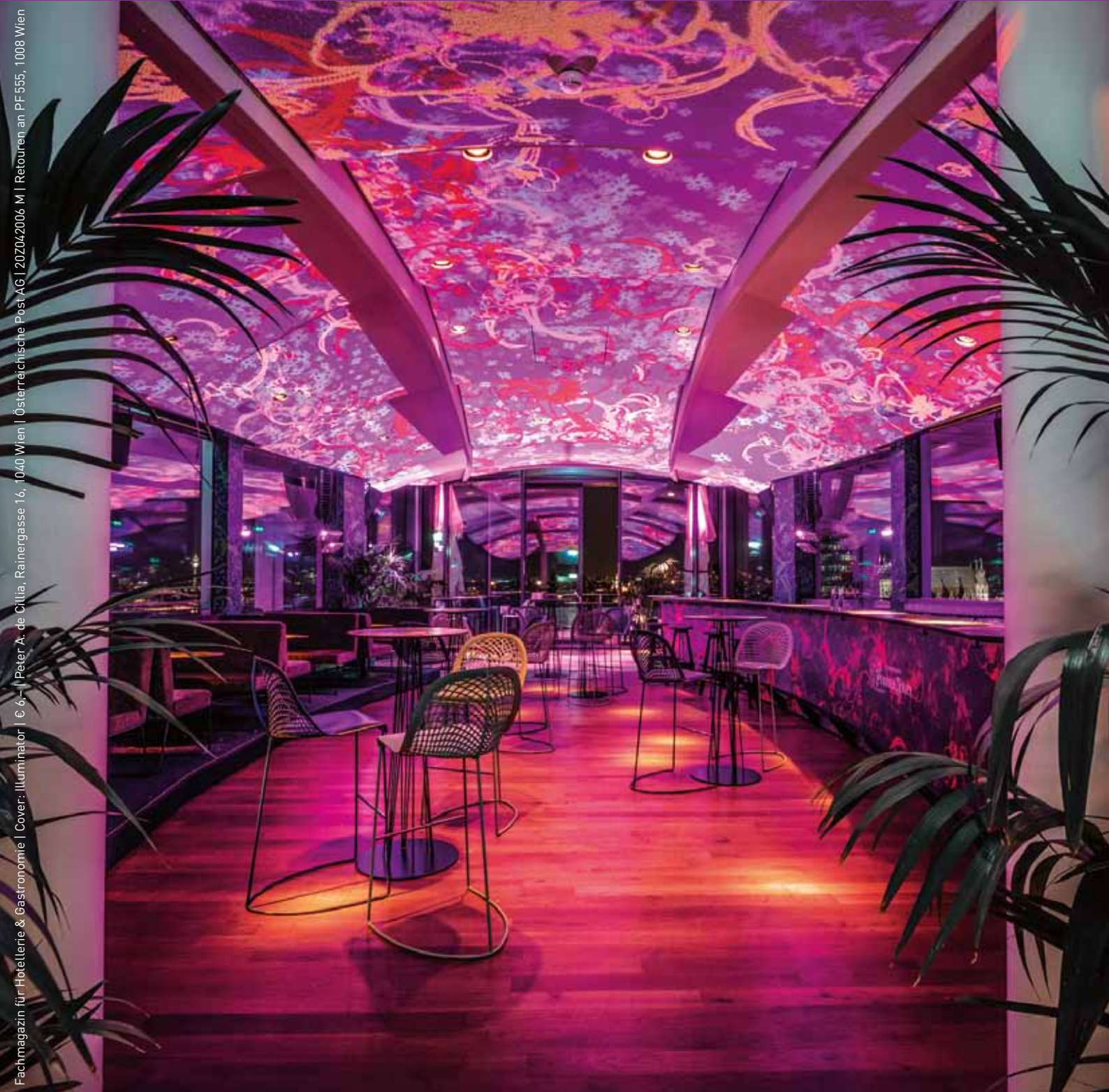


HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2023



Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Illuminator | € 6,- | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 20204/2006 M | Retouren an PF555, 1008 Wien

INTERIEUR & DESIGN
Licht berührt
und inspiriert

KUNST & DESIGN
Mit Kunst in
Szene setzen

FOOD & DESIGN
Edles im Glas
und am Teller

PRICKELNDE GESCHENKE
ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT.



Seit 1842 veredeln wir
nur beste österreichische Weine
zu prickelnden Spezialitäten.


Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING



Verehrte Leserschaft!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Es war, schon wie in den letzten Jahren davor, ziemlich spannend. Zwei Coronajahre, dann der Krieg – die Welt schlittert von einem Katastrophenszenario in das andere. Und doch sollte man sich in Zuversicht üben und der Verzweiflung weniger Raum geben. Wer ein wenig in den Geschichts-

büchern blättert, der kann nachlesen, dass die Menschheit in den letzten hundert Jahren immer wieder große Katastrophen bewältigen musste. Sicher, leicht werden die nächsten Jahre nicht, aber mit Mut, Entschlossenheit, Ideenreichtum und Zuversicht werden wir es schaffen. Wenn man die Nachricht der Statistik Österreich im November las, dass der heimische Sommertourismus 2023 der beste war, seit es Aufzeichnungen gab, und das noch dazu nach einer sehr erfolgreichen Wintersaison, dann kann man sich schon auch darüber freuen und wirtschaftliche Pläne für die Zukunft schmieden.

In unserer Weihnachtsausgabe blicken wir in die nahe Zukunft, präsentieren Ihnen, was künftig vermehrt auf den Teller kommt und was in Sachen Design für Ihr Hotel oder Restaurant „in“ sein wird.

Wir von HOTEL&DESIGN möchten die Ausgabe auch dazu nutzen, Ihnen, liebe Leserschaft, und allen unseren Kunden, mit denen wir meistens schon viele Jahre erfolgreich zusammenarbeiten, ein wirklich großes Dankeschön auszusprechen. Ein Danke, dass Sie uns als Fachmagazin nun schon seit 17 Jahren die Treue halten und dies durch Kooperationen wertschätzen. Und wir versprechen, nächstes Jahr werden wir einige Ideen umsetzen, damit die Branche noch besser und umfangreicher informiert wird. Und das sowohl in Print als auch online. Lassen Sie sich überraschen – wir haben einiges vor.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2024!

Ihr

Peter A. de Cillia und
das HOTEL&DESIGN-Team



NU finishes
A PERFECT MATCH



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

ALISEO GmbH
G E R M A N Y

www.aliseo.de

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



H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 6
 Buchtipps SEITE 54
 Kolumne anonymus SEITE 65
 Vorschau, Impressum SEITE 66



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Savoy Beach Hotel & Thermal Spa Hotel[®] SEITE 10
 Boutiquehotel Altstadt Vienna[®] SEITE 30
 Hotel I'm Inn Zwettl[®] SEITE 32
 W Edinburgh[®] SEITE 36
 Top Bewertungen für Romantik Hotels[®] SEITE 37
 Hotel FREIGOLD in Freistadt[®] SEITE 38
 Restaurant Collina am Berg[®] SEITE 52
 Restaurant Assoluto Ristorante & Vineria SEITE 56
 nhow Hotels der Minor Hotelgruppe SEITE 58
 München Marriott Hotel SEITE 62
 Palacio Gran Vía in Granada SEITE 64



H&D INTERIEUR & DESIGN

Wohlfühlort Hotelzimmer SEITE 14
 Gastronomie-Einrichtung SEITE 15
 Lieblingsstücke made in Austria SEITE 16
 Teppichfliesenkollektion SEITE 18
 Österreichischer Bettwarenhersteller ... SEITE 19
 Tischlerarbeiten im Hotel Edelweiß SEITE 20

H&D KUNST & DESIGN

Licht berührt und inspiriert[®] SEITE 22
 Kunst im Bad SEITE 24
 Kunstwerke in Hotels SEITE 26
 Künstlerporträts SEITE 28

H&D FOKUS

Investitions 1x1 für die Ferienhotellerie SEITE 34
 Hotelmanagementsoftware SEITE 35
 INTERGASTRA 2024 SEITE 47
 Interview mit Karl Hohenlohe SEITE 55
 Outdoormöbel SEITE 60



H&D FOOD & DESIGN

Edles aus der Küche, exquisite
 Spirituosen und Prickelndes im Glas SEITE 40
 Genuss auf höchster Ebene SEITE 41
 The Macallan Harmony Collection SEITE 44
 Wiberg Genusswelt: Umami Style SEITE 46
 Tischkultur SEITE 48
 Was und wie wir in Zukunft essen werden SEITE 50

KALDEWEI

Vollendet geborgen



MEISTERSTÜCK OYO DUO

Gefertigt in Deutschland aus glasiertem Titanstahl

PHOTOGRAPHER
BRYAN ADAMS



Neues Betriebsrestaurant

Im österreichischen Traditionsunternehmen speist man seit Anfang November in der brandneuen Spitzeria, wo jährlich ca. 40.000 Speisen zubereitet werden. Neue Wege im Social Gathering geht das heimische Unternehmen Spitz und hat im Rahmen eines umfassenden Investprojekts für seine Mitarbeitenden ein neues modernes Betriebsrestaurant geschaffen. Die Spitzeria bietet regionale und gesunde Mahlzeiten und ist gleichzeitig ein Raum für Austausch und Begegnung. Um den perfekten Ort für Erholungspausen zu schaffen, hat das Familienunternehmen über eine halbe Million Euro investiert.



Erster lokaler Lebensmittelmarkt

Der digitale Bauernmarkt markta eröffnete seine erste Filiale in der Wiener Alser Straße. Ein Vollsortiment aus fairer Produktion aus Wien und Umgebung trifft auf nachhaltiges Design. Für das Designkonzept zeichnen die Agentur Gensler aus London sowie für die Umsetzung Mario Gamser verantwortlich. Um die Filiale übersichtlich zu gestalten, wurde auf klassische Regalgänge verzichtet. Stattdessen befinden sich nur an den Wänden hohe Regale, während raummittig Ware auf Tischen präsentiert wird, sodass Sichtbeziehungen durch den ganzen Raum erhalten bleiben.



Prominenter Neuzugang

Mit der „Pâtissière des Jahres 2023“ (Rolling Pin) sorgt ab sofort eine der kreativsten Künstlerinnen in Sachen Dessert für ein durchaus nicht immer nur süßes Finale im vielfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant Hubert Wallner am Wörthersee. Die aus Weiz stammende Steirerin Jaimy Reisinger, die unter anderem in der renommierten Schule Le Cordon Bleu London und im legendären Berliner Dessertrestaurant CODA (2 Michelin-Sterne) Erfahrungen sammelte, versteht sich dabei nicht nur auf raffiniert neu interpretierte, klassisch süße Tradition. Mit verschiedensten Techniken verblüfft sie immer wieder mit einer geschmacklichen Bandbreite bis hin zu pikanten Anklängen.

Österreichs Traditionsbier ausgezeichnet

Tradition, regionale Verbundenheit & Gemeinschaft stehen bei Kaiser, einem der beliebtesten Fassbiere der österreichischen Gastronomie, hoch im Kurs. Dass die Biermarke aber nicht nur in ihrer österreichischen Heimat überzeugt, wurde jetzt bestätigt: Kaiser Fasstyp konnte beim European Beer Star in der Kategorie „Austrian-Style Märzen“ Gold erringen.

Bei der Preisverleihung des European Beer Star 2023 am 29. November in Nürnberg wurde der Award an Braumeister Günter Kecht übergeben.



Happy living

Im Oktober feiert das extravagante Boutiquehotel Hollmann Beletage im Herzen Wiens Geburtstag. 20 Jahre „happy living“ für Individualisten. Der charismatische Freigeist hinter dem Vorzeigehaus ist Robert Hollmann. Der unkonventionelle Weltenbummler steht für außergewöhnliche Hotels in Wien, Triest, Turrach und Sri Lanka.

V.l.n.r.: Anneli Moritz, Kathi Bretschneider, Tamara Belinger, Kathrin Freitag und Iveta Sarkanyova





Lifestyle-Retreats

Das familiengeführte „Bergkristall – Mein Resort im Allgäu“ zählt zu den Top-Wellnessadressen in Deutschland. Ab 8. Dezember 2023 verwandelt sich das 4-Sterne-Superior-Haus einmal mehr in eine Kraftquelle für ein längeres, gesünderes und leistungsfähigeres Leben. Das Datum bildet den Auftakt für drei Retreats unter professioneller Anleitung der Trainerin, Biohackerin und Stressökologin Wiebke Dierks. Sie alle vereinen das Beste aus professionellem Training, Coaching, Biohacking und elementaren Naturkräften.

Romantik Kongress 2023

Die Romantik Hotels & Restaurants AG lud auch dieses Jahr zum alljährlichen Hotelkongress ein. Hoteliers aus 10 Ländern nahmen am Kongress in München teil, der eine Plattform für den Austausch von Ideen und zukunftsweisenden Konzepten bot. Ein abwechslungsreiches Programm sorgte für spannende Einblicke in die Zukunft der Hotelmarke und -branche. Im Fokus standen die Strategien beyond 2025 und die Herausforderungen und Chancen, die Künstliche Intelligenz und Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Arbeitgeberattraktivität bieten. Keynote Speaker sorgten für interessante Blickwinkel. Prof. Dr. Klemens Skibicki gab faszinierende Einblicke in die digitale Transformation und die Auswirkungen auf Gesellschaft, Wirtschaft und insbesondere Hotellerie.

Das erste Asaya® Spa Deutschlands

Mit dem Asaya® Spa setzt das Hotel Rosewood Munich neue Maßstäbe in Sachen Wellness und bringt das integrative Wellnesskonzept der Brand nach Deutschland. Das exklusive Spa im Herzen der bayerischen Landeshauptstadt lädt seine Gäste zu einer gehobenen, ganzheitlichen Gesundheitsreise ein. Das integrative Wellnessethos von Rosewood geht über die konventionelle Vorstellung eines Spas hinaus und bietet innovative, personalisierte Lösungen, um individuelle Wellnessziele zu erreichen.



Hunger auf Erfolg?

Jetzt Ticket sichern!
www.intergastra.de/ticket

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



Wieder dabei!



Ungarn-Debüt

Autograph Collection Hotels, Teil des weltweiten Portfolios von Marriott Bonvoy mit über 30 außergewöhnlichen Hotelmarken, hat mit der Eröffnung des Dorothea Hotel, Budapest, Autograph Collection sein Debüt in Ungarn bekanntgegeben. Das neue Hotel, das sich in drei historischen Gebäuden befindet, wurde nach Erzherzogin Dorothea benannt, einer einflussreichen Persönlichkeit des 19. Jahrhunderts. Das direkt im Zentrum gelegene Dorothea Hotel verkörpert den Charme des goldenen Zeitalters Ungarns und lässt Vergangenheit und Gegenwart gekonnt miteinander verschmelzen.



Neue Maßstäbe in Sachen Raumeffizienz

In einem mutigen Schritt hat die australische Hotelmarke Adina Hotels, die zur internationalen TFE Hotelgruppe gehört, ein innovatives Hotel-Lab konzipiert, für das die ersten Gäste über Social Media gewonnen wurden. Während der Testphase wird ihr Feedback in Echtzeit dazu beitragen, zukünftige Aufenthalte neu zu definieren. Die Adina Hotels Europe haben sich mit Häfele, dem führenden Spezialisten für elektronische Schließsysteme und Beleuchtung, zusammengetan, um die Kernkompetenzen in den Bereichen Technologie und Gastgewerbe zu vereinen und so ein Hotel-Lab ins Leben zu rufen.

„Grüner“ Transatlantik-Flug

Die erste Atlantik-Überquerung eines vollständig mit nachhaltigem Treibstoff getankten Flugzeugs startete jetzt bezeichnenderweise in Europa und führte von Heathrow nach New York, wie das britische Luftfahrtministerium meldete. Das sorgte weltweit für Aufmerksamkeit. „Völlig zu Recht“, erklärt Dr. Markus Gratzer, Generalsekretär der Österreichischen Hoteliereinigung, „die An- und Abreise sind die Achillesferse des nachhaltigen Tourismus, verursachen bis zu 90 % des CO₂ im Urlaub. Werden wir da besser, ist grünes Reisen bald Realität. Dem sind wir jetzt einen Riesenschritt näher!“

Perfekt für Familienurlaub

Im „Das Bayrischzell Familotel Oberbayern“ wird Urlaub für Eltern kleiner Kinder zum Kinderspiel. Denn hier ist an alles gedacht, was Babys, Kleinkinder und ihre Eltern brauchen. Die zertifizierten Baby- und Kinderbetreuerinnen kümmern sich liebevoll um die jüngsten Urlauber. Mama und Papa wissen ihre Kinder in den besten Händen und können sich entspannte Me-Time und Pärchenzeit gönnen. Das Hotel für moderne Familien mit Power.



© Dominik Cini / Familotel Bayrischzell

Vollendet geborgen

Kaldewei ist stolz, die Fortsetzung der Zusammenarbeit mit Bryan Adams bekanntgeben zu können. Der kanadische Rockmusiker und international gefeierte Fotograf hat beim Shooting in Berlin das MEISTERSTÜCK OYO DUO gefühlvoll in Szene gesetzt. Nachfolgend den beiden Kaldewei-Kampagnen 2020 und 2021 für die Waschschalen Ming und Miena sowie die Duschfläche Superplan Zero werden die Models diesmal zu stillen Genießern privater Bademomente.



Für heiße und kalte Kaffeespezialitäten – vielseitig, robust und zuverlässig.



X10

Frisch gemahlen, nicht gekapselt

Das Repertoire der X10 umfasst 36 Kaffeespezialitäten, neun davon kalt extrahiert. Somit bringt sie Cold Brews in den Professional-Bereich. Sie eignet sich ideal fürs Office, im Selbstbedienungsbereich oder beim Catering mit einem Bedarf von täglich 80 Zubereitungen.

Die optionale Anbindung an die MDB-Schnittstelle von JURA ermöglicht größte Flexibilität bei Zahlungssystemen. Und der kostenlose JURA Pocket Pilot ist der Schritt in eine neue Generation mobilen Zahlens und Verwaltens.



Buchen Sie Ihre persönliche Onlineberatung via JURA LIVE Office.

[jura.com](https://www.jura.com)

Stylisch urlauben am Mittelmeer

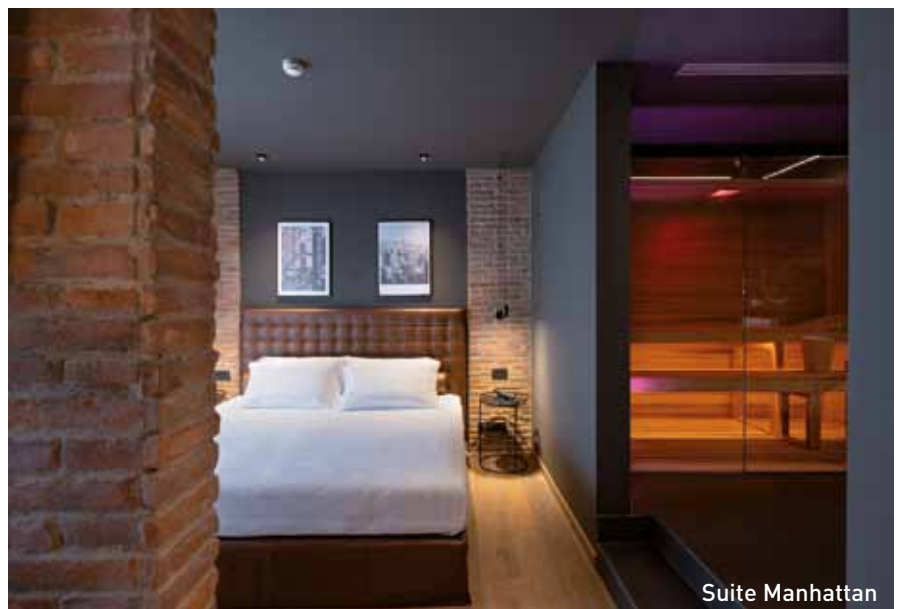
Text: Peter A. de Cillia

© Savoy Beach Hotel & Thermal Spa



Suite Charme

Bibione ist allgemein nicht gerade als Hot Spot für Designverliebte bekannt. Der Badeort ist eher für Kinder- und Massentourismus in den Sommermonaten bekannt. Nun wurde aber ein Design-Highlight am Mittelmeer geschaffen, das sich sehen lassen kann. Genuss und Erholung sind inklusive.



Suite Manhattan



Suite Costiera

Im bekannten Savoy Beach Hotel & Thermal Spa, eine 5-Sterne-Anlage direkt am Strand von Bibione gelegen, ist das neue Innendesign des Hauses auf Christina Micheli zurückzuführen. Mit Einzelanfertigungen renommierter Manufakturen wie Rubelli, Deruta, Bruno Munari oder Vietri erschuf sie, einzigartig für die Ferienregion, im obersten Stockwerk des Hotels acht ganz besondere Luxussuiten. Das familiengeführte Hotel schlägt mit dieser mutigen Stilausrichtung sicher ein neues, spannendes Kapitel in der Ferienregion auf. Seit Juni 2023 begrüßt das Hotel auch designaffine Gäste im neu erbauten



Suite Millennial

hochwertiges Fischgrätparkett, exotisches Mangoholz, Muranoglas oder feinste Stoffe aus Venedig sowie in jeder Suite ein privater Spa mit türkischem Dampfbad, Sauna oder Whirlpool und einer XL-Regendusche. Die Böden in den Schlafzimmern sind aus Holz, dessen Farbgebung je nach Suite variiert – von gebleicht über Bernstein bis dunkelbraun. Dank zusätzlichem Daybed im separaten Wohnbereich finden bis zu vier Gäste reichlich Platz. Auf dem Balkon warten bequeme Sonnenliegen, die einfach zum Faulenzen einladen.

Stockwerk, in der sechsten und zugleich obersten Etage des Gebäudes. Die bis zu 45 Quadratmeter großen Suiten sind allesamt Unikate und geben einen unverstellten Blick auf das azurblaue Mittelmeer und den kilometerlangen, feinen Sandstrand frei. Durch die verschiedenen Einrichtungsstile, die vom Blau der Lagune über farbenfrohe Mosaiken aus Amalfi bis hin zum typisch braunen Backstein aus New York reichen, findet jeder Gast schnell seine Lieblingssuite. Zur sehr noblen Ausstattung zählen edle Materialien wie glänzender Calacatta-Marmor,



Suite Serenissima



Suite Queen

Perfekter Genuss

Im Weinkeller Cantina Veneta finden Gourmets zahlreiche edle Tropfen sowie spannende Raritäten beehrter Jahrgänge aus ganz Italien und dem Ausland. Für das leibliche Wohl empfiehlt sich ein Dinner im Gourmetrestaurant Duca d'Aosta. Das À-la-carte-Restaurant besticht durch beste italienische Küche und eine perfekt eingespielte Mannschaft, die schon durch ihre Optik – passende Dinnerjackets, wie man sie allenfalls noch in einigen wenigen Grandhotels sieht – den Gast auf eine lustvolle Kulinarikreise mitnehmen. Ebenfalls

seit Juli 2023 punktet das Hotel mit einer weiteren Neuerung. Im ersten Stockwerk ist ein alter Fitnessraum einem komplett verglasten Indoorstrand inklusive Workoutbereich gewichen, der Urlaubende besonders in der kühleren Jahreszeit zum Sonnenbaden animiert. Vor allem in der Nebensaison, wenn Liegen und Sonnenschirme bereits abgebaut sind, wird dieser Ort sicher sehr begehrt sein.



Suite Serenissima

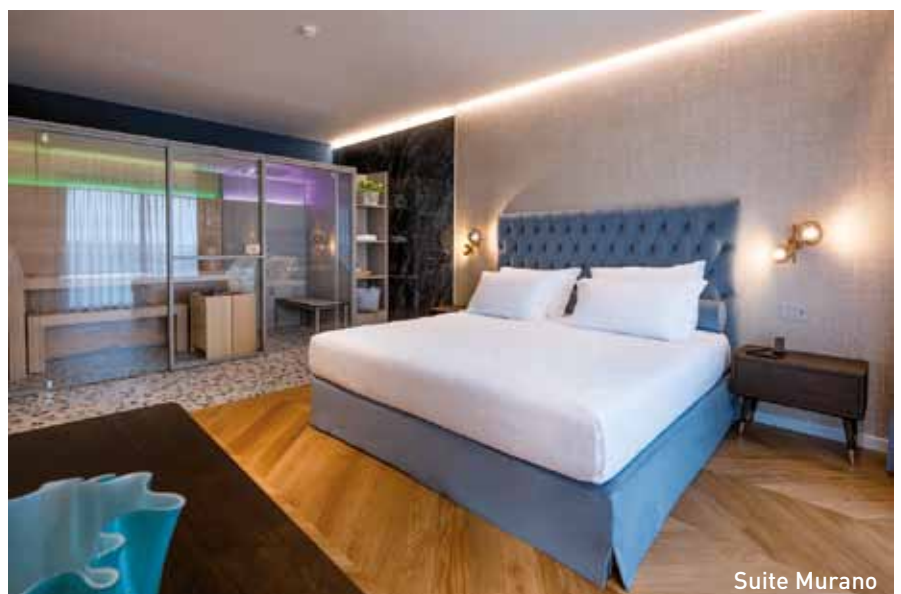


Suite Manhattan

Entspannen. Die Suite Laguna besticht durch Möbel von De Zotti aus Briccola-Holz, sprich aus ehemaligen Pfählen der venezianischen Lagune. Die große Fensterfront gibt den Blick auf das azurblaue Meer frei. Die Suite Serenissima kann als Hommage an das alte Venedig verstanden werden. Das Schlafzimmer mit antikem Holzboden ziert ein Kronleuchter aus Muranoglas. Ein großer antiker Spiegel schmückt das Wohnzimmer. Bad und Saunabereich begeistern mit dem berühmten Calacatta-Marmor. Die Suite Murano präsentiert sich zeitgenössisch und modern und dennoch von Venedig inspiriert. Dunkle Möbel treffen auf ein

Die neuen Suiten

Die Suite Esotica erinnert an Bali und ist mit Materialien aus dem Hause Inkiostro Bianco ausgestattet. Möbel aus Mangoholz erinnern ein wenig an einen Urwald, handgefertigte Lampen und ein freistehender Whirlpool im Schlafzimmer überzeugen selbst Verwöhnteste. Die Suite Costiera überzeugt mit Keramiken von Vietri im Bad und Stoffen von Rubelli Venezia in den Wohnräumen. Die Amalfiküste ist augenscheinlich hier allgegenwärtig. Zu den maßgefertigten Möbeln zählt ein Tisch aus Keramik von Deruta. Auch hier verführt ein Whirlpool zum



Suite Murano

dezent blaues Bett. Hochwertiger Marmor findet sich im Wellnessbereich. Wände aus echten Backsteinen, Sessel aus rotem Leder und eine insgesamt dunklere Farbgebung erinnern sofort an das industrielle Design New Yorks im Stadtteil von Manhattan, in der gleichnamigen Suite. Eine moderne Suite mit großer Fensterfront und bester Sicht auf das Meer mit Designerlampen und Möbeln, die allesamt von Cattelan Italia stammen, sind in der Suite Millennial zu finden, und in der sogenannten „Queen Suite“ verzaubern mit



Suite Esotica



Suite Millennial

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Gesimsen verzierte Wände und ein Fischgrätparkett die Gäste. Die Suite ist klassisch-zeitgenössisch gehalten. Ein form schöner Calacatta-Marmor prägt sowohl das Bad als auch den Hammam. Urlauberherz, was willst du mehr ...

Fazit

Hier wurden acht eindrucksvolle Suiten geschaffen, die ein ganz besonderes, hochwertiges und auch großzügiges Ambiente schaffen. Selbst ein sehr verwöhntes Gästeklientel wird sich hier wohl fühlen.

www.etgroup.info



Suite Laguna



Bulgari Hotel Roma

Wohlfühlort Hotelzimmer

So können Hotelzimmer noch mehr zum Wohlfühlort werden. Tolle Möbel, Lichtdesign, anspruchsvolle Bodenbeläge, Bettwaren, Badezimmer-Ideen sowie Kunst im Hotel – das alles und mehr lesen Sie auf den folgenden Seiten. Und wie immer stellen wir Ihnen einige Häuser vor, die es auf jeden Fall verdient haben, eine Bühne zu bekommen.



© Dilly

Dilly – Das Nationalpark Resort

So werden Gäste zu Stammkunden

Die perfekte Gastronomie-Einrichtung spielt eine wichtige Rolle für ein unvergessliches Restaurantenerlebnis. Dabei sind viele Faktoren zu berücksichtigen.



© Symphonic by ADA

Restaurant Bullinarium



© Symphonic by ADA

Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort

Einer der wichtigsten Aspekte ist die Wahl der passenden Sitzmöbel. Stilvolle Polsterstühle und Polsterbänke sowie Barhocker sollten neben einer ansprechenden visuellen Ästhetik bequem und komfortabel sein und den Gästen ein angenehmes Sitzenerlebnis bieten. Dieses angenehme Sitzenerlebnis hat einen positiven Einfluss auf die Gästeerfahrung und trägt maßgeblich zur Kundenzufriedenheit bei.

Wir verraten Ihnen 5 Erfolgsfaktoren für die perfekte Gastronomie-Einrichtung

1. Der erste Eindruck zählt

Der erste Eindruck trägt maßgeblich dazu bei, ob sich Gäste willkommen fühlen und ob sie wiederkommen möchten. Polsterstühle und -bänke in sorgfältig ausgewählten und abgestimmten Farben, Materialien und Designs schaffen das gewünschte Ambiente und unterstreichen den einzigartigen Stil Ihres Restaurants, Ihres Hotels oder Ihrer Bar.

2. Bequemlichkeit und Komfort

Die Gäste haben sich entschieden, bei Ihnen Platz zu nehmen. Zu ihrer Freude stellen sie fest, dass ihr erster Eindruck genau richtig war. Die Sitzmöbel sehen nicht nur ästhetisch ansprechend aus, sondern bieten mit Details wie erhöhten Rückenlehnen, weichen Polsterungen und einem hochwertigen Sitzaufbau auch die erwartete Bequemlichkeit und laden so zum entspannten Verweilen ein. Dies ist definitiv ein bedeutender Pluspunkt für Sie!

3. Flexibilität und ein effizientes Raumkonzept

Flexibel gestaltete Einrichtungen lassen sich leicht an verschiedene Anlässe, unterschiedliche Gästezahlen und an deren Bedürfnisse anpassen. Polsterbänke sind in diesem Kontext wahre Allroundtalente. Sie sind nicht nur optisch ansprechend, sondern bieten auch einen hervorragenden Komfort. Mit Polsterbänken nutzen Sie den vorhandenen Raum effizient, da diese entlang der Wände, in Nischen oder frei im Raum aufgestellt werden können.

4. Funktionalität, Langlebigkeit & Pflegeleichtigkeit

Bei der Auswahl von Polstermöbeln für Ihr Gastro-Interior ist es ganz besonders wichtig, auf strapazierfähige und leicht zu reinigende Materialien zu achten. Unsere Bezugstoffe unterliegen strengen Qualitätskontrollen und werden auf Strapazierfähigkeit, Abriebfestigkeit, Langlebigkeit, Farbechtheit und Pillingverhalten getestet, um den Anforderungen im gastronomischen Alltag standzuhalten.

5. Möbeltrend „Slow furniture“

Slow Food, Slow Fashion, Slow Gardening und jetzt auch noch Slow Furniture. Klingt das für Sie seltsam? Das ist es aber nicht. Slow Furniture ist die logische Fortführung der SLOWness-Trends – nun auch in der Möbelbranche. Slow Furniture stellt Nachhaltigkeit und Handwerkskunst in den Vordergrund und legt Wert auf hochwertige, langlebige, natürliche und von Hand gefertigte Möbelstücke.

www.symphonic.at



Lieblings- stücke made in Austria

Es gibt Möbel, die einem ans Herz wachsen. Sie begleiten uns durch das Leben und werden Ausdruck unserer Persönlichkeit. Wahre Charaktertypen eben. Dafür braucht es Experten, die ihr Handwerk verstehen, Wert auf hohe Qualität legen und mit Leidenschaft einzigartige Stücke fertigen. Wie die Einrichtungsspezialisten der Österreichischen Möbelindustrie.

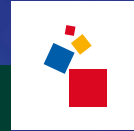
Die überwiegend mittelständisch geprägten Möbelbetriebe fertigen jedes Stück mit Liebe und sorgfältiger Präzision aus hochwertigen Materialien. Ob das Sofa zum Kuscheln und Relaxen, Schlafzimmer aus edlen Naturhölzern und Betten, moderne Wohnzimmer-Lösungen, Küchen oder ganzheitliche Einrichtungskonzepte bis hin zum Homeoffice – die Möbelprofis aus Österreich schaffen in jedem Raum eine wohnliche Atmosphäre. So bringen warme Holzoberflächen mit lebendiger Maserung und fühlbarer Haptik ein Stück Natur in die Einrichtung und liebevolle handwerkliche Details machen jeden



Entwurf einzigartig. Als Holznation – knapp die Hälfte des Landes ist bewaldet – überzeugen sie mit einem über viele Jahre gewachsenen Gespür für das Naturmaterial. Zahlreiche Ausstattungsextras bis hin zu LED-Leuchten, Ausführungen und Planungsmöglichkeiten schaffen zudem neue Optionen für ganz persönliche Wohn- und Wohlfühlräume.

Komfortzonen zum Entspannen

Einfach einmal aussteigen und der Hektik des Alltags entfliehen? Polstermöbel made in Austria sind die idealen Begleiter dafür. Sie stimmen sich in Form,



ambiente

26.–30. 1. 2024
FRANKFURT / MAIN

Optik und Funktion perfekt auf ihre Besitzer ein, verwandeln sich via Knopfdruck in eine Kuschelwiese und lassen sich im Handumdrehen wieder zu attraktiven und eleganten Platzhaltern aufrichten. Auch der Sitzkomfort passt sich allen Wünschen an. So können Sitzhöhen, -tiefen und -qualitäten individuell gewählt werden. Das gilt auch für das Design: bodennah oder langbeinig, klassisch als Kubus oder hochmodern? Die Sitzlandschaften aus Österreich begeistern mit maßgeschneiderten Lounge-Lösungen.

Inseln der Ruhe und Gemütlichkeit

Wohlfühlen ist eine österreichische Spezialität: Kochen, Speisen, Entspannen und Wohnen, aber auch Arbeiten, Schlafen und Wellness lassen sich hervorragend zu einem stimmigen Lifestyle verbinden. Dafür empfehlen die Profis offene Planungen. So werden fließende Übergänge vom Baden zum Schlafen ebenso wie von der Küche über den Essbereich bis hin zum Wohnzimmer immer beehrter. Die aktuellen Einrichtungskonzepte verzichten auf trennende Wände und erzeugen ein lichtdurchflutetes und großzügiges Wohngefühl. Ob Relaxen zu zweit oder ein Kochevent mit der ganzen Familie – die modernen Architekturen verwandeln Räume in großzügige Komfortzonen und bringen ein Stück Lebensfreude ins Heim. In Österreich trifft traditionelles Handwerk auf fortschrittliche Technik, anspruchsvolles Design, herausragende Qualität und gelebte Nachhaltigkeit. Das ist in jedem Möbel zu spüren. Auf diese Weise gelingt es den Möbelspezialisten, innovative Einrichtungskonzepte und Lieblingsstücke zu kreieren, die bis weit über Österreich hinaus für Begeisterung sorgen.

THE LIFESTYLE MOVEMENT

horeca

NEU
Tag des Hoteliers
Montag, 29. 1. 2024

Die vielfältigsten Möglichkeiten rund um Hospitality: Die Ambiente ist der Hotspot dieser Branche, die sich fortlaufend erneuert. In der HoReCa Academy stellen hochkarätige Experten globale Trends, innovative Ausstattungen und die neuesten Gastronomie- und Hotellerie-Konzepte aus ihrer Sicht vor.

Your industry, your community:
ambiente.messefrankfurt.com/horeca
office@messe-frankfurt.at
Tel. +43 1 867 36 60 60





Past Forward von Interface

Die neueste, weltweit erhältliche Teppichfliesenkollektion Past Forward von Interface ist inspiriert von einzigartigen Designs der letzten fünf Jahrzehnte.

Die Kollektion erscheint anlässlich des 50. Firmenjubiläums und würdigt die Innovationen von Interface im Bereich der textilen modularen Bodenbeläge. Past Forward vereint Retro-Design mit auffälligen Mustern und Farben, die zeitgenössisches Stilbewusstsein vermitteln und den Nerv der Zeit treffen.

„Die Kollektion ist inspiriert von Retro-Modetrends und dem Revival von Möbeldesigns der 60er- & 70er-Jahre. Sie gibt Einblicke in 50 Jahre Teppichfliesendesign. Der Gestaltungsprozess schloss Recherchen und Gespräche mit Pionieren der Teppichfliesenherstellung ein, um die Nostalgie historischer Designs und deren Weiterentwicklung einzufangen“, erklärt David Oakey, Gründer von David Oakey Designs und exklusiver Produktdesigner für Interface. „Daraus entwickelten sich Ideen, die von Axminster- und Wilton-Designs sowie von handgemalten Motiven inspiriert und mit moderner Tufting-Technologie neu interpretiert wurden. Das Ergebnis sind vielseitige Designs, die es ermöglichen, ausdrucksstarke, ruhige sowie stilvolle Räume zu schaffen.“

Kultdesigns neu interpretiert

Past Forward umfasst 14 Produkte in je vier ausdrucksstarken Farbgebungen, die Designs der vergangenen Jahrzehnte neu beleben und so Vintage-Charme mit modernem Stilgefühl verbinden. Die Kollektion bietet eine große Vielfalt an lebendigen Teppichfliesenstilen, unter anderem verspielte Motive des Rokokos und

der Renaissance, Linien und Formen im Retro-Stil, Vintage-inspirierte Patchwork-Muster und orientalische Dekore. Sie vereint besondere Ästhetik mit der Flexibilität, Langlebigkeit und den funktionalen Vorteilen eines modularen, textilen Bodenbelags.

Konzipiert als Teppich für größere Flächen entstehen wohnlich anmutende Räume mit zeitlosem Stil. Die Designs können Zonierungen und Wegeführungen schaffen oder großformatig verlegt werden, für einen maximalen Effekt. Die Kollektion steht im Kontrast zu dezenteren Produkten von Interface, einschließlich Teppichfliesen, LVT-Produkten und nora® Kautschukböden, sodass durch modulare Gestaltung ästhetische, aber gleichzeitig auch funktionale Räume entstehen können.

Muster der Vergangenheit, Designs der Zukunft

Die Past Forward Kollektion verbindet Designtradition mit modernem Erfindergeist, um so dem Nachhaltigkeitsversprechen von Interface gerecht zu werden. Der hohe Anteil recycelter und CO₂-armer Materialien unterstützt Kunden dabei, den CO₂-Fußabdruck ihrer Innenräume zu reduzieren. Past Forward besteht zu 100 Prozent aus recyceltem Polyamid. Der CO₂-Fußabdruck der Kollektion liegt je nach Produkt zwischen 2,6 bis 6,27 kg CO₂e/m². Wie alle Bodenbeläge von Interface ist auch Past Forward im Rahmen des Programms Carbon Neutral Floors™ über den gesamten Lebenszyklus klimaneutral.

www.interface.com



Der österreichische Bettwarenhersteller HEFEL war vor 25 Jahren für die damals neue, revolutionäre Holzzellulosefaser TENCEL™ Lyocell von Lenzing der Türöffner im Heimtextilbereich. Gemeinsam brachte man die weltweit erste Bettdecke „aus Holz“ auf den Markt.



Innovationsgeist Made in Austria

Dieser Meilenstein in der langjährigen Kooperation wurde gefeiert, indem beide Firmen besucht und Social-Media-Influencern die einzigartige Möglichkeit geboten wurde, den gesamten Weg vom Rohstoff Holz über die Faserproduktion bis hin zu den fertigen Produkten zu verfolgen. Am weitläufigen Firmengelände des Weltmarktführers Lenzing und in den Werkshallen von HEFEL in Kefermarkt konnte man diesen, vom Innovationsgeist getragenen Entwicklungsweg richtig spüren. Möglich wurde dies durch engagierte Kooperation und einzigartiges textiles Know-how. Heute ist HEFEL Hersteller des umfangreichsten TENCEL™-Bettwarenprogramms und absoluter Spezialist in der Fertigung feinsten Gewebe-Qualitäten aus TENCEL™.

„Damals“, erinnert sich Beate Zauner, Business Development Managerin bei Lenzing, „belieferen wir mit TENCEL™ BekleidungsHersteller. Niemand hatte den Heimtextilbereich am Radar. Die Produktentwickler von HEFEL kamen mit dem Gedanken auf uns zu, dass die speziellen, feuchtigkeitsregulierenden Eigenschaften von TENCEL™ gerade auch bei Bettwaren, die jede Nacht am Körper sind, perfekt sein müssten.“

So begann der weltweite Siegeszug von hochfunktionalen Bettwaren aus TENCEL™. „Die Erfolgsgeschichte der 25-jährigen Zusammenarbeit von HEFEL und Lenzing ist auch das Ergebnis des Engagements beider Unternehmen für nachhaltige und qualitativ hochwertige Produkte“, so Geschäftsführer Dr. Dietmar Hefel.

Pionierleistung mit einzigartigem Know-how

Die von der österreichischen Firma Lenzing hergestellte TENCEL™ Lyocell Faser wird aus Holz gewonnen, ohne Einsatz von Pestiziden oder anderen schädlichen Chemikalien. TENCEL™ ist biologisch abbaubar und kompostierbar. Auch in Sachen Wasserverbrauch ist TENCEL™ Lyocell ungeschlagen. Für ein Kilogramm Lyocell-Fasern müssen 263 Liter Wasser eingesetzt werden, bei konventioneller Baumwolle sind es 11.000 Liter! Mit der weltweit erstmaligen Verarbeitung der Faser TENCEL™ in Bettwaren im Jahr 1998 schrieb HEFEL Textilgeschichte. Auch mit der Präsentation der ersten Bettwäsche aus feinstem Micro-TENCEL™ im Jahr 2001 war HEFEL absoluter Trendsetter.

www.hefel.com





© Edelweiss Grossarl / Dengler Manthias

Luxus garantiert

Mit alpinem Flair und purem Luxus besticht das Hotel Edelweiß in Großarl. Die Eigentümerfamilie Hettegger investiert regelmäßig in das Haus und unterstreicht auch damit die Vorreiterrolle in Sachen „Gastgeber“. Mit den 17 neuen Suiten wurden wieder einmal weitere Highlights geschaffen.

Das 5-Sterne-Hotel wurde heuer ab Mitte April wieder einem umfangreichen Umbau unterzogen, um den Gästen künftig ein noch höheres Maß an Komfort und Qualität bieten zu können. Und wer die Hetteggers kennt, konnte vermuten, dass nicht behübscht wurde, sondern wieder etwas Neues entstand. Nach weniger als drei Monaten konnten sich Gäste auf 17 zusätzliche großzügige und elegant eingerichtete Suiten freuen. Die neuen

stilvollen Zimmer und Luxussuiten, die sich rundum mit hochwertigen, edlen Materialien präsentieren, sind perfekt für einen erholsamen Urlaub. Erdige Farbtöne und natürliche Materialien wie Stein, Glas und Holz sowie Naturstoffe erzeugen eine warme Atmosphäre – einfach zum Wohlfühlen.

Elegante Wohnerlebnisse

Das Architektur- und Designkonzept beschreibt das Ehepaar Karin und Peter Hettegger als „alpin-schick im eleganten Stil“. Große Fensterfronten lassen viel Tageslicht zu und öffnen den Blick in die Natur. Mit viel Liebe zum Detail wurde der neue Look geplant. Während Peter Hettegger im engen Austausch mit den Architekten zum Grundriss, dem Lichtkonzept und der Auswahl der Materialien stand, verlieh seine Frau Karin den Räumen mittels charmanter Farbkombinationen und ausgewählten Dekoelementen einen geschmackvollen Charakter. Die Wanddekoration aus Tapeten, Bilderrahmen und Holzverkleidungen ist gewagter als in den schon bestehenden Wohneinheiten und setzt so auf verspielte Weise moderne Akzente. An diesem Projekt haben mehrere einheimische Tischler zusammen-



gearbeitet. Unter anderem die Tischlerei Huber, die sich seit über 135 Jahren mit dem Thema Holz beschäftigt. Die Leidenschaft der Möbeltischlerei gehört dem kreativen Innenausbau unter dem Motto „Alles aus Huber-Hand“. Ob Hotellerie und Gastronomie oder im Privatbereich – Holzmöbel und Inneneinrichtungen von Huber begeistern mit Kreativität, höchster Qualität und immer auch dem gewissen Etwas – ob traditionell oder modern.

DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort: Arbeiten der Tischlerei Huber

- Wand und Deckenverkleidungen in Risseiche
- Schränke
- Regale
- Anrichten
- Bilderrahmen
- Waschtische
- Spiegel
- Esstische
- Eckbank
- Klappbetten für Kinder
- Kopfhäupter

www.edelweiss-grossarl.com
www.tischlerei-huber.at



winterhalter[®]



MTR | GAMECHANGER.
 The best decision for today. And for tomorrow.

Die leistungsstarke MTR setzt einen neuen Standard. Sie meistert bis zu 355 Körbe pro Stunde und zeichnet sich durch ein modulares System aus. Damit kann die Maschine exakt auf die Anforderungen von heute und auf die von morgen zugeschnitten werden. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTR jeder Situation an und garantiert maximale Investitionssicherheit.



www.winterhalter.at/mtr

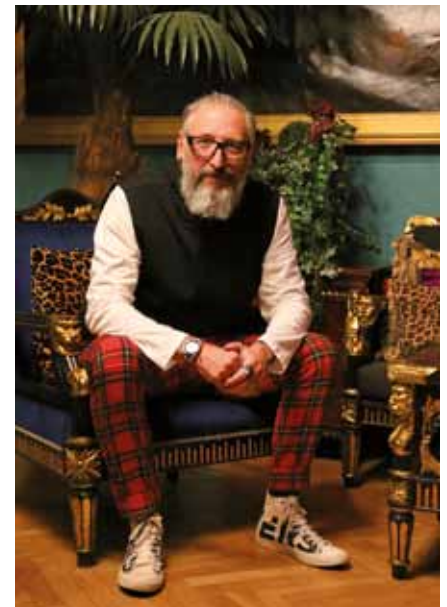
Licht berührt und inspiriert

Der Lichtplaner Alexander Magyar hat sich völlig dem Licht und seinen Möglichkeiten verschrieben und illuminiert damit Räume auf eine ganz besondere Art.



Das JUWEL – Eventlocation im 15. Stock des Wiener Media Towers.

Boutique Garderobe



Licht berührt und verkauft. Licht ist Leben. Licht inspiriert und motiviert, Licht schafft Situationen, erhellt Momente, prägt Erinnerungen. Auf der anderen Seite kann Licht für Klarheit sorgen, Ästhetik vermitteln, Vertrauen gewinnen und Sicherheit geben.

Mit seinen unendlichen Möglichkeiten kann Licht auch Brands reflektieren, Strategie sein, Qualität kommunizieren und



Martina Zorn Photography

Malat Weingut und Hotel im Kremstal

einer Lichtplanung nicht allein von Auswahl und Einsatz der Leuchten ab, sondern in besonderem Maße von der Qualität des Lichtes selbst. Technische Innovationen, vor allem im Bereich des LED-Lichts, bergen Chancen für mehr Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Flexibilität. Diese sind aber durch immer noch fehlende Normen nur sehr schwer beherrschbar. Eine professionelle Lichtplanung wirkt in zwei Richtungen. Zum einen gewährleistet sie das Erreichen der gewünschten Kundenziele in der Hotellerie und Gastronomie. Zum anderen erleuchtet sie die Konzepte der Architekten und Interieurdesigner und erzeugt damit einen enormen Mehrwert für deren Arbeit.

illuminator.at



Gasthaus Napoleon Wien

damit zu einem Eckpfeiler des Marketings werden. Im Kontext von Architektur und Design ist Licht im Hotel- und Gastronomiegeschäft der entscheidende Faktor, der eine Inszenierung zum Leben erweckt.

Licht verkauft

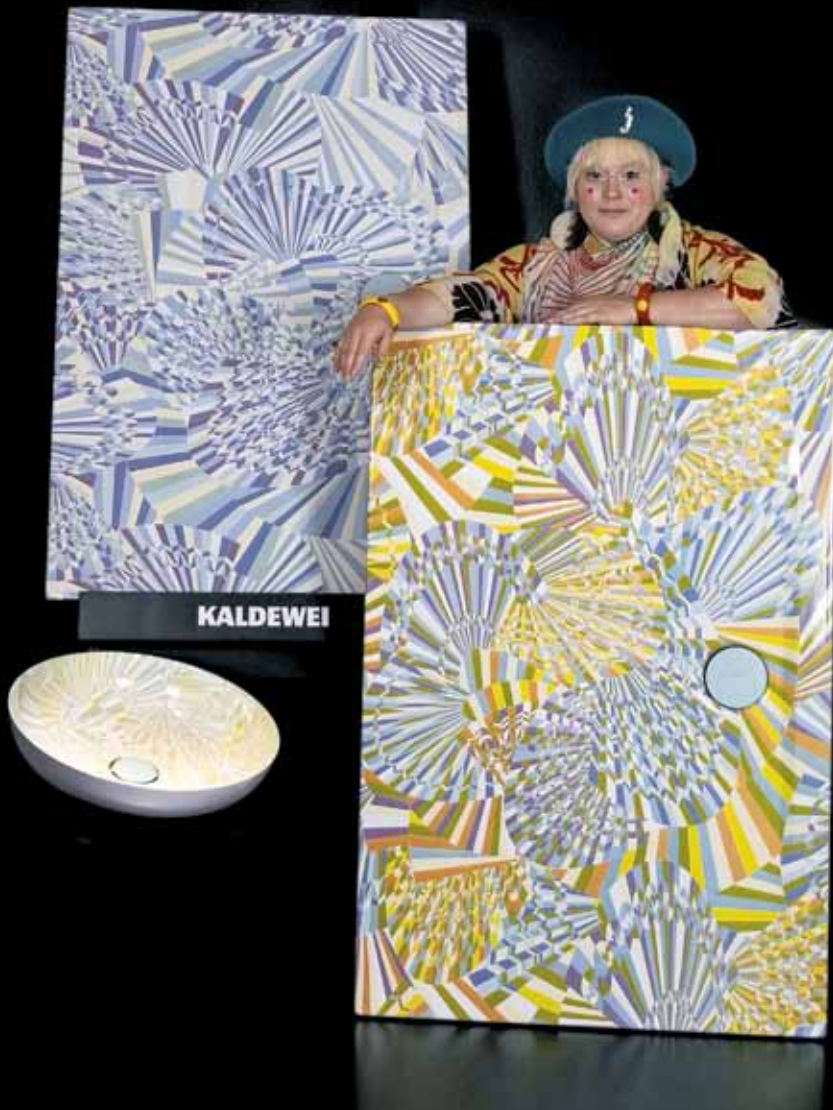
Das Gesicht eines Hotels, die Atmosphäre eines liebevoll designten Interieurs, das freundliche Lächeln im Service, die Magie einer Bar, das kulinarische Highlight aus der Küche. Licht zu einem Markenerlebnis werden zu lassen, ist der Anspruch des Wiener Lichtplaners Alexander Magyar. Aus seinen Entwürfen sind zahllose erfolgreiche, internationale Hotel- und Gastronomielocations entstanden. Für den erfahrenen Partner namhafter Architekten und Interieurdesigner hängt der Erfolg

Das 1090



© Severin Waring

Avocado Dreams



Mit ihren „Avocado Dreams“ hat Bethan Laura Wood gleich vier ikonischen Key Pieces von Kaldewei einen neuen Look verliehen. Die unverkennbare Handschrift der britischen Designerin fällt hier sofort ins Auge.

Miena in Avocado Disco

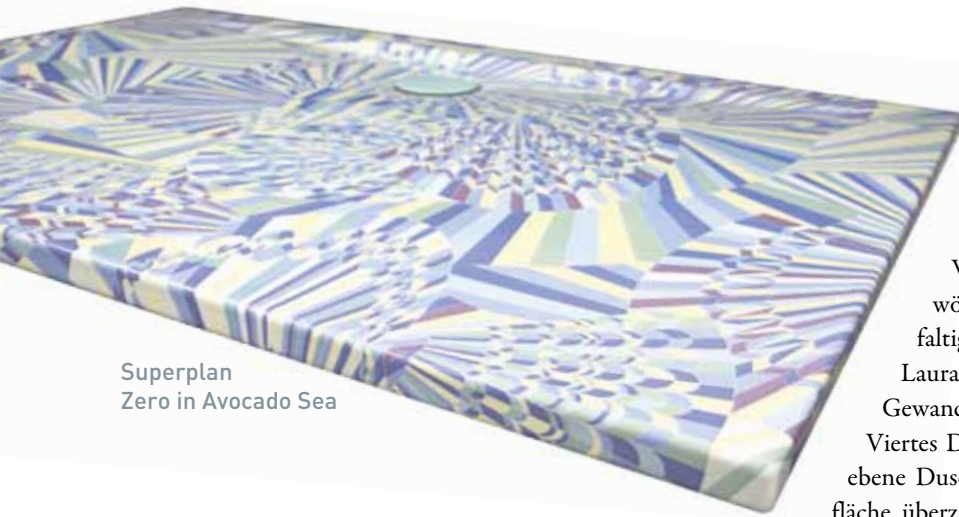
Meisterstück Oyo Duo in Avocado Swirl



Die It-Pieces der Kaldewei-Kollektion von Designerin Bethan Laura Wood.

Fotos: Kaldewei

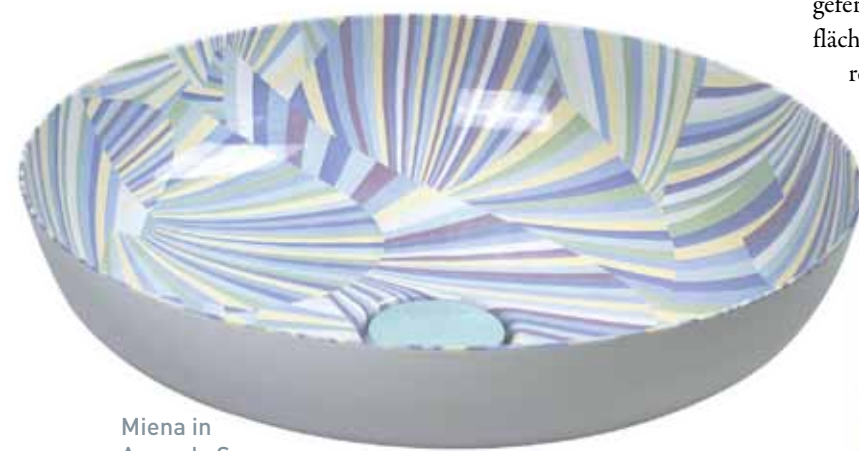
Mit ihren „Avocado Dreams“ hat Bethan Laura Wood gleich vier ikonischen Key Pieces von Kaldewei einen neuen Look verliehen. Die unverkennbare Handschrift der britischen Designerin fällt hier sofort ins Auge. Inspiriert hat Wood nicht nur die organische Kontur der Badewanne Meisterstück Oyo Duo, sondern auch die puristische Einfachheit der Meisterstück



Superplan
Zero in Avocado Sea

Centro Duo Oval, die geradlinige Duschfläche Superplan Zero sowie die filigrane Waschtisch-Schale Miena, die alle Teil der Bethan Laura Wood Kollektion sind.

Diese herausragende Produktlinie umfasst drei, fast schon psychedelisch anmutende Muster- und Farbvarianten: „Avocado Swirl“ (Grüntöne), „Avocado Sea“ (Blau-/Lila-Töne) und die ausdrucksstarke Farbmischung „Avocado Disco“. Die charakteristischen Linien und Silhouetten der Kaldewei Badobjekte bleiben in Woods Interpretationen erhalten.



Miena in
Avocado Sea

Meisterstück
Oyo Duo in
Avocado Swirl

Luxus & Nachhaltigkeit

Mit der Oyo Duo verzaubert Wood ein wahres Meisterstück von Kaldewei: Anhand der freistehenden Badewanne wird unmittelbar sichtbar, dass Luxus und Nachhaltigkeit, Zirkularität und Design Hand in Hand gehen können. Die doppelwandige, von japanischer Porzellan-Manufaktur inspirierte Wanne besteht zu 100 Prozent aus kreislauffähiger und damit nachhaltiger Stahl-Emaile. Ihre präzise Formgebung wird erst durch höchste deutsche Ingenieurskunst möglich. Woods überirdisches Design „Avocado Disco“ lässt einen in der Oyo Duo im wahrsten Sinne des Wortes eintauchen in andere Sphären.

Auch für das Auge

Bethan Laura Wood hat mit den Waschtisch-Schalen Miena einen weiteren Eye-Catcher fürs Bad gestaltet: Die einwandigen Waschtische vereinen puristische Formgebung mit einer einzigartigen, beinahe filigranen Note. Weiche Konturen verleihen ihnen eine außergewöhnliche Leichtigkeit. Das unvergleichlich mannigfaltige Muster der Avocado Dreams Linie von Bethan Laura Wood hüllt die Miena nun in ein extravagantes Gewand.

Viertes Designobjekt der Wood Kollektion ist die bodenebene Duschfläche Superplan Zero. Die emaillierte Duschfläche überzeugt durch ihre komfortablen und nachhaltigen Eigenschaften. Bodeneben eingebaut wird die Duschfläche zum Badezimmerboden. Sie zeichnet sich durch die elegante und präzise Linienführung aus und ist von drei Seiten schwellenfrei begehbar – so auch in der „Avocado Sea“-Interpretation von Bethan Laura Wood, die ein noch berauschenderes Duschvergnügen verspricht.

Gefertigt aus Stahl-Emaile

Eines haben diese Kaldewei Produkte gemeinsam: Sie sind plastikfrei und aus 100 Prozent kreislauffähiger Stahl-Emaile gefertigt. Das verleiht ihnen nicht nur eine edle, glanzvolle Oberfläche, sondern auch eine ausgesprochen lange Haltbarkeit. Damit reihen sich die Produkte der Bethan Laura Wood Kollektion perfekt in die Lustainability®-Welt von Kaldewei ein.





Salon Royal im Le Negresco Nizza

© Gregoire Gaudet

Mit Kunst in Szene setzen

Weltweit präsentieren immer mehr Hotels Kunstwerke in ihren Häusern. Eine inspirierende Variante, um Gäste zu begeistern. Speziell bei den Leading Hotels of the World hat dies schon Tradition.

The Dolder Grand

Kunst hat in Zürich traditionell einen hohen Stellenwert – und das gilt seit der Wiedereröffnung 2008 auch für das Dolder Grand. Rund hundert Kunstwerke von neunzig renommierten

Künstlern sind im ganzen Hotel ausgestellt. Die meisten von ihnen befinden sich in den öffentlichen Bereichen, die allen Gästen zugänglich sind. Andere sind auf bestimmten Etagen für die Hotelgäste reserviert. Kurator der hauseigenen Kunstsammlung ist die



Sir Paul Smith Suite im Brown's Hotel Rocco Forte London

© Rocco Forte Hotels



L'oscar London, Junior Suite Bell Tower

Familie Schwarzenbach – die Eigentümer des Hotels. Zu den Künstlern gehören unter anderem Ferdinand Hodler, Urs Fischer und Max Bill. Am Eingang zum „The Restaurant“ liegt „Femmes métamorphosées – Les sept arts“ von Salvador Dalí, und „Le Monde“ von Niki de Saint Phalle und Jean Tinguely kann auf dem Weg zum Hotel-Spa besichtigt werden. Die Kunstsammlung des Dolder Grand umfasst mehrere traditionelle und zeitgenössische Werke. Das Hotel hat auch einen digitalen Kunstführer erstellt, der über QR-Codes, die neben jedem Werk angebracht sind, aufgerufen werden kann.



The Dolder Grand Zürich Lobby & Canvas Bar

L'oscar London

Das im Herzen Londons gelegene L'oscar ist ein Ziel für Kunstliebhaber und verfügt über eine außergewöhnliche Sammlung von Kunstwerken, die Kenner und Kulturliebhaber gleichermaßen anzieht. Eines der Kronjuwelen der L'oscar-Sammlung ist ein Gemälde von Frank Cadogan Cowper, „Venetian Ladies Listening to the Serenade“. Dieses Werk entführt den Betrachter zu den romantischen und malerischen Kanälen Venedigs und fängt einen Moment der Schönheit ein, der in der Zeit eingefroren ist. Wenn man durch die Gänge und öffentlichen Räume des Hotels schlendert, sieht man eine Reihe von Porträts, die literarischen und künstlerischen Berühmtheiten huldigen. Der überschäumende Geist von Oscar Wilde ist in den Porträts, die die Wände schmücken, lebendig eingefangen. Außerdem können die Gäste Werke von John Godward wie „With Violets Wreathed and Robe of Saffron Hue“ bewundern und so in die Kunst dieses berühmten Malers eintauchen.

Im gesamten Hotel geben antike Schätze und Fotografien von Persönlichkeiten wie Roger Fry und Clive Bell einen Einblick in die intellektuellen Künstlerkreise der Vergangenheit. Ölgemälde von Virginia Woolf, einer Ikone der Literatur, bereichern das Ambiente zusätzlich mit einem Hauch von Literaturgeschichte. Beim Betreten der Lobby werden die Gäste von zwei großen figurativen Jugendstil-Skulpturen aus massiver Bronze begrüßt, die auf die Zeit um 1920 zurückgehen.

Le Negresco


Das Le Negresco öffnete vor mehr als 100 Jahren seine stattlichen Türen und wurde schnell für seine typisch französische Lebensart bekannt. Das an der Côte d'Azur gelegene Le Negresco verdankt seine starke Identität Madame Jeanne Augier, die das Hotel von 1957 bis 2019 besaß. In dieser Zeit baute das Le Negresco eine umfangreiche Sammlung von mehr als 6.000 Kunstwerken auf, die im gesamten Hotel verteilt sind. Jedes der

102 Zimmer und 26 Suiten wurde mit Möbeln ausgestattet, die von der Herrschaft Ludwigs XIII. bis zur Gegenwart inspiriert sind. Jedes Zimmer beherbergt zeitgenössische, barocke oder klassische Kunstwerke. Erst kürzlich wurden die neu renovierten Zimmer des Le Negresco in die „Street Art“-Sammlung des Hotels aufgenommen, mit Wandbehängen von Pierre Frey und „Médicis“ in Renaissance-Pracht.

Im Le Negresco fühlt man sich, als würde man ein Museum betreten – eines, in dem Künstler wie Picasso, Dalí und Chagall Stammgäste waren. Moderne Skulpturen von Niki de Saint Phalle stehen historischen Werken aus der Regierungszeit Ludwigs XIII. gegenüber, darunter ein Porträt von König Ludwig XIV.

Brown's Hotel, Rocco Forte Hotel

Das Brown's Hotel in London gehört zu den besten Kunsthotels von LHW. Das aus elf georgianischen Stadthäusern bestehende Hotel ist ein elegantes Beispiel für den Stil eines Boutiquehotels, das seinem Erbe treu bleibt und gleichzeitig zeitgenössische Akzente setzt, wie die Kunstwerke von Tracey Emin und Bridget Riley belegen, die die Wände schmücken.

Der Hauptspeisesaal des Hotels ist eine Hommage an die Werke von Tracey Emin und Toby Zieglers „Symbolic Impasse“. Heute ist Mayfair eines der bedeutendsten Kunstviertel der Welt und ein beliebtes Ziel für einige der aufregendsten zeitgenössischen Galerien der Stadt. Das Brown's Hotel hat auch eine exklusive Kunsttour (jeden Samstagvormittag) ins Leben gerufen, bei der jeden Monat ein lokaler Galeriedirektor eine private Führung durch einige seiner Lieblingsausstellungen in der Region leitet. Die Tour beginnt vor Ort mit der hoteleigenen Kunstsammlung und führt die Besucher anschließend durch die Umgebung von Mayfair. 



Künstler- porträts

Immer mehr Hotels bieten das Erlebnis von exklusiven Werken in gastfreundlichem Ambiente an und machen Kunst so zugänglicher. Wir stellen drei österreichische Kunstschaffende vor, die auch in Ihrem Hotel Gäste begeistern könnten.

Daniela de Cillia Puppenmacherin

Die Wiener Künstlerin stellt „kleine Menschen“ her. Diese Puppen, die in ihren Händen entstehen, sind Wesen mit eigenständiger Identität und gleichen in vielen Dingen den „großen Menschen“. Durch die jahrzehntelange Beschäftigung mit unterschiedlichsten Materialien und die Auseinandersetzung mit verschiedenen Techniken ist eine spezielle Kunstfertigkeit entstanden, die die Figuren lebensecht erscheinen lässt.

Zum einen haben die Puppen ein Skelett aus Draht und einen Körper aus Vlies und sind leicht beweglich. Kopf, Hände und Füße (Schuhe) sind aus Modelliermasse geformt, die bemalt wird. Die Haare bestehen aus fadenförmigen Materialien. Jedes Kleidungsstück ist von Hand genäht. Die Papierfiguren hingegen, die aus selbst hergestelltem Pappmaché (recyceltes Papier, Klebstoff) und Gips bestehen, sind unbeweglich. Das Spektrum der dargestellten Figuren reicht von extremster Karikatur über reale Porträts bis hin zu Fabelwesen.

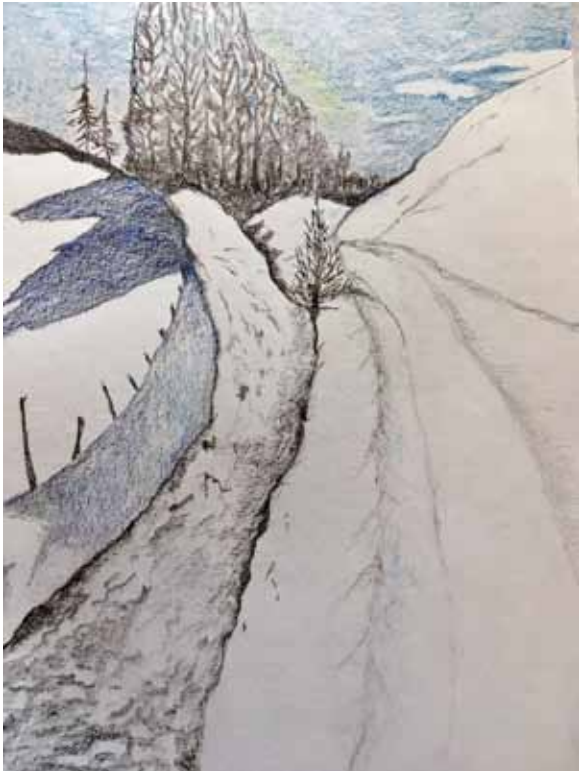
Ausstellungen (Ausschnitt):

- „Die Phäaken“, Puppenserie über Wiener Kulinarik
Kellerei Schlumberger, Wien
- „Am Wege“, Puppenreise durch Friaul, Kärnten und Slowenien
u. a.: Galerie 14/Bled und Slowenisches Kulturinstitut Korotan in Kooperation mit dem Kulturverein UNIKUM, Klagenfurt
- Teilnahme am internationalen Wettbewerb ABSOLUT VODKA art.com Ausstellung in der art-com Gallery, Wien
- Siegerstatuetten „Desi“ für den HOTEL&DESIGN-Award

In Arbeit:

- Serie: „Musik“: Puppen, basierend auf musikalischen Tempo- und Vortragsbezeichnungen
- Serie: „Donau“: menschliche und tierisch-menschliche Wesen, die den Donaauraum bevölkern
- Projekt: „Anna Atkins“: Kurzfilm mit animierten Figuren und Musik über die Botanikerin und Fotografin Anna Atkins





Erich Hammerschmid

Keinem aktuellen Stil zuzuordnen sind die Arbeiten des Salzburger Künstlers Erich Hammerschmid, stets überhöht gegenständlich in den klassischen Genres, wie Landschaften, Stillleben, Blumenstücke, Porträts und Akte. Öffentliche Ausstellungen und in privatem Rahmen, für karitative Aktionen und spezielle Kennerkreise, wie z. B. die gehobene Hotellerie, weisen ihn als „Geheimtipp“ aus.

Friederike A. Kozelsky-Schara

Ist eine österreichische Künstlerin, die in Wien und Baden lebt und arbeitet. In einem Interview sprachen wir über ihren künstlerischen Hintergrund, darüber wie sie arbeitet, wo sie ihre Inspiration findet und über ihre Interessen in Bezug auf zeitgenössische Kunst. „Irgendwann wollte ich wissen, wie es sich anfühlt, mit einem Pinselstrich so viel Ausdruck und Emo-

tionen hervorbringen zu können, dass Menschen staunend davorstehen. Und plötzlich war mir klar, ein Pinselstrich ist mehr als ein Pinselstrich. Ab dem Zeitpunkt habe ich mich mit den Techniken der Malerei auseinandergesetzt, habe begonnen zu malen und kann mir heute als Autodidaktin ein Leben ohne MALEN nicht mehr vorstellen.

Ich male hauptsächlich mit Acrylfarben auf Leinwand. Meine Bildsprache ist großteils abstrakt. Aber auch Collagen finden Eingang in meine Arbeiten. Neuerdings auch Fotografien, die ich mit Acrylfarbe bearbeite.

Von Beginn an habe ich mich entschlossen, meine Werke auch karitativen Organisationen zu spenden. Der Verkauf bei diesen Kunstauktionen spricht für sich. Alle meine Werke haben immer wieder Käufer oder Käuferinnen gefunden. So macht mein Schaffensprozess auch Sinn und hilft anderen Menschen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass über diese karitativen Einrichtungen Menschen Kunst kaufen, die ansonsten nicht die Idee dazu hatten, es zu tun.“

Kunst sollte niemals elitär sein.





Hommage an eine große Tänzerin

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 nun in die Welt einer außergewöhnlichen Künstlerin, die das klassische Ballett wie auch den Walzer zur Jahrhundertwende revolutionierte.



Seit Oktober überrascht das Hotel Altstadt Vienna mit einer neuen, einzigartigen Suite. Die Grete Wiesenthal Suite lädt dazu ein, sich auf den Spuren der Tänzerin zu bewegen, welche das klassische Ballett und den Walzer zu Beginn des 20. Jahrhunderts neu definierte und deren Ziel es war, „die Schönheit der Sprache des Körpers im Tanz“ sichtbar zu machen.

Gestaltet wurde die 78 Quadratmeter große Suite mit viel Sensibilität von Architektin Antonella Amesberger und bietet Gästen die Möglichkeit, in einem Ambiente von zeitloser Eleganz und kultureller Bedeutung zu residieren. Schon beim Betreten des Salons fällt der große ovale Deckenspiegel auf, der dazu einlädt, sich selbst in die Körperhaltung der Tänzerin zu begeben und sich somit aus einer anderen Perspektive zu betrachten. Für Tanz- oder Besprechungstermine aller Art können flexible Tischmodule, handgefertigt in Wien, spontan und agil arrangiert werden. Und alles fließt ...



BesucherInnen finden in der Bibliothek, die als Hommage an den Salon der Protagonistin konzipiert wurde, spannende Literatur zur Wiener Tanzmoderne. Die rhythmischen Bewegungsabläufe von Körper und Stoff finden sich auf fließenden Vorhängen und Textilien der Suite wieder, grafisch abstrahiert und mittels Siebdruckhandwerk aufgebracht. Sphärisch, dynamisch und naturverbunden zeigen sich die Wohnräume durch warme Grüntöne in Filz und Linoleum, dem floralen Tapetenentwurf der Designerin Felice Rix (Wiener Werkstätte) und einem Betthaupt, das bewusst die Maserung des Holzes sichtbar sein lässt. Darüber befindet sich eine Arbeit von R.C. Andersen, die Grete Wiesenthal tanzend, bei den Salzburger Festspielen darstellt. Durch zeitlose Kugelleuchten, bewusst gesetzte Farbakzente in Zitronengelb und Kobaltblau sowie die künstlerische Interpretation der Holzschnitte von Erwin Lang durch den in der Streetart verwurzelten Sebastian Schager, wird die Suite zur Wohlfühloase mit modernem Wiener Kontext. Im Nebenzimmer, das wahlweise als zusätzliches Schlafzimmer genutzt werden kann, sorgen ein Piano sowie eine Serie von Tanz-Lithographien, die Erwin Lang mit Gedichten von Richard Billinger kombiniert hat, für ein musikalisches Ambiente. Möbelklassiker revolutionärer Designerinnen, wie der schwungvolle Schaukelstuhl von Patricia Urquiola oder der gemütliche Bowl Chair von Lina Bo Bardi, schaffen ein dynamisches Sitzgefühl.

Altstadt.at





I'm Inn Zwettl

Die Braustadt Zwettl ist um eine moderne, attraktive Unterkunft reicher. Das von der Brauerfamilie Karl Schwarz um 3,5 Millionen Euro errichtete Hotel I'm Inn Zwettl – Hotel zum Brauhaus wurde eröffnet. Betrieben wird das Hotel, das sich an Individual- sowie Geschäftsreisende richtet, von IPP Hotels, die auch die Schwarz Alm leiten.



Fotos: © Christoph Kerschbaum, Patrick Weichmann für IPP Hotels

„Das 3-Sterne-Haus bietet österreichische Gastlichkeit zum fairen Preis und punktet mit persönlichem Service, kombiniert mit praktischen Tools“, erklärt Alexander Ipp, Eigentümer der gleichnamigen Hotelgruppe.

Das moderne, lichtdurchflutete Hotel wird im Ganzjahresbetrieb als Bed & Breakfast geführt: Es umfasst 22 Doppelzimmer mit 44 Betten, eines davon behindertengerecht, und zwei Familienzimmer. Die Wohlfühlzimmer wurden allesamt mit natürlichen, zeitlosen und

in die Gegend passenden Eichenholzmöbeln ausgestattet. Verantwortlich für die zeitgemäße, unaufgeregte Architektur ist Andreas Widy. Die Zimmerausstattung nimmt klaren Bezug zur Region – großflächige Fototapeten „holen das Waldviertel direkt in die Zimmer“. Stoffe in Naturfarben, die zum Gutteil aus recycelten Materialien hergestellt wurden, sorgen für Ruhe und Entspannung.

Smarte und innovative Unterkunft

Der Preis für ein Doppelzimmer liegt bei rund 70 Euro pro Person und Nacht inklusive Frühstück. Den Gästen stehen eine Garage, Außenparkplätze sowie eine E-Ladestation, kostenfreies Highspeed-Internet, eine Fahrradgarage mit Lademöglichkeiten für E-Bikes sowie ein Busparkplatz zur Verfügung. Ergänzende Tools wie Self-Check-in und -Bezahlen sowie Tür-Öffnen mit Code und Karte, kommen bei den Gästen bereits jetzt gut an. Gegen Aufpreis können die Gäste auch den Spa-Bereich der Schwarz Alm nützen.

Alexander Ipp ist überzeugt: „Wir bieten im I'm Inn ein smartes Konzept mit persönlicher Hotelführung in guter Lage und sehen es als ideale Ergänzung zur Schwarz Alm. Damit können wir nun auch weitere Zielgruppen wie beispielsweise Bustouristen gut bedienen.“

Das Waldviertel boomt als Tourismusregion – da kommt das neue Angebot genau richtig. „Wir freuen uns sehr, dass wir im I'm Inn Zwettl nun sowohl Individualtouristen als auch Geschäftsreisenden und Seminargästen weitere Kapazitäten anbieten können“, so Karl Schwarz, der das Hotel errichtet hat. Vom neuen Hotel sollen – so Schwarz – „alle profitieren“, daher wird die Kooperation mit den Gasthäusern der Braustadt großgeschrieben.

Die Privatbrauerei Zwettl investierte 3,5 Millionen Euro, der Gutteil davon ging an Firmen der Region.



Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

Ideal für Modernisierungen: Die offene, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



So wird wertvolle Bausubstanz nicht nur erhalten, sondern zukunftsfit gemacht: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie alle Möglichkeiten der Kommunikations- und Steuerungstechnik – angepasst an die individuellen Bedürfnisse der Immobilie. Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale voll ausgeschöpft und die Effizienz der Bewirtschaftung deutlich erhöht.

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



Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

Das aktuelle „Investitions 1x1“ für die Ferienhotellerie

Prodingler und ÖHV präsentieren die neuesten Investitionskennzahlen.

Baukosten (netto, alpine Ferienhotellerie)

pro m² Nutzfläche schlüsselfertig (ohne Einrichtung) € 2.800 – € 3.400 (Nebenflächen € 2.000 – € 2.800 pro m²)

Diese Branchenrichtwerte beziehen sich auf Um- und Neubauten und können von Region zu Region variieren. Für Umbauten gibt es keine allgemeine gültigen Richtwerte.

Errichtungskosten pro Zimmer in €	von	bis
Budget Hotel	= € 75.000	– € 120.000
3* Hotel	= € 120.000	– € 180.000
4* Hotel	= € 180.000	– € 280.000
4* Superior Hotel	= € 260.000	– € 320.000
Luxus- bzw. Premium-Kategorie	ab € 320.000	– ++

Inkl. Einrichtung und aller Nebenkosten, ohne besonderer Infrastruktur, (Ferienhotellerie) Betriebsfertig, netto, ohne Grund, Tiefgarage und Pre-Opening. Die Errichtungskosten sinken mit zunehmender Betriebsgröße.

Errichtungskosten Nebenflächen/ Allgemeinbereiche	€ 1.800 – € 2.300 € pro m ²
Digitalsierung (Smart TV Streaming, Mirroring)	€ 700 pro Zimmer
Außenanlage	ab € 80.000

Einrichtungskosten (alpine Ferienhotellerie) pro Doppelzimmer in €

* reine Einrichtung exkl. Badezimmer - ohne Anschlüsse, Sanierungsarbeiten, Baumeisterarbeiten, Heizungsarbeiten o.ä.

Budget Hotel	€ 9.500 – € 13.000
3* Hotel	€ 15.000 – € 20.000
4* Hotel	€ 20.000 – € 25.000
4* Superior Hotel	€ 25.000 – € 35.000
Luxus- bzw. Premium-Kategorie	ab € 35.000 –
Appartements	ab € 35.000 –
Chalet mit 2 Schlafzimmer	ab € 40.000 –

Hotelbetriebe, die sich gerade in Planung, Realisierung oder Umbau (Reinvestitionsphase) befinden, werden durch die höheren Baukosten vor signifikante Herausforderungen gestellt. Lieferengpässe und Rohstoffpreise haben die Inflation rasant nach oben getrieben. Der Baupreis-Index hat im Vergleich zu 2020 um über 20 Prozent zugelegt, was sich selbsterklärend auf sämtliche Neu- und Umbauprojekte auswirkt. Die Errichtungskosten pro Zimmer in einem 4-Sterne-Hotel sind in den letzten drei Jahren gar um ca. 40 % nach oben geklettert. Die Bautätigkeiten stagnieren derzeit, aber noch ohne signifikante Auswirkungen auf die Baukosten, so das Fazit des Berichtes.

Die Hotellerie hat in den Sommermonaten auf der Erlös- und Auslastungsseite gut performt, konnte aber trotzdem nicht das Betriebsergebnis der Vergangenheit erreichen bzw. halten. Das beschäftigt auch die Banken, die bei Finanzierungen von Hotelimmobilien eine verstärkte Zurückhaltung erkennen lassen. Die Kombination aus schwächelnden Betriebsergebnissen, hohen Zinsen und kaum veränderten Investitions- und Baukosten ist für eine kapitalintensive Dienstleistungsbranche keine gute Voraussetzung, um die Qualität zu halten. Diese Entwicklung hat die Prodingler Tourismusberatung zum Anlass genommen, die bis dato bestehenden Investitionskennzahlen für die alpine Ferienhotellerie zu überprüfen und dem aktuellen Marktumfeld anzupassen. Das „Investitions 1x1“ ist das Ergebnis vorliegender Werte für Bau-, Einrichtungs- und Planungskosten von etwa 50 Neu- und Umbauprojekten sowie von Erkenntnissen aus Expertengesprächen.

„Diese Übersicht soll Investoren, Projektentwicklern und Hoteliers dabei helfen, ihre anstehenden Investitionen zu planen. Je besser die Planung, desto schneller und risikoloser die Realisierung. Neben Kostenüberschreitungen sind Funktionsmängel und fehlende Marktkonformität die häufigsten Fehler in der Projektentwicklung“, erklärt Thomas Reizenhahn von Prodingler.

Der aktuelle Benchmarkvergleich wurde in Kooperation mit der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV) durchgeführt und stammt aus Hotelentwicklungen der Prodingler Beratungsgruppe. Die angeführten Werte können als Zielgröße für individuelle Ferienhotels herangezogen werden.

In-House & Cloud



In-House & Cloud

Digitalisierung ist einer der zentralen Treiber in Tourismus und eröffnet zahlreiche Chancen und Möglichkeiten. ASA macht diese nutzbar, aktuell mit der weiterentwickelten Hotelmanagementsoftware ASA HOTEL.

1989 gegründet ist ASA seit Jahren deutlicher Marktführer für Hotelsoftware in Südtirol sowie in Italien, der Schweiz und Österreich erfolgreich aktiv. Auch in Deutschland ist ASA seit vielen Jahren präsent und begleitet Hotels mit seinem Know-how auf deren Erfolgsweg. Ob kleines Apartment oder Multi-Property Betrieb, über 2.000 erfolgreiche Unternehmen vertrauen auf die modular einsetzbare Hotelsoftware ASA HOTEL. Ab 2024 kann ASA HOTEL im Web mit jedem Gerät und von überall aus genutzt werden, völlig ohne Softwarewechsel oder Datenverlust. „Nach jahrelanger Konzeptions- und Entwicklungsarbeit ist das neue ASA HOTEL ein großer technologischer Meilenstein in der ASA-Geschichte, das viele neue Möglichkeiten für die Hotellerie bietet wie mobiles Arbeiten, Smart Working und Self-Check-in“, so ASA-Geschäftsführerin Barbara Spitaler.

Das neue ASA HOTEL

Ab Anfang 2024 wird das neue ASA HOTEL via automatischem Update allen Kunden ausgeliefert, inklusive einer neuen und intuitiven Programmoberfläche für die Bedienung über Tablet, Smartphone oder PC. Zudem ist der Zugriff mit jedem Internetbrowser von überall aus möglich. Alle Daten, Funktionen sowie die Programmlogik bleiben bestehen. In der In-House-Variante bleibt ASA HOTEL wie bisher lokal installiert, fühlt sich dabei aber wie eine echte Cloud-Lösung an. Ein weiterer Vorteil: Jeder User kann individuell entscheiden, ob

weiterhin die bereits bekannte Oberfläche von ASA HOTEL oder das neue Interface genutzt wird. Das neue ASA HOTEL kann aber auch als native Cloud-Anwendung genutzt werden, das in einem Rechenzentrum in der EU gehostet wird. Damit braucht es auch keine eigenen Server mehr im Hotel. Wer dennoch lieber lokal speichert, nutzt die In-House-Variante von ASA HOTEL. Die intuitive Handhabung der Software erleichtert neuen Mitarbeitern den Quereinstieg. Mit den neuen Dashboards hat man alle Daten auf einen Blick, für die Rezeption ebenso wie für das Management. Mit dem im neuen ASA HOTEL integrierten ASA Webmail wird die Kommunikation mit den Gästen per E-Mail und regelbasierten Template-Logiken noch schneller und effizienter.

Intuitiv und übersichtlich

Das ASA HOTEL-Herzstück, der Zimmerplan, ist im neuen Design noch intuitiver und übersichtlicher, mit vielen neuen Features ausgestattet und mit Smartphone, Tablet und PC bedienbar. Ob besserer Überblick über Anreisen, Abreisen oder Aufgaben, sämtliche Arbeitsabläufe in der Rezeption werden damit noch einmal optimiert. Auch der Tagesabschluss fällt mit dem neuen ASA HOTEL noch leichter. Mit einem Klick hat man sofort im Blick, ob alle Reservierungen korrekt ein- und ausgecheckt wurden, Gästemeldungen korrekt sind und Spa-Buchungen bestätigt oder geplant wurden.

www.asahotel.com



© Marriott International

Luxuriöse Neueröffnung

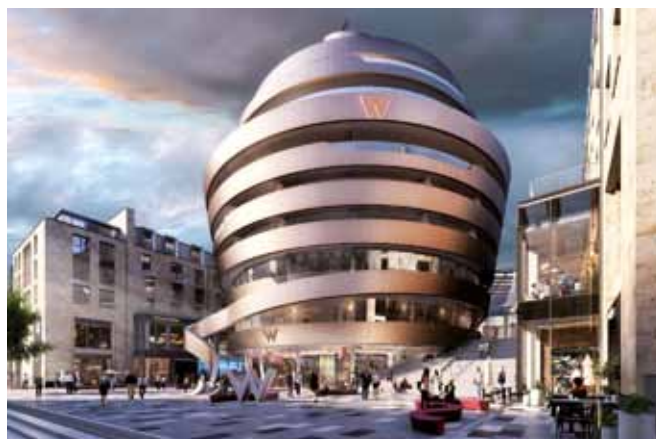
Im pulsierenden Herzen des St. James Quarter verkörpert das W Edinburgh den Spirit der schottischen Hauptstadt.

W Hotels, Teil des weltweiten Portfolios von Marriott Bonvoy mit über 30 außergewöhnlichen Hotelmarken, gibt die Eröffnung des W Edinburgh bekannt. Zu den Highlights zählen eine beeindruckende Dachterrasse mit einem einmaligen 360°-Blick sowie das Aufnahmestudio Sound Suite – das erste in Großbritannien und das zweite europaweit. Hier haben Musiker, Podcaster, DJs und Künstler die Möglichkeit, sich mit den gewonnenen Eindrücken der facettenreichen Stadt kreativ auszuleben. Das W Edinburgh befindet sich im St. James Quarter, einem wiederbelebten Viertel im Stadtzentrum.

Für das Design des Hotels haben die Innenarchitekten Jestico + Whiles schottische Tradition mit lokalen Einflüssen und kreativen Kooperationen kombiniert. Das Hotel besteht aus drei verschiedenen Gebäuden rund um den St. James Square: dem Ribbon Building, dem James Craig Walk und dem Quarter House. Insgesamt gibt es 199 Zimmer und 45 Suiten, viele davon mit Terrassen und einer atemberaubenden Sicht auf die Stadt.

Die Inneneinrichtung ist von den Naturelementen der auf Vulkangestein errichteten Küstenstadt inspiriert, wobei die Elemente Feuer und Wasser im gesamten Haus für interessante Kontraste sorgen. Die dunkle Holzvertäfelung in vielen der öffentlichen Bereiche ergänzen auffällige Kupfertöne, etwa in Form einer Decke mit Fransendekor in der W Lounge. Vulkangestein findet sich im Welcome Desk wieder, während die W Lounge Bar und die Minibars durchweg in kräftigen Farbtönen gehalten sind – eine Hommage an die Region in Distel- und Waidblau. Die W Lounge ist das soziale Herzstück des Hotels. Hier wird die gälische Küche neu interpretiert und ein kreatives Unterhaltungsprogramm angeboten – bei herrlichem Blick auf Edinburgh. Die nach dem Sharing-Konzept ausgelegte ganztägige Speise- und Cocktailkarte setzt auf hochwertige Produkte aus Schottland, Wales und Irland. Die Gerichte, serviert in dem neuen, eleganten Restaurant im Clubstil, stellen eine Anspielung auf die bekannten Aromen und Produkte der Stadt dar.

www.wedinburgh.com



Top Bewertungen für die Romantik Hotels

Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die über 200 Romantik Hotels und 250 Romantik Restaurants mit ihren 500 Partnerhäusern in zehn Ländern Europas und in Asien. In Österreich zählen 16 Betriebe zur renommierten Vereinigung.



„Ausgezeichnete Kulinarik – von hochwertiger regionaler Küche bis zur Haubenküche – zeichnet die Romantik Hotels seit jeher aus. Gäste schätzen die Qualität im Kulinarikbereich und nehmen diese Kompetenz zum Anlass für die Wahl ihres Hotelaufenthaltes. Gault & Millau gibt den Gästen Orientierung. Über die abermals sensationellen Bewertungen der Romantik Hotels freue ich mich sehr“, so Thomas Edelkamp, Vorstandsvorsitzender bei Romantik Hotels & Restaurants.

Top-Auszeichnungen

Die bekannte Winzerfamilie Tement wurde für ihre extravagantere Romantik Winzerei mit dem begehrten „Ambiente Award 2024“ ausgezeichnet. Von den Testern des Gault & Millau-Guide Österreich mit abermals 3 Hauben bewertet wurden die Romantik Hotels & Restaurants „Die Krone von Lech“ (Lech am Arlberg), „Im Weissen Rössl am Wolfgangsee“ (St. Wolfgang) sowie „Das Schiff“ (Hittisau). Jeweils 2 Hauben tragen „Mörwalds Schloss Grafenegg“ (Grafenegg), „Seefischer am See“ (Döbriach am Millstättersee) und „Altes Gericht“ (Sulz). „Elixhauser Wirt“ (Elixhausen bei Salzburg) sowie „Gersberg Alm“ wurden mit je 1 Haube

ausgezeichnet. Auch in der Schweiz und in Deutschland haben die Romantik Hotels & Restaurants im Gault & Millau ihre kulinarischen Qualitäten unterstrichen.

Die Marke Romantik

Authentische Erlebnisse, herzliche Gastfreundschaft und echte Geschichte(n) prägen die knapp 200 Romantik Hotels & Restaurants in zehn Ländern Europas – von einzigartigen Wellness-Häusern bis zu den Luxushotels von „Pearls by Romantik“. Die Marke ergänzen ausgesuchte Chalets, exklusive B&Bs sowie Townhouses in pulsierenden Metropolen. Romantik-Gastgeber heißen Reisende in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien, den Niederlanden, Italien, Portugal, Norwegen, Slowenien und Spanien willkommen. Partnerschaften mit les Collectionneurs in Frankreich, Secret Retreats in Asien, der Gondwana Collection in Namibia bieten Romantik-Reisenden ein Premium-Netzwerk, zu dem insgesamt 500 besondere Adressen gehören. Ausgezeichnete Kulinarik und gelebte Regionalität vereinen die persönlich geführten Häuser zu einer exklusiven Kollektion für höchste Ansprüche unter dem Dach der starken Marke Romantik.

www.romantikhoteles.com





Auf zu neuen Ufern

Wenn Routinen, der Alltag und Verpflichtungen herrlichen Wow-Momenten Platz machen – dann könnte seit kurzem das neue Hotel FREIGOLD in Freistadt im Spiel sein.

Jetzt brechen Freigeister zu neuen Ufern auf. Wer glaubt, er habe in Sachen Hotel schon alles gesehen, der wird staunen. Das FREIGOLD beflügelt mit neuen Ideen, neuen Denk- und Sichtweisen und neuen Abenteuern. Ein durchdachtes und vielseitiges Angebot rund um die Themen Bewegung, Mentales und Ernährung steht im Hotel im Mittel-

punkt. Ein neuer Impulsgeber für die Stärkung von Körper und Mindset öffnete seine Türen.

Das Hotel ist für pure Erholung gemacht. „Natürlich kann man bei uns nach Herzenslust wellnessen, schlafen und entspannen“, erzählt Dietmar Hehenberger – in seinen Händen liegt das innovative Projekt. Doch der kreative Hotelier lässt

ein „Aber“ im positivsten Sinn folgen: „Aber wir möchten unsere Gäste dazu animieren, bei uns zu mehr Leichtigkeit im Leben zu finden, sich selbst zu überraschen, neu zu denken, aus Komfortzonen auszubrechen und einen wahrlich belebenden Urlaub zu genießen.“

In den Bademantel kuscheln

Der FREIGOLD-Spirit erwachte im September. Ein guter Zeitpunkt, um sich um das Wichtigste im Leben – sich selbst – zu kümmern. Wellness kennen wir. Selfness geht einen Schritt weiter. Der renommierte Zukunftsforscher Matthias Horx hat den Selfness-Begriff geprägt. Demnach braucht echte Erholung mehr als „ruhen, schwimmen und saunieren“. Selfness regt zum Nachdenken an, zum Umdenken und Neudenken. Dietmar Hehenberger greift die spannenden Erkenntnisse von Horx auf. Sein Impulshotel lässt „nur“ passive Wellness hinter sich und gibt Anregungen und Anstöße für ein positives Mindset. Die Einladung lautet: „Tun Sie aktiv Ihrem Körper und Geist Gutes, lassen Sie sich auf ein Neu- und



Umdenken ein! Kein Muss, nur ein großes ICH WILL“, das ist die Philosophie im FREIGOLD. Wer möchte, findet hier jede Möglichkeit, sich ganz für sich und seine Bedürfnisse Zeit zu nehmen, seine Gedanken und Gefühle zu ergründen und mit neuer Motivation und einem neuen Lebensgefühl nach Hause zu fahren. Mentaltrainings, Meditationen, Fantasie-reisen, Workshops, Vorträge, Yoga, Achtsamkeitstrainings, Qigong, Klangschalen-massagen und vieles mehr begleiten durch inspirierende Tage. Ein abwechslungs-



die Stadt. Die Wellnessareas sind vom Feinsten. Saunen, Kosmetik- und Massagebereiche, der große Wellnessgarten, der Schwimmteich und das Saunahaus, der Outdoorwhirlpool und der kombinierte In- und Outdoorpool – das FREIGOLD spielt eine tragende Rolle auf der Wellness-Bühne. Spektakulärstes Highlight ist zweifelsohne der Infinity-SKY-Pool mit einem Glasboden in 36 Meter Höhe. Das SKY-Restaurant im Rooftop des FREIGOLD wurde ein Refugium zeitgeistiger und gesunder Ernährung. Es wird regional und frisch, knackig, kreativ und vorwiegend vegetarisch gekocht.

reiches Aktivprogramm zum Ausprobieren und Auspowern, überraschende Events und Abendprogramme bieten noch mehr Erlebnisse für das ICH.

Freiraum zum Entfalten

Mit dem Hotel ist in Freistadt ein unvergleichliches Projekt entstanden. Zehn Stockwerke ragen in den Himmel, neugemacht und neugedacht. In 111 stylischen Zimmern ziehen sich die Gäste in ihre Privatsphäre zurück. Acht Suiten geben noch mehr Raum zum Wohlfühlen. Vom SKY-Spa über den Dächern von Freistadt schweift der Blick in die Ferne und über





FOOD & DESIGN

Edles aus der
Küche, exquisite
Spirituosen
und Prickelndes
im Glas



Genuss auf höchster Ebene

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia



Speziell zu Weihnachten und rund um Silvester sind Gäste bereit sich überraschen zu lassen. Höchste Qualität sollte dabei immer im Vordergrund stehen.

Genuss am Teller und im Glas

KaiserCaviar ist ein polnisch-österreichisches Unternehmen und einer der größten Störzüchter und Kaviarproduzenten in der Europäischen Union. Der Vertriebsstandort befindet sich in Niederösterreich. Das Unternehmen legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung und züchtet die Fische ohne Zugabe von Antibiotika, Hormonen und anderen Medikamenten in Becken und Teichen. Das Sortiment des Unternehmens umfasst unterschiedliche Sorten Kaviar, geräucherte und frische Fische aller Art sowie auch einen 3-fach destillierten Weizen-Wodka.

Biogenuss

„Genusskoarl“ ist das innovative Biogenuss-Unternehmen, das seit 2016 einzigartige fermentierte und glutenfreie Bio-Würzsauce braut. Mit seinem mehrfach prämierten Flaggschiff „Wiener Würze“ aus Lupinen und sieben weiteren Würzsauce- und -pasten ist dieser Genuss aus vielen heimischen Küchen sowohl privat als auch bei Spitzenköchen nicht mehr wegzudenken. Die brandneue Sauce vom Genusskoarl ist ab sofort im pfiffigen 100 ml Glasgebilde erhältlich. Die Bio-Fischsauce ist natürlich „Natur pur“! Sie besteht rein aus zwei Zutaten: beste Bio-Forellen und -Saiblinge sowie unjodiertes Salz aus dem Salzkammergut – und sonst gar nichts. www.fischsauce.at / www.genusskoarl.at / www.declevas-fisch.bio



Kräftig im Geschmack

Jack Daniel's Tennessee Bonded überzeugt durch einen höheren Alkoholgehalt, der die Aromen betont und dem Whiskey eine zusätzliche Intensität verleiht. Kräftige Geschmacksnuancen von Zucker, Obst, und Eichenholz sowie ein Abgang mit warmen Backgewürzen und einem Hauch von Rauch machen den Genuss perfekt. Jack Daniel's Tennessee Bonded wird aus den gleichen erlesenen Zutaten hergestellt wie der klassische Jack Daniel's Tennessee Whiskey – 80 % Mais, 8 % Roggen und 12 % gemälzte Gerste. Der charakteristische Geschmack des Whiskeys entsteht durch die spezielle „Charcoal Mellowing“-Methode, bei der der destillierte Whiskey vor der Reifung durch eine Schicht aus Holzkohle tropft.



Rum aus Martinique

Seit Oktober 2001 in amerikanischen Ex-Bourbon-Fässern gereift und 2020 in Flaschen abgefüllt, ist dieser Single Barrel Rhum Très Vieux Agricole eine wahre Rarität, die das maximale Potenzial des Rhum Agricole ausschöpft. Die hochwertige Premiumspirituose ist nach 19 Jahren Reife im Dschungel von Martinique perfekt mit den Fassaromen verwoben und offenbart ein Kaleidoskop komplexer Frucht- und Gewürzaromen. Zu beziehen bei Wein & Co.



© Weingut Esterházy



© Moët & Chandon

Geschmack in der Gondel

Ein traumhafter 360°-Panoramablick, eisgekühlter Moët & Chandon und die verschneite Bergkulisse – mitten im Skigebiet von Lech Zürs am Arlberg – lassen sich in der einzigartig gestalteten Moët & Chandon Champagner-Gondel genießen. Der besondere Kulinarik-Hotspot gondelt ab Anfang Dezember bis zum Ende der Skisaison durch das traumhafte Panorama der umliegenden Bergwelt. Für prickelnde Begleitung während der Gondelfahrt werden Moët & Chandon Brut Impérial sowie Rosé Impérial, Moët & Chandon ICE als auch ICE Rosé Impérial und Moët & Chandon Grand Vintage 2015 serviert. Für den kleinen Hunger oder zur großen Stärkung zwischendurch werden Speisen wie Austern, Beef Tartare oder eine legendäre Balmalp-Hüttenpizza aufgetischt.

www.moet-champagner-gondel.at

Gin neu definiert

In wegweisender Zusammenarbeit bringt das Weingut Esterházy mit dem österreichischen Traditionsunternehmen Kotányi und Rick Spirit die Premium-Gin-Sorte „B3 GIN“ sowie das alkoholfreie Pendant „B3 FREE“ auf den Markt. Die Gin-Neuzugänge verkörpern nicht nur die Essenz der pannonischen Region, sondern setzen auch neue Maßstäbe in puncto Genuss. Mit einem Alkoholgehalt von 45 Prozent zeigt sich der neue „B3 GIN“ als eine wahrhaft aromatische Spirituose. Die Entscheidung, den Brand weniger mit Wasser zu strecken,

verleiht ihm eine kraftvolle Intensität sowie ein Aromenspektrum, das sowohl balsamisch als auch würzig anmutet – eine Ausdrucksform, die bewusst auf die Fruchtigkeit verzichtet und sich stattdessen in die Tiefen der biobotanischen Welt begibt. In glasklarem Gewand verschmelzen Bienenwaben und -wachs mit Pinienöl, umrankt von verschiedensten Blüten. Der sechsmonatige Ausbau in Eichholzfässern verleiht dem Gin eine beeindruckende Tiefe. Die Pot-Still-Destillation mit Kupfer-Alembik in kleinen Batches, fernab von der konventionellen Volumenproduktion, garantiert zudem präzise Handwerkskunst. Kein Zucker trübt die Reinheit dieses selbstbewussten Premium-Gins.



© Adrian Ahnsson

Festive Cocktails

BACARDÍ präsentiert weihnachtliche Cocktails mit dem Premium-Rum BACARDÍ Ocho. Gezaubert aus den Händen vier Wiener Szene Barkeeper:innen, entstanden exklusive Kreationen, die bis Ende des Jahres in der Lvdwig Bar, Ma Belle Bistro & Bar, Cocktailbar Eva und Adam und in der Miranda Bar erhältlich sind. Basis der Cocktail-Kreationen ist der Premium-Rum BACARDÍ Ocho. Der komplexe Rum überzeugt durch seine unverkennbaren, feinen Geschmacksaromen aus Pflaumen-, Aprikosen-, Muskat- und Vanillenoten. Bis das Destillat in seiner ikonischen Glasflasche landet, vergehen mindestens acht Jahre, in denen er Zeit hat, seinen vollen Geschmack zu entfalten.

MIT Grapos[®] SOFT DRINKS IN EINE PFANDFREIE ZUKUNFT



HIN ZU:

- OFFENAUSSCHANK
- FRISCH GEZAPFT AUF KNOPFDROCK
- NACHHALTIGKEIT
- PRODUKTVIELFALT
- BIO UND VEGAN

WEG VON:

- DER PET-FLASCHE
- VOM PFAND
- VOM LAGERPLATZ
- VON DER KÜHLUNG
- VON EINWEGFLASCHEN
- VOM MÜLL

Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS



GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV AUS EINER HAND

www.grapos.com | www.schankomat.com



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Zurück zur Natur

Neugier, Respekt und Bewunderung für die Natur sind jene Werte, die bei der Produktion der The Macallan Harmony Collection 3 Amber Meadow im Vordergrund standen. Für die neueste Edition der Reihe kooperierte The Macallan mit Stella und Mary McCartney, um der Schönheit der Natur ein in Flaschen abgefülltes Denkmal zu setzen.

Die Liebe zu der schottischen Naturlandschaft und ihren prächtigen Wiesen galten den McCartney-Schwestern dabei vorrangig als Inspiration. Sowohl das Design wie auch der Name der Edition sprechen dafür, mit der Verpackung geht The Macallan sogar noch einen Schritt weiter.

Der Flaschenkarton sowie die Etiketten wurden aus Wiesenschnittgut hergestellt.



Die Verpackung zeigt zudem Fotografien von The Macallan Estate, die von Mary McCartney aufgenommen wurden.

Auch das Whisky Mastery Team hat sich bei der Herstellung von Amber Meadow auf die Natur bezogen. So sagt Steven Bremner, Whisky Maker The Macallan: „Bei Amber Meadow gibt es so viel zu entdecken. Er ist ein Single Malt, der an warme Wiesen und reife

Gerstenfelder erinnert, mit einem reichen, nach Zitrusfrüchten duftenden Abgang. Die zu 100 Prozent natürliche Sommerabendfarbe, die aus unseren außergewöhnlichen, mit Sherry gereiften Eichen- und Bourbonfässern stammt, spiegelt die Reichhaltigkeit des Geschmacks wider, der uns erwartet. In der Nase werden frische Zitrusfrüchte und Geißblatt durch Anklänge von Vanille, Kokosnuss und reifen Gerstenfeldern ergänzt. Bei der Verkostung treten Noten von Eiche, Zitrone und Melone in den Vordergrund, begleitet von Aromen von klassischem Gebäck und Mandeln mit grünem Tee, bevor er in einen reichen und süßen langen Abgang übergeht.“

Der neue Markenbotschafter

Im Rahmen der Österreich-Präsentation von Amber Meadow wurde der renommierte Spirituosenexperte Markus Braun als offizieller österreichischer Markenbotschafter von The Macallan vorgestellt. Mit seiner langjährigen Leidenschaft für Spirituosen wird er eine entscheidende Rolle dabei spielen, die Präsenz von The Macallan auf dem österreichischen Markt weiter zu festigen. Seine Vorstellung markiert einen bedeutenden Meilenstein in der strategischen Ausrichtung von The Macallan, den heimischen High-End-Bereich zu stärken und eine noch tiefere Verbindung zu den österreichischen LiebhaberInnen von Luxus-Whiskys aufzubauen. Florian Czink, CEO Top Spirit und Vertriebsdirektor für den Bereich Gastronomie: „Der österreichische Markt für Premium-Spirituosen, insbesondere Whiskys, wächst seit Jahren stetig. Unser langjähriger Partner Edrington hat diesen Trend ebenfalls erkannt und setzt nun einen verstärkten Fokus auf unser Land bzw. unsere Hauptstadt. Gemeinsam mit der Unterstützung von Markus Braun ist es nun unser Ziel, die Position von The Macallan im heimischen High-End-Bereich auszubauen.“

V.l.n.r.: Markus Braun, Markenbotschafter von The Macallan in Österreich; Anna Schelbert, Top Spirit; Florian Czink, CEO Top Spirit; Nicola Riske, The Macallan



© Alina Diezner/Top Spirit



Markus Braun, Markenbotschafter von The Macallan in Österreich: „Es erfüllt mich mit Freude, als Bindeglied zwischen Edrington und Top Spirit eine der weltweit renommiertesten Luxus-Whiskymarken hierzulande zu stärken. Gemeinsam mit Top Spirit werden wir die Marke sichtbarer machen. Ich freue mich sehr auf diese Herausforderung und darauf, die ersten Aktivitäten umzusetzen.“

Verkostungsnotizen

The Macallan Harmony Collection, Amber Meadow, 0,7l

FARBE: Sommerabend

AROMA: Reichhaltige Orange und Zitrone, Geißblatt, Vanille, Kokosnuss und reife Gerstenfelder

GAUMEN: Eiche, Zitrone, Melone, Scones, Mandeln und grüner Tee

NACHKLANG: Lang anhaltend mit süßen Noten, komplex

ALKOHOLGEHALT: 44,2 % Vol.

In Österreich sind ab sofort 700 limitierte Flaschen im ausgesuchten Spirituosenfachhandel und in ausgewählten Bars erhältlich.

www.themacallan.com | www.topspirit.at

GESCHMACKS- EXPLOSION IM HERBST



Dieses WIBERG Neuprodukt hat es in sich

Immer im Herbst präsentiert WIBERG seine Neuprodukte. Diesmal sorgt eine spannende Kreation für einzigartig runden Geschmack auf ganz natürlicher Basis.

Umami Style – hebt den Geschmack auf eine neue Ebene

Dass Umami neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden gustatorischen Sinneswahrnehmungen gehört, ist schon längst Allgemeinwissen. Aber wie bringt man diesen Geschmack in seine Gerichte? Und noch viel wichtiger: ohne Glutamat und ohne Chemie? Das neue Umami Style erzeugt genau diesen runden Geschmack, gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern!

Die Basis dieses praktischen neuen Produktes ist hochwertiges Miso. Diese traditionelle japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen hat auch bei uns schon eine treue Fangemeinde. Umami Style verleiht somit jedem Gericht den letzten Schliff und hebt mit seinem vollmundigen Geschmacksprofil pikante Gerichte auf ein gänzlich neues Niveau.

Umami Style ist nicht farbgebend und in der praktischen Pulverform perfekt zum Finishen und Abschmecken für eine Vielzahl herzhafter Kreationen geeignet. Salzreduziert und ohne künstliche Aromen entspricht es den Ansprüchen von zeitgemäßer Küche und bewusstem Genuss.



Alle WIBERG Produkte sind ab sofort auch im neuen B2B Webshop unter www.wiberg.eu/shop erhältlich!



Zwei Monate vor Messestart verrät Markus Tischberger, Projektleiter der INTERGASTRA und GELATISSIMO, auf welche Highlights man sich besonders freuen darf.



Endlich wieder INTERGASTRA

Herr Tischberger, wie ist die Stimmung vor Messebeginn?

Die Stimmung ist sehr positiv. Sowohl von den ausstellenden Firmen als auch vom Branchenkollegium hören wir beinahe täglich das begeisterte „Endlich wieder INTERGASTRA!“

Was kann man auf der Messe erwarten?

Die Messe wird nicht nur schneller, digitaler und kompakter, wir setzen auch verstärkt auf Live-Erlebnisse und den persönlichen Austausch. Zusammen mit unseren Partnern wie dem DEHOGA Baden-Württemberg, dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD), dem Bundesverband für deutsche Vending-Automatenwirtschaft (BDV) sowie vielen weiteren haben wir ein vielseitiges Rahmenprogramm entworfen.

Vending ist eines der neuen Fokusthemen der Fachmesse.

Automatisierung und Digitalisierung bieten wesentliche Lösungen zur Effizienzsteigerung der Betriebe. Automaten eröffnen der Gastronomie und Hotellerie lukrative Möglichkeiten, sowohl zur personellen Entlastung als auch das Zusatzgeschäft aufzuzeigen. Wir wollen die Synergien für das Gastgewerbe und die Vending-Branche aufzeigen, Betriebe und Vending-Anbieter zusammenbringen und Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Außer-Haus-Markt vorstellen. In der Halle für digitale Lösungen werden darüber hinaus Konzepte und Ideen präsentiert, um gastgewerbliche Betriebe jeder Größenordnung für die Zukunft zu rüsten.

In Halle 7 ist traditionell der DEHOGA Baden-Württemberg mit einem vielseitigen Programm vertreten.

Auf 2.400 Quadratmetern präsentieren sich zusammen mit dem Verband auch verschiedene andere Verbände. Auf diese Weise versammelt sich die gesamte HoReCa-Branche an einem zentralen Ort. Das Rahmenprogramm verspricht sowohl inhaltliche Tiefe als auch Unterhaltung. Ebenfalls in Halle 7 wird der „Table ART“-Wettbewerb des Verbands der Servicekräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V. (VSR) ausgetragen.

2024 wird zum zweiten Mal die IKA/Olympiade der Köche auf dem Stuttgarter Messegelände parallel zur INTERGASTRA ausgetragen.

Bei der IKA/Olympiade der Köche, treten Teams aus über 60 Ländern an, um ihr herausragendes Können und ihre Leidenschaft für die Kochkunst in einem fairen Wettbewerb zu präsentieren. Die Kombination aus Stuttgarter Fachmesse und der IKA/Olympiade der Köche bietet die einzigartige Gelegenheit, die internationalen Trends der Gastronomiebranche zu erkunden und sich intensiv auszutauschen.

Ihre persönlichen Highlights auf der Messe?

Das größte Highlight ist, dass die INTERGASTRA nach vier Jahren endlich wieder stattfinden darf! Darüber hinaus freue ich mich auf die Weinelf, die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft der Gewinnerinnen und Gewinner. Außerdem wird es geführte Verkostungen, Silent Tastings mit spannenden Themenflights und eine coole Weinbar geben. Immer wieder mitreißend ist auch der Grand Prix GELATISSIMO bei dem die besten Gelatieri ihr Können unter Beweis stellen.

www.intergastra.de

Edles für den Weihnachtstisch

Gäste speziell an den Weihnachtsfeiertagen auch optisch zu verwöhnen, stellt immer wieder eine Herausforderung dar. Schlichte Eleganz und Topqualität bei den ausgewählten Produkten sind dabei auf jeden Fall hilfreich.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Fotos: Louis Vuitton, Leonardo, Schlumberger, Bauscher



◁ Der Geschmack von Weihnachten

Der elegante Schlumberger Sparkling Brut, die Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc und Welschriesling wird ausschließlich aus besten Trauben aus Niederösterreich hergestellt und passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch am Festtagstisch. Für all jene, die sich für Gold und Rosé begeistern, ist die Schlumberger Sparkling Selection die perfekte Geschenkidee – und sie schmückt auch augenscheinlich jeden festlich gedeckten Tisch.

Eine neue Kelchglaskollektion ▷

Bei Paladino von Leonardo vereinen sich die sanfte Linienführung von Brunelli mit dem aromaunterstützenden Kelch von Puccini, und das zu einem sensationellen Preis. Ihre Vielseitigkeit macht die Kollektion Paladino zum perfekten Allrounder im Kulinarikalltag. Egal ob kleine oder größere Partys, klassische Dinnerabende – die neue Kelchglasserie sorgt mit Leichtigkeit, Lässigkeit und italienischem Charme für Wohlfühlmomente.

Zeitlose Eleganz ▷

Erstmals präsentiert Louis Vuitton eine umfassende Geschirrkollektion, die sowohl PorzellanGeschirr als auch Gläser und Karaffen umfasst. Die drei verschiedenen Serien der neuen Kollektion zelebrieren den grafischen Stil der Monogram-Blüte der Maison mit einem zeitgenössischen Touch, der Tradition und Moderne auf subtile Weise miteinander verbindet. Louis Vuitton Tableware ist sowohl funktional als auch dekorativ und definiert die Lebenskunst mit einem unverwechselbaren Louis Vuitton-Gefühl neu, das zu jeder Jahreszeit zeitlose Eleganz auf den Tisch bringt. Das aus Limoges-Porzellan gefertigte Monogram Flower Tile Geschirr zeigt die schlichte, zeitlose Eleganz des Porzellans mit einer essentiellen Farbgebung in Weiß und Blau, wobei die grafische Ausarbeitung der emblematischen Monogram-Blüte von Louis Vuitton mit subtilen Aquarelleffekten in Szene gesetzt wird.

Glamour wie in den Twenties ▷

Was vor rund einhundert Jahren avantgardistisch war, garantiert heute einen klassisch modernen Auftritt. Die gestalterische Verbindung von eleganten Formen, starken Farben und kostbaren Materialien. Farbgebung und Muster des Dekors Art Deco bleu auf der Porzellankollektion Purity von Bauscher greifen die Designrichtung aus der Zeit zwischen 1920 und 1940 auf, die sich auf die verschiedensten Gestaltungstechniken erstreckte: Regelmäßig wurden hier Bögen mit geraden Linien kombiniert. Bei Bauscher konzentrisch auf dem Teller angeordnet verweisen die Linien auf den kulinarischen Genuss in der Tellermitte. Gold schafft einen festlichen Rahmen und kommt besonders edel auf dem nachtblauen Fond zur Geltung. Der schafft die Grundlage für kulinarische Überraschungen auf dem Teller.



WAS UND WIE WIR IN ZUKUNFT ESSEN WERDEN



Das aktuelle Update der Food-Trends zeigt, welche Entwicklungen Lebensmittelindustrie, Handel und Gastronomie in den nächsten Jahren auf dem Schirm haben sollten. Ein Auszug aus dem Food-Report 2024 von Hanni Rützler.



Food-Trends sind keine statischen Phänomene, sie befinden sich in einer permanenten Evolutionsschleife. Sie verstärken oder präzisieren sich, stagnieren oder werden schwächer.

Plant-based Food und Carneficionados

Dank neuer Technologien erfinden sich Pflanzen seit einigen Jahren neu. In verarbeiteter und neu texturierter Form begegnen sie uns als Imitation von Fleisch und Fisch. Was diesen Plant-based-Trend weiter antreibt, ist ein vor allem bei den jüngeren Generationen wachsendes Klima- und Umweltbewusstsein. Dazu kommt der Wandel ethischer Werte, die für viele mit industrieller Tierzucht und Fleischproduktion kaum zu vereinbaren sind.

Gab es zunächst nur Substitute für unstrukturiertes Fleisch (Faschiertes), so versucht die Plant-based-Avantgarde nun auch mit ganzen Fleischstücken wie „Filetspitzen“ (Beyond Food), „Hühnerbrüsten“ (planted) oder „Flanksteaks“ (Redefine Meat) – auch mithilfe der 3D-Technologie – Furore zu machen. Immer mehr Konsumenten wollen sich zwar alternativ ernähren und probieren daher immer neue Marken aus, zu selten aber überzeugen diese offenbar geschmacklich. Die Hersteller reagieren inzwischen darauf und suchen, anders als in den ersten Boomjahren, nicht vordringlich nach weiteren neuen Ausgangsprodukten. Sie konzentrieren sich stattdessen auf die sensorische Verbesserung ihrer Produkte: auf besseren Geschmack und kürzere Zutatenlisten.

Der Trend zu pflanzlichen Fleischalternativen löst freilich auch Gegentrends aus. Carneficionados und Vegourmets meiden Fleisch aus standardisierter, industrieller Produktion ebenso wie Plant-based Food. Was bei pflanzlich orientierten Gourmet-Restaurants heute auf den Teller kommt, hat so gut wie nichts mit veganen Ersatzprodukten zu tun. Spitzenköchen geht es nicht darum, mit ihren Gerichten den Geschmack von Fleisch zu imitieren, vielmehr kreieren sie aus Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchten und Kräutern originäre Speisen, bei deren Genuss niemand das Tierische vermisst.


Female Connoisseurs

Seit den Anfängen des Trends Female Connoisseurs im Jahr 2018 haben sich die Anzeichen eines Geschlechterwechsels in der F&B-Branche immer weiter verbreitet. Köchinnen sind in der Spitzengastronomie längst nicht mehr exotisch. Statt in traditionellen Unternehmen und Institutionen auf mehr Sichtbarkeit zu warten, haben viele Frauen in den letzten Jahren ihre eigene Präsenz geschaffen. Viele neue, insbesondere auf Gemüse fokussierte Küchen- & Restaurantkonzepte tragen eine weibliche Handschrift.

Wertewandel

In Deutschland wird auch heute noch mehr als ein Drittel der produzierten Lebensmittel vernichtet. Das EU-Ziel, diese Menge bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, ist ohne schärfere gesetzliche Regulierungen kaum zu erreichen. Gefordert sind die Lebensmittelwirtschaft und auch die Politik. Gerade die Politik darf nicht verdrängen, dass die Produktion von Nahrungsmitteln, die nicht konsumiert werden, den Klimawandel beschleunigt. Der Fokus des anfänglichen Re-Use Food-Trends lag eher bei den Konsumierenden, die in der Küche auch aus Resten attraktive Speisen zubereiten sollten. Nose-to-Tail und Leafe-to-Root wurden zu Motti der ambitionierten, meist im Fine-Dining-Bereich angesiedelten Gastronomie. In Supermärkte hielten innovative Unverpackt-Konzepte Einzug.

Regenerative Food legt den Fokus auf den Ackerboden, der als entscheidender Schlüssel für ein gesundes Ökosystem klar benannt wird. Regenerative Landwirtschaft setzt auf organische statt synthetische Düngung, auf eine Fruchtfolge, die Biodiversität fördert sowie auf Bodendeckung und Verwurzelung. Denn bei all dem handelt es sich um Maßnahmen, die den ausgelaugten Böden Regeneration, sprich Erholung, verschaffen. Gleichzeitig erhöhen sie deren Kapazität, Kohlenstoff zu speichern. Vor allem der Anbau von Hülsenfrüchten kann künftig für die dringende Regeneration der Äcker sorgen. Leguminosen gehen mit ihren Wurzelknöllchen eine Symbiose mit Bakterien ein, die Stickstoff fixieren. Die Pflanzen sind deshalb in der Lage, ihren Stickstoffbedarf selbst zu decken. Hand in Hand mit einem diversen Fruchtwechsel kann so der Düngemittelbedarf deutlich reduziert werden.

Und auch wenn es veganen Grundsätzen widerspricht: Die Rinderhaltung stellt ebenfalls eine kleine Säule der Regenerativen Landwirtschaft dar. Sie kann in bestimmten Regionen, etwa in den Alpen, einen Beitrag zur Reduktion der Treibhausgase leisten und synthetischen Dünger einsparen. Vorausgesetzt es handelt sich um eine extensive Viehzucht, die ausschließlich auf Weiden stattfindet und dem Grundsatz Feed-no-Food folgt. Denn Grasland speichert mehr CO₂ als Wälder, und durch ein gutes Herdenmanagement wird das Pflanzenwachstum der Weide angeregt. So kann eine reduzierte Weidehaltung einen Beitrag zum Erhalt und zur Förderung resilienter und regenerativer Ökosysteme leisten. 



Tono Soravia eröffnete sein erstes Restaurant in Österreich, nachdem er zehn Jahre im Ausland verbrachte. In Frankreich absolvierte er die Ausbildung zum Koch und in Hongkong managte er für „Black Sheep Restaurants“ Betriebe – so kam er auch auf den Geschmack eines eigenen Lokals. Am pittoresken Spittelberg im 7. Wiener Gemeindebezirk fand sich jetzt die perfekte Location, um ein Konzept zu realisieren, das internationale Gerichte mit rot-weiß-roter Nachhaltigkeit vereint und gleich mehrere Leidenschaften des Gastgebers unter einen Hut bringt. Im „Collina am Berg“ treffen Naturverbundenheit, Bodenständigkeit und Kreativität aufeinander, wobei Ressourcenschonung und Tierwohl dem passionierten Jäger ein besonderes Anliegen sind. „Die Karte ist von meinen zahlreichen Reisen sowie von meiner großen Liebe zu Österreich, der Natur und der Landwirtschaft inspiriert. Im ‚Collina am Berg‘ soll es alles geben, was das kulinarische Herz begehrt – und in der Großstadt vielleicht schon zu lange vermisst wurde“, erklärt Soravia.

Bewusstsein für die Natur

Im Lokal tischen Soravia und Feichtinger ein geschmackvolles Genuss-erlebnis des autonomen Lebens im Einklang mit der Natur auf. Auf den Herd kommt das Beste, was die heimischen Äcker, Wiesen, Wälder, Seen und Flüsse zu bieten haben. Der Fisch wird bevorzugt im Millstättersee geangelt, das Obst und Gemüse stammen von der Landwirtschaft der Genuss-Gärtnerei Ganger in Aspern. Das Fleisch kommt aus biologischer Zucht aus der Region sowie aus den familieneigenen Jagden. Salzzitronen und anderes Gemüse werden in liebevoller Handarbeit selbst eingemacht. Was nicht in der eigenen Jagd zu finden ist, kommt von Esterházys Pannatura, womit sich erstklassige Qualität mit respektvoller Jagdtradition am Teller vereint. Jagdliche Schonzeiten prägen die Karte und sollen für genussvolle Abwechslung sorgen.



V.l.n.r.: Martin Feichtinger, Tono Soravia und Kenny Pajaziti

Kulinarische Jagd auf den Spittelberg

Im November eröffnete das neue Restaurant von Tono Soravia. Küchenchef und 3-Hauben-Koch Martin Feichtinger will das Beste aus heimischen Gewässern, Jagden und der biologischen Landwirtschaft auftischen.



© lecture communications/Christian Jobst



Respekt vor den Ressourcen

„Unser Blick ist klar auf den Ursprung unserer Nahrung gerichtet. Die Karte schafft eine neue Nähe zu den natürlichen Schätzen, die uns das Land bietet, und erzeugt Bewusstsein für das, was es zu bewahren und zu beschützen gilt“, ergänzt Soravia.

Für die lebendige und saisonal häufig wechselnde Karte im „Collina am Spittelberg“ zeichnet Küchenchef Martin Feichtinger verantwortlich, der sich mit drei Hauben schmücken darf. Für ihn ist es eine Heimkehr: Einst kochte er als Souschef im „Das Spittelberg“, bevor ihn Soravias Ruf erteilte. Als Betriebsleiter konnte Kenny Pajaziti gewonnen werden, der ebenfalls internationale Erfahrung mitbringt und sein Gastgeber-know-how zuletzt in der „Spelunke“ zum Gefallen der Gäste unter Beweis stellte.

Im gemütlichen modernen Jagdhaus-Ambiente servieren die Gastronomen deftige Brotzeiten, die als Sharing Dishes zum gemeinsamen Genuss einladen. Liebhaber des herzhaften Genusses können sich unter anderem auf French Toast (Kalbskopf, Käferbohnen und Süßwiesel), Focaccia (Blutwurst, selbst eingelegte Pilze) oder Smörrebröd (Räucherfisch-Rillettes, Forellenkaviar und Radieschen) freuen. Zum Start in den Abend empfiehlt sich Beef Tatar alias „Shot od the Day“, Wild Dashi (Grießnockerl, Shiitake, Schnittlauchöl), Pâté en croûte aus dem Wald (Rotwild, Pistazie, Quitte, Sauerteigbrot von Öfferl) oder Dim Sum (Hokkaido Kürbis und Pecorino – wahlweise auch mit Perigord-Trüffel).

Als Hauptspeise gibt es unter anderem würziges Wiener Tajine (junges Spitzkraut, Salzzitronen, Rüben, Bulgur), Coq au Wiener Gemischter Satz (Sulmtaler Huhn, Erdäpfel, Kohl), Skrei (Bouchon-Muscheln und Artischocken) oder Char Siu (Wildschwein, Schwarzwurzel, Kürbis und Dinkelreis).

Den süßen Abschluss bilden beispielsweise Pavlova (Zwetschke, alter Rum) oder Schokomousse (70 Prozent Vahlrona, Salzkaramell, Piemonteser Haselnuss). Den Magen schließt fein selektierter Käse aus Vorarlberg. Auch beim Wein schweift das „Collina am Berg“ nicht in die Ferne. Auf der Karte finden sich Positionen aus der alten Welt – vornehmlich aus Österreich, Italien und Frankreich sowie einige Kreszenzen aus Spanien. Ab kommendem Jahr bekommt die Weinkarte einen noch individuelleren Touch. Die traditionsreiche Wiener Schaumwein Manufaktur Kattus sorgt mit einer eigenen Abfüllung für das „Collina am Berg“ für prickelnden Genuss. Die eigene Weißwein-Abfüllung stammt von Winzer Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram. Das rote Pendant bringt das Weingut Schwarz aus dem burgenländischen Andau ins Glas.

Harmonisch in das Interieur fügen sich auch die Uniformen des Teams sein. Die dunkelgrünen Jacken verbinden Trachtelemente mit marokkanischem Design und stammen aus der Berliner Modemanufaktur Lalam Morocco von Rosella Soravia.

www.collina.at



Lagunen der Alpen

Thomas Kargl

Heimische Bergeseen aus einer ungewöhnlichen Perspektive: Lagunen, die würde man hier in den Alpen wahrscheinlich nicht vermuten. Still und klar glitzern die oft eiskalten Gewässer für die meisten im Verborgenen. Mit einem Farbspektrum von smaragdgrün bis blitzblau stellt sich die Frage, wie die Seen zu ihrer Farbe kommen. Genau dieser und vielen weiteren Fragen geht das Buch nach. Dabei ist es kein trockenes Lehrbuch, sondern ein visuelles Eintauchen in die erfrischende Welt der Alpen, einem natürlichen Kühlschranks mitten in Europa.

Hardcover, 21 x 21 cm, 196 Seiten, 30,00 €, ISBN: 978-3-200-09192-4, Eigenverlag, www.thomaskargl.at



Boho Style – Wohninspiration

Claire Bingham

Der Bohemian Chic gilt als Inbegriff der unkonventionellen Lebensart: Ein bunter, verspielter Mix-and-Match-Look trifft auf reduzierte Erdtöne, nicht selten kombiniert mit einzigartigen Flohmarktfunden oder exotischen Reisesouvenirs. Fernab jeglicher Inszenierung versprüht der Boho Style echten Charakter. Der neue Bildband widmet sich nun dem gemütlichen Statement-Look und richtet sich dabei an alle, die ihren inneren Hippie zum Leben erwecken wollen.

19,5 x 24 cm, 192 Seiten, ca. 200 Farbfotografien, 29,90 €, ISBN 978-3-96171-500-8, teNeues



Falstaff Rotwein Guide Österreich 2024

Peter Moser

Die österreichische Rotweinszene im Überblick: Rund 1.500 Weine von etwa 500 Topweingütern werden im Falstaff Rotweinguide detailliert beschrieben und bewertet. Dazu: „Best Buy“-Sektion mit Weinen bis zu 10 Euro.

Gebunden, 388 Seiten, 15,50 €, ISBN 978-3-903432-13-0, Verlag Falstaff



Klassiker der französischen Küche

Laurent Mariotte

Bon appétit: Über 80 Klassiker der französischen Küche, vom Boeuf Bourguignon bis zur Mousse au Chocolat, präsentiert Fernsehkoch Laurent Mariotte in seinen bodenständigen und leicht nachzukochenden Rezepten.

Hardcover, 26 x 21 cm, 256 Seiten, durchgehend farbig, ISBN 978-3-8369-2198-5, Gerstenberg

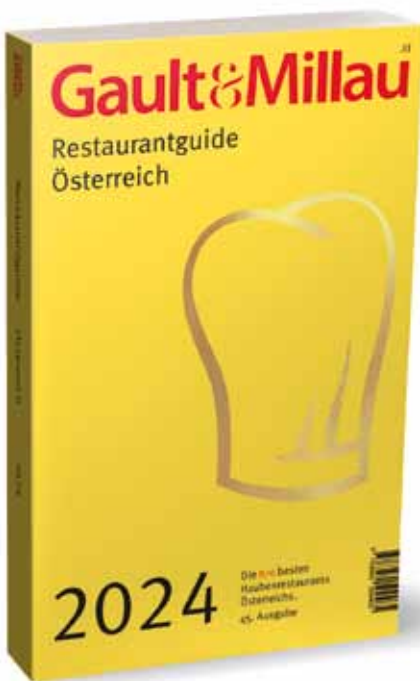


Gault & Millau Österreich 2024

Restaurant- und Hotelguide sowie der Alm- und Hüttenguide Tirol
Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe

Unverzichtbar für jede kulinarische Reise: mehr als 1.500 Restaurants und Gasthäuser von einem anonymen Team neu getestet und nach dem bewährten strengen System bewertet. Die besten Restaurants in Österreich, die besten Hotels in Österreich. Ebenfalls im Package enthalten: der Gault & Millau Alm- und Hüttenguide Tirol 2024.

Paperback, 1.500 Seiten, 45,95 €, ISBN 978-3-9505094-6-5, Verlag KMH Media-Consulting GmbH



Gleichbehandlung ade

Durch eine Millionenförderung der öffentlichen Hand für einen internationalen Konzern kommt es zu einer drastischen Wettbewerbsbenachteiligung für heimische Restaurantguides. Wir führten ein Gespräch mit Karl Hohenlohe, Herausgeber Gault & Millau.

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 aus wirtschaftlichen Gründen 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. Nun wird von der Branche, den einzelnen Tourismusverbänden und auch von der Politik bejubelt, dass Michelin wieder nach Österreich zurückkehrt.

H&D führte ein kurzes Gespräch mit Karl Hohenlohe, Herausgeber Gault & Millau.

Herr Hohenlohe sind Sie noch verärgert wegen der neuesten Entwicklungen rund um die Michelin-Causa?

„Grundsätzlich finde ich es gut, wenn Michelin wieder in Österreich testet. International ist es ein ganz wichtiges Asset und wir haben uns nie vor Mitbewerbern gefürchtet. 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 Unternehmerrisiko realisieren mussten. Schlichtweg gesagt – ich verstehe dies nicht, denn der Anzeigenkuchen, über den wir uns ja auch finanzieren, wird ja nicht größer. Michelin soll nun eine gewaltige Summe auf jeden Fall bekommen – mit einer Million kann man wirklich viel bewegen – und kann zusätzlich noch weiteres Geld durch Inserate und Kooperationen lukrieren.“

Wie sehen Sie Reaktionen der öffentlichen Stellen?

Ich kann sie nicht nachvollziehen. Das Argument zum Beispiel, dass Michelin weltweit bekannt ist, ist richtig, aber wir sind ja auch keine Nobodys und sind auch in anderen Märkten tätig.

Die Tourismus-Lobby hat sich für den Michelin sehr stark gemacht. Ich würde mir wünschen, dass auch die heimischen Herausgeber auf Augenhöhe behandelt werden. Mir haben die letzten Jahrzehnte auch unser Scherflein dazu beigetragen, dass die Kulinarik im Lande diesen Stellenwert hat, den sie nun mit Recht einnimmt.

Der Branche geht es trotz Krise rund um Personal und Kriege nicht so schlecht. Lokale sind über Tage ausgebucht. Wie sehen Sie die Entwicklung?

Restaurants, Hotels und Köche – die gesamte Branche, leistet in Österreich wirklich Hervorragendes. Als Gast in einem heimischen Hotel bekommt man nicht nur ein tolles Haus mit allen Annehmlichkeiten angeboten, sondern auch eine Art Vollpension, die durch Vielfalt, Qualität und einen fairen Preis punktet. Das ist in Europa sicher unique. Die letzten Jahre mit den vielen Krisen waren alles andere als einfach für die österreichische Genuss-Branche. Umso mehr darf es positiv stimmen, dass so viele Gastronom*innen und Köch*innen mit Engagement und Kreativität kulinarische Höchstleistungen vollbracht haben. Wir würdigen und unterstützen die Branche immer wieder und das schon seit langer Zeit. Lokale mit einem guten, stimmigen Konzept werden weiterhin Erfolg haben, für andere wird es immer schwieriger wirtschaftlich zu überleben. Die Rahmenbedingungen für die gesamte Branche zu verbessern, würde sicher hilfreich sein.

Wir danken für das Gespräch!

Karl und Martina Hohenlohe



© Philipp Lipinski



© München Hotel City West



Der Geschmack Italiens erobert München

Schon sein Name klingt nach italienischer Kulinarik – Marco De Cecco – der Head Chef des Restaurants Assoluto Ristorante & Vineria im neu eröffneten München Marriott Hotel City West bringt authentische italienische Küche in die Stadt.

Geboren in Udine, Italien, wuchs Marco De Cecco über dem Restaurant seiner Großeltern auf, die ihm die Leidenschaft fürs Kochen in die Wiege legten. Nach der Schule half er im Restaurant und in der Küche, und so wuchs sein Berufswunsch, Koch zu werden. Kochen ist für ihn Leidenschaft und seine Mission ist es, seinen Gästen den „wahren Geschmack Italiens“ näherzubringen. Die Rolle des Küchenchefs im München Marriott Hotel City West ist De Ceccos erste berufliche Station in Deutschland. Seit der Hoteleröffnung Anfang September kreiert er hier eine authentische Küche mit Gerichten aus verschiedenen Regionen Italiens. Dabei unterstützt ihn ein zwölfköpfiges Team. Nach vielen Jahren bei Marriott International lebt De Cecco bei der Mitarbeiterführung ganz das Motto des Gründers J.W. Marriott: „Kümmere Dich um Deine Mitarbeiter und sie kümmern sich um Deine Gäste.“ In Zukunft soll das Küchenteam um Marco De Cecco in München weiter wachsen.

Reise um die Welt

Der Grundstein für De Ceccos gastronomische Ausbildung wurde im familieneigenen Restaurant gelegt, wo er während seiner ersten Berufsjahre tätig war. Mit dieser Grundlage begann der heute 41-Jährige, seine authentische italienische Küche erfolgreich in die Welt hinauszutragen. 2015 war er Executive Chef im „Capri Trattoria & Pizzeria“ in Singapur, welches nur ein Jahr später als eines der fünf besten italienischen Restaurants der Stadt ausgezeichnet wurde. 2018 erhielt das Team erneut eine Auszeichnung als eines der 70 besten Pizza-Restaurants der Welt. Dieser Preis wurde vom Magazin „Ristorazione Italiana“ in Rom verliehen, mit Heinz Beck als Special Guest. 2019 zog Marco De Cecco weiter nach Malaysia in das The Westin Kuala Lumpur als Chef de Cuisine, wo er für das Hotelrestaurant „Prego“ die Haute-Grandeur-Auszeichnung für die beste italienische Küche Malaysias erkochte. Seine letzte Station, bevor De Cecco in München im

„Assoluto“ ankam, war der Nahe Osten. Drei Jahre kochte er hier als Chef de Cuisine im „Paper Moon Doha“, zugehörig zum W Doha Hotel & Residences in Qatar. Nachdem er so lange in der Welt umhergereist war, hatte De Cecco den Wunsch, wieder näher in Richtung Heimat zu ziehen und da bot sich „die nördlichste Stadt Italiens“, München, an.

Essen wie in Italien

Für das echte italienische Erlebnis, das De Cecco und sein Team ihren Gästen anbieten, beziehen sie die Zutaten von lokalen Produzenten, die einen hohen Wert auf die Qualität ihrer Produkte legen. Als besonders charakteristische Gerichte für seine Küche nennt De Cecco das Ragu di Filetto, hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischragout, oder Toc' in Braide, Polenta mit Montasio-Käsesauce und Pilzen. Beide Gerichte sind Teil der Speisekarte im „Assoluto“. Selbstverständlich finden sich dort auch italienische Klassiker, wie hausgemachte Pasta, Gnocchi und Pizza, die im Pizzaofen vor den Augen der Gäste gebacken wird. Überwiegend richtet sich Marco De Cecco bei der Auswahl der Zutaten für seine Gerichte nach den Jahreszeiten. Drei Dinge sind allerdings das ganze Jahr über unverzichtbar: geschälte Tomaten von San Marzano, extra natives Olivenöl und Parmesan.



Das München Marriott Hotel City West präsentiert sich mit 386 Zimmern und 12 Suiten. Das Hotel liegt im Münchner Stadtviertel Westend. Für die Gestaltung und das großzügige, moderne Design zeichnete Studio Lux Berlin verantwortlich. Hier trifft das industrielle Erbe des Stadtviertels auf bayerischen Charme. Auf der sechsten Etage befindet sich eine 400 m² große Dachterrasse mit Panoramablick über die Stadt bis hin zu den bayerischen Alpen. Das Herzstück des Hotels ist ein hochmoderner 2.400 m² großer Veranstaltungsbereich mit einem lichtdurchfluteten 916 Quadratmeter großen Ballsaal sowie 20 flexibel einsetzbaren Meetingräumen mit innovativster AV-Ausstattung.





Im nhow Frankfurt befindet sich im 47. Stock Deutschlands höchste Rooftop-Bar.

Köstliche Neuigkeiten

Die kreative Hotelmarke nhow, die zur Minor Hotelgruppe gehört, präsentiert in ihren Häusern in London, Amsterdam, Mailand und Frankfurt neue Restaurantkonzepte und gastronomische Innovationen.

Das Konzept „Vibe Dining“ wird im stylischen nhow London mit Erfolg zelebriert.



Dining mit DJ Vibes

Das stylische nhow London, welches für sein farbenfrohes und ausdrucksstarkes Design bekannt ist, hat ein Restaurant der Marke Guilty by Olivier eröffnet. Nachdem der portugiesische Küchenmeister Olivier da Costa bereits große Erfolge in Lissabon, Porto und Bangkok feierte, ist dies das erste Lokal der Restaurantmarke in Großbritannien. Hier wird das Konzept des „Vibe Dining“ zelebriert. Neben einer Speisekarte mit köstlichen Pizzen, Pasta- und Burger-Variationen, zeichnen ein spielerisch-lockerer Service und ein hauseigener DJ das unbeschwertere Gastro-Konzept aus. Geöffnet von mittags bis in die Abendstunden, bietet das Restaurant Urlaubenden wie Einheimischen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

Tropisches Flair

In der niederländischen Metropole Amsterdam genießen Gäste im kunstvollen nhow Amsterdam RAI seit September authentische lateinamerikanische Küche. Das Restaurant Selva ist eine Hommage an das Gebiet um den Amazonas-Regenwald und serviert Gerichte aus Mexiko, Peru und Brasilien, die auf dem Holzkohlegrill zubereitet werden. Passend dazu kredenzt die Sonora Bar im 24. Stockwerk des Hotels exklusive Drinks & Cocktails. Im nhow Amsterdam RAI selbst treffen zeitgenössische Kunst, Design und kulturelle Ausdrucksformen aufeinander. Das ikonische Bauwerk aus der Feder des niederländischen Architekten Reinier de Graaf weist in verschiedene Himmelsrichtungen und symbolisiert somit den multikulturellen Charakter der Stadt.



im kunstvollen nhow Amsterdam RAI wird lateinamerikanische Küche serviert.

Grandiose Aussichten

Im trendigen Designhotel nhow Milano hat im Sommer das Vertigo by Puro Beach eröffnet, das über eine weitläufige Dachterrasse mit einem spektakulären Infinity-Pool verfügt. Ergänzt wird das mondäne Ensemble durch eine schicke Cocktailbar und ein Restaurant, das leichte Snacks, kleinere Gerichte und Desserts serviert, begleitet von herrlichen Ausblicken auf die norditalienische Fashion-Metropole. Das unkonventionelle nhow Milano ist ein Zentrum der Kreativität, nur wenige Meter von den berühmtesten Mode- und Design-Showrooms der Stadt entfernt.

Aussichten ein exklusives Interior Design, kunstvolle Lichtinstallationen und kreative Drinks. Ende 2022 eröffnet wurde in diesem Sommer das Barkonzept verfeinert: Auf der Karte stehen eine Reihe köstlicher Cocktails sowie fantasievolle Signature Drinks, darunter der exklusiv für die Skybar kreierte „NFT Spritz“, der als Hauptzutat Pink Grapefruit Likör beinhaltet.

www.nhow-hotels.com/de

www.nhow-hotels.com

Im Designhotel nhow Milano begeistert die Dachterrasse nicht nur mit einem spektakulären Blick über die Stadt.

Verfeinertes Konzept

Im Zentrum der deutschen Finanzmetropole Frankfurt logiert im ONE Tower by CA Immo das nhow Frankfurt, dessen Zimmer sich über 14 Etagen verteilen. Im 47. Stock des Gebäudes in 185 Metern Höhe ist Deutschlands höchste Rooftop-Bar beheimatet: Die NFT SKYBAR punktet mit einem 360-Grad-Panoramablick und bietet damit Geschäftsreisenden, Touristen und Einheimischen neben außergewöhnlichen



Startklar für den nächsten Sommer

Nun, der Winter ist derzeit im Anrollen, aber der Sommer kommt auch wieder. Ganz bestimmt. Beschäftigen Sie sich jetzt schon damit, wie Sie Gäste im Garten überraschen werden.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia; Fotos: Joka, Magis, Paola Lenti



die Brüder Bouroullec abermals mit kontrastierenden Formen und Materialien: Das Gestell aus edler weißer Bronze vermittelt den Eindruck, als würde es die großzügig gepolsterte, leicht geschwungene Sitzfläche und Rückenlehne schweben lassen. Das Sofa mit der gut drei Meter langen Sitzfläche wird in einer Größe (4-Sitzer) angeboten und eignet sich sowohl für privates Wohnen als auch für den Contract-Bereich. Durch eine breite Auswahl an Textilien für den Bezug kann das Sofa unterschiedlichen Einrichtungen angepasst werden. Die ergonomischen Sitz- und Rückenkissen sind gepolstert und mit geformtem feuerfestem Polyurethanschäum und Taschenfederkern versehen. Der Bezug ist zudem abnehmbar.

Reif für den Markt

Für das Unternehmen Magis haben Ronan und Erwan Bouroullec das Sofa Riace sowie wetterfeste Tambour-Tische entworfen. Schon in der Vergangenheit haben die Designer vielseitige Kollektionen mit dem italienischen Familienunternehmen erfolgreich realisiert. Mit dem skulpturalen Sofa Riace spielen

Aufgetischt

Dreiecke, Rauten, Rechtecke, verschiedene Höhen und teilweise mit doppeltem Boden – der Beistelltisch Tambour, der erstmals 2012 von den Bouroullec-Brüdern für Magis entwickelt wurde, erstrahlt nun in neuen Farben, Formen und Materialien und ist darüber hinaus durch die lackierte Oberfläche aus ge-





branntem Zement auch outdoortauglich. Weiß, Hellblau und Grün stehen als farbliche Varianten für die geometrischen Tischplatten zur Verfügung. Die Materialität und Robustheit des gebrannten Zements der Oberflächen der neuen Tambour-Tische unterstreichen den industriellen Charakter des Designs. Das italienische Familienunternehmen Magis entwirft seit knapp 50 Jahren Möbel und Accessoires für Wohnraum, Büro und Objekteinrichtung. Die Philosophie, immer wieder aufs Neue die Grenzen des Designs zu überschreiten, steht hinter jedem Produkt der Marke und drückt sich besonders in der ständigen Suche nach neuen Ideen, Ausdrucksmöglichkeiten und innovativen Produktionsmethoden aus.

Eine Ode an die Essenz

Die 25-jährige Zusammenarbeit zwischen Paola Lenti und Francesco Rota wird prolongiert. Mit den Produkten Cove und Wabi wird ein weiterer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte und auf dem Markt für Outdoormöbel präsentiert. Das Sofa, der Sessel und der Schaukelsitz Wabi entstehen schließlich aus dem gemeinsamen Wunsch, Produkte aus natürlichen Materialien und mit traditionellen Webarten zu schaffen. Die Serie lässt sich von Ruten- oder Weidenpackkörben inspirieren und zeichnet sich durch eine von Hand geflochtene Rückenlehne mit wasserabweisenden Rope Seilen auf einem Sassafrasholzgestell aus. Materialien und Handwerkskunst verleihen dem Produkt ein „klassisches“ Gefühl und erinnern an die romantischen Atmo-

sphären der Gärten von einst. Cove ist hingegen die erste Serie von Outdoorsitzen, deren Aussehen und Komfort in jeder Hinsicht mit denen für den Innenbereich vergleichbar sind. Die Kollektion ist eine Ode an die Essenz. Das Projekt, bestehend aus Sesseln, Sofas, Liegen und Hocker, basiert auf einer genialen Intuition: Ausgehend von einer einfachen Plattform wird diese durch Hinzufügen von Armlehnen, Rückenlehnen und der erforderlichen Anzahl von Rückenkissen in einen Sessel oder ein Sofa verwandelt, um es bequem zu machen.

Die Sonne kann kommen

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





Imposante Neugestaltung

Eine Reise durch Architektur, Kultur und Tradition in der neu gestalteten Lobby des München Marriott Hotel.



Man stelle sich einen Ort vor, an dem Vergangenheit und Gegenwart nahtlos miteinander verschmelzen, wo Tradition und Moderne sich vereinen und Reisende aus aller Welt gemeinsame Wurzeln finden. Genau das ist die neue Hotellooby des München Marriott Hotel in Schwabing, die das reiche Münchner Ambiente durch die Brille zeitgenössischen Designs interpretiert. Hier werden natürliche Formen und Elemente kunstvoll miteinander verwoben, um einen Rückzugsort der Gelassenheit und Gastfreundschaft zu erschaffen. Mit drei lokalen Inspirationselementen – dem Stadtteil Schwabing mit seiner Jugendstil-Architektur und Künstlerszene, den Münchner Biergärten und der königlichen Vergangenheit Bayerns – haben die Interior Designer von Living Design aus Stockholm



eine einzigartige Verbindung zwischen Geschichte, Kreativität und Tradition geschaffen. Harmonisch integriert in der neu gestalteten Lobby, bei Marriott Hotels als „Greatroom“ bekannt, ist die gemütliche Bohemian Lounge & Bar – das Herzstück des Raumes. Ebenfalls neu: die an die Lobby anschließende, separate Vinothek The Grapeful.

Die Bohemian Lounge & Bar wird zum Hauptakteur des Raumes. Die gemütlichen Sessel, in königlichem Blau und Naturtönen, sind systematisch verteilt. Wer es lieber etwas privater mag, kann es sich auf einer gemütlichen Sitzgelegenheit an den bodentiefen Fenstern gemütlich machen oder am Gemeinschaftstisch nehmen, an dem man auch bestens arbeiten kann.

Wahre Größe

Imposante Säulen von rund sieben Meter Höhe, die die pastellgrüne Decke tragen, ein zartes Creme, das mit den bronzenen Designelementen harmoniert, gemütliche Samtessel und eine Bar, über die eine runde Glaskonstruktion zu schweben scheint – die neue Lobby ist ein zeitloses Kunstwerk, das den Geist der Schwabinger Belle Epoque einfängt. Hier verschmelzen alte Traditionen mit modernen Elementen, und die Lobby wird zu einem zeitgenössischen Schaufenster für reiselustige Entdecker, die von der avantgardistischen Atmosphäre dieses Viertels inspiriert sind. Schwabing, einst ein bevorzugter Treffpunkt für Künstler und Dichter, lebt in der neu gestalteten Lobby weiter. Der künstlerische Geist des Viertels entwickelte sich stetig im Einklang mit der Zeit und Modernität, und auch die Lobby soll mit der angrenzenden Bohemian Lounge & Bar künftig ein Anziehungspunkt für Kreative aus aller Welt sein. Die gemütliche Tradition der Münchner Biergärten, mit ihren tiefen Wurzeln in der bayerischen Kultur, war ebenfalls ein maßgeblicher Bestandteil bei der Gestaltung. Der majestätische Münchner Friedensengel wird in der Lobby durch die tragenden Säulen zum Leben erweckt. Geschickt integrierte Bronze- und Goldelemente durch elegante Verzierungen an den Säulen, kunstvoll gestaltete Details an der Bar und subtile Akzente fangen die Ästhetik und symbolische Bedeutung des Friedensengels sowie der königlichen Vergangenheit Bayerns ein.

Die Bohemian Lounge & Bar

Mit 42 Sitzplätzen präsentiert sich die Bar als Highlight, mit einer Milchglaskonstruktion über der Bar, hinter der sich ein Treppenaufgang in die erste Etage befindet, und einer eleganten Theke für bis zu acht Personen. Ein weiterer Genussort des Hotels ist die ebenfalls neu gestaltete Vinothek The Grapeful, die auf der Trias von Essen, Wein und Begegnungen basiert. Mit kreativen Designelementen, gedimmtem Licht und gemütlichen Sitzarrangements schafft sie eine elegante und zugleich heimelige Atmosphäre.

www.marriott-muenchen.de

Stilvolle Gemütlichkeit

Bevor man zur Rezeption gelangt, die aus vier freistehenden, dunklen Countern besteht, hat man das Gefühl kurz innehalten zu müssen, um den hohen, lichtdurchfluteten Raum einzufangen.





Ein Palais-Hotel der besonderen Art

Das Palacio Gran Vía, ein Royal Hideaway Hotel, ist ein 5-Sterne-Grand-Luxury-Hotel im Herzen Granadas.

© Barceló Hotel Group

Seit 1905 gehört das ehemalige Bankgebäude Rodríguez Acosta zu den bedeutendsten Bauwerken der Stadt. Im Zuge einer vollständigen Restaurierung wurde es zu einem Hotel umgebaut, wobei seine Essenz erhalten blieb und architektonisch wertvolle Elemente wie die Kassettendecken, die hydraulischen Fußböden und sogar die ursprünglichen Tresore der Bank bewahrt

wurden. Das Hotel verfügt über 38 elegante, helle und perfekt ausgestattete Zimmer. Auf dem Dach des Gebäudes befindet sich die Rooftop-Terrasse mit Sonnendeck und Panoramablick auf die Alhambra und die Kathedrale von Granada. Auch ein Hammam mit Indoorpool und Fitnessraum sind hier selbstverständlich.





Die Lage

Das Hotel besticht durch seine wunderschöne Lage an der Gran Vía von Granada, gegenüber der Kathedrale, in der Nähe der Alhambra und der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Stadt. In nur 250 Metern Entfernung vom Hotel finden Sie die Plaza Bib-Rambla und die Plaza Nueva.

Die Zimmer

38 geräumige und elegante Zimmer mit Vollaussstattung für einen komfortablen Aufenthalt stehen einem verwöhnten Klientel zur Verfügung.

Die Gastronomie

Eine der Besonderheiten des Palacio Gran Vía, ist seine Küche, in der Tradition auf Innovation trifft. Das Hotel verwöhnt seine Gäste in jedem seiner Restaurants und Bars mit einer großen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Baujahr: 1905

Anzahl der Etagen: 4

Renovierungsjahr: 2023

Anzahl der Zimmer: 38



Ja wenn es wirklich einen Markt dafür gibt, na dann ...

KOLUMNE 

Kürzlich eröffnete in Wien ein ganz besonderes Restaurant. Auf jeden Fall besonders, weil dort in 20 Gängen Häppchenportionen zum Preis von 235 Euro pro Person serviert werden. Es muß naturgemäß – oder sollte man sagen standesgemäß? – ein Tisch reserviert werden. Zu einer Vorabgebühr von 100 Euro pro Person!! Stornos sind bis 48 Stunden möglich, refundiert wird aber auch nur dann, wenn der Tisch hernach vergeben werden kann. Selbst dann sind Verarbeitungsgebühren von 10 Euro pro Gast fällig. Beim Menüpreis sind natürlich keinerlei Getränke dabei. Für ein Wasser wird 11 Euro veranschlagt. Soweit so nobel, und so nicht wirklich nachvollziehbar. Ich möchte an dieser Stelle wahrlich nicht einer der unseligen und dummen Neiddebatten lostreten, aber hier wird versucht einen Markt zu bedienen, den es so in Wien meiner Meinung nach nicht in einem geschäftlich erfolgreichen Ausmaß gibt. Das Lokal befindet sich wohlgermerkt nicht in New York mit seinen über 14 Mio. Einwohnern, sondern im achten Wiener Gemeindebezirk. Die Jungs, die sich das ausgedacht haben, werden wahrscheinlich zu viele „Reich & Schön“-Serien gesehen haben und von Marketing an sich was verstehen. Nach dem

Motto: „Mach Dich teuer und bekomme viel Aufmerksamkeit“ versuchen sie zu punkten. Eine künstliche Verknappung, oder ein Hype beispielsweise bei Dior-Taschen oder Rolex-Uhren, lassen Verkäufer auf der ganzen Welt hyperventilieren, aber vor allem schnell bestellen. In diesem Fall möchte ich ganz getrost meine bescheidene Einschätzung abgeben, ohne das berühmte Orakel von Delphi zu konsultieren. Dieses Lokal wird es nicht lange geben und das aus mehreren Gründen. Die Qualität soll ja angeblich toll sein, aber sind wir doch ehrlich – wie viele Menschen in Wien geben für ein Essen locker diese Summe aus und das vielleicht mehrmals im Jahr und noch dazu im selben Lokal? Ich möchte jetzt nicht über übriggebliebene Oligarchen, Immobilienhaie und sonstige meistens zwielichtige Gestalten lamentieren, die ihr Geld anscheinend ganz locker verdienen und es deshalb auch locker ausgeben wollen und können. Aber wie gesagt, mit so einem Konzept ist eine Millionenstadt wie New York von Nöten und nicht das zwar wunderschöne aber dennoch kleine Wien. Man kann nur hoffen, dass nicht zu viele Lieferanten auf der Strecke bleiben. Meint Ihr 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



Vorschau auf H&D Ausgabe 1/2024

Hotel Valamar

Die Valamar-Gruppe zählt zu Kroatiens führenden Anbietern für Hotels, Resorts und Campingplätze. Wir sahen uns unter anderem das Isabella Valamar Collection Island Resort in Poreč an und ließen uns von der Gastfreundschaft rundum überzeugen.

Das Gästebad im Hotel

Setzen Sie in Ihrem Hotel für die Gäste ein eindrucksvolles Statement durch ein gelungenes Badkonzept.



Hotel Bulgari



Dorothea Hotel, Budapest, Autograph Collection

Wohntrends

Gäste wollen auch immer mehr optisch verwöhnt werden. Wir präsentieren Ihnen Farben, Formen und Design die en vogue sind.

FOOD&DESIGN

Ist vegan auf dem Vormarsch oder doch nur eine kurzfristige Modeerscheinung? Wir sprechen mit einigen führenden Gastronomen, was sie in Zukunft vermehrt auf die Karte setzen.



© WTBERG



© Reto Segmüller, A. Graf Elektro-Installationen AG, Romanshorn



Die Bar

Ein Ort der kulinarischen und atmosphärischen Begegnung. Ein Ort, der Sinnlichkeit und Kreativität vereint. Qualitätsprodukte sind dabei auf jeden Fall angesagt.

IMPRESSUM

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

Medieninhaber & Herausgeber: Peter A. de Cillia, +43 676/93 83 202, p.decillia@hotel-und-design.at | **Verlags- & Redaktionsadresse:** Rainergasse 16/2, 1040 Wien, www.hotel-und-design.at

Redaktionsleitung & Chefredakteur: Peter A. de Cillia | **Verlags- & Produktionsleitung:** Brigitte Strohmayr, +43 664 110 43 54, bs@hotel-und-design.at

Redakteure dieser Ausgabe: Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia | **Lektorat:** Jorgi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

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

Cover: Das JUWEL im Mediatower © Illuminator Lichtgestaltung Alexander Magyar

Druck: BAUER MEDIEN, Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien | **Erscheinungsweise:** 6 x jährlich | **Auflage:** 12.000 Exemplare

Aboservice & 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 | **Ab:** Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto
Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2023.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs.1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten. Gendgerechtes Formulieren: In unseren Texten wird aus stilistischen Gründen und zur Verbesserung der Lesbarkeit teilweise auf geschlechterneutrale Formulierung verzichtet. Diskriminierungen, egal welcher Art, sind von uns damit selbstverständlich nicht intendiert.

WIBERG
EXQUISITE

NEW

Der zarte Kuss
des Rauches



GOLDEN BBQ mit Rauch- und feiner Vanillenote

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 Rohrohrzucker, blumige Vanille und die dezente Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis. Mit sanftem und edlem Geschmack ermöglicht diese Neuheit ungeahnte Möglichkeiten für feinste Grill-Kreationen.





SO VIEL
MEHR



FÜRS GESUNDHEITSWESEN



Bieten Sie Ihren Mitarbeitern und ambulanten Patienten in Ihrem medizinischem Zentrum den Komfort von hochwertigem Kaffeegenuss auch ausserhalb der Öffnungszeiten mit einer erstklassigen Selbstbedienungs-Kaffeelösung.

**EIN STARBUCKS®
-KAFFEE FÜR JEDEN
MOMENT**

Tel: (0043) 01 54671-211

Email: info.nestleprofessional@at.nestle.com

Website: www.weproudlyservestarbucks.com/

Brought to you by

