationale „foody“ dazu bewegt, in verschiedene Länder zu reisen, um die Lokalszene selbst vor Ort zu erleben. Michelin hat vor Jahren versucht, in Österreich Fuß zu fassen und dürfte dies finanziell nicht geschafft haben – aus welchen Gründen auch immer. Der Guide zog sich schmolend zurück und kehrt nun wie Phönix aus der Asche zurück. Nicht weil die Verkaufsmannschaft besser aufgestellt wurde, nicht weil die Eigentümer einfach so, wie es nun einmal üblich ist, ein finanzielles Risiko eingehen. Ganz im Gegenteil – Michelin kam auf die öffentlichen Stellen zu und meinte sinngemäß: „Wenn Ihr uns Geld gebt, dann fangen wir an zu bewerten.“ Eine Wettbewerbsverzerrung sondergleichen, und diese wird noch dazu mit einer Million Euro jährlich von staatlichen Stellen subventioniert, die jetzt ob dieses Deals Jubelmeldungen loslassen. Mit unseren Steuergeldern wird einem ausländischen Unternehmen – noch dazu einem sehr reichen – Geld gegeben, um ohne wirtschaftliches Risiko die heimische Branche zu bewerten. Für Fachmagazine und Guides in Österreich eine fatale Entwicklung, denn anscheinend gelten heimische Unternehmen bei touristischen Verantwortlichen im Lande weniger als ausländische. Stolz auf diese Ungleichheit im Wettbewerb sollte man aber nicht sein, meint anonymus

H&D gibt bekannten Persönlichkeiten aus der Branche die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten. Leserbriefe: anonymus@hotel-und-design.at

KOLUMNE H&D

Hommage an die venezolanische Küche und Kultur

Der 12. Oktober 2023 markierte den Beginn eines neuen kulinarischen Erlebnisses im Herzen des One Monte-Carlo, Monacos luxuriösem Einkaufsviertel.

Im Innenhof des Hôtel de Paris Monte-Carlo eröffnet das Pop-up-Restaurant „TAERA Monte-Carlo“. Die talentierte Chefköchin Victoria Vallenilla, die auch Chefköchin des Restaurants COYA Monte-Carlo ist, führt ihre Gäste durch Kulinarik, Ambiente und Design in die venezolanische Kultur ein. Nach dem großen Erfolg des Maona Monte-Carlo und des Club La Vigie diesen Sommer hat die Unternehmensgruppe Monte-Carlo Société des Bains de Mer ein neues originelles Konzept entwickelt, um ihr gastronomisches Angebot zu erweitern.

In diesem kulinarischen Abenteuer stellt das TAERA Monte-Carlo die weibliche Stärke in den Vordergrund, die durch Victoria Vallenillas Liebe zur Küche und kreatives Genie verkörpert wird. TAERA ist das Symbol für Stärke in einer der indigenen Sprachen Venezuelas. Auf der Speisekarte des TAERA Monte-Carlo steht eine exquisite Auswahl modernisierter venezolanischer Gerichte, wie die „Arepas“, Maisfladen, die mit herzhaften Speisen belegt sind, erfrischende Ceviches und „Arroz con leche“. Jedes Gericht wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, wobei so weit wie möglich lokale Produkte verwendet werden, um die Tradition einer bodenständigen Küche zu wahren. Eine Cocktailkarte, die reich an Farben und Aromen ist, rundet das Menü ab.



Warmherziges Ambiente

Sämtliche Dekoelemente wurden sorgfältig ausgewählt und teilweise sogar von der Küchenchefin persönlich gestaltet, um Venezuelas Kulturreichtum in Szene zu setzen. Die große Wandfreske der südamerikanischen Künstlerin Viviana Grondona sorgt für eine wunderbare Energie und den einzigartigen Charakter dieses Ortes. Die geschnitzte und gemeißelte Holzwand verleiht dem Raum seinen Rhythmus.





Sonnenschirme von Tuuci im Santa Marina, Mykonos

Outdoor geht weiter

Der Sommer ist endgültig vorbei, aber der nächste kommt bestimmt. Nun kann auch der Herbst und Winter kommen. Flexibilität und Nachhaltigkeit ist auch im Outdoor-Bereich zu jeder Jahreszeit angesagt.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Sunflex, Tuuci, Koti

In den Sommermonaten sind Außenbereiche in Restaurants, Bars oder Cafés beliebte Aufenthaltsorte, an denen gegessen, geplaudert und entspannt wird. Doch mit dem Herbst kehren Kälte, Wind und Regen in größerer Menge zurück. Ohne einen geeigneten Witterungsschutz gehen Gastronomien dann wertvolle Sitzbereiche verloren und Gäste flüchten sich in die Innenräume, wo es schnell eng und überfüllt wird.

Excelsior Venice, Lido di Venezia



Der Herbst kann kommen

Der Herbst bringt starke Winde mit sich, die dann auch Regen regelrecht unter freistehende Überdachungen treiben. Seitliche Glaswände ergeben somit Sinn, um die Bereiche länger zu nutzen und sowohl Gäste als auch Möbel zu schützen. Dank großflächigen, transparenten Glaselementen bleibt die Draußenatmosphäre dennoch als Wohlfühlfaktor für die Gäste erhalten. Im Gegensatz

Soho House Tel Aviv



Fotos: Tuuci



Der 120 cm hohe handgemachte Weihnachtsbaum Lovi von Koti ist aus nachhaltigem Birkenperrholz und lässt sich jedes Jahr aufs neue zusammenbauen und wieder abbauen.

zu fest montierten Elementen bieten Schiebesysteme wie das Ganzglas-System SF20 von Sunflex die Möglichkeit, flexibel auf wechselnde Wetterlagen zu reagieren und die Räume bei laufendem Betrieb schnell anzupassen. Bei gutem Wetter können Gäste durch die Öffnung der Anlage das Freiluftflair genießen. Unten kugelgelagerte Laufwagen ermöglichen einen leichtgängigen Lauf der Schiebeelemente, die sich durch integrierte Mitnehmer bei plötzlichen Wetterumschwüngen schnell wieder schließen lassen. Mit nur einer Bewegung des ersten Flügels folgen die übrigen Flügel automatisch. Dabei sind die Glasflügel des SF20 wahlweise zu einer oder zu zwei Seiten verschiebbar. Dank verschleißarmer Bestandteile funktionieren die Systeme von Sunflex über viele Jahre, ohne erneuert oder ausgetauscht werden zu müssen.

Schattenspender für höchste Ansprüche

Gegründet 1997 in einer Bootswerft im Süden Floridas, hat sich The Ultimate Umbrella Company, Inc. – kurz Tuuci – zu einem weltweit führenden Hersteller von Beschattungsanlagen entwickelt. Heute begeistert das Unternehmen durch seine handgefertigte, langlebige und designorientierte Produktpalette, die neben individualisierbaren Sonnenschirmen auch Cabanas und Himmelbetten unterschiedlicher Ausstattung umfasst. Das Unternehmen verzeichnet Expansionen in Asien, Südamerika und Europa und kann das „Who is Who“ der internationalen Restaurant- und Hotelbranche sowie einflussreiche Privatpersonen zu seiner Kundschaft zählen. Die Produkte sind größtenteils patentiert und schmücken die Decks luxuriöser Yachten und exklusiven Poollandschaften auf der ganzen Welt.

Im Zeichen der Nachhaltigkeit

Die Besonderheit der Schattenspender liegt in ihrer einzigartigen funktionalen, bis ins kleinste Detail individualisierbaren und gleichzeitig ästhetischen Form. Im Herstellungsprozess legt Tuuci Wert auf eine energiesparende Produktion: Von zu 100 % recycelbaren Materialien für Produkte und Verpackung über innovative Ansätze zur Abfallreduktion bis hin zu lokalen Produktionsstätten zur Verkürzung der Transportwege – die Verkleinerung des ökologischen Fußabdrucks ist in der Unternehmensphilosophie tief verankert. Hinzu kommt die Verwendung hochwertigster Materialien, die in höchster handwerklicher Präzision zu robusten und besonders langlebigen Premium-Schattenspendern verarbeitet werden.

Alle Jahre wieder

Weihnachten ist in Finnland eine besonders besinnliche Zeit, welche über Jahrhunderte von traditionellen, festlichen Bräuchen geprägt ist. Das Land im hohen Norden, wo die Englein scheinbar die Plätzchen backen und der Weihnachtsmann sein Quartier hat, sind atemberaubende Wälder, Seen und Tierarten zu Hause, auf Finnisch „Koti“. Eine der bemerkenswertesten tradierten Figuren ist der „Joulupukki“, hierzulande bekannt als Weihnachtsmann. Ein nachhaltiger und umweltfreundlicher Weg, dieses Jahr das Fest der Liebe zu zelebrieren, zeigt Koti mit den lebensgroßen, wiederverwendbaren Birkenperrholz-Weihnachtsbäumen des finnischen Herstellers Lovi. So haben auch zu dieser Weihnachtssaison umweltbewusste Seelen eine neue Option, sowohl den Interior- als auch den Outdoorbereich festlich und mit nachhaltigem Ansatz zu gestalten. Diese sind nicht nur umweltfreundlich und halten das ganze Jahr aufgrund des robusten Materials, sie können sogar bequem und schnell zusammengesteckt werden. Handgemacht, in 3D-Form aus nachhaltigem, hochwertigem PEFC-Birkenperrholz ist der Baum mit bis zu Größen von 180 Zentimetern schadstofffrei, sodass er sogar ein angenehmes Raumklima fördert. Naturbelassen, in Grau, Rot oder Grün lasiert mit natürlichen Farben, ist er schickes Schmuckstück zur Weihnachtszeit.

Ganzglas-System SF20 von Sunflex als Terrassenschutz



SUNFLEX Aluminiumsysteme GmbH



Winterwunder und Weihnachtszeit

Heide Christiansen

Die ersten Adventskerzen, Weihnachten mit der Familie, ein entspannter Spaziergang an Neujahr: viele schöne Momente, die uns in besinnlicher Stimmung zusammenkommen lassen. Als perfekter Begleiter für die gemütlichste Zeit des Jahres präsentiert dieses Buch die köstlichsten Winterrezepte, die kreativsten Dekorationsideen und die schönsten Tipps und Anregungen für die Winterzeit – eine Inspirationsquelle für die ersten kalten Wintertage bis zum Weihnachtsabend und darüber hinaus.

Gebunden, 160 Seiten, 35,00 €, ISBN: 978-3-7667-2671-1, Callwey



Das Reis-Buch – Geschichte, Kultur, Rezepte

Sri Owen

Reis ist Grundnahrungsmittel für mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung und die kulinarische Erfindungskraft, die dieses Korn auslöst, kennt keine Grenzen. Auf ausgedehnten Reisen und nach jahrelangen Recherchen hat der Autor mehr als 140 Rezepte zusammengetragen für Biryanis, Risottos, Pilaws und Paellas aus Indonesien, Thailand, Japan, Korea, Russland, Afghanistan, Spanien, Italien, Brasilien und darüber hinaus. Ein Standardwerk von fast 400 Seiten, ein Muss für jede Köchin, jeden Koch.

Gebunden, 17,6 cm x 24,1 cm, 384 Seiten, 50,00 €, ISBN: 978-3-03902-208-3, at Verlag



Tweed Time – Vom Duft des Herbstes und der Freude auf den Winter

Theresa Baumgärtner

Die Autorin nimmt uns mit auf eine magische Reise durch den üppigen Herbst bis hin zum ersten Frost, der märchenhaft das Land überzieht: eine Zeit voller Magie und Inspiration. Es duftet nach Kürbissuppe und frisch gebackenem Brot. Tiefrot sind die üppigen Dahlien für eine zauberhafte Tischdekoration. Es gibt ein Waldpicknick und Ausflüge in die weite Landschaft der schottischen Highlands. Bei einer Tasse Tee und zartknusprigem Shortbread ist man sicher: It's Tweed Time!

Hardcover mit Banderole, 19 x 24 cm, 256 Seiten, 36,00 €, ISBN: 978-3-7106-0728-8, Brandstätter



Geschmackshochzeit 3 – Die Vermählung von Alpen und Adria

Lojze Wieser

Herausgegeben vom Tourismusverband Klagenfurt / Celovec

Im 3. Band der mit dem World Cook Book Award prämierten Bände „Geschmackshochzeit“ stehen besondere Produkte und Gerichte aus den Regionen im Mittelpunkt: Olivenöl und Orangenwein, frische Kräuter aus dem Karst, ein besonderer Reindling, österlicher Eierkren, der eine Besonderheit in Teilen von Kärnten ist, Steinbier. Stets auf der Suche nach dem Geschmack hinter dem Geschmack!

Gebunden, 176 Seiten, 24,80 €, ISBN: 978-3-99029-587-8, Wieser Verlag



Doors to Hidden Worlds – The Power of Visualization in Science, Media and Art

Herausgegeben: Vendl, Alfred Fröschl, Martina R.

Das Buch versammelt ein breites Spektrum an Beiträgen zur Visualisierung in Wissenschaft, Medien & Kunst: Namhafte Expert:innen und Wegbegleiter:innen des Science Visualization Lab der Universität für angewandte Kunst Wien präsentieren herausragende Beispiele innovativer Visualisierungen und geben Einblick in ihre Arbeitsweisen. Das Buch zeichnet unterschiedliche Zugänge zur Wahrnehmungserweiterung und Sichtbarmachung des Unsichtbaren nach. Einblick in die Denk- und Arbeitsweise renommierter Wissenschaftler:innen, Medienexpert:innen und Künstler:innen.

Gebunden, 416 Seiten, 57 Abbildungen, 345 farbige Abbildungen, Sprache: englisch, ISBN 9783111250007, De Gruyter

Elegance oblige

Das Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz begeistert mit eleganten neuen Doppelzimmern und Junior-Suiten.

Fotos: Kempinski Hotels



Das Hotel, inmitten der bezaubernden Schweizer Alpen gelegen, ist stolz auf seine neu gestalteten Doppelzimmer und Junior-Suiten. Diese anspruchsvolle Renovierung verknüpft geschickt zeitlose Eleganz mit einer tief verwurzelten historischen Noblesse. Nach der Renovierung der Lobby, der beliebten Kempinski Lobby Bar und des preisgekrönten Restaurant Les Saisons Ende 2022 hat das Hotel ein weiteres Kapitel der Modernisierung aufgeschlagen. Ein eigener Flügel des Hotels mit jetzt 26 Zimmern von ehemals 30 Zimmern wurde einer umfassenden Umgestaltung unterzogen.

Das dreimonatige Renovierungsprojekt hebt die Zimmer und Suiten in puncto Luxus und Raffinesse auf ein neues Niveau. Jeder Aspekt des Designs wurde kuratiert, um den Gästen einen unvergleichlichen Aufenthalt zu bieten, bei dem der moderne Charme mit dem alpinen Schick harmoniert. Das neue Designkonzept stellt den Komfort in den Vordergrund und betont gleichzeitig natürliche Materialien und alpine Akzente. Helligkeit und klare Linien finden sich in den Teppichen, der Beleuchtung und dem Dekor der Zimmer wieder, während warme Brauntöne und der Kontrast zwischen weißem und dunklem Cavelano Marmor aus Südtirol in den Badezimmern eine Hommage an die umliegende Landschaft darstellen.

Besonderes Refugium

Jedes der 21 Doppelzimmer wurde so gestaltet, dass es den bezaubernden Charakter der Alpen widerspiegelt, wobei modernste Technologie und Komfort nahtlos integriert wurden. Die Gäste werden von einer großzügigen Einrichtung, hochwertigen Betten von Elite, einem renommierten Schweizer Unternehmen, und einem weiten Blick auf das majestätische Alpenpanorama empfangen. Darüber hinaus hat das Grand Hotel mit mehreren lokalen Zulieferern zu-

sammengearbeitet, um den Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten. Die fünf renovierten Junior-Suiten definieren Luxus ganz neu: die großzügigen und geschmackvoll gestalteten Räume verfügen über einen eleganten Wohnbereich, ein separates Schlafzimmer und Panoramafenster, die den Blick auf die atemberaubende Umgebung freigeben. Unter der Leitung von Divercity Architects und Carole Topin erstrahlt das Hotel nach der Umgestaltung in neuer Eleganz und luxuriösem Flair.





Bereit, wieder im Mittelpunkt zu stehen

Wie eine elegante Dame stand das Stadt Hotel Città im Herzen von Bozen schon lange da und schien darauf zu warten, dass sie jemand zum Tanz auffordert. Diese Dame kannte die Schritte, sie kannte die Musik. Was sie benötigte, war eine vertrauensvolle Hand, die sie in die Mitte des Parketts führt, damit sie wieder strahlen konnte.

Giovanni Podini von der Podini AG, ein äußerst erfolgreiches, weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Südtiroler Familienunternehmen, hat sich 2021 die Wiedererweckung des Hotel Città zum Ziel gesetzt. Fasziniert von der Geschichte und der Architektur des Hauses war es sein großer Wunsch, das Città nach einem langen Winterschlaf wieder neu zu beleben. Die Augen von Giovanni Podini leuchten, wenn er vom Hotel spricht. „Alte Mauern sind etwas Wunderbares. Sie sind stark, auf sie kann man sich verlassen. Mauern sprechen mit uns und geben uns etwas von ihrer Stärke zurück.“ Lange diskutierte er mit dem Architekten Sergio Bizzarro aus Ravenna über das Farbkonzept der Innenausstattung. „Farben und Gerüche transportieren ein-

drückliche Sinneserfahrungen und prägen sich ein.“ So verortet Giovanni Podini seine Liebe zu warmen Sandtönen in der marokkanischen Wüste. Gleichzeitig schaut er aus dem Fenster, verweilt am zentralen Waltherplatz und holt dessen Farben von außen nach innen: So sind es die frischen Nuancen von Hell- bis Dunkelgrün, die die Ziegel des Doms von Bozen charakterisieren. Oder es ist das pudrige Rosé, das die Fassade des Hotels ausmacht. „Es ist farbenfroh im Hotel!“

Auch Ende des 19. Jahrhunderts hatte jeder Salon eine andere Farbe“, so Giovanni Podini. Heute strahlen die Innenbereiche in einer changierenden Farbskala von Dunkel- und Salbeigrün über Oktan zum satten, ruhigen Nachtblau.



in ihren frischen und klaren Farben Ruhe und Gelassenheit aus. Türkis, Grün und Blau – in unterschiedlichen Tönen und Nuancen – verbinden die einzelnen Bereiche des Hauses miteinander und verleihen dem Hotel eine ungewöhnlich zeitlos-schicke Note, die das Auge und den Geist zur Ruhe kommen lassen und gleichzeitig erfrischen. Die gelungene Kombination von exklusiven Stoffen, weichen Formen und üppigen Pflanzen ergänzen sich harmonisch und bilden ein stimmungsvolles Ganzes.

La dolce vita

Besondere Freude für sich und seine Gäste wünscht sich Giovanni Podini mit dem Restaurant Al Città auf der Nordseite des Hotels. Mit seiner Leidenschaft für stilvolles Interieur, besondere Tafelfreuden und guten Wein ermöglichte er hier die Gestaltung eines stilvollen, urbanen Ambientes, in dem Besucher gemütlich sitzen und ausgezeichnet speisen. Exotisch hingegen wirkt die Sala ellittica, ein Pavillon mit Glaskuppel, verwunschen ausgestattet mit grün-samtenen Sesseln, kleinen Teetischchen und üppigem Pflanzengrün bis an die Decke. Ein chilliger, urbaner Lounge-Bereich, in dem man aus der Zeit fällt und luxuriös eine Traumwelt betritt. Der Spa-Bereich im Untergeschoss bietet neben einer finnischen Sauna auch ein Dampfbad, ein Whirlpool sowie Behandlungsräume. Von hier aus geht es direkt weiter zum kleinen Pool unter blauem Sternenhimmel.

www.hotel-citta.com

Ein Ort mit Seele

Neben dem sehr persönlichen Farbenspiel hat sich Giovanni Podini auch intensiv mit der Botschaft des Hotels auseinandergesetzt. Schließlich war es ihm ein großes Anliegen, Gästen und Reisenden das zu bieten, was er selbst an einem „Zuhause auf Zeit“ besonders schätzt. „Ich liebe Hotels mit langer Geschichte, in denen man eine Seele spürt.“ Das Stadt Hotel Città hat eine Seele, das hat Giovanni Podini sofort gespürt. „Diese gute Seele hat es verdient, wiederbelebt zu werden“, ist er überzeugt. Internationaler Flair, Rétro-Stil im zeitgenössischen Look und ein Hauch Belle Époque lassen die Eleganz und Schönheit des Hauses wieder lebendig werden und erstrahlen. Das öffentlich zugängliche neue Restaurant Al Città, die mondäne Sala ellittica mit seiner Glaskuppel sowie das Kaffeehaus mit Wiener Flair sind der Höhepunkt des renovierten Hotels.



Ein Haus mit Flair

Das zarte Altrosa der neobarocken Fassade spiegelt die ästhetische Philosophie des Stadt Hotel Città. Die klaren Linien des Gebäudes öffnen sich zum Waltherplatz hin mit verspielten kleinen Balustraden und zu ebener Erde mit den hohen Rundbögen eines Laubengangs. So werden die Gäste des Hauses und des Cafés gleichzeitig zu Zuschauern und selbst Teil des quirligen Lebens der Stadt. Die geschwungene Leuchtschrift in kursiven Lettern an der Fassade wiederum erzählt vom Glamour der Nachkriegsjahre. Die rundum erneuerten Zimmer und Suiten bieten heute jeden Komfort exklusiver Gastlichkeit und strahlen





Ein Jahr voller Neuheiten

Das Romantik- & Wellnesshotel Deimann erweiterte sein Angebot.

Fotos: © Romantik- & Wellnesshotel Deimann; Günter Standl, Björn Lülff



Das Hotel zählt als einziges 5-Sterne-Haus des Sauerlandes bereits seit vielen Jahren zu den Top-Adressen für Urlaub und Wellness. Inmitten einer großen Parkanlage gelegen, umfasst es 114 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann. Nun lockt das familiengeführte Refugium mit einigen Neuerungen. So wird sich der neue Adults-only-Liege- und Ruhebereich Seeterrassen nach Abschluss der Bauarbeiten gegen Ende des Jahres auf einen Anbau von insgesamt drei Stockwerken erstrecken. Die ersten beiden Ebenen für Entspannung auf hohem Niveau haben bereits eröffnet. Erwachsene Gäste relaxen hier unter anderem auf ergonomischen Ruheliegen und stylischen Hängeschaukeln oder Daybeds der Marke Dedon.



Die Kaminlounge im ersten Stock sowie eine hochmoderne Micro-Salt-Kabine und Infrarotliegen in der zweiten Etage sorgen derweil für Wohlfühlatmosphäre. Eine vorgelagerte Liegeterrasse, großzügige Ruhezone, neue Panorama-Saunen, ein Eisbrunnen sowie ein Outdoor-Infinity-Pool befinden sich derzeit noch im Bau und sollen bis Ende des Jahres fertiggestellt werden. Ein hoteleigener Kinderspielfeld sowie ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfplatz, Tennisplatz, einer Boule- und Eisstockbahn sowie neue Spazierwege wurden im Laufe des Augustes fertiggestellt.

Darüber hinaus ist das etablierte Sternerestaurant Hofstube Deimann innerhalb des Hotels in das Obergeschoss des Stammhauses umgezogen – so bietet es mehr Platz und Privatsphäre für den einzelnen Gast sowie Ausblicke ins Grüne. Das Konzept und Erlebnis der Showküche bleibt erhalten und Weinliebhaber dürfen sich auf ein erweitertes Angebot und eine noch eindrucksvollere Präsentation der feinen Tropfen freuen. Für die Gestaltung der neuen Seeterrassen zeichnet das Schmallernerberger Architekturbüro Raumzenit verantwortlich. Die neuen Räumlichkeiten sind mit viel Holz und in warmen Farben gestaltet und

bodentiefe Panoramafenster geben den Blick auf den weitläufigen Hotelpark frei.

Das Hotel glänzt seit November 2021 mit drei neuen Luxussuiten im Anbau Sorpehaus. Auf 120 Quadratmetern inklusive zwei Schlafzimmern, einem Wohnraum sowie einer Kitchenette sprechen sie

speziell Familien an. Im Vordergrund steht dabei ein luxuriöses und gleichzeitig funktionales Interieur. Naturmaterialien wie heimisches Eichenholz, edle Wollteppiche und Leinen prägen das Design. In der kalten Jahreszeit sorgt der Gaskamin für eine heimelige Atmosphäre.

www.deimann.de



Vorschau auf H&D Nr. 6 | Dezember 2023



Hotel national

Das Boutiquehotel Altstadt Vienna am Wiener Spittelberg begeistert seit über 30 Jahren mit stets neuen Projekten, die die Herzen von Gästen, Kunst- und KulturliebhaberInnen höherschlagen lassen. Die neue Grete Wiesenthal Suite entführt in die Welt einer außergewöhnlichen Künstlerin, die das klassische Ballett wie auch den Walzer zur Jahrhundertwende revolutionierte.

Hotel international

Die Barceló Hotel Group eröffnete das Palacio de Gran Vía, a Royal Hideaway Hotel im Zentrum der Stadt Granada. Das 5-Sterne-Haus befindet sich in einem imposanten Gebäude aus dem Jahr 1905, das sorgfältig renoviert wurde.



© Barceló Hotel Group



Ausblick 2024

Was ist im nächsten Jahr in der Branche angesagt? Wir wagen einen Blick in die nahe Zukunft.

Kunst im Hotel

Künstler, die Menschen im Hotel mit ihrer Kunst erfreuen – wir stellen Ihnen einige vor.



FOOD & DESIGN

Edles aus der Küche am Teller und exquisite Spirituosen, sowie „Prickelndes“ im Glas. Gäste wollen rundum mit Ideenreichtum und Qualität verwöhnt werden.

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

WIBERG / © FRUTAROM Savory Solutions

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: 12. Dezember, Redaktionsschluss: 14. November 2023



WHEN
**HEATHER
HONEY**

MEETS

**SPICY
FRUITCAKE**

MEETS

**PEAT
SMOKE**

**A WILD
HARMONY**

IS MADE



VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN.





NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE



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

Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONAL