

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Ausgabe 2 | Mai 2024



Peter de Cilla, Rainberg, 14/20, 1040 Wien | € 6,- | Österreichische Post AG | 2020/4/20/06 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien

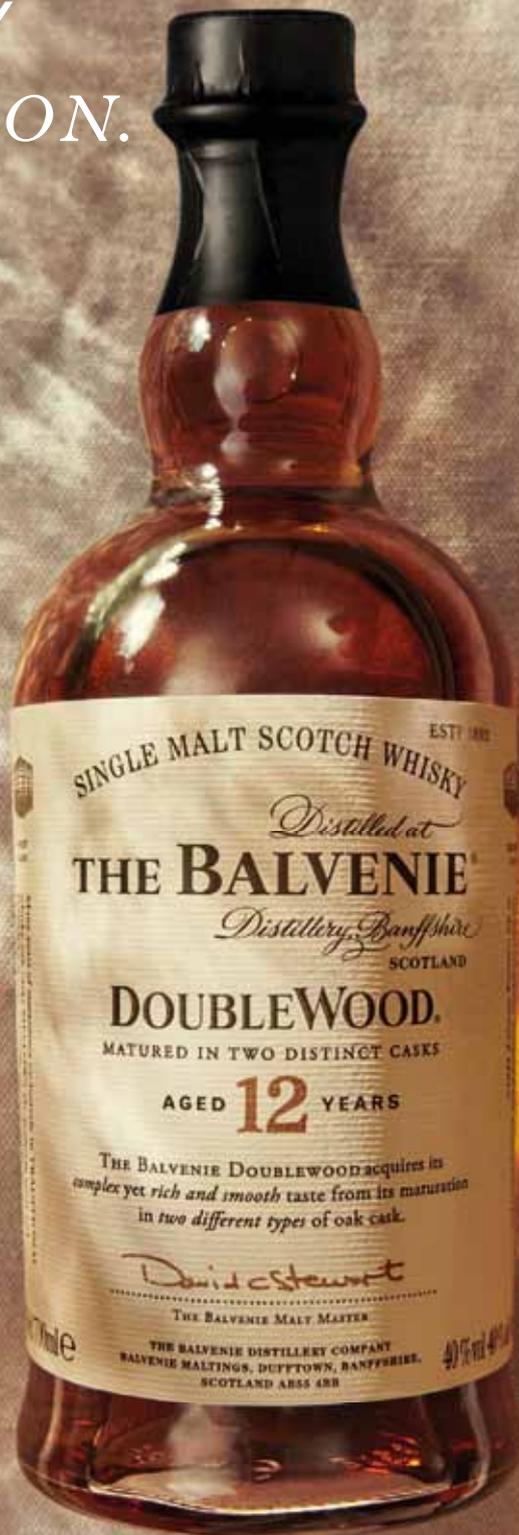
BETTEN & DESIGN
Schlafen
im Hotel

LICHT & DESIGN
Im Dialog
mit dem Licht

FOOD & DESIGN
Der Sommer
kann kommen

Photographer: Christopher Anderson
Subject: The Balvenie DoubleWood

MADE BY *HEART*.
CRAFTED BY
INSPIRATION.



THE BALVENIE®

#THEMAKERSPROJECT



Chefredakteur de Cillia entspannt im Hotel Jufenalm

Verehrte Leserschaft!

Der ersehnte Sommer kommt garantiert – versprochen. Die Buchungslage schaut derzeit schon gut aus, sowohl für die Stadt- als auch für die Ferienhotellerie. Und das alles trotz widriger Umstände auf der ganzen Welt. Was sagt uns das? Ich würde meinen, dass viele Menschen zum Schluss gekommen sind, dass verzagen, jammern und sich immer wieder durch „bad news“ herunterziehen zu lassen nicht der richtige Weg sein kann. Ein schönes kulinarisches Erlebnis und ein paar erholsame Tage in einem Hotel sind auf jeden Fall viel Nahrung für die Seele, und genau das brauchen wir in diesen Zeiten umso mehr. Leichter werden die Lebensumstände nicht, mit einem richtigen Konzept auf der politischen und auf der ganz persönlichen Seite könnten wir aber Negatives zu Positivem hinlenken. Mit Ansagen wie „Weniger Arbeit um das gleiche Geld“ wird dies aber sicher nicht gelingen, aber vor Wahlen ist anscheinend immer der gesunde Menschenverstand auf ein Minimum reduziert.

In unserer zweiten Ausgabe widmen wir uns einigen essentiellen Themen für die Branche. Dem Thema Nachhaltigkeit, verbunden mit geschäftlichem Erfolg, ging unser Autor Dr. Horst Bauer in der Karibik nach. Und wir versuchten, herausragenden Beispielen für nationale wie auch für internationale Hotels wie immer eine breite Strecke zu geben. Ich besuchte unter anderem eine Hotelanlage in Zypern, die das größte Casino Europas beherbergt. Eines der Beispiele, wie man mit einem gut durchdachten Konzept großen Erfolg haben kann.

Wie das perfekte Hotelbett ausschauen soll, wie Licht in Räumen richtig inszeniert werden kann und Beispiele, wie angehende ArchitektInnen Hotels in den Alpen sehen und planen – auch das finden Sie bei uns. Und Informationen über Neuigkeiten, die für Sie relevant sind, die gibt es natürlich selbstverständlich wie immer mitgeliefert.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihr

Peter A. de Cillia

»Butterfly« von JOKA

Joka

WOHNEN MIT CHARME



reddot winner 2024

HIER GEHT'S ZUM
PRODUKTVIDEO →





H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 5
 Buchtipps SEITE 60
 Vorschau, Impressum SEITE 66



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Bucuti & Tara Beach Resort in Aruba^① .. SEITE 8
 Hotel Beethoven Wien^② SEITE 22
 Schani Hotels^③ SEITE 24
 City of Dreams Mediterranean, Zypern^④ SEITE 33
 Pizzeria & Cantina Inferno in der Talstation
 und Skylounge Wolke 7 in Salzburg^⑤ SEITE 38
 Gmundner Lodge in Namibia^⑥ SEITE 56
 Avani Hotels & Resorts in den
 Niederlanden^⑦ SEITE 61
 Neue Premium-, Midscale- und Economy-
 Hotels von Accor in Europa^⑧ SEITE 62
 Hotel WunderLocke in München SEITE 64



H&D SCHLAFEN & WOHNEN

Wie man sich bettet, so liegt man SEITE 12
 Bauschige Bettwaren SEITE 15
 Hotel- und Boxspringbetten SEITE 16
 Innovative Outdoor-Möbelserie SEITE 18
 Schlaf gut in Dubai SEITE 20
 Revolution am Mietwäsche-Markt SEITE 23
 Gastro-Möbel SEITE 40

H&D LICHT & DESIGN

Im Dialog mit dem Licht SEITE 26
 Stimmung durch Licht im Restaurant Walters 28
 Spiel mit Licht und Sonne im Büro-
 gebäude Redmolen in Kopenhagen SEITE 30

H&D FOKUS

Fachartikel: Hotel Management Circle .. SEITE 32
 New Design University in St. Pölten:
 Die Alpen-Hotellerie im Wandel SEITE 36
 Die Natur erleben SEITE 58



H&D FOOD & DESIGN

Frühlingserwachen SEITE 42
 Ab sofort kann der Sommer kommen ... SEITE 43
 Dekadenter Gin für Freigeister SEITE 46
 Die hohe Kunst der Kaffeezubereitung .. SEITE 48
 Transgourmet PUR 2024 SEITE 50
 Wiberg Genusswelt SEITE 52
 Kaffeegenuss mit Eiswürfeln SEITE 53
 Bunte Vielfalt am Tisch SEITE 54



© Marriott International



Foyer in den Lechwelten (1. OG)

© Diemar Hermanns, Lech Zärs Tourismus GmbH

Über zehn Eröffnungen geplant

Marriott International, Inc. gibt seine Expansionspläne für Polen bekannt: In den kommenden Jahren sollen mehr als zehn neue Hotels dem Portfolio hinzugefügt werden, darunter die Einführung von zwei bisher nicht vertretenen Marken – Le Méridien und Element Hotels by Westin. Die geplanten Eröffnungen werden das bestehende Portfolio von derzeit 24 Hotels mit über 4.500 Zimmern unter 12 verschiedenen Marken in acht Städten in Polen weiter stärken. Diese Expansion steht im Einklang mit der strategischen Entwicklung des Luxus-, Premium- und Select-Service-Portfolios des Unternehmens in Schlüsseldestinationen für Urlaubs- und Geschäftsreisen in der gesamten Region Osteuropa.

Eröffnung von Dorfhus und den Lechwelten

Nach rund fünf Jahren Bauzeit ist es nun so weit. Die beiden neuen Lechhäuser, die „Lechwelten“ und das „Dorfhus“, wurden feierlich eröffnet. Nach Jahrzehnten des Planens ist die Freude groß, dass nach einem intensiven Architekturwettbewerb und Beteiligungsprozess im Jahr 2017 das Siegerprojekt von Dorner\Matt Architekten fertiggestellt werden konnte. Dorfhus und Lechwelten wurde mit einem Volumen von rund 54 Millionen Euro realisiert und soll eine Investition in die Zukunft des Ortes und in die junge Generation sein. Beide Gebäude nehmen eine wesentliche Rolle für die authentische und qualitätsvolle Weiterentwicklung von Lech ein.

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

T +49 9161 660-660

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





150-jähriges Jubiläum

Die in den Felsen unter dem Palast eingebetteten Keller des Hôtel de Paris Monte-Carlo wurden im Jänner 1874 fertiggestellt. Der größte Hotelweinkeller der Welt beherbergt mehr als 350.000 Flaschen, die über 1,5 Kilometer verteilt lagern, und rund 6.000 verschiedene Referenzen vorweisen. Anlässlich ihres 150-jährigen Bestehens enthüllen die Weinkeller die erste Etappe ihrer Metamorphose: ein völlig neuer Eingang, ein neuer Empfangsraum und ein neuer Verkostungsraum.



Das neue Petunia

Im Südwesten Ibizas, nur einen Steinwurf von Cala Carbó entfernt, gegenüber von Es Vedrà, erwacht der erste spanische Zuwachs der Beaumier-Hotels zu neuem Leben. Nach monatelangen Bauarbeiten spiegelt sich nun die Arbeit von Studio Galeón im Ergebnis wider: eine Ode an das goldene Zeitalter der Insel. Hier trifft die Ruhe der üppigen Gärten und des Wellnessbereichs mit Blick auf Es Vedra auf den sorgfältig kuratierten Eklektizismus der 42 Zimmer und Suiten.



Neueröffnung

Imperial Riding School, Autograph Collection, konnte kürzlich in der Ungargasse in Wien die ersten Gäste begrüßen und feierte damit das Markendebüt der Autograph Collection Hotels in Österreich. Das Hotel wurde vom Londoner Designbüro Goddard Littlefair umgestaltet, um seine historische Eleganz mit dem inspirierenden Zeitgeist zu verbinden. Das Hotel bietet 342 im neuen Designkonzept gestaltete Gästezimmer, einen 450 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool, Fitnessbereich mit Sauna und Dampfbad sowie einen idyllischen Garten.

Maslina Resort

Das Maslina Resort hat die natürlichen Heilquellen der Hvar-Umgebung perfekt genutzt, um ökologische Nachhaltigkeit zu fördern. Eingebettet in Olivenhaine und Kiefernwälder, ist die Natur in den 50 Zimmern und Suiten sowie den drei Villen des Resorts allgegenwärtig und wird als oberste Priorität in diesem verantwortungsbewussten Luxusdomizil zelebriert.



MaslinaResort © Radovanzi

Citadines Canal Amsterdam

The Ascott Limited (Ascott) feiert die Eröffnung des Citadines Canal Amsterdam. Das neue Aparthotel befindet sich in einem geschichtsträchtigen Haus im historischen Zentrum der niederländischen Metropole und wurde ebenso sorgfältig wie behutsam renoviert. Das Design von Innenarchitektin Hilary Lancaster greift die lange Chronik der Häuser auf.



© The Ascott Limited



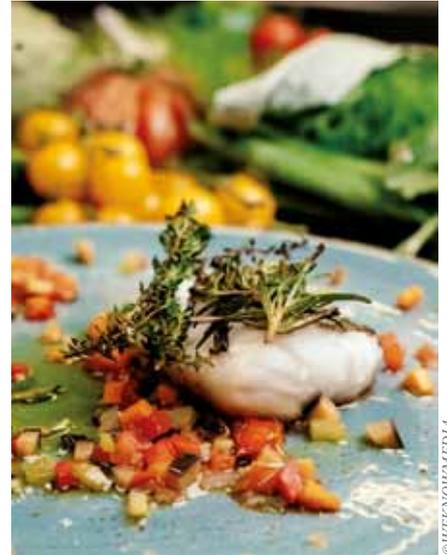
Matthias Guttengeber,
General Manager, Radisson Hotel Graz

GM für das Radisson Hotel Graz

Als erstes Hotel der Upscale-Marke Radisson in Österreich wird das Radisson Hotel Graz im Juni 2024 eröffnen. Nun steht der General Manager fest: Die Radisson Hotel Group konnte den erfahrenen Hotelier Matthias Guttengeber ab sofort für die Leitung des Hotels in der Pre-Opening-Phase und darüber hinaus gewinnen. Mit mehr als zwei Jahrzehnten Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie bringt Matthias Guttengeber eine umfassende Expertise in den Bereichen Digitalisierung und Management sowie Prozess-, Umsatz- und Ergebnisoptimierung mit.

Intervallgenießen im Hochschober

Das Hotel Hochschober setzt schon seit vielen Jahren auf eine möglichst ausgewogene, regionale und saisonale Küche. Vegane Alternativen bereichern seit 2013 die Auswahl bei allen Mahlzeiten. Ab Juni 2024 kommt eine weitere Neuerung dazu: Auf Wunsch können Gäste im 16:8-Rhythmus speisen. „In Kombination mit unseren vielen gesundheitsfördernden Angeboten ist dieses Modell eine perfekte Ergänzung. Wir sind überzeugt, dass das Intervallgenießen auch Gäste anspricht, die vielleicht bislang nicht in Hotels unserer Kategorie gefahren sind, weil sie ihr Lebens- und Ernährungsmodell nicht umsetzen konnten,“ meinen Hochschober-Eigentümer Karin Leeb und Martin Klein.



©/TEKNO/MEDIA

STATT INFIZIEREN – DESINFIZIEREN!

Weil sicher ist sicher.

G.A.S.

Auf die Fläche, fertig, REIN!

Eine Palette	92 Kanister	9,90 EUR	5 Liter	(1,98 EUR pro Liter)
Halbe Palette	46 Kanister	11,90 EUR	5 Liter	(2,38 EUR pro Liter)
¼ Palette	23 Kanister	13,90 EUR	5 Liter	(2,78 EUR pro Liter)

Hautschutz braucht's!

Latexhandschuhe –
100 Stück pro Verpackung,
leicht gepudert, non-sterile.

Elastisch, gute Passform,
für ein gutes Feingefühl.
Widerstandsfähig und sehr dicht,
beständig gegen biologische Gefahren.

ab
€ 5,90



Einfach per Telefon bestellen:

+43 662 452595

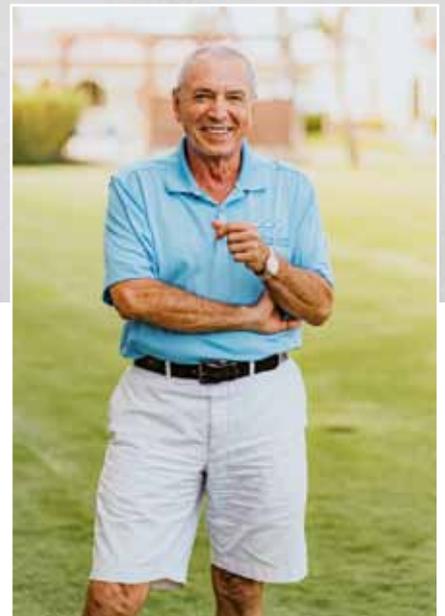
oder per Mail: office@ga-service.at



ab
€ 9,90



Luxusurlaub und Nachhaltigkeit unter einen Sonnenhut gebracht



Tiroler Wurzeln und ungebrochener Innovationsgeist: Ewald Biemans (79)



Die Hotelierkarriere ist ihm nicht in die Wiege gelegt worden. Aufgewachsen auf einem kleinen Bauernhof bei Brixen in Südtirol, wurde der Sohn einer mit ihrem zweiten Mann nach Venezuela ausgewanderten Tiroler Mutter als Jugendlicher von seinem Stiefvater angenommen und nach Caracas nachgeholt. Was dem Tiroler Ewald nicht nur den holländischen Nachnamen Biemans bescherte, sondern ihm auch eine Karriere in der lokalen Gastronomie eröffnete. Vom Commis im Restaurant eines Deutschen in Caracas

Die Photovoltaikanlage auf dem Dach des Hotels direkt am schönsten Strand von Aruba hat sich wegen der hohen Stromkosten in wenigen Jahren amortisiert.



Das Bucuti & Tara Beach Resort bietet 104 Doppelzimmer, Suiten und Penthäuser und wurde schon 2018 zum ersten CO₂-neutralen Hotel der Karibik erklärt. Die Klimaanlage in den Zimmern können nicht auf weniger als 20 Grad Raumtemperatur eingestellt werden. In den öffentlichen Bereichen des Hotels hat es nie unter 24 Grad.

Wie dessen Gründer und Geschäftsführer Ewald Biemans es geschafft hat, dass sein Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba mit dem „Global Climate Action Award“ der United Nations ausgezeichnet wurde – als bisher einziges Hotel weltweit.

Text: Dr. Horst Bauer; Fotos: Bucuti & Tara Beach Resort

arbeitete er sich durch alle Stationen des F&B-Bereichs bei internationalen Ketten wie Hilton und Intercontinental in Venezuela und Guyana hinauf bis zum Restaurantchef des damals besten Hotels auf Aruba. Der nächste Schritt führte Biemans in den 70er-Jahren erstmals in die Selbstständigkeit. Er wurde Mitbesitzer eines kleineren Hotels auf Aruba. Damit war der Grundstein für das gelegt, was kurz darauf folgen sollte.

Tourismus-Förderung statt Raffinerie

Ewald Biemans erkannte seine Chance, als die einstmals größte Raffinerie der Welt auf der kleinen Karibikinsel vom Öl-Multi Exxon 1986 geschlossen wurde und der





Im Restaurant „Elements“ werden bevorzugt lokale Produkte verwendet. Lieferanten von Importware müssen sich zu vorgegebenen Nachhaltigkeitsstandards verpflichten.

holländische Staat 100 Millionen Dollar in die Hand nahm, um der – in einem Kooperationsabkommen weiterhin politisch verbundenen – einstigen Kolonie eine wirtschaftliche Zukunft im Tourismus zu ermöglichen. Biemans schmunzelnd: „Da habe ich mich auch mit meinem Hut in die Reihe gestellt und gesagt, ich brauche nur ein paar Millionen, um ein neues Hotel zu bauen.“ Aus dem Startkapital entstand mit dem Bucuti am strahlend weißen Eagle-Beach zunächst ein 60-Zimmer-Hotel, das später um einen Trakt mit Suiten erweitert wurde und heute das mit 106 Einheiten noch immer vergleichsweise überschaubare Bucuti & Tara Beach Resort bildet.

ein, um sich mit ihm über konkrete Maßnahmen für das Bucuti & Tara zu beraten. Damit nahm die Sache Schwung auf, und heute hält man neben der Einstufung als Green Globe Platinum und dem Titel als umweltfreundlichstes Resort der Welt 2016 auch eine Zertifizierung nach ISO 14001 sowie die vom US Green Building Council vergebene LEED-Zertifizierung in Gold. Kulminiert ist die Anerkennung der Bemühungen von Ewald Biemans um Nachhaltigkeit im Tourismus schließlich mit der Zuerkennung des „Global Climate Action Award“ 2020 durch die Vereinten Nationen.

Erreicht wurde dieser Status durch ein Bündel an verschiedensten Maßnahmen, von einer effizienten Solaranlage (zur Strom- und Warmwasserproduktion) über ein hauseigenes Wasser-Recycling-System bis zu besonderen Klimaanlageanlagen in den Zimmern. Diese sind nicht nur mit Bewegungssensoren ausgestattet, um die Kühlleistung herunterzufahren, wenn der Gast das Zimmer verlassen hat, sondern verzichten auch auf klimaschädliche Gase zur Kälteproduktion. Dafür wird zusätzlich ein System zur Luftreinigung und -entfeuchtung eingesetzt.

Klimaanlagen mit Bremse

Trotz eines Großteils an bekannt kälte-affinen amerikanischen Gästen ist die Raumtemperatur in den öffentlichen Bereichen des Bucuti & Tara zudem nie auf weniger als 24 Grad Celsius eingestellt. Wie ernst Ewald Biemans seine Mission nimmt,



zeigt nicht zuletzt der Umstand, dass er seit Kurzem einen jungen holländischen Ingenieur als Nachhaltigkeitsmanager eingestellt hat. Dessen Zielvorgabe ist die weitere Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks, um aus dem bereits klimaneutralen Bucuti & Tara ein klimapositives Hotel zu machen.

Luxusurlaub ohne schlechtes Umweltbewusstsein

Die Investitionen dafür amortisieren sich laut Biemans nicht nur durch die Reduzierung der in Aruba nach wie vor hohen Energiekosten. Die Aussicht auf einen Urlaub in luxuriösem Ambiente ohne schlechtes Umweltbewusstsein ist zu-

nehmend auch ein Entscheidungskriterium bei der zahlungskräftigen Kundschaft der Luxushotellerie. Und mit 70 Prozent Stammgästen bei einer Jahresauslastung von 97 Prozent ist das Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba offensichtlich den richtigen Weg gegangen.

www.bucuti.com



Ewald Biemans im Gespräch über unzufriedene Gäste, den Unterschied zwischen eigentümergeführten Betrieben und Häusern großer Ketten – und wie sich der klimaneutrale Status auf die Buchungen amerikanischer Gäste auswirkt.

„Die Sonne geht einem irgendwann auf die Nerven“

Wer als Gast ins Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba kommt, weiß, was ihn erwartet. In einem ausführlichen Kapitel auf der Homepage des Hotels wird zusammengefasst, „was wir nicht sind“. So etwa kein Haus für Gruppenurlaube oder für Eltern mit Kleinkindern („Couples only“). Da Romantik großgeschrieben wird, sind zwar Hochzeitspaare willkommen, aber nur wenn sie ihre Feiervesellschaft nicht mitbringen. Und wer stark heruntergekühlte Innenräume erwartet, wäre im Bucuti & Tara ebenfalls im falschen Hotel.

Ewald Bieman über den praktischen Umgang mit dieser Maßnahme

„Die Klimaanlage ist auf den Gängen auf 24 Grad eingestellt und die Zimmer können auf maximal 20 Grad runtergekühlt werden. Wir wollen aber keine unzufriedenen Gäste im Haus haben. Daher suchen wir denen, die sich beschweren, weil sie es kühler haben wollen, eben ein anderes Hotel, in dem sie sich wohlfühlen können.“

Über die traditionell hohen Energiekosten auf Aruba und ihre Auswirkungen

„Die Energie macht in Aruba 60 % der Unkosten aus. Die Klimatisierung eines

Zimmers kostet uns rund 20 bis 30 Dollar pro Nacht. Eine vierköpfige Familie gibt hier allein für Wasser 150 bis 200 Dollar pro Monat aus und für den Strom noch einmal 200 bis 300 Dollar. Durch diese hohen Energiekosten amortisieren sich aber zum Beispiel die Investitionen in die Solarpaneele bei uns in rund fünf Jahren.“

Über die Folgen der konsequenten Investitionen in Umweltschutzmaßnahmen im Bucuti & Tara Beach Resort

„Wir sind inzwischen ein Beispiel und Vorbild für die kleineren Hotels auf Aruba. Das Problem bei den großen Hotels sind die Investoren, die irgendwo in Japan oder sonstwo sitzen und kurzfristig Geld machen wollen. Und die Hotelmanager der großen Ketten sind nur für ein paar Jahre hier und wollen in der Zeit möglichst viel Gewinn abliefern und dann weiterziehen. Dadurch war Umweltschutz, der langfristige Investitionen braucht, dort bisher kein Thema. Aber jetzt geht's langsam. Die großen Ketten beginnen das jetzt auch zu verstehen, nur wird die Umstellung dort noch ein paar Jahre dauern.“

Wie sich der klimaneutrale Status des Hotels auf die Gästebuchungen auswirkt

„Die meisten amerikanischen Gäste suchen uns wegen unserer Umweltschutzmaßnahmen aus. Nicht nur, weil wir Nummer eins auf Tripadvisor sind. Hier bekommen sie darüber hinaus einen klimaneutralen Aufenthalt ohne zusätzlichen CO₂-Ausstoß. Sie müssen zwar hierherfliegen, aber das wird zum Teil damit kompensiert, dass sie in der Zeit ihres Aufenthaltes bei uns ja zu Hause keinen Ausstoß produzieren. Das ist einer der Gründe dafür, dass wir ganze Jahr über eine Auslastung von 97 Prozent haben.“

Über die Herausforderungen durch das weitgehend konstante, warme und sonnige Wetter in Aruba

„Für Menschen, die markante Jahreszeitenwechsel gewohnt sind, ist das schon schwierig. Ich persönlich habe das Glück, dass ich viel reisen kann. Ich bin mindestens dreimal pro Jahr in Europa. Und meistens im Herbst und im Frühling. Sonst bekommt man leicht einen Inselkoller. Auch wenn das etwa für meine Tiroler und Südtiroler Verwandten eigenartig klingt: Die ständige Sonne hier geht einem irgendwann auf die Nerven.“ 

Wie man sich bettet, so liegt man

Satin Organic
Bettwäsche
RITZ von
Schlossberg

Der alte weise Spruch kann durchaus auch in Zusammenhang rund um das Thema „Hotelbett“ angesehen werden. Gesunder Schlaf auf der richtigen Matratze, versehen mit bester Bettwäsche, sorgt auf jeden Fall für erholsamen Schlaf.



Elementmöbel ATRIUM von Wittmann

Geschaffen für die Ewigkeit

Manche Designs sind auch noch Jahrzehnte später so zeitgemäß wie am ersten Tag. ATRIUM, ein erfolgreicher Werkentwurf von Wittmann aus dem Jahr 1971, zählt eben zu jenen Konzepten mit dauerhafter Gültigkeit. Veränderte Wohngeohnheiten und das oftmals reduzierte Platzangebot im urbanen Lebensraum verlangen heute oft nach praktischen und zugleich repräsentativen Lösungen. Grund genug für Wittmann, das sympathische Elementmöbel, das bei Bedarf mit wenigen Handgriffen in ein vollwertiges Bett verwandelt werden kann, zurück auf die Bühne zu holen. „In den 1970er-Jahren als Wohnlandschaft konzipiert, die – damals zeitgemäß – auf kubischen Formen aufbaut, passt ATRIUM stilistisch perfekt auch zu den Wohlühlvorstellungen des 21. Jahrhunderts: innen hochwertiges Material mit durchdachtem Aufbau, außen lässig, weich und einladend,“ so Alice Wittmann.

Sommerqualitäten

Schlossberg hält eine Vielfalt an sommerlichen Wohlühlqualitäten bereit: Leinen & Seersucker, Popeline & Satin Organic sowie Micromodal. Je Qualität stehen unterschiedliche Designs für die Sommermonate zur Verfügung: die kühlend-weichen Leinen Modelle MIRA, LEVIN und ELLIOT sowie der sommerlich leichte Seersucker in den Designs NELSON und DEAN. Auch die Bettwäschedesigns BARI, SAMOS, ORLANDO und RIGA aus feiner Popeline, die Satin Organic Linien OMEO, RITZ und JUDY sowie die Micromodal Bettwäsche von Schlossberg sind perfekt geeignet für die wärmeren Sommernächte. Dank der atmungsaktiven sowie temperaturnausgleichenden Eigenschaften sorgen diese Qualitäten und sommerlichen Designs für ein angenehmes Schlafklima.

Weltneuheit

Nach dem erfolgreichen Markteintritt des OPULENCE Daunenprogramms im Jahr 2023 reagiert HEFEL auf die zahlreichen Kundenanfragen und präsentiert nun eine Weiterentwicklung dieses einzigartigen, sinnlich-haptischen Erlebnisses in Form von Bettwäsche. Die neue OPULENCE Tencel-Cashmere Bettwäsche vereint das Beste aus zwei Welten, mit einer Exklusivität, die Luxus und Opulenz verkörpert. Durch die Kombination der seidig glänzenden und atmungsaktiven Tencel™ Faser mit dem unübertroffenen Wärmerückhaltevermögen der edlen Cashmere Faser entsteht eine einzigartige Symbiose. Die Bettwäsche schmiegt sich unnachahmlich an den Körper an und verleiht ein Gefühl wohliger Geborgenheit. Die neue HEFEL OPULENCE Bettwäsche ist Opulenz für alle Sinne. Sie ist Ausdruck zeitloser Eleganz und ein Synonym für Reinheit und Luxus. HEFEL produziert zu 100 % in Österreich. ➤



OPULENCE Tencel-Cashmere Bettwäsche von HEFEL



© Hüsler Nest AG, Schweiz

Bett Moon von Hüsler Nest

Premium-Naturbetten

„Die Biophilie ist die leidenschaftliche Liebe zum Leben und allem Lebendigen“, hat Erich Fromm einmal gesagt. Damit brachte der Psychoanalytiker bereits 1964 ein fundamentales Bedürfnis des Menschen zum Ausdruck: die Sehnsucht nach der Verbindung zur Natur – ein Wunsch, der auch wieder zunehmend an Bedeutung

gewinnt und sich im Trend des „Biodesigns“ in der Inneneinrichtung widerspiegelt. Ein Wandel, den auch Hüsler Nest wahrnimmt: Das Schweizer Unternehmen steht für Premium-Naturbetten, die nicht nur einen ergonomischen Schlafkomfort bieten, sondern auch auf natürliche Materialien und nachhaltige Produktion setzen. Für ein natürliches Lebensgefühl im Schlafzimmer setzt Hüsler Nest neben nachhaltigen, naturbelassenen Materialien aber auch auf innovative Schlafsystem-Kombinationen. Allen gemein: das Liforma-Federelement. Es unterscheidet sich von allen bisher gekannten Bettinhalten und bietet den einzigartigen Hüsler-Schlafkomfort, da es sich an jeden Körpertyp individuell anpassen kann. So liegt die Wirbelsäule immer ergonomisch perfekt. Zudem sind alle vier Komponenten in diesem Bettsystem voneinander getrennt. Dadurch können die Materialien optimal atmen und die einzelnen Bestandteile lassen sich bequem trennen, pflegen und bei Bedarf austauschen.



Wonderwuzz © silenenomobensgefühl

Kindersofa neu gedacht

Hätte ich das mal als Kind gehabt, denkt man oft bei den wunderschön erdachten Produkten, die heute den Wahrnehmungshorizont einer neuen Generation bereichern. Wie zum Beispiel das Montessori-inspirierte Spielsofa von Wonderwuzz! Das hochwertige, modulare Spielsofa der Schweizer Marke besteht aus acht Teilen sowie vier weiteren Spielmodulen und sorgt für maximale Vielseitigkeit. Das Designstück ist ein wahrer Alleskönner! Ob Bagger, Kaufladen oder Schloss, ob Spielen, Toben oder Entspannen – egal wonach einem der Sinn steht, die Wonderwuzz Sofateile können nach Belieben eingesetzt werden.



Bauschige Bettwaren

Mit HEFEL Wellness Vitasan® gibt es auch für Allergiker die perfekte Bettware für einen erholsamen Schlaf.

Österreichs führender Bettwarenhersteller HEFEL, ein Familienunternehmen seit Generationen, soeben zum Kunden Champion 2024 ausgezeichnet, hat mit HEFEL Wellness Vitasan ein Bettwarenprogramm entwickelt, das vor allem für Allergiker perfekt geeignet ist.

Bester Schlafkomfort

Die spezielle Vitasan-Hohlfaserfüllung dieser Decken bietet nicht nur exzellenten Schlafkomfort, sondern hemmt auch die Entwicklung von Hausstaubmilben innerhalb der Faserfüllung. Die Faser vermindert außerdem das Wachstum von Pilzen und Bakterien, die für die Nahrungskette der Hausstaubmilben notwendig sind.

HEFEL Wellness Vitasan Bettdecken sind herrlich bauschig, leicht und atmungsaktiv – das Gewebe aus Baumwoll-Feinsatin ist mit Aloe Vera angereichert. Sie sind bei 60 °C waschbar und trocknergeeignet. Das Wellness Vitasan-Programm umfasst Sommer-, Ganzjahres- und Winterdecken, Kissen und Unterbetten.



Die Vitasan-Hohlfaserfüllung ist unter anderem nicht nur für einen erholsamen Schlaf verantwortlich, sondern hemmt auch die Entwicklung von lästigen Hausstaubmilben.

HEFEL Kunden Champion 2024

HEFEL erhielt beim aktuellen Marken Monitor Austria des ÖGVS die höchste Auszeichnung, den 1. Platz bei Preis/Leistung in der Produktkategorie Bettwaren und damit das besondere Gütesiegel HEFEL „Kunden Champion 2024“. HEFEL wurde weiters für herausragende Kundenzufriedenheit und herausragende Qualität ausgezeichnet. (aus 230.000 Kundenurteilen unter 1.040 Marken)

www.hefel.com



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

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

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

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





In fünf Schritten zum perfekten Boxspringbett

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



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

Hier selbst konfigurieren:



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

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

Breites Sortiment – hohe Qualität

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



Nachhaltigkeit in Hotels

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

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

Als neuer Kollege für Österreich steht Ihnen Patrick Schindlauer unter p.schindlauer@fbf-bedandmore.de oder +43 810 0082-81 gerne zur Verfügung.

www.fbf-bedandmore.de





© JOKA

Eine österreichische Erfolgsgeschichte



reddot winner 2024

JOKA und SOLIDAY erhalten den begehrten Red Dot Award für ihre innovative Outdoor-Möbelserie „Butterfly“ der gemeinsamen Marke SOJO®.

Die Unternehmen JOKA Kapsamer GmbH und Plaspack Netze GmbH mit seinem Markennamen SOLIDAY freuen sich, bekannt geben zu dürfen, dass sie den renommierten Red Dot Award für ihre Produktinnovation, die Outdoor-Möbelserie „Butterfly“ der gemeinsamen Marke SOJO®, erhalten haben. Das geniale Loungemöbel zeigt, wie durch kreative Ideen neue Maßstäbe im Bereich der Outdoor-Möbel gesetzt werden können. Der Red Dot Award gilt als einer der angesehensten Designwettbe-

werbe weltweit und wird von einer unabhängigen, internationalen Jury vergeben. Die Auszeichnung würdigt das herausragende Design, Funktionalität und Innovationskraft des neuen Outdoormöbels, welches nicht nur ästhetisch ansprechend ist, sondern auch höchsten Komfort und Langlebigkeit bietet.

Die perfekte Symbiose

SOJO®, die neue Marke für funktionelles Outdoor-Wohnen, ist die Verschmelzung der Firmennamen SOLIDAY und JOKA – SOLIDAY, Spezialist für Sonnensegel und JOKA, Spezialist für funktionales Wohnen. Das erste Ergebnis dieser kreativen Zusammenarbeit kann sich wahrlich sehen und fühlen lassen und gipfelt in der einzigartigen Möbelserie „Butterfly“.

Einzigartig vielseitig

Die Outdoor-Möbelserie „Butterfly“ ist nicht nur äußerst bequem, sie ist auch einzigartig flexibel. Speziell die Liege „Sunbed“ kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. Somit haben Sie eine Vielzahl an Möglichkeiten, es sich beim Sonnenbaden bequem zu machen. Zur Möbelserie gehören auch eine Einzelleihe sowie ein Hocker, die ebenfalls hochgeklappt werden können. Alle Möbel sind mit UV-beständigen, wetterfesten Sonnensegestoffen bezogen, die bereits bestens im Außen-





bereich erprobt sind. Der praktische Beistelltisch kann an jeder Seite, ganz nach Belieben, eingehängt werden. Wenn er nicht gebraucht wird, können Sie ihn ganz leicht im Möbelgestell verstauen. Der Rahmen aus lasierter Eiche und die Elemente aus Edelstahl verleihen der Serie den außergewöhnlichen und hochwertigen Charakter. Dank des wechselbaren Bezuges ist Butterfly auch ideal für das Wohnzimmer geeignet. Die moderne und multifunktionale Wohnliege „Butterfly“ ist das perfekte Tagesbett. Anders als bei der Outdoor-Variante wird hier der Rahmen aus Buche oder Eiche gefertigt. Auf Wunsch kann der Rahmen auch mit Stoff bezogen werden.

Red Dot Award

Sowohl SOLIDAY als auch JOKA sind familiengeführte Unternehmen, die auf langjährige Traditionen und Werte zurückblicken können. Das Herausragende an dieser gemeinsamen Produktinnovation ist die Kombination aus der langjährigen Erfahrung und Expertise der beiden renommierten Herstellerunternehmen aus Schwanenstadt. Es wurde eine Loungemöbel-Serie geschaffen, welche die Stärken beider Firmen vereint. Das Ergebnis ist ein innovatives Outdoormöbel, das nicht nur langlebig und pflegeleicht ist, sondern auch durch sein ansprechendes Design überzeugt. Das wetterfeste Outdoormöbel wird aus hochwertigen Materialien gefertigt und ist ideal für den Einsatz im Freien geeignet. SOLIDAY-Geschäftsführer Oliver Balaz zur Auszeichnung: „Die Verleihung des Red Dot Awards markiert einen weiteren

Meilenstein unserer gemeinsamen Zusammenarbeit mit JOKA. Für JOKA reichte ein Schritt durch die Balkontür, raus auf die Terrasse. Und SOLIDAY sorgt wie gewohnt für den perfekten Sonnen- bzw. Wetterschutz.“ Anna Kapsamer-Fellner, Geschäftsführerin von JOKA Kapsamer GmbH, äußerte sich begeistert über die Auszeichnung: „Wir sind unglaublich stolz darauf, den Red Dot Award zu erhalten, es ist für uns eine perfekte Chance, auf unsere einzigartigen Produkte aufmerksam zu machen.“

Die freundschaftliche Basis, auf der diese Partnerschaft aufgebaut ist, spiegelt sich nicht nur in der Qualität der Produkte wider, sondern auch im gemeinsamen Streben nach Exzellenz und Innovation. Design und Handwerkskunst sind in jedem Detail des preisgekrönten Outdoormöbels spürbar. „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit SOLIDAY und sind stolz darauf, gemeinsam ein Produkt konzipiert zu haben, das die Erwartungen unserer Kunden noch übertrifft“, sagt Johannes Kapsamer, Geschäftsführer von JOKA Kapsamer GmbH.

Besonderer Dank gebührt dem Entwicklungsleiter der Firma JOKA, Herrn Manfred Schoissengeyer, der die patentierte Technik der Serie entwickelt hat.

www.joka.at | www.soliday.eu



V.l.n.r.: Christian Hessenberger, Oliver Balaz, Manfred Schoissengeyer, Anna Kapsamer-Fellner, Johannes Kapsamer

reddot winner 2024





Schlaf gut in Dubai

Das neu eröffnete Sport- und Recoveryhotel SIRO One Za'abeel bietet Gästen ein Schlaferlebnis der besonderen Art.

Fotos: © Kerzner International



Im Urlaub endlich mal wieder so richtig ausschlafen. Besonders im Luxussegment erfreut sich der Reisetrend „Schlaf-tourismus“ immer größerer Beliebtheit. Statt einem Überangebot an Aktivitäten stehen Schlaf und Erholung im Mittelpunkt des Urlaubs. Für den regenerativen Aufenthalt im Land der Träume schaffen Hotels eine optimale Umgebung der Entspannung. Genau dieses Konzept hat SIRO One Za'abeel perfektioniert.

Ein zentraler Bestandteil des SIRO-Angebots basiert auf den fünf sogenannten „Biohacking“-Komponenten: Fitness, Ernährung, Erholung, Achtsamkeit und – Schlaf. Beim Biohacking werden die persönlichen körperlichen Bedürfnisse analysiert, um den eigenen Körper zu verstehen und so das volle physische und geistige Potenzial auszuschöpfen.

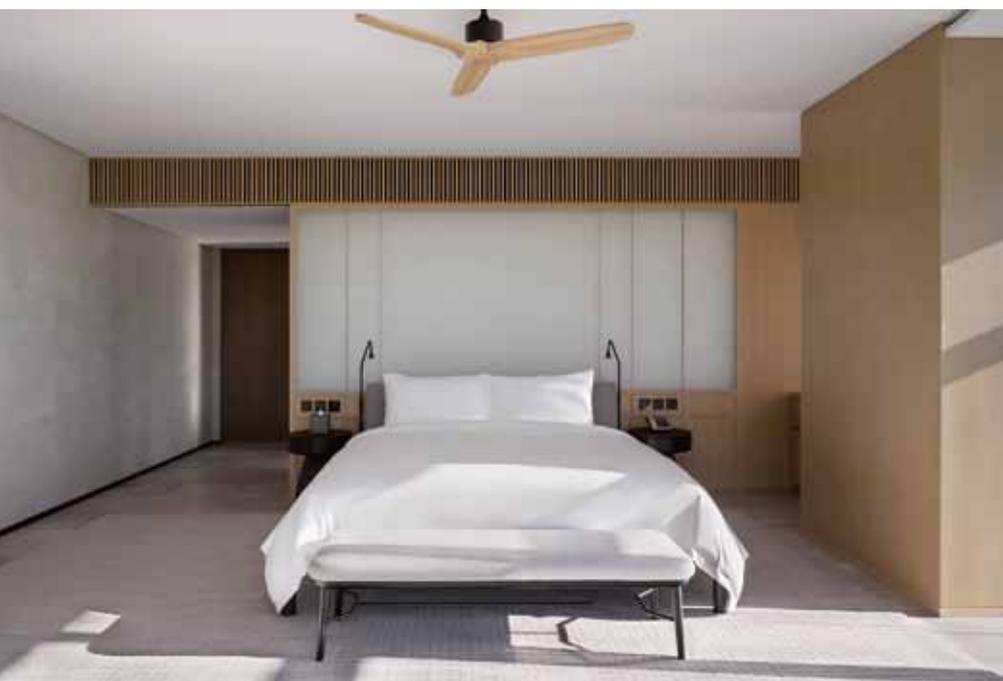


Schlaf wie auf Wolke sieben

Um das perfekte Schlaferlebnis zu erreichen, hat sich das Expertenteam des SIRO One Za'abeel so einiges einfallen lassen – zum Beispiel ein detailliert gestaltetes Kissenmenü. Hier wählen Erholungssuchende zwischen zehn verschiedenen Kissen und Nackenrollen, egal ob Buchweizen-, Dinkel-, oder Kirschkernefüllung, der Gast bettet sich ganz nach seinen individuellen Bedürfnissen.

Auch über schlaflose Nächte aufgrund der heißen Temperaturen in der Wüsten-

stadt Dubai muss sich im SIRO One Za'abeel niemand Sorgen machen: Jedes Bett ist mit einer thermoregulierenden Matratze ausgestattet, welche die Körpertemperatur erfasst, bei Bedarf kühlt und so eine wohltemperierte und erholsame Ruhephase fördert. Doch weil auch jeder noch so schöne Dornröschenschlaf einmal enden muss, sorgt eine spezielle Wake-up-Technologie mit motorisierten Verdunklungsrollen dafür, dass Gäste sanft aus ihrem Schlaf erwachen und die innere Uhr unterstützt wird. So lässt es sich schlafen.



Über SIRO

SIRO (ausgesprochen „sigh-row“) ist eine neue, umfassende Lifestyle- und Hospitality-Marke von Kerzner International. Die SIRO Hotels wurden entwickelt, um Gästen ein ganzheitliches Fitness- und Erholungserlebnis zu bieten. Sie unterstützen dabei, geistiges und körperliches Potenzial durch fünf Schlüsselbereiche zu entfalten: Fitness, Ernährung, Schlaf, Erholung und Achtsamkeit. SIRO ist auf jeden zugeschnitten, von engagierten Sportlern über gesundheitsbewusste Vielreisende bis hin zu Menschen, die ihren Lebensstil ändern möchten und sich auf eine Fitness- oder Erholungsreise begeben. Um ein erstklassiges Erlebnis zu bieten, verfügt jedes SIRO-Hotel über einen hochmodernen Fitnessclub, eine Reihe spezialisierter Behandlungen zur Unterstützung der sportlichen Erholung, technikgestützte Unterkünfte zur Förderung eines optimalen Schlafs, individuell anpassbare ernährungsorientierte Speisen und ein Team von hauseigenen Spezialisten, die die Gäste betreuen und ein ansprechendes Umfeld für eine umfassende Fitness schaffen.

www.sirohotels.com

Über Kerzner

Kerzner International Holdings Limited ist über seine Tochtergesellschaften ein führender internationaler Entwickler und Betreiber von Resorts, Luxushotels und -residenzen sowie innovativer Unterhaltungs- und Spielerlebnissen. Zu Kerzners Flaggschiffmarke Atlantis gehören Atlantis, The Palm, Dubai, ein 1.500-Zimmer-Resort auf der Palme mit Blick auf das Arabische Meer und das Festland von Dubai, sowie Atlantis, Sanya Hainan in China und das Atlantis, The Royal Resort & Residences in Dubai. Unter der Marke One&Only betreibt Kerzner einige der am besten bewerteten Ultra-Luxusresorts der Welt, die sich in Montenegro, Mexiko, Mauritius, auf den Malediven, in Südafrika, Dubai, Ruanda, Malaysia und Australien befinden. SIRO, die neue Lifestyle-Marke, konzentriert sich auf ganzheitliche Gesundheit und Wellness.

www.kerzner.com

Modebewusst

Das Hotel Beethoven Wien präsentiert neue Hoteluniformen aus der Feder von Eva Poleschinski.

Für das Design der neuen, hochwertigen Hoteluniformen konnte das Hotel Beethoven Wien eine Partnerin von internationaler Größe gewinnen: Ab sofort wird das engagierte Hotelteam von der erfolgreichen Modedesignerin Eva Poleschinski ausgestattet. Die Österreicherin hat ein individuelles und innovatives Konzept erstellt, das wie das Boutiquehotel selbst die Schönheit und Einzigartigkeit der Stadt Wien aufgreift. Verwendet werden speziell für das Hotel kreierte, aus Fotografien der Designerin entwickelte Muster, die von unterschiedlichen Blickwinkeln auf die unmittelbare Umgebung des Hotels inspiriert sind. In dem 4-Sterne-Hotel am Beginn des berühmten Wiener Naschmarkts ist jedes Stockwerk einer anderen Epoche und jedes Zimmer einer anderen Persönlichkeit der Wiener Kulturgeschichte gewidmet. Die Designerin Eva Poleschinski hat bereits 2008, im Alter von 23 Jahren, ihr eigenes Modelabel gegründet und damit eine erfolgreiche internationale Karriere gestartet. Heute sind ihre Designs auf Roten Teppichen wie den Oscars oder Golden Globes und in den großen Modemagazinen weltweit zu finden. Auch die Hotelmitarbeiter:innen des Hotel Beethoven Wien im 6. Bezirk werden zukünftig von der österreichischen Designerin eingekleidet. Bei ihrer Arbeit legt Eva Poleschinski besonderes Augenmerk auf den Materialmix, Individualität und Extravaganz sowie beste Verarbeitung.

Extravagante Kleidungsstücke

Im Rahmen der Zusammenarbeit wurden für verschiedene Tätigkeitsbereiche in dem Boutiquehotel eigene Kleidungsstücke entworfen. Alle Kreationen verbindet dabei ein roter Faden in Form von zwei einzigartigen Stoffdesigns, die Eva Poleschinski eigens für das Hotel Beethoven entwickelt hat. Diese Muster wurden aus Fotografien der Designerin angefertigt und sind von unterschiedlichen Blickwinkeln auf die unmittelbare Umgebung des Hotels inspiriert.

Für das Design der Damenuniform wurden Einzelemente zusammengefügt, die das Dach der Secession nahe des Hotels aus dem Blickwinkel der Passanten zeigen. Der Print für die Herrentwürfe beschäftigt sich stattdessen mit dem Blick über die Stadt Wien. „Mir als Designerin war es wichtig, das Konzept des Hotels, Wien aus einem anderen Blickwinkel zu zeigen, aufzugreifen und im Design weiterzuführen“, so Eva Poleschinski über ihre Inspiration für die neuen Hoteluniformen im Hotel Beethoven Wien. „Ich habe lange nach Uniformen gesucht, die zu uns passen – jetzt bin ich glücklich, dass ich mit Eva Poleschinski die perfekte Partnerin gefunden habe“, kommentiert Gastgeberin Barbara Ludwig die Zusammenarbeit.

www.hotel-beethoven.at | www.evapoleschinski.at



Das Team von Linen2GO hat Mietwäsche noch einmal neu erfunden. Mit dem Slogan: „Wäsche mieten ganz easy“ verspricht das Start-up ein innovatives und modernes Mietwäsche-Service für alle und geht mit dem revolutionären Konzept nun nach Wien.



Die Revolution am Mietwäsche-Markt

Aber was ist nun bei Linen2GO neu oder anders? Linen2GO bietet ein flexibles und nachhaltiges Mietwäsche-Service in Premium-Hotelqualität zum Selbstabholen. Das Sortiment beinhaltet alles fürs Bett und fürs Bad in Premium-Hotelqualität mit Hygienegarantie, aber die Zielgruppen von Linen2GO sind nicht wie bei Mietwäsche gewohnt große Hotels. Ganz im Gegenteil. Linen2GO richtet sich mit dem innovativen und nachhaltigen Konzept an Pensionen, Airbnb, Privatvermieter und kleine Hotels. Darüber hinaus spricht Linen2GO auch private Haushalte an und bietet für sie eine attraktive Lösung. Das Unternehmen verspricht volle Transparenz und Flexibilität ganz ohne Bindung und Mindestumsatz und eine komplett rückverfolgbare Stückpreisverrechnung. „Wir haben die innovative Lösung für echte Flexibilität bei der Wäscheversorgung. Die Eröffnung des neuen Shops in Wien markiert einen bedeutenden Schritt für unser Unternehmen. Wien als pulsierende Metropole bietet das ideale Umfeld, um unsere Vision einer modernen und nachhaltigen Wäscheversorgung für alle voranzutreiben. Nach dem Erfolg in Salzburg sehen wir in Wien einen strategisch wichtigen Markt und sind begeistert, unsere Dienstleistung hier anzubieten“, freut sich Gründer Thomas Krautschneider über den Meilenstein.

Download per App

Das innovative Konzept von Linen2GO basiert auf der Nutzung der Linen2GO-APP sowie der Selbstabholung und Rückgabe der Mietwäsche im Shop oder einer Servicebox. Nach dem kostenlosen Download im App Store oder via Google Play sowie der Registrierung kann das Service genutzt werden. Alle Informationen werden den NutzerInnen im persönlichen Account angezeigt und sind damit jederzeit abrufbar. Sogar die Eingangs-

türe wird mit der APP geöffnet, und somit ist das Abholen und Zurückbringen der Wäsche jederzeit möglich. Im Jänner 2023 hat die erste Service-Box in Maishofen eröffnet, im November 2023 wurde in Bergheim bei Salzburg die zweite Box eröffnet. Für hygienisch saubere und nachhaltig aufbereitete Wäsche sorgt der österreichische Marktführer für Textilmanagement SALESIANER. Für die beiden Serviceboxen in Salzburg und Maishofen ist der Wäschereibetrieb in Leogang zuständig. Der Shop in der Gumpendorfer Straße wird von der Wäscherei im 22. Bezirk in Wien beliefert und stellt damit kurze Transportwege und eine flexible Versorgung sicher.

www.linen2go.at

V.l.n.r.: Adrian Chiorean, Linen2GO, Victor Ioane, Linen2GO Gründer und Geschäftsführer, Sarah Waldhart, Linen2GO, Natascha Schuster, Linen2GO, Alexandru Dulgherui, Linen2GO, Thomas Krautschneider, Linen2GO Gründer und Geschäftsführer





© Schani Hotels / Gregor Hoffbauer

Eine Wiener Erfolgsgeschichte

Die Schani Hotels – wo Innovation auf Nachhaltigkeit trifft.

Die familiengeführte Wiener Hotelgruppe Schani Hotels setzt mit inspirierenden Konzepten, nachhaltigen Innovationen und markanten Designs kontinuierlich neue Maßstäbe in Wien. Nun wird der erfolgreiche Expansionskurs fortgeführt. Mit Ende März hat der vierte Standort, das Hotel Schani UNO City – direkt an der Alten Donau gelegen – seine Soft-Opening-Phase begonnen. Das Hotel Schani UNO City, das vom renommierten Hotelarchitekten Gabriel Kacerovsky vom Architekturbüro Archisphäre designt wurde, bietet 202 Zimmer. Neben

großzügigen Seminarbereichen stehen auch komfortable Familienzimmer bereit, um einen unbeschwerten Urlaub mit den Kleinsten zu ermöglichen.

Die Seven Botanicals Bar & Kitchen

Namensgebend war der hauseigene Gin – der Seven Botanicals Gin, den es in allen Schani Hotels zu kaufen gibt. Im Restaurant steht den Gästen eine vielfältige Auswahl an internationalem



Streetfood zur Verfügung. Der stilvolle Gastgarten lädt außerdem zum Entspannen und Verweilen ein. Auch für Frühstücksliebhaber ist mit dem reichhaltigen Frühstücksbuffet aus regionalen Spezialitäten und Produkten in Bioqualität der richtige Start in den Tag garantiert – auch Besucher, die nicht im Hotel übernachten, sind herzlich willkommen, für ein ausgiebiges Frühstück vorbeizukommen. „Unsere Seven Botanicals Bar & Kitchen steht für ein innovatives Konzept, das in Anlehnung an das benachbarte Vienna International Center die besten Streetfoodküchen der Welt vereint – von Fish and Chips über den New Yorker Hotdog bis hin zum Kaiserschmarrn. Abends darf es auch mal ein bisschen lauter werden, wenn die coolsten Barkeeper der Stadt kreative Drinks mixen“, so Alexander Lang, General Manager.

Smart und intelligent

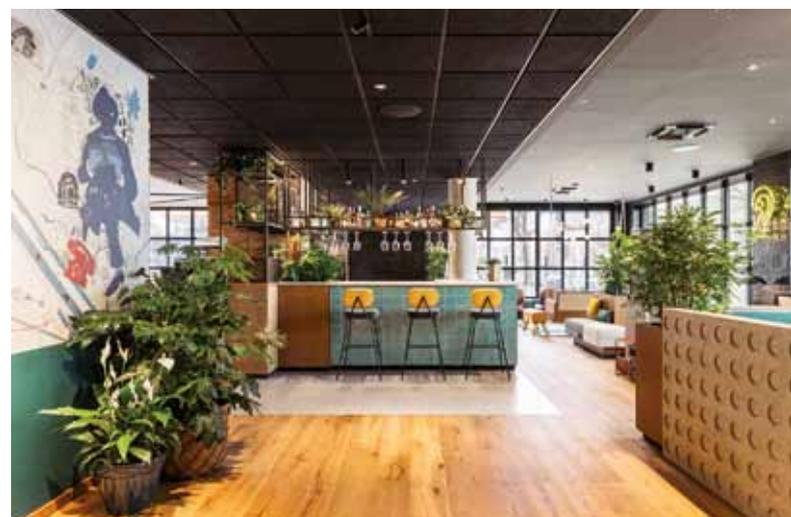
Neben elegantem Design wird auch Nachhaltigkeit im neuen Hotel großgeschrieben. Mit den Partnern Gira, Häfele und LIKE MAGIC haben die Schani Hotels in ihrem neuen Gebäude eine ganzheitliche Gebäudeautomation implementiert, die nahtlos in das Property Management System integriert ist. So ist erstmals das gesamte Hotel intelligent, smart und benutzerfreundlich strukturiert. Durch die ganzheitliche Gebäudeautomation wurde ein Weg gefunden, die nachhaltigen Maßnahmen messbar zu machen und das CO₂-Einsparungspotenzial voll auszuschöpfen. Jedes Zimmer ist außerdem mit Infrarot-Präsenzmeldern ausgestattet, die beim Verlassen des Zimmers sämtliche stromverbrauchenden Prozesse auf ein Minimum reduzieren und beim Betreten des Raumes wieder aktivieren. „Es freut mich sehr, mit den Unternehmerfamilien Chini und Schwandl tolle Partner gefunden zu haben, die uns mit viel Tatkraft dabei unterstützt haben, unser neuestes und größtes Haus in dieser aufstrebenden Gegend zu eröffnen. Besonders stolz sind wir aber auf die ganzheitliche Gebäudeautomation und die individuelle Guest Journey, die wir unseren Gästen im neuen Haus bieten können. Damit bestreiten wir ganz neue Wege in der Hotellerie“, so Benedikt Komarek, CEO und Co-Founder der Schani Hotels über den neusten Zuwachs.

Hotel der Zukunft

Schani Hotels ist die erste Hotelgruppe, die in enger Zusammenarbeit mit der FutureHotel-Forschungsreihe des deutschen Fraunhofer IAO unter der Leitung von Prof. Vanessa Borkmann entwickelt und realisiert wurde. Basierend auf den Ergebnissen der FutureHotel-Gästebefragung und dem Know-how der PKF hospitality unter der Leitung von Michael Widmann hat die Wiener Hoteliersfamilie eine Reihe von Häusern konzipiert, die geprägt sind von den Wünschen der Reisenden. In den vier Standorten lässt sich von optimierten Buchungsprozessen bis hin zu mobilem Check-in und Check-out sowie einem digitalen Zimmerschlüssel auf dem Handy alles für einen entspannten Urlaub finden.

Zertifiziert nachhaltig

Durch eine Vielzahl von innovativen Maßnahmen und Technologien werden die Umweltbelastungen der Schani Hotels auf ein Minimum reduziert. Dazu gehören zum Beispiel die fortschrittliche Induktionstechnologie zur Kühlung und Erwärmung der Räume, die Nutzung von Fernwärme und -kälte sowie die Wiederverwendung von Regenwasser. Darüber hinaus setzt das Hotel auf LED-Beleuchtung, bietet Ladestationen für Elektroautos und deckt einen Teil seines Stromverbrauchs durch eine eigene Photovoltaikanlage. Die restliche Energie stammt aus österreichischem Ökostrom, dadurch können der Energie- und Wasserverbrauch in den Zimmern des Hotels erheblich reduziert werden. Zudem werden umweltfreundliche Pflegeprodukte sowie Handtücher und Bettwäsche aus fair gehandelter Biobaumwolle verwendet. Bereits beim Bau des ersten Hotels 2014 hat das Unternehmen für das Gebäude am Wiener Hauptbahnhof den „GreenBuilding Partner-Status“ erhalten, eine Auszeichnung der EU für Firmen, die in eine globale und nachhaltige Zukunft investieren. Auch das österreichische Umweltzeichen und das EU Ecolabel gehören zu den Zertifizierungen der Schani Hotels. Nur eine Handvoll Wiener Hotels sind mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet, zwei davon sind ein Teil der Schani-Familie.





Im Dialog mit dem Licht

Designstarke, innovative und nachhaltige Lichttechnologien sind angesagt.

Der Entwurf von Giulia Foscari für artemide ist dem Aussehen von Eisbohrkernen nachempfunden.

Mit aufregenden Produktneuheiten skizziert Italiens berühmteste Leuchtenmanufaktur artemide einmal mehr neue Lichtperspektiven für die Zukunft. Ein außergewöhnlicher Entwurf stammt von der italienischen Architektin und Klimaaktivistin Giulia Foscari. Sie bezieht sich auf die Kryosphäre, die die Gesamtheit der eisbedeckten Erdfächen bezeichnet von denen 90 % in der Antarktis liegen. Die Leuchte ist dem charakteristischen Aussehen von Eisbohrkernen nachempfunden, aus denen die Temperaturentwicklung der vergangenen Jahrtausende abgelesen werden kann. Statt aus Eis besteht sie allerdings aus einer Schichtung von geblasenem Recyclingglas. Mit Alambicco gelingt Neil Poulton ebenfalls für artemide eine geometrisch abgerundete Pendelleuchte, deren Glaskörper geschickt mit Transparenzen und Texturen spielen, um



Gutes Design sollte auch bei der Gestaltung von barrierefreien Bädern und WCs eine Selbstverständlichkeit sein. JUNG bietet Notrufsysteme an, die den betroffenen Personen im Notfall schnell und einfach Hilfe holen.

Medien- und Steuerungstechnik auf einer Plattform: mit PC-based Control

das Licht zu steuern und zu streuen. Die zentrale Aluminiumstruktur umgibt ein geriffelter Glaszylinder, der die direkte Sicht auf die LEDs verhindert und dafür sorgt, dass sie nicht blenden. Darauf folgen Diffusoren, die durch die Einzigartigkeit des geblasenen Glases faszinieren.

Inklusives Design mit JUNG

Gutes Design sollte auch bei der Gestaltung von barrierefreien Bädern und WCs eine Selbstverständlichkeit sein. Oft wird der Fokus jedoch auf die rein funktionalen Aspekte der Barrierefreiheit gerichtet – das ist zunächst richtig und auch gesetzlich vorgeschrieben. Die Frage der Ästhetik völlig außer Acht zu lassen, ist jedoch ein Versäumnis. JUNG bietet Notrufsysteme an, die es den betroffenen Personen im Notfall, etwa bei einem Sturz, ermöglichen, schnell und einfach Hilfe zu holen. In den Serien AS, CD und LS werden dabei Komponenten als Einzelmodule oder ganze Sets angeboten, die aus Zugtaster, Rufmodul, Abstelltaster und Netzteil zur Spannungsversorgung bestehen. Wird der Zug- oder Ruftaster durch eine hilfesuchende Person betätigt, wird der Hilferuf optisch und auf Wunsch auch akustisch durch das Rufmodul angezeigt. Zusätzlich zeigen Zug- und Ruftaster den Notruf auch mit einem roten Beruhigungslicht an.

Mit Alambicco gelingt Neil Poulton ebenfalls für artemide eine geometrisch abgerundete Pendelleuchte.



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

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





Stimmung durch Licht

Restaurant Walters – innovativer, kulinarischer Hotspot mitten im Industriegebiet von Wien.

Der Hauptsitz der WALTER GROUP, zu der auch das Transportunternehmen LKW Walter gehört, befindet sich im Wiener Neudorf, in einem der größten Wirtschaftsparks Österreichs. Wo sich LKW-Container an Container und Büro- und Lagergebäude aneinanderreihen, entstand mit der Neueröffnung des Restaurant Walters eine Erholungsoase. Wo bekannte Haubenköche aus Wien für beste Qualität und eine vielseitige internationale Kulinarik sorgen, tragen RIBAG Leuchten zur harmonischen, natürlichen Raum- atmosphäre bei. Für die Realisierung des Restaurantprojektes wurden namhafte Architekten eingeladen, ihre besten Konzepte und Ideen zu präsentieren. Den Zuschlag erhalten hat Dipl. Ing. Thomas Heil mit seinem Team von den Dreiplus Architekten ZT GmbH in Graz. Der moderne Entwurf beeindruckte mit einer außergewöhnlich attraktiven Architektur. Das Gebäude setzt sich mit seiner runden, harmonischen Form optisch wohltuend von der Umgebung ab.

Das Herzstück bildet der Innenhof mit dem 400 m² großen Wald im Atrium. Dieser versorgt die Gäste mit frischer, kühler Luft und verbreitet den holzigen Duft des Mischwaldes.



KIVO Pendelleuchten inszenieren den Mittagstisch

Das Auge isst bekanntlich mit. Umso wichtiger deshalb, dass sich die frischen, saisonalen Gerichte auf den Tellern „im besten Licht“ präsentieren. Das Beleuchtungskonzept stammt von Manfred Draxl, conceptlicht. Er hat sich für den Einsatz der charaktervollen, eleganten KIVO 270 Pendelleuchten entschieden. Das schwarze Aluminiumgehäuse wird mit einer warmtonigen, champagnerfarbenen Wechselblende kombiniert und ist perfekt abgestimmt auf das Farb- und Materialkonzept der Innenausstattung, welche von Holzelementen geprägt ist. Gemeinsam mit der Holzstruktur an der Decke vermitteln die Leuchten eine natürliche Leichtigkeit.

57 KIVO Pendelleuchten leiten die Stimmung des einfallenden Tageslichts der großen Fensterfronten und Tageslichtschächte in den Raum hinein. Die Leuchten sind nicht nur charaktervoll in ihrer Erscheinung, sondern beeindrucken durch ihre hochwertige Glaslinsentechnologie. Die hohe Farbwiedergabe und die perfekte Entblendung bieten den Gästen optimalen Sehkomfort. Die KIVO 270 vereint gekonnt raumöffnendes Indirektlicht mit brillantem Direktlicht.

Die angenehme, warme Lichtfarbe sowie das Licht- und Schattenspiel unterstreichen die natürliche Atmosphäre des Restaurants optimal. Innen wie außen ist ein Erholungsraum entstanden, und das Restaurant Walters lässt jede Mittagspause zu einer wohltuenden kleinen Auszeit werden.

Lichtplanung:
Manfred Draxl,
Geschäftsführer/Lichtplanung
www.conceptlicht.at

Architektur:
Dipl. Ing. Thomas Heil,
dreiplus Architekten ZT GmbH
Innsbruck und Graz

Fotos: © Renée del Missier
Photography, Wien





Umfangreiche Tageslichtanalysen sind die Grundlage für die Fassadengestaltung des Bürogebäudes „Redmolen“. Der 60 Meter hohe Bau am Eingang zum Kopenhagener Hafen trägt eine rund 12.000 m² große Elementfassade, deren Neigung das Tageslicht je nach Bedarf filtert. Das 3fach-Isolierglas besteht aus hochtransparentem Sonnenschutzglas COOL-LITE SKN 176 und Tageslichtglas ECLAZ von Saint-Gobain Glass.

Spiel mit Licht und Sonne



Nicht umsonst wurde Kopenhagen zur Welthauptstadt der Architektur 2023 ernannt. Die Hauptstadt Dänemarks bietet neben historischen Sehenswürdigkeiten auch zahlreiche architektonische Schätze aus jüngerer Zeit. Der Stadtteil Nordhavn beispielsweise ist ein wachsendes Gebiet mit aufsehenerregenden Bauwerken. Darunter das von Vilhelm Lauritzen Architects und Cobe entworfene und demnächst fertiggestellte Bürohaus „Redmolen“: Kreisrund, 60 Meter hoch und mit Glas und galvanisiertem Stahl verkleidet, thront es an der Einfahrt zum Hafen. Pihl & Søn wickelt das Bauvorhaben als Generalunternehmen ab.

Beste Tageslichtverhältnisse

Das Fassadenkonzept für den zylindrischen Baukörper wurde mit dem Ziel entworfen, gute Tageslichtverhältnisse im gesamten Gebäude zu schaffen. Darum basiert das funktionale Design auf einer stündlichen Tageslichtsimulation im Jahresverlauf und die facettierten Elemente sind so positioniert, dass der direkte Einfall von Sonnenlicht reduziert wird. Fassadenelemente an der Südseite des Gebäudes, an der die Fassade am stärksten dem Tageslicht ausgesetzt ist, sind schmaler ausgeführt und verringern die Blendung. Nach Westen, Osten und Norden hingegen weiten sich die Elemente allmählich, lassen mehr Licht herein. Sonnenlicht wird allzeit optimal reflektiert, die Räume sind bestens mit natürlichem Tageslicht versorgt und wohltemperiert. Dies senkt den Energieverbrauch des Gebäudes, das zudem eine grandiose Aussicht bietet.

Exzellenter Sonnenschutz

Mit der Vorfertigung und der Vor-Ort-Montage der Fassadenelemente wurden die Spezialisten für Sonderlösungen Feldhaus Fenster + Fassaden GmbH & Co. KG beauftragt. Die vandaglas Radeburg GmbH – CLIMApplusSECURIT-Partner – stattete die Module mit dem hochtransparenten Sonnenschutzglas COOL-LITE SKN 176 aus, welches eine natürliche Lichtwirkung und einen exzellenten Sonnenschutz erzielt. Zudem kam ECLAZ als Wärmeschutzbeschichtung zum Einsatz, um die Tageslichtversorgung zu optimieren. Das Redmolen wird noch in diesem Jahr fertiggestellt und bezogen. Bereits jetzt ist klar: Die spektakuläre 360-Grad-Rundumsicht über Land und Wasser hat das Potenzial, zum neuen Publikumsmagnet am Kopenhagener Hafen zu werden.



Objektdaten

Objekt: Bürogebäude Redmolen, Kopenhagen / Dänemark

Bauherrschaft: PFA Ejendomme A/S / Dänemark

Generalunternehmer: Pihl & Søn A/S / Dänemark

Standort: Domagkstraße, Münster

Architekturbüro: Vilhelm Lauritzen Architects,
COBE Architects / Dänemark

Fassadenbau: Feldhaus Fenster + Fassaden

Glasverarbeitung: vandaglas GmbH,
Saint Gobain Glassolutions Objektcenter GmbH Standort Radeburg),
CLIMApplusSECURIT-Partner

Fotos: © pihl koncernen





„Hotel Management Circle“ – ein Leitfaden

Die Kosten für Energie, Mitarbeiter und Lebensmittel sind deutlich gestiegen. Höhere Übernachtungspreise reichen nicht aus, um die gestiegenen Kosten zu decken. Dies führte zu einer Verringerung des operativen Betriebsergebnisses („Gross Operating Profit“ – GOP) von 27 % im Jahr 2020 auf 23,68 % im Jahr 2022. Die finanzielle Belastung durch gestiegene Mitarbeiter- und Kreditkosten setzt die Margen weiterhin unter Druck. Um im heutigen dynamischen Hotelgewerbe erfolgreich zu sein, müssen Führungskräfte eine Vielzahl von Fähigkeiten und Kenntnissen im Management eines Betriebes beherrschen. Die Prodingler Beratungsgruppe hat aus ihrer langjährigen Erfahrung und ihren umfassenden Branchenkenntnissen den „Hotel Management Circle“ entwickelt, der die vier zentralen Kompetenzfelder im Prozessmanagement von Hotelbetrieben definiert. Dieser Leitfaden hilft Hotelmanagern, fundierte Entscheidungen zu treffen, um in volatilen Zeiten erfolgreich zu führen und betriebliche Abläufe effektiv zu steuern.

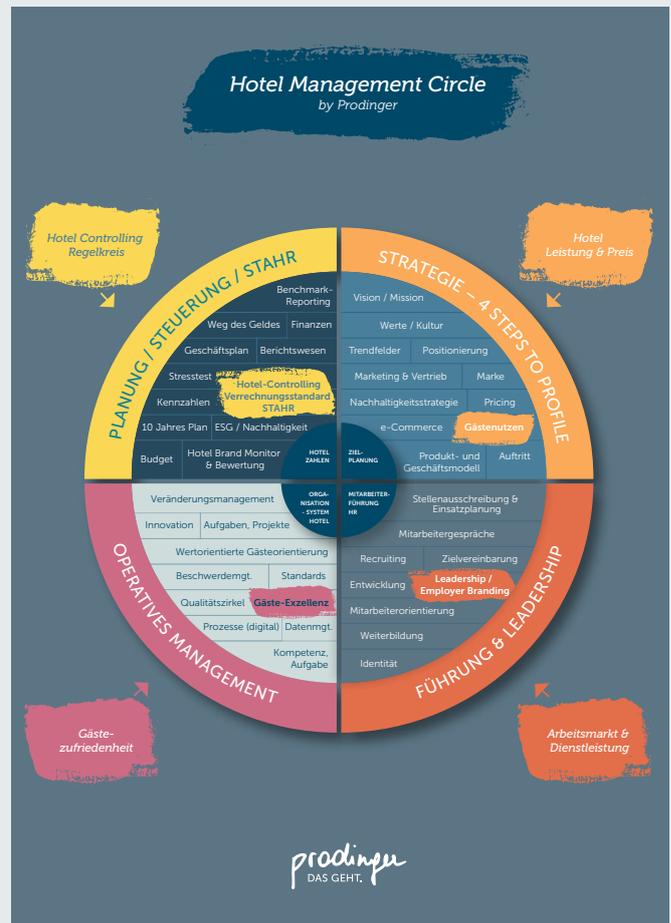
Die vier zentralen Kompetenzfelder im Prozessmanagement

1. Planung & Steuerung

Dieses Kompetenzfeld umfasst alle Aktivitäten, die notwendig sind, um Ziele zu definieren, Fortschritte zu überwachen und bei Bedarf Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Es beinhaltet die Budgetierung, die Leistungsanalyse sowie die Planung von Ressourcen, um sicherzustellen, dass die Unternehmensziele effektiv erreicht werden.

2. Strategie

Im Kern jedes erfolgreichen Unternehmens steht eine durchdachte Strategie. Diese sichert den langfristigen Erfolg. Das Strategie-Kompetenzfeld befasst sich mit der Marktanalyse, der Definition von Wettbewerbsvorteilen, der Zielsetzung und der Ausarbeitung konkreter Handlungspläne, um nachhaltiges Wachstum und Erfolg zu erzielen.



3. Führung & Leadership

Die Fähigkeit, zu führen und ein Team zu inspirieren ist entscheidend für jedes produktive Hotelmanagement. Dieses Kompetenzfeld konzentriert sich auf die Entwicklung von Führungskräften, welche ihre Mitarbeiter motivieren, eine positive Unternehmenskultur fördern und die Ausrichtung aller Aktivitäten auf die Unternehmensziele sicherstellen.

4. Operatives Management

Die tägliche Betriebsführung und die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in allen Hotelbereichen fallen in dieses Kompetenzfeld. Dazu zählen die Verwaltung des Gästeservices, die Organisation von Housekeeping und Gastronomie, die Instandhaltung und alle weiteren Aspekte, die unmittelbar die Gästezufriedenheit und die operative Effizienz betreffen.

In jedem dieser Kompetenzfelder sind spezifische Fähigkeiten und Wissensgebiete erforderlich, die Hotelmanager beherrschen sollten, um ihren Betrieb erfolgreich zu führen. Der „Hotel Management Circle“ von Prodingler bietet einen umfassenden Rahmen, um die Komplexität des Hotelmanagements zu strukturieren. Führungskräfte erhalten das Rüstzeug, ihr Hotel effektiv und zukunftsorientiert zu leiten.

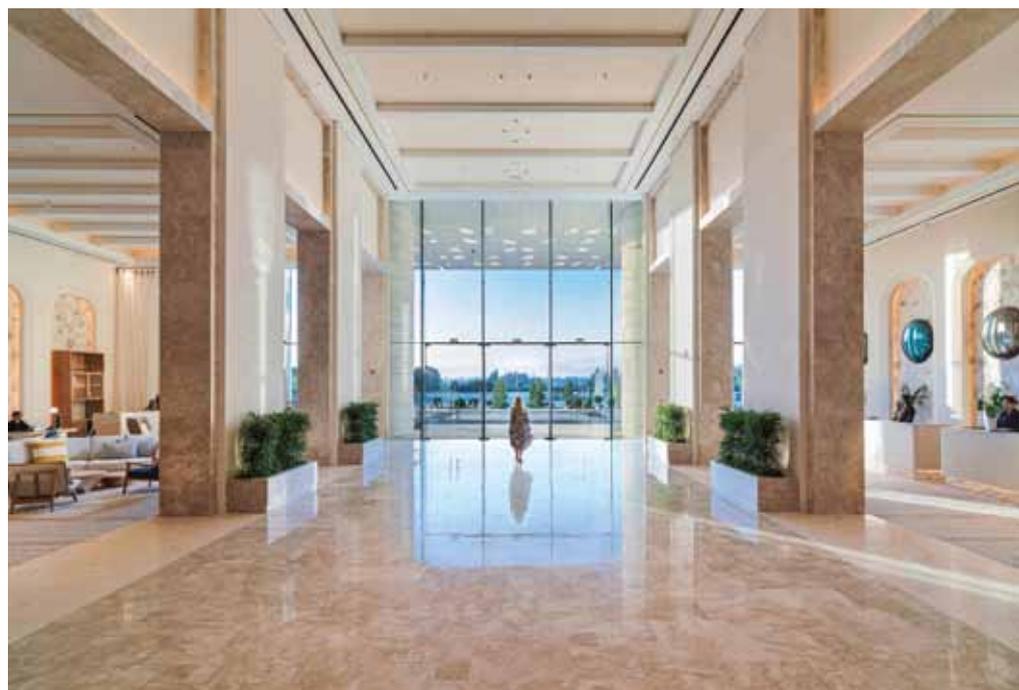


Wenn die Würfel fallen ...

Zypern, nach Sizilien und Sardinien die drittgrößte Insel des Mittelmeers, profitiert von einem angenehm mediterranen Klima und herrlichen Landschaften. Im Süden bei Limassol gelegen lockt seit Kurzem das Luxusresort „City of Dreams Mediterranean“, das mit seinem integrierten Casino ganz bestimmte Urlaubsbegierden befriedigt. Wir waren vor Ort und versuchten, in die Welt der Slotmaschinen und Pokertische einzutauchen.

Text: Peter A. de Cillia; **Fotos:** City of Dreams Mediterranean

Gleich vorweg angemerkt – der Autor dieser Geschichte ist weder ein Casino-geher noch Versther. Kartenspiele und Casino-Spielautomaten werden mir ewig ein unergründliches Mysterium bleiben. Man kann ja ruhig einige Dinge im Leben auslassen. Ich blende also zunächst das Casino und die ob eines vermeintlichen Gewinnes starr fixierten Spieler darin aus und konzentriere mich auf das Hotel. Und wer die imposante Empfangshalle des Hotels betritt und über den elfenbeinfarbenen Marmorboden schreitet, findet sich augenblicklich in einer anderen Welt wieder und gerät unweigerlich ins Staunen. Bis zu achteinhalb Meter hoch ist die lichtdurchflutete Lobby, an deren Decke wie spielerisch Lichtreflexe tänzeln. Der Eingangsbereich mündet in dem größten Casino Europas. Im gesamten Hotel werden





neue Maßstäbe für ein ganz besonderes Urlaubserlebnis gesetzt. Luxus und Vielfalt sind die beiden Schlagworte, die das neue Resort auf einer Fläche von 36.000 m² am treffendsten beschreiben. Alles hier ist groß und ausladend dimensioniert. Gedanken an Las Vegas oder Macao kommen sogleich auf – die Optik ist eine ähnliche – wobei hier sehr auf Qualität der verwendeten Materialien gelegt wurde. Mit Monte Carlo würde ich den Standort nicht messen, da im Vergleich zu modern.

Alles an dem Resort ist groß und eindrucksvoll, dabei folgt die Architektur augenscheinlich auch einem minimalistischen Konzept. So ragt das strahlend weiße Gebäude, das sich wie eine Pyramide nach oben verjüngt, 16 Stockwerke in den azurblauen Himmel. Die einzelnen Wohneinheiten, die aussehen, als wären sie wie Würfel übereinandergestapelt, sind für Aussichten auf das Meer oder den Salzsee mit bodentiefen Fenstern versehen. 476 Zimmer und 24 Suiten mit sehr viel Raum zollen der Philosophie des Hauses alle Ehre – die „kleinste“ Einheit misst 50 m². Die Suiten erstrecken sich auf einer Fläche zwischen 165 und 580 m². Alles ist luftig, weitläufig und sorgt für ein Gefühl von lässiger Geborgenheit. Jede Wohneinheit besticht mit reduzierter Stilistik und geschmackvollen Designermöbeln und einer warmen, zurückgenommenen Farbgebung. Die Bäder präsentieren sich ebenfalls als großzügige Wohlfühloasen mit Böden und Becken aus Marmor, einer Regendusche und einer frei stehenden Badewanne. Und nicht zu vergessen: die kuscheligsten Bademäntel ever.



Vielfalt auf dem Teller

Wer viel spielt, der will auch viel essen. Das gastronomische Angebot des Resorts ist auf einem Topniveau. Mehrere Restaurants und Bars sorgen für das leibliche Wohl, die kulinarische Bandbreite reicht von orientalischer Küche über feine europäisch-mediterrane Speisen bis hin zu panasiatischer Fusion-Cuisine. Das „Anaïs“ als Beispiel lädt auf eine kulinarische Reise nach Frankreich ein und bringt französische Klassiker auf den Tisch. Es werden dabei vornehmlich regionale und saisonale Zutaten verwendet, viele davon kommen aus dem eigenen Biogarten des Resorts. Das „Amber Dragon“ hingegen konzentriert sich auf panasiatische Gerichte, die übrigens auch in dem mit einem Michelin-Stern dekorierten „Dragon“-Restaurant des Schwesternhotels in Macau serviert werden. Kleinere Häppchen kombiniert das Casino-Restaurant „Center Stage“. Das Buffet-Restaurant „Aura“, bietet an seinen Live-Cooking-Stationen eine opulente Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten. Für einen Espresso oder Prosecco zwischendurch ist das „Veranda Café“ die richtige Adresse, für erfrischende Drinks und Snacks am Pool empfiehlt sich die „Aqua Bar“, die am Abend und in der Nacht zur lässigen Partylocation mit wechselnden DJs umfunktioniert wird.

Vergnügen ohne Ende

Luxus und Vergnügen gehen im City of Dreams Hand in Hand. Wer hierher kommt, der sucht und will viel Spaß und Unterhaltung, und genau dies bietet das neue Hotel ohne Ende. Gäste erfrischen sich in der weitläufigen Poollandschaft, für weitere Badefreuden steht der hoteleigene Aquapark mit zahlreichen Rutschen und einer Surfwelle zur Verfügung. Familien und Kinder toben ausgelassen im Adventurepark.

Wer seine Zeit lieber mit Shoppen verbringt, muss das Haus nicht zwingend verlassen. Immerhin verfügt das Resort über eine eigene Shopping Mall mit Boutiquen internationaler Designer und Schmuckhersteller. Das Renu Spa & Fitness verfügt über einen asiatisch angehauchten Wellnessbereich, dessen Behandlungsmenü sich auch am berühmten Spa des Schwesternhotels Morpheus in Macau orientiert. Dieses wurde im Jahr 2020 vom



Forbes Travel Guide als „Spa of the Year“ ausgezeichnet. Und es wundert einen nicht, dass an Firmen ebenfalls gedacht wurde, verfügt das Hotel doch über 8.000 m² Veranstaltungsflächen im Innen- und Außenbereich.

Ausgezeichnete Nachhaltigkeit

Auch wenn das Hotel der Maxime des Größer-Schneller-Weiter folgt, fühlt es sich dennoch in hohem Maße der Nachhaltigkeit und dem Umweltschutz verpflichtet. Tatsächlich ist es das erste Hotel auf Zypern, das noch während der Planungsphase mit dem Britischen Nachhaltigkeitszertifikat BREEAM prämiert wurde. Bei den European Property Awards 2023 erhielt es gar drei Auszeichnungen: als „Beste Hotelarchitektur in Europa“, als „Bestes nachhaltiges kommerzielles Projekt in Europa“ und als „Bester Hotelneubau & bestes Design auf Zypern“. Diese Auszeichnungen sind wohlverdient, denn das Resort folgt einem umfassenden Nachhaltigkeitskonzept. So wurden beim Bau der Hotelanlage ausschließlich Materialien aus verantwortungsvollen Quellen verwendet; modernste Technologien ermöglichen bis heute eine stetige Optimierung der Energieeffizienz. Letzterer wurde zusätzlich durch den Bau von Photovoltaikanlagen, deren 4.000 Solarpaneele bei voller Leistung 1,2 MWh erzeugen können, und durch eine Fassadenbeschattung Rechnung getragen. Auch das Thema Abfallvermeidung zählt zu den Prioritäten: Die Bestellung von Baumaterialien „just in time“ und deren ordnungsgemäße Handhabung und Lagerung ermöglichte immerhin eine Reduktion der Bauabfälle um mehr als 12,5 Tonnen pro 100 m² Baufläche. Um den Kohlendioxidausstoß zu verringern, wurden im Resort 130.000 Bäume und heimische Flora gepflanzt, die eine herrlich grüne Oase bilden, die respektvoll Bezug nimmt auf die typische Vegetation der unmittelbaren Umgebung. Ein ausgeklügeltes Hightech-System recycelt Grauwasser, das zur Bewässerung der weitläufigen Gartenanlage verwendet wird. Beim Einkauf von Lebensmitteln und anderen Produkten achtet das Management auf kurze Wege, weshalb der Großteil von lokalen Produzenten stammt. Um Landwirte vor Ort und eine artgerechte Nutztierhaltung zu unterstützen, will das Resort bis 2025 ausschließlich Eier aus Freilandhaltung anbieten.



Fazit

Die einen würden das Hotel als „großen Kasten“ bezeichnen, die anderen als perfekte Entertainmentburg, die augenscheinlich demonstriert, dass man Größe durchaus auch mit Geschmack kombinieren kann. Für all diejenigen, die für einige Tage unbekümmert in eine luxuriöse Welt mit viel Fun-Faktor auf hohem Niveau eintauchen und dabei von vielen Spielwilligen begleitet werden wollen, für diejenigen hat das Resort durchaus viele Reize. Besonders positiv anzumerken ist die Professionalität und Herzlichkeit der Servicebrigade und die hohe Qualität der Kulinarik.

www.cityofdreamsmed.com.cy/en

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					





Winterschlaf von Emily Thomas und Angelique Tscherne

Die Alpen-Hotellerie im Wandel

Welche Trends sind im Alpentourismus zu erwarten, welche Chancen gibt es und was müssen wir tun, um diese zu ergreifen?

Text: Architekt Christian Prasser

Die Hotellerie in den Alpen muss sich stetig mit einer Neuorientierung auseinandersetzen. Die Beweggründe für einen Urlaub in den Alpen ändert sich rasant. Welche Trends zeichnen sich jetzt schon ab? Dieser Frage geht unter anderem die New Design University in St. Pölten (NDU) im Entwurfstudio Innenarchitektur mit Schwerpunkt Hospitality Design

mit dem Blickwinkel auf die Generation Z (GenZ) nach. Im Rahmen des Alpine Hospitality Summit by Prodingler am 16. Mai in Kitzbühel werden Auszüge die Entwurfsarbeiten präsentiert.

Die Entwicklung von Berghotels

Der Alpine Hospitality Summit präsentiert hierzu einen Trendreport, an dem Studierende der NDU unter der Leitung von Univ.-Prof. Mag. Arch. Christian Prasser beteiligt waren, und beleuchtet, wie die Technologieaffinität der GenZ die Erwartungen an digitale Dienstleistungen wie schnelle Buchungsprozesse und automatisierte Check-ins erhöht. Zugleich bleibt der Wunsch nach authentischen Reiseerfahrungen und persönlichem Service bestehen. Zudem werden die Sinus-Milieus in Zusammenarbeit mit dem Meinungsforschungsinstitut INTEGRAL genutzt, um in Zeiten von Big Data individualisierte und personalisierte Angebote für die Gäste der Zukunft zu entwerfen. Bis 2030 wird die alles andere als homogene GenZ bereits 35 Prozent des Gästeaufkommens



Bearcave von Emily Thomas und Angelique Tscherne

im Tourismus ausmachen. Natur alleine ist für die GenZ allerdings nicht genug – die Inszenierung des Ortes gewinnt enorm an Bedeutung, wobei pragmatische Fragen die Basis vieler Entscheidungen bilden.

Die einzelnen Entwürfe

Die Entwurfskonzepte zeigen individualisierte und personalisierte Hotelzimmer, die mit Apps und Smart-Technologie an die Vorlieben der Gäste angepasst werden können, sowie multifunktionale Räume, die sowohl für Arbeit als auch Entspannung geeignet sind. Diese Ansätze sind eine Antwort auf den Trend zum Bleisure (Business + Leisure) Reisen. Ein Schwerpunkt des Entwurfes ist die Living Lobby – das pulsierende Herz des Hotels – und in den Etagen darüber die Sleeping Shelters – die Zimmeretage der GenZ. 23 Hotelentwürfe der NDU-Studierenden liegen als Rechercheergebnis vor, die im Austausch mit INTEGRAL Markt- und Meinungsforschungsgesellschaft und Pro-dinger Tourismusberatung und von Seiten der NDU von Martina Küng-Fürlinger, Dieter Spath und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden.

In den folgenden vier Ausgaben von HOTEL&DESIGN wird jeweils eine Entwurfsarbeit mit der Grundlage der Sinus-Jugendmilieus www.integral.co.at/sinus-milieus/sinus-jugendmilieus vorgestellt.



Außenansicht von Melanie Hofbauer und Daria Loukianova



Feuerstelle von Hofbauer und Loukianova

Architekt Christian Prasser ist Professor für Innenarchitektur an der New Design University in St. Pölten und Inhaber von CP ARCHITEKTUR. Das Büro wurde mehrfach in den Bereichen Hospitality, Bauen im Bestand, Holzbau und Produktdesign mit Preisen ausgezeichnet.

Fast Facts

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

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



Dach von Fabian Herda und Christoph Pözl



Erfolgreiche Eröffnung

Zwei außergewöhnliche neue Restaurants bereichern seit dieser Wintersaison das Großarlal im Salzburger Land. Die Pizzeria & Cantina Inferno in der Talstation und die Skylounge Wolke 7 in der Bergstation der neuen Kieselbahn, beide unter der Leitung der drei Hotelbetriebe DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort, Nesslerhof und Dorfkind.



Neben dem hohen Qualitätsstandard und den erstklassigen Gerichten dürfen sich Gäste auf ein beeindruckendes 360-Grad-Panorama und gute Stimmung freuen. Unter anspruchsvollen Wintersportlern bekannt, entwickelt sich der österreichische Skiort Großarl auch zur Feinschmecker-Destination. DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort ist ein Grund dafür.

Geniale Kooperation

Karin und Peter Hettegger, Gastgeber des Luxusresorts, bringen mit den befreundeten Hoteliersfamilien Neudegger und Pichler das 5-Sterne-Erlebnis mit einem modernen Hüttenkonzept auf den Berg. Dabei ist der Name Programm: Auf knapp 2.000 Metern können sich Besucher zwischen Himmel und Erde wörtlich auf Wolke 7 fühlen. In der Bergstation der Kieserlbahn gelegen, erhebt sich die Skylounge Wolke 7 über dem Tal.

Rundum-Genuss

Mit einer 360-Grad-Panoramaterrasse bietet sie nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch faszinierende Ausblicke auf die umliegende Alpenlandschaft. Feinschmecker können sich auf eine vielfältige Speisekarte freuen, die von Thunfisch-Ceviche über Pulpo und Dorade bis hin zu hausgemachter Pasta reicht. Zusätzlich werden an der Front-Cooking-Station täglich verschiedene Currys zubereitet. Wer traditionelle Schmankerl bevorzugt, wählt Wiener Schnitzel oder den hausgemachten Kaiserschmarrn. Wie für eine Lounge üblich, darf die musikalische Begleitung nicht fehlen. Fünf Tage die Woche gibt es täglich von 12 bis 16 Uhr



feinsten DJ-Sound. Die Stuben im Bergrestaurant bieten Platz für 90 Personen und bei gutem Wetter für weitere 140 Personen auf der Terrasse.

In der Talstation der Kieserlbahn lockt die neue Pizzeria & Cantina Inferno mit italienischen Klassikern. Auf der Karte steht eine große Auswahl an Pizzen, exquisiten Pasta-Gerichten und verlockenden Desserts. Besonders ist auch das stilvolle Ambiente im stylischen Look. Eine Margaritha-Pizza kostet 10,90 Euro, die feurige Hauspizza mit Salami, Speck, Champignons und Chili 14,90 Euro und die Trüffelpizza 22,90 Euro.

„Die zwei neuen Restaurants werden super von den Gästen angenommen und wir haben schon viel positives Feedback zum Konzept, der Qualität und den Designs bekommen“, erzählt Karin Hettegger. „Auch die Zusammenarbeit mit unseren befreundeten Gastfamilien Pichler und Neudegger aus Großarl läuft sehr gut und wir blicken einem erfolgreichen Saisonabschluss entgegen.“



Farbpsychologie und Möbeldesign

Ein Restaurantbesuch ist heute weit mehr als eine kulinarische Erfahrung – er ist ein Zusammenspiel aus hervorragendem Essen, aufmerksamem Service und einer einladenden Atmosphäre. Jedes Detail, von der Farbgebung bis zum Möbeldesign, beeinflusst das Gesamtbild des Restaurants. Bereits beim Betreten spüren die Gäste, ob sie sich wohl und willkommen fühlen. Sie entscheiden aufgrund der Atmosphäre unbewusst, wie lange sie verweilen und ob sie wiederkommen werden.



Restaurant Bullinarium, Restaurantbereich



Restaurant Bullinarium, Barbereich

Die Kraft der Farben

Farben haben eine tiefgreifende emotionale und psychologische Wirkung auf Menschen. Jede Farbe hat ihre eigene Energie und Kraft, die wir in allen Lebensbereichen unbewusst wahrnehmen. So auch bei einem Gastronomiebesuch. Farben im Gastro Interior können, wenn sie richtig eingesetzt werden, den Charakter und Stil des Restaurants verstärken. Warme Farben wie Braun- und Beigetöne fördern eine gemütliche und gesellige Atmosphäre, während kühle Farben wie Blau eine klare, ruhige und entspannte Umgebung schaffen. Eine disharmonische Farbgestaltung in gastronomischen Betrieben kann dagegen zu Unruhe bei Ihren Gästen führen und sich negativ auf die Wahrnehmung des Restaurants und letztlich das Gästeelebnis auswirken.

Die Rolle des Möbeldesigns

Auch das Möbeldesign hat einen Einfluss auf die Atmosphäre und den Erfolg eines Restaurants. Rustikale Möbel können beispielsweise eine gemütliche und traditionelle Atmosphäre schaffen, während moderne Möbel ein zeitgemäßes und elegantes Ambiente vermitteln. Gastro-Möbel sollten immer das Gesamtkonzept Ihres Restaurants widerspiegeln.

Fünf Tipps zur Einrichtung Ihres Gastronomiebetriebs

1. Schaffen Sie eine harmonische Einheit aus Farben und Möbeldesign

Wählen Sie die Hauptfarbe für Ihren Gastraum sorgfältig aus, da der Ton das gesamte Ambiente prägt. Auch die Form der Möbel soll mit dem Farbschema harmonieren, um ein einheitliches Erscheinungsbild zu schaffen.

Beispielsweise passen Möbel aus Holz gut zu warmen Erdtönen, sanften Pastellfarben bis hin zu gebrochenem Weiß, während moderne Möbel besser mit kühlen, neutralen Farben harmonieren. Schlichte Möbel in gedeckten Farben können durch kräftige Wandfarben wie Weinrot oder Dunkelgrün in Szene gesetzt werden, während weiße oder cremefarbene Wände die Schönheit antiker Möbel betonen.

2. Berücksichtigen Sie die Größe der Räume bei Farb- und Möbelwahl

Die richtige Kombination von Farben und Möbeln kann Räume optisch größer, kleiner, weiter, flacher oder höher erscheinen lassen. Dunkle Farben haben die Tendenz, einen Raum kleiner und auch intimer zu machen, während helle oder kühle Farben ihn öffnen und weiten.

3. Setzen Sie Kontraste

Ein mutiger und gekonnter Einsatz von Farbkühnheit kann wahre Wunder bewirken. Farbkontraste können überraschen und Dynamik schaffen. Sie können die Aufmerksamkeit Ihrer Gäste und die optische Wirkung des Raumes verstärken.

4. Achten Sie bei Ihren Restaurantmöbeln auf Komfort und Funktionalität

Nicht nur das stilvolle Erscheinungsbild und die perfekte Anpassung an den Charakter des Restaurants sind wichtig für Gastro-Möbel. Sie sollten auch funktional, bequem und langlebig

sein, um den Gästen maximalen Komfort zu bieten. Mit unseren neuen Stühlen mit ADaption Funktion ist ein dynamisches Sitzen garantiert!

5. Richten Sie Ihre Einrichtung auf Ihre Zielgruppe aus

Berücksichtigen Sie bei der Gestaltung der Inneneinrichtung die Vorlieben und Erwartungen Ihrer Zielgruppe. Bunte

Farben können Familien mit Kindern ansprechen, während dunklere Töne diejenigen anziehen, die Behaglichkeit und Exklusivität suchen. Durch die richtige Kombination aus Farben und Möbeldesign können Sie eine Atmosphäre schaffen, die die Erwartungen Ihrer Gäste erfüllt, sie angenehm überrascht und damit zum Wiederkommen einlädt.

Symphonic by ADA | www.symphonic.at



Frühlingserwachen

Mit dem Frühling erwacht die Natur wieder, und auch Schlumberger lässt mit dem Sparkling Spring Frühlingserwachen aufkommen. Dabei erstrahlt der bewährte Rosé Brut für kurze Zeit in einer limitierten Special Edition mit floralem Design. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von weiteren kulinarischen Genüssen inspirieren.



Ab sofort kann der Sommer kommen

Der Gastgarten ist voll, die Gäste in guter Stimmung. Als Barometer dafür eignen sich beste Drinks, ob pur oder gemixt. Hauptsache die Qualität stimmt, denn anspruchsvolle Gäste möchten jederzeit verwöhnt und positiv überrascht werden.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Ausgezeichnet

Familie Pichler, die hinter dem heimischen Unternehmen spusu steht, schätzt den Wettbewerb und gewinnt ihn gerne. Vor acht Jahren wagte spusu den Eintritt in den gesättigten Mobilfunkmarkt und hat sich seitdem erfolgreich etabliert. Im Mai 2023 debütierte Andrea Pichler als Winzerin und präsentierte gleich drei exquisite Sorten an spusu-Wein. Nicht einmal ein Jahr später können die neuen Kreationen bereits mit zahlreichen Auszeichnungen glänzen. Der spusu-Wein „the first“ (Gemischter Satz) räumte kürzlich sogar bei den renommierten „Global Wine Masters“ in London die höchste Auszeichnung ab. Auf diesen Erfolgen baut die Familie Pichler auf, erweitert ihr Sortiment und errichtet eine eigene Weinkellerei.

Innovatives Design

In Kollaboration mit dem schottischen Designmuseum V&A Dundee lüftet The Dalmore den Vorhang für den zweiten Akt der „The Dalmore Luminary Series“. Die dreiteilige Serie, welche traditionelles

Handwerk mit modernem Design vereint und Koryphäen sowohl der Whiskykunst als auch der Architektur zusammenbringt, beherbergt in neuester Auflage eine einzigartige bernsteinfarbene Skulptur sowie ein exklusives Sammleretui. Enthalten sind jeweils zwei neue, außergewöhnlich seltene Highland Single Malt Whiskys:

die „Rare Luminary 2024 Edition“ und die „Collectible Luminary No. 2 2024 Edition“. Verantwortlich für die limitierte Serie zeichnen Melodie Leung, Associate Director bei Zaha Hadid Architects, Gregg Glass, Master Whisky Maker bei The Dalmore, sowie Master Distiller Richard Paterson.





Mode einmal anders

Veuve Clicquot und die britische Modedesignerin Stella McCartney haben gemeinsam eine innovative Alternative zu Tierleder auf Traubenbasis entwickelt. Das neuartige Material wird aus den Nebenprodukten der Weinlese von Veuve Clicquot



hergestellt und wurde für die Herstellung von sechs Stella-McCartney-Accessoires verwendet, von denen eine Auswahl bei der Summer 2024 – Runway Show während der Pariser Fashion Week vorgestellt wurde. Ziel war es, die gemeinsamen Werte und das langfristige Engagement der beiden LVMH-Häuser für Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und regenerative Praktiken durch Mode zu verkörpern.

Unaussprechlich gut

Das lang erwartete Dritte Kapitel in der Torabhaig Legacy Serie ist endlich da. Inspiriert von der atemberaubend wilden Küste der Isle of Skye, wird dieser einzigartig elegante Whisky aus sorgfältig gezähmtem, stark getorfem Getreide destilliert. Durch die Reifung in Bourbon-, amerikanischen Eichen-,



Oloroso- und Pedro-Ximenez-Fässern entfaltet sich ein reichhaltiger Geschmack mit süßen und würzigen Nuancen, der von einem Hauch von Sherry beeinflusst wird. Mit subtilen Noten von Torfrauch, Zitrusfrüchten und einer ausgewogenen Eichenwürze bietet Cnoc Na Mòine ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Der Name Cnoc Na Mòine, übersetzt als „Hügel aus Torf“, verweist auf die geografische Verankerung dieses Meisterwerks in Knoydart, einem Ort, der von der Destillerie aus über die Sound of Sleat hinweg zu sehen ist. Jeder Schluck von Cnoc Na Mòine entführt in die wilde Schönheit der schottischen Landschaft und erzählt die Geschichte des Landes mit jedem Aroma.

Der Prinz der Aperitifs

Seit 1962 schon begeistert der legendäre „Rosso Antico“ Wermuth-Feinschmecker als Aperitif mit unvergleichlicher Raffinesse und Eleganz. Bereits seine tiefdunkle, schokoladenbraune Farbe mit schimmernden Bernsteinreflexen lässt das köstliche Innere erahnen: Blumige Noten treten hervor, gefolgt von exotischen Gewürzen und balsamischen Nuancen. Kreiert aus ausgewählten Weißweinen sowie 33 Botanicals, entfaltet sich schließlich ein intensiver Geschmack, sanfte Süße und angenehme Säure ergänzen sich perfekt. Diese vollmundigen Aromen machen „Rosso Antico“ zu einem wahren Fest für die Sinne und laden dazu ein, besondere Momente mit Stil und Eleganz zu feiern – pur, auf Eis serviert oder als raffinierte Zutat in kreativen Cocktails.



© Campari Austria

Reife Einsichten

Österreichischer Wein beweist sein Reifepotenzial: Der Getränkegroßhändler Del Fabro Kolarik rückt mit seinem Programm „Selten gut gereift“ österreichische Weine und deren Reifepotenzial in den Fokus. Gereifte Weine ermöglichen Gastronominnen und Gastronomen eine einzigartige Gestaltung ihrer Getränkekarte. Die Weinraritäten aus dem Sortiment von Del Fabro Kolarik sind dabei nicht nur für Weinkenner, sondern auch für breiteres Publikum zugänglich, denn ein Drittel des Sortiments ist für den glasweisen Ausschank geeignet. Das Raritätenprogramm von Del Fabro Kolarik umfasst jährlich rund 80 gereifte Weine aus Österreich.



Italienischer Genuss einmal anders

Neben den bewährten Klassikern wie dem Campari Spritz oder Negroni, serviert man dieses Jahr auch den speziell zur Ballsaison komponierten Negroni dell'Opera. Der Negroni dell'Opera von David Penker, dem mehrfach ausgezeichneten Headbartender der Bar Campari, kreiert, vereint auf elegante Weise die klassischen Zutaten Campari, Gin und Wermut und erhält durch einen Hauch Schokolade und dem alpinen Charakter des Kräuterlikörs Amaro Braulio einen besonderen Twist. Natürlich auch im Sommer zu genießen.

Die farbenfrohen Drinks

Das Sortiment von Shatler's Cocktails wurde ab März 2024 noch trendiger – denn dann starten die neuen Cocktails Shatler's Sprizz und Shatler's Erdbeer Daiquiri durch. Ready to drink in gewohnt hoher Qualität läuten die neuen Sorten die Sommersaison ein. Im beliebten Erdbeer-Daiquiri trifft saftige Erdbeere auf frische Zitrone und hochwertigen Rum – und schafft sowohl sommerliche Cocktailmomente in der Dose als auch im Glas. „Sprizz“-ig wird es mit dem neuen Shatler's Sprizz. Leicht bitter mit echtem Blutorangensaft hebt Shatler's damit das Aperitif-Game auf ein neues Level und verwandelt den beliebten Sprizz in einen stylishen Cocktail.



Bio gibt jetzt Stoff

Gösser setzt mit der neuen Biorezeptur und der neuen, innovativen Mehrwegverpackung gleich mehrere Meilensteine in der Bierkategorie – eine Einladung für Generation Y und Z. „Gerade jüngere Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugen laut einer Studie nachhaltige Marken – und zwar zu 90 Prozent. (Vgl. Ipsos 2022). Genau hier kommt die neueste Innovation ins Spiel: Mit Gösser Biostoff ist ein Bio-Lagerbier auf den Markt, das all diesen Bedürfnissen gerecht wird und sowohl mit seinem angenehmen und leicht trinkbaren Geschmack als auch mit dem stylischen Auftritt in der innovativen Mehrweg-Kleinflasche vor allem auch die jüngeren Erwachsenen ansprechen wird“, so Michael Wallner, Marketing Director bei der Brau Union Österreich.





© Top Spirit

Life is a Cabaret

Hendrick's Grand Cabaret ist ein dekadenter Gin für Freigeister. In Österreich ist Grand Cabaret ab sofort und limitiert erhältlich.

Österreich-Premiere für Hendrick's Grand Cabaret. Die neueste Limited Edition von Master Distiller Lesley Gracie besticht durch ein reichhaltiges Ensemble heller Aromen und richtet sich an alle freigeistigen Seelen, die einen wilden, aber dennoch erfrischenden Tropfen für ihre glorreichen Zusammenkünfte suchen. Die neue Kreation wird international in über

50 Märkten verfügbar sein. Die neuen Limited Editions aus der Wunderkammer von Hendrick's Master Distiller Lesley Gracie werden jährlich mit Spannung erwartet. Nach Midsummer Solstice, Lunar, Neptunia und Flora Adora folgt mit Grand Cabaret die mittlerweile fünfte Edition der schottischen Kult-Ginmarke.



Lesley Gracie



Markenbotschafterin Katharina Schwaller

© Adrian Abmasen

Steinobst macht es möglich

Lesley Gracie ließ sich von einem Steinobst-Eau de Vie inspirieren, das Anfang des 20. Jahrhunderts auf modischen Pariser Partys mit einem Schuss Gin serviert und mit Rosen parfümiert wurde und dadurch an Popularität gewann. Sie ist seit Langem von der Idee fasziniert, mit ungewöhnlichen Kombinationen botanischer Früchte zu experimentieren, und doch war dies das erste Mal, dass sie Steinfrüchte auswählte, um ein reichhaltiges Kabarett an Aromen in einem Gin zu verankern. Pirouetten aus dekadenten Steinfrüchten teilen sich mit süßen Kräutern die Bühne und sorgen für ein elegantes sensorisches Festmahl, das köstlich verwöhnt und doch so leicht wie Seide ist.

Aromen-Vielfalt

„Ich bin immer auf der Suche nach Inspiration, und dieses Mal fand ich sie, als ich in historischen Rezepten für Steinfruchtbrände blättere – Eau de Vie, Pfirsichschnaps, Kirschliköre und dergleichen. Ich habe ein wenig herumgespielt und festgestellt, dass die verschiedenen Steinfruchtaromen zusammen eine schöne, reiche Geschmackstiefe ergeben. Dazu kamen süße Kräuter, um die lebendige Frucht abzurunden. Es ist das erste Mal, dass ich mit Steinfrüchten experimentiere. Ich liebe es, wie sie eine dekadente Geschmackstiefe hinzufügen, während sie gleichzeitig eine erfrischende Leichtigkeit beibehalten“, so Lesley Gracie über ihre neue Kreation.

Die österreichische Markenbotschafterin Katharina Schwaller freut sich über den neuesten Zuwachs in der Hendrick's-Familie: „Grand Cabaret feiert das Leben mit all seinen Facetten und Möglichkeiten. Er besticht mit Steinfrucht und Salbei-Zutaten, die in extravaganten Rezepten ausgelassener Feiern im frühen Frankreich gang und gäbe waren. Lesley Gracie möchte der Ausgelassenheit mit dieser Kuriosität ein Zeichen setzen. Ich freue mich zudem, dass diese Edition ausschließlich in der Gastronomie erhältlich sein wird und auf viele, spannende Rezepte.“

HENDRICK'S GRAND CABARET ROYALE

4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
4 cl Cranberrysaft
1,5 cl frischer Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup
5 cl Schlumberger Sparkling Brut

Die Zutaten in einer Champagner-schale vermengen und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Mit einer Gurkenscheibe garnieren.



HENDRICK'S CABARET FIZZ

4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
6 cl Thomas Henry Soda Wasser

Alle Zutaten vermengen und kurz umrühren. Mit einer Gurkenscheibe und einer Pfirsichspalte garnieren.



AROMA

Der klassische Wacholdercharakter von Hendrick's Gin wird durch die natürliche weiche Süße und die helle Fruchtigkeit von Steinfrüchten verstärkt, die die Frische der charakteristischen Gurkennoten ergänzen und betonen.

GESCHMACK

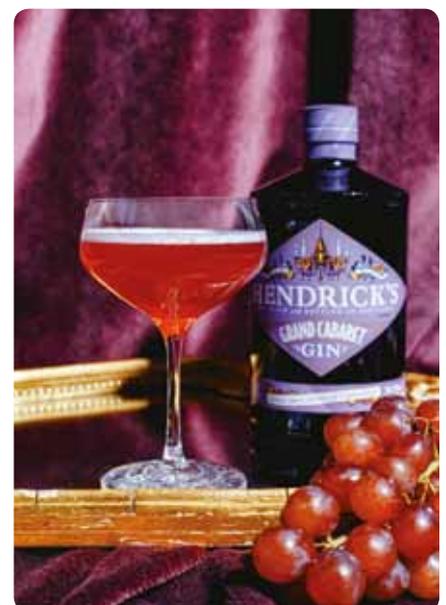
Steinfruchtaromen mit leichter, fruchtiger Frische, die durch süße aromatische Kräuter für einen köstlich weichen, fruchtigen Abgang sorgen.

www.topspirit.at

PURPLE LADY

4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
4 cl roter Traubensaft
2 cl Cointreau
2 cl frischer Zitronensaft
0,5 cl Zuckersirup

Alle Zutaten vermengen und kurz umrühren. Mit einer Gurkenscheibe und einer Weintraube garnieren.





© JURA

Die hohe Kunst der Kaffeezubereitung

Die Schweizer Traditionsmarke Jura präsentiert diesen Frühling gleich zwei neue Profi-Kaffeefullautomaten. Die neue W8 überzeugt vor allem mit ihren kompakten Abmessungen, während die neue X4 als robuster Alleskönner positioniert wird. Damit wird „Barista-Niveau“ für Büros, Selbstbedienungszonen und Verkaufsräume angeboten.

Kaffee gehört in Österreich zum Alltag. Ob im Büro, im Verkaufslokal oder in Selbstbedienungszonen – Konsumentinnen und Konsumenten schätzen Kaffeespezialitäten auf höchstem Niveau. Jura präsentiert zwei neue Profi-Modelle, die mit technischen Neuerungen die Kaffeezubereitung noch einfacher und noch perfekter machen. Und auch für die unkomplizierte Abrechnung ist dank Pocket Pilot 2.0 und MDB Connect gesorgt. „Perfekter Kaffee ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern vor allem der Technologie, die dahintersteckt. Wir arbeiten ständig an technischen Neuentwicklungen, um den

Kaffee genuss zu perfektionieren und praktische Anforderungen im Professional-Bereich zu erfüllen“, sagt Annette Göbel, Leitung Verkaufsförderung Jura Österreich.

Das kompakte Vorzeigemodell

Aufgrund ihrer geringen Abmessungen eignet sich die W8 von Jura besonders für Büros, Verkaufslokale oder Geschäftsräume. Neben ihrem überzeugenden Design ist sie mit technischen Raffinessen ausgestattet. So verfügt der kompakte Fullautomat



über den Professional Aroma Grinder der zweiten Generation (P.A.G.2) und die innovative Feinschaum-Technologie. Damit meistert die W8 insgesamt 17 Kaffeespezialitäten auf Barista-Niveau. Darüber hinaus ist sie einfach zu bedienen. Bei der Wahl von Kaffeespezialitäten mit Milch weist der intelligente Tassensensor „Coffee Eye“ sogar auf die richtige Tassenposition hin. Die W8 überzeugt außerdem mit einem integrierten Milchsystem-, Spül- und Reinigungsprogramm, einem abschließbaren Bohnenbehälter und Wassertank und modifizierbaren Programmfunktionen. Auch die Anbindung an verschiedene Bezahlssysteme oder Pocket Pilot 2.0 ist möglich, da die W8 mit einem MDB Connect oder einem Payment Connect ausgestattet werden kann.

Der robuste Alleskönner

Die X-Linie repräsentiert die robusten Alleskönner unter den Profi-Vollautomaten von Jura. Sie unterscheidet sich vom Vorgängermodell X6 durch technische Neuerungen und bietet nutzeroptimierte Kaffeemomente. Das neue professionelle Aroma-Mahlwerk der zweiten Generation (P.A.G.2) meistert gleich drei Brühprozesse: Die One-Touch-Lungo-Funktion kreiert Americanos und Lungos mit charakteristischem Aroma und milder Note. Die 3D-Brühtechnologie lässt das Wasser durch den frisch gemahlene Kaffee gleichmäßig und auf mehreren Ebenen durchströmen – ideal für einen Café Crème. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) sorgt für einen besonders intensiven Espresso. Darüber hinaus punktet die neue X4 mit ergonomisch gestalteten Komponenten und abschließbarem Bohnenbehälter und Wassertank. Der Alleskönner unterstützt selbstverständlich den MDB-Standard und bietet damit eine flexible Zahlungsanbindung. Mit ihrem zeitlosen Design ist die X4 ein Blickfang im Selbstbedienungsbereich, im Großraumbüro sowie auf der Theke des Caterers. Der Profi-Vollautomat offeriert ausschließlich Schwarzkaffee-Spezialitäten und eignet sich hervorragend für den Einsatz im Professional-Bereich, wo täglich bis zu 100 Kaffeespezialitäten konsumiert werden.

Zubehör und Erweiterungen

Für einen individuellen Bedienkomfort sorgen die Erweiterungen, die Jura für seine Profi-Vollautomaten bietet. Das optional erhältliche MDB-Interface 2.0 ermöglicht im Zusammenspiel mit dem MDB Connect die Anbindung an alle bekannten Kassen- und Abrechnungssysteme. Für bargeldlose Zahlungen per Smartphone sorgt Pocket Pilot 2.0. Als mobiles Bezahl- und Managementsystem verbindet er mittels Wi-Fi Connect Mobile Devices mit dem Kaffeevollautomaten. Mit dem Pocket Pilot 2.0 funktionieren sowohl das bargeldlose Bezahlen als auch die zentrale Maschinenüberwachung ganz ohne zusätzliche Infrastruktur.



Das neue kompakte Vorzeigemodell W8 von Jura.



Die X4 ist das neue Nachfolgermodell der X6 von Jura.

Seit 30 Jahren ist JURA Österreich auf dem heimischen Markt aktiv. Das Tochterunternehmen der 1931 in der Schweiz gegründeten JURA Elektroapparate AG etablierte die Traditionsmarke erfolgreich als Innovationsleader bei Kaffeevollautomaten in Österreich. Das Sortiment umfasst sowohl Vollautomaten für den Haushalt als auch professionelle Geräte für Unternehmen und die Gastronomie.

Die Professional-Kaffeevollautomaten von Jura sind bei autorisierten Professional-Partnern erhältlich.

www.jura.com



Die Verleihung der Schlemmer Atlas Awards an die TOP50-Köche Österreichs

© Transgourmet

Transgourmet PUR 2024

Transgourmet, Österreichs führender Gastronomie-Großhändler, stellte einmal mehr seinen Leader-Anspruch eindrücklich unter Beweis: Die sechste Auflage der Transgourmet PUR am 8. und 9. April im Salzburger Messezentrum konnte den Erfolg der Vorjahre nochmals toppen.

„Erstmals mussten wir die Eintrittskarten limitieren. Aufgrund der großen Nachfrage waren wir sprichwörtlich binnen Stunden für den ersten Messetag ausgebucht“, erzählt Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, vom großen Erfolg.

Die 5.000 Messebesucher – allesamt Gastronomen, Hoteliers und Branchen-Insider – erfreuten sich an der geballten Ausstellerkraft. Die PUR hat sich den Ruf als „perfekte Jahres-Start-Messe und Auftakt in die Sommersaison“ erworben. Heuer zeigten auf der PUR 190 Industriepartner, mehr als 100 Winzer aus dem In- und Ausland sowie Transgourmet mit seinem breiten Eigenmarkensortiment „echte Lösungsansätze und Innovationen.“ Die „Mega-Themen 2024“ waren einmal mehr Nachhaltigkeit, Wein, Bio und Plant-Based Sortimente. Ergänzend

dazu wurde gezeigt, „wie zeitgemäßer Fleischkonsum“ aussehen kann und muss. Lösungsansätzen zum – nach wie vor – grassierendem Mangel an Fachpersonal wird sich Transgourmet künftig durch „intelligente Convenience-Angebote von Köchen für Köche“ widmen.

Ein erster Vorgeschmack wurde dem Fachpublikum auf der PUR präsentiert. Zum zweiten Mal fanden die Verleihungen der Schlemmer Atlas-Awards vor Ort statt – u. a. im Rahmen der legendären „Big-Bottle-Party“.

Cook-Masterclasses

„Lernen von den Besten“, so das Credo für die Auswahl der Köchinnen und Köche für die sieben Cook-Masterclasses: Das gebotene Spektrum deckte alle wesentlichen Bereiche ab. In Zeiten der dünnen

Personaldecke ist in der Branche der Fokus auf Haltbarmachen, Verwerten und Lebensmittelsicherheit wichtig. Wie einfach Pasteurisieren und Sous-Vide-Garen mit den richtigen Geräten von der Hand gehen, bewies Thomas Donleitner von Rational in seinem Vortrag.

Eine Reise nach Italien traten Besucher der „Italia&Amore“-Klasse an: Piemonteser Delikatessen aus frischen Eierteigwaren waren Thema. Handgefertigt nach alten Traditionen und mit viel Liebe von stolzen kleinen Produzenten.

Am zweiten Messetag widmeten sich Fachvorträge den Themen Trüffel und Büffel, und traditionell lud Transgourmet Cook Gastköche auf die PUR ein. Heuer waren „so viele Hauben, Sterne und Punkte“ wie noch zuvor vertreten. Weiters gab es interessante Vorträge zum Thema „Kaffee“, Wein“ und „Destillate“.

WIBERG

Dekorativ,
bunt,
würzig



NEU!



Die facettenreiche Würzmischung WIBERG Avocado & Bowl punktet mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam. Sie verfeinert Avocados in sämtlichen Formen und gibt Bowls den letzten Schliff beim Finishen.

ALLES BUNT MACHT DER MAI

Köstliche Blüten geben wieder den Ton an.



In den besten Küchen des Landes gibt es nur ein Ziel: die Geschmacksknospen zum Aufblühen zu bringen! Man kann das durchaus wortwörtlich nehmen, denn es gibt eine ganze Reihe toller Produkte, die auf Blumen, Blüten und Blätter setzen. Da sich damit nicht nur Frühlingsalate, sondern die ganze Palette an Gerichten von der Vor- bis zur Nachspeise toppen lassen, machen sie die Küchen in jeder Hinsicht bunter und vielfältiger.

Handverlesenes aus Südtirol

Für herzhaftere und süße Speisen gleichermaßen geeignet sind zum Beispiel die zarten und samtigen Rosenblütenblätter aus der WIBERG Exquisite Linie in Bioqualität. Diese machen aus dem Lamm mit Trüffelkartoffeln und Rosenblütenbutter genauso ein unvergleichliches Geschmackserlebnis wie aus dem Milchreis „Surprise“, der mit weißer Schokolade & Knusperreis mit Rosenblütenzucker wohl jeden Gast zu einem Dessert verführt. Damit die optische Schönheit und der umwerfende Duft erhalten bleiben, werden die feinen Rosenblütenblätter von einem kleinen Familienbetrieb in Südtirol in liebevoller Handarbeit angebaut und geerntet.

Gleiches gilt für den WIBERG Bunter Alpenblütenmix, der naturbelassene Kornblumenblüten in fünf verschiedenen Farben

zu einer exquisiten Mischung vereint. Dank der feinen Honignote lässt sich damit sowohl ein Kaninchenrücken wie auch ein Schokoladenkuchen veredeln.

Zum Würzen und Garnieren

Alleine der schöne Anblick lässt Frühlingsstimmung aufkommen, setzen Blumenblüten doch entsprechende farbliche Akzente. Sie können aber auch aromatisch zur Vollendung eines Gerichts beitragen. Bestes Beispiel dafür ist der Würz-Blüten-Mix, der mit Porree und Petersilie eine herbe Note und dank Pfefferminzblättern auch eine angenehme Frische hinzufügt. Es wundert nicht, dass diese Mischung neben pikanten Gerichten gerne auch für frühlingshafte Suppen und Dips verwendet wird.

Weitere Optionen zum Dekorieren bietet der namensgebende Dekor-Blüten-Mix aus dem WIBERG À la Carte Sortiment. Hier kommen neben Rosen- und Kornblumen- auch Ringelblumenblüten zum Einsatz. Mit dieser wunderschönen Mischung unterschiedlicher Farbtöne werden Salate, Käseplatten, aber auch warme Speisen gekonnt aufgehübscht. Nicht zuletzt aufgrund der Ringelblumen kann aus diesem Produkt aber auch Tee gemacht werden.



Die Rezeptideen und alle WIBERG Produkte finden Sie auf unserer Website www.wiberg.eu sowie in unserem Webshop.



Für schöne Sommermomente

Mit den innovativen Kaffeelösungen und sommerlichen Iced-Kreationen von NESPRESSO PROFESSIONAL sorgen Sie bei Ihren Gästen in Hotellerie und Gastronomie diesen Sommer für herrlich erfrischende Genussmomente.

Egal ob Ihre Gäste gerade nur eine kurze Pause vom Alltag oder ihren Urlaub bei Ihnen verbringen, in der warmen Jahreszeit bieten eisgekühlte Kaffeerezepte die ideale Möglichkeit bei Ihren Gästen in Erinnerung zu bleiben. Die Nespresso Momento Coffee & Milk Maschine eignet sich bestens für die „Kalten“ Kaffeekreationen. Die Maschine hat eine neue „Cold“-Funktion für kalte Milch und kalten Milchschaum, mit der nun vier weitere Rezepte als „Iced“-Variante zusammen mit Eiswürfeln zubereitet werden können: Iced Cappuccino, Iced Flat White, Iced Latte und Iced Latte Macchiato.

Die ideale Kaffeewahl dafür ist unser Ice Intenso Kaffee, der speziell für eisgekühlte Kaffeerezepte entwickelt wurde und heuer wieder ab Mai über die Sommermonate verfügbar ist.

Abwechslung und Experimentierfreude

Bei der Nespresso Professional CREATIONS Range steht Variantenreichtum im Vordergrund – der neue Ice Intenso ist da keine Ausnahme. Durch Rezeptmöglichkeiten mit oder ohne Milch sowie je nach Geschmack mit Sirupen und Toppings gibt es viele raffinierte Möglichkeiten, den Kaffee einmal anders zu genießen.

Ein spezieller Arabica-Blend

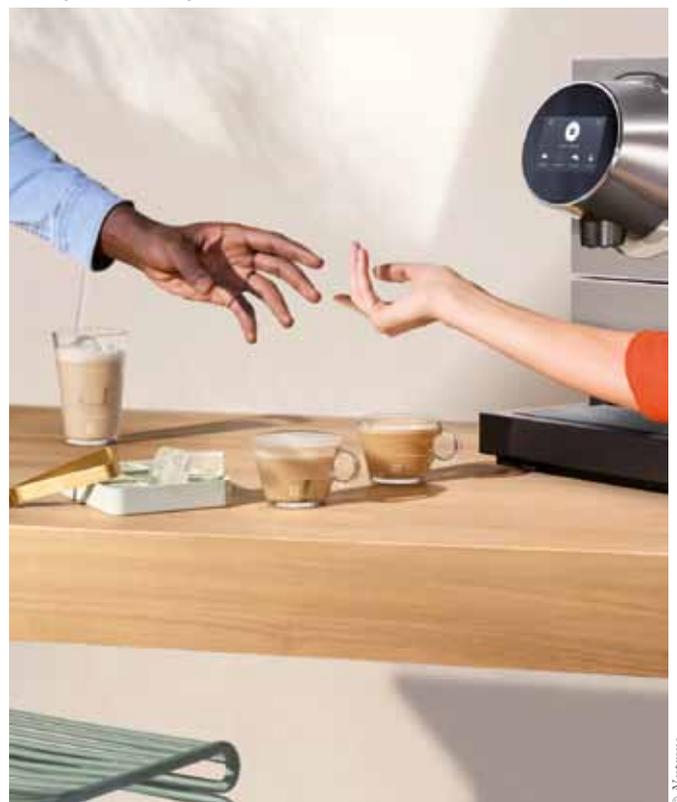
Um einen geschmacksintensiven Iced-Blend zu kreieren, braucht es eine perfekte Balance zwischen den Röst- und Mahlparametern, damit der Geschmack und die Aromen des Kaffees durch die direkte Zubereitung auf Eiswürfeln optimal zur Geltung kommen. Ice Intenso ist ein ausgewogener Blend mit 100 Prozent Arabica-Bohnen aus Peru und Indonesien, der speziell für Nespresso Professional entwickelt wurde. Das intensive Aroma besticht durch geröstete Getreide- und Holznoten mit dem klassisch bitteren Geschmack einer vollmundigen, dunklen Röstung. Ein spezielles Split-Roast-Verfahren ermöglicht die Entfaltung fruchtiger Noten, während die gewünschte Süße erhalten bleibt.



Ob mit oder ohne Milch, der Arabica-Blend ist wie gemacht für sommerliche Kaffeekreationen.

Als einfaches Basis-Rezept wird der Ice Intenso als Espresso (40 ml) über 3 große Eiswürfel à 30 g extrahiert und nach Belieben mit 90 ml kaltem Wasser oder kalter Milch aufgefüllt. Wer seinem Ice Intenso zusätzlichen Geschmack verleihen will, kann mit diversen Zutaten ganz einfach sommerliche Kaffeekreationen und -cocktails zubereiten. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Mehr Informationen und Inspiration für sommerliche Rezepte finden Sie unter www.nespresso.com/pro.

Die neue „Cold“ Funktion der Nespresso Momento Coffee & Milk Maschine ermöglicht perfekte „Iced“ Rezepte auf Knopfdruck.



© Nespresso



Tischkultur in der Branche muss Qualität und Vielfalt anbieten. Gäste wollen an allen Orten positiv überrascht werden. Die Natur kann dabei durchaus als Vorbild dienen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Bunte Vielfalt am Tisch

Gmundner Keramik zeichnet sich stets durch das feine Zusammenspiel von eleganter Ästhetik und dekorativer Raffinesse aus. Mit dem Geflammt-Design „Regenbogen“ wird diese Tradition auf charmante Weise fortgesetzt. Die bunte Kollektion zelebriert die Schönheit, Vielfalt und Lebendigkeit der Natur mit den verschiedenen Farben des Regenbogens. Sorgfältig von Hand gefertigt wird jedes Stück zu einem Unikat, das zugleich hohe Tischkultur und ausgelassene Fröhlichkeit ausstrahlt.

Opulenz ist angesagt

Mit dem neuen Dekor Paraíso Blue für das Service MY CHINA! erzählt SIEGER by FÜRSTENBERG eine opulente Geschichte von der Schönheit der Natur. Die Motive tropischer Gewächse und wilder Tiere wie Leoparden, Papageien oder Tukane nehmen uns mit auf einen Streifzug durch die Welt. Ein von Hand aufgetragener Stern aus Poliergold ziert jedes Teil der Kollektion und unterstreicht die besondere Handwerkskunst, in der jedes Einzelstück in der Porzellanmanufaktur entsteht. Der Dekor ist in einem zeitlosen Blaugrau gehalten und jedes Serviceteil mit zwei einrahmenden Linien versehen. Das neue handgefertigte Service MY CHINA! Paraíso Blue wird ab Anfang Juni 2024 erhältlich sein.



© SIEGER by FÜRSTENBERG



© Zanted Glas

Weltmarktführer mit ausgezeichnetem Design

Zwiesel Glas kann sich über zwei neue Auszeichnungen freuen: Bereits zum siebten Mal in Folge wurde der Status des bayerischen Traditionsunternehmens als Weltmarktführer für gehobene Hotellerie und Gastronomie bestätigt. Und der ganz frisch auf den Markt gebrachte Dekanter „Symbiosis“ erhielt zudem den „Iconic Award Innovative Interior“.

Qualität, Nutzungskomfort und zukunftsweisende Ideen stehen dabei ebenso im Fokus wie die Auswahl der Materialien, der Anspruch an Nachhaltigkeit und intelligente Lösungsansätze. Der in traditioneller Handarbeit und kleiner Stückzahl gefertigte Dekanter fällt durch sein charakteristisches Rissmuster Krakelee ins Auge. Es überzieht den Dekanter so fein, dass der Eindruck größter Fragilität entsteht. Als Kontrast wird das edle Kristallglas mit einem ebenfalls in Handarbeit gearbeiteten Sockel aus finnischem Speckstein kombiniert. Komplettiert wird das Ensemble mit einer hochwertigen Filzunterlage.

Die Allrounder

Mit VITA stellt Leonardo einen echten Allrounder der Extraklasse vor. Die Gläser der Kollektion sind wahre Alleskönner und bereichern das tägliche Leben durch extreme Vielfalt. Dabei überzeugen sie durch hohe Qualität, Funktionalität und erstklassiges Design.



© Leonardo



COMING SOON

HOTEL & DESIGN Bar-Award 2024

HOTEL & DESIGN bewertet mit einer hochkarätigen Jury, bestehend aus Experten aus der Barszene und Architekten, die schönsten Bars in Wien.

Lassen Sie sich überraschen!
Das Ergebnis lesen Sie in Ausgabe 3 | Juli 2024

Powered by

Bauer Druck & Medien, Top Spirit, del Fabro Kolarik, Campari



© Gmundner Lodge / Patricia Parinjeid

Art de Vivre – die Kunst, das Leben zu genießen

Exquisite Kulinarik und Hotellerie auf höchstem Niveau – die Gmundner Lodge in Namibia ist in die exklusive internationale Hotel- & Restaurantvereinigung „Relais & Châteaux“ aufgenommen worden.



Weltweit gehören 580 ausgewählte privatgeführte Hotels und Gourmet-Restaurants zu der traditionsreichen Hotelkooperation. Sie verstehen sich als Hüter der reichen Kulturgeschichte von Gastfreundschaft, hoher internationaler Kochkunst und regionaler Individualität.

„Die Aufnahme unserer Gmundner Lodge in den Hotelverband ‚Relais & Châteaux‘, ist ein großes Privileg für uns.“

Markus Friesacher

„Nachhaltigkeit, Handarbeit, Tradition und Gastlichkeit sind Werte, die mir am Herzen liegen. Das gilt für unsere über 530 Jahre alte Keramiktradition im geschichtsträchtigen österreichischen Salzkammergut ebenso wie für die Gmundner Lodge in Afrika“, erklärt Markus Friesacher, Inhaber der Manufaktur Gmundner Keramik und Initiator der luxuriösen Lodge nahe Windhoek.

Luxuslodge mit Nachhaltigkeitsfaktor

Im Herbst 2022 erfüllte sich Markus Friesacher seinen Traum und schuf mit viel Liebe zum Detail in der wilden Schönheit Namibias eine einzigartige Unterkunft, die er mit einem modernen Nachhaltigkeitsgedanken und hohem sozialen Engagement vereint. Die Lodge betreibt eine eigene Farm und liefert täglich frische, hochwertige Bioprodukte. Sie wird mit Solarenergie betrieben, verfügt über eine eigene Wasserversorgung und ist im Einklang mit der Natur aus lokal beschafften Materialien gebaut. Damit die Selbstversorgung optimal gelingt, bewirtschaften über 60 einheimische Mitarbeiter das Land. Sie leben mit ihren Familien auf der Farm und werden kostenlos versorgt. Auf diese Weise ver-

bindet die Gmundner Lodge großzügigen Luxus mit Nachhaltigkeit, Autarkie und einer herausragenden Spitzenküche. Das kreative Küchenteam serviert unter dem Motto „Farm To Table“ täglich wechselnde Menüs auf dem Geschirr der Gmundner Keramik-Kollektionen „Afrika“ und „San“. Denn neben den eigens gestalteten Afrikamotiven hat Markus Friesacher in Namibia zusammen mit der Academy of Ceramics ein einzigartiges Hilfs- und Kunstprojekt gestartet: KünstlerInnen der San – eine Bevölkerungsgruppe verschiedener indigener Ethnien des südlichen Afrikas – schufen in Workshops vor Ort wunderschöne Motive, die die Schönheit und Vielfalt Namibias widerspiegeln. Die Malerinnen der Gmundner Keramik ließen sich von den Schöpfungen der San inspirieren und gestalteten eine außergewöhnliche Produktreihe.

„All Embracing“-Experience

Das Domizil bietet seinen Gästen ein unverwechselbares und sehr persönliches Naturerlebnis in der magischen Wildnis Namibias. Ohne zusätzliche Kosten. Denn dank des „All Embracing“-Angebots der Lodge sind alle Aktivitäten, Wellness-Behandlungen sowie der uneingeschränkte Zugang zum Fitnessstudio, der Sauna und dem Spa bereits inklusive. Auch Safaris und Wildbeobachtungen, Sundowner-Pirschfahrten, Ausritte und Keramikmalen gehören zum Leistungspaket. Ebenso wie E-Motocross, Tontaubenschießen, Tennis und Langbogenschießen. Und natürlich gilt das „All Embracing“-Konzept auch für die Mahlzeiten inklusive Fine Dining. Sogar die Getränke bis hin zu Cocktails und Premiumweinen sind im Rundum-Sorglos-Programm der Lodge enthalten. So werden die Gäste in exklusiver Privatsphäre mit luxuriösen Annehmlichkeiten verwöhnt und erleben Namibia auf einzigartige Weise. Auch nach Einbruch der Dunkelheit können sie, geschützt auf der Terrasse der Lodge, bei stimmungsvollem Laternen- und Kerzenlicht den Sternenhimmel betrachten und die afrikanische Weite auf sich wirken lassen.





© KLAFS

Die Natur erleben

Der Frühling präsentiert sich schon sehr heiß, der Sommer könnte es ebenso werden. Umso schöner, wenn man sich im Gastgarten wohlfühlen kann.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



© DEDON

Stellen Sie sich vor, Sie entspannen sich auf einer gemütlichen Liege und genießen die angenehm warmen Sonnenstrahlen mit einer leicht erfrischenden Brise. Mit der neuen Liege Zebra Sun Lounger und dem Servierwagen Ninfea Serving Cart von Fast steht Ihnen alles zur Verfügung, was Sie brauchen, um sich völlig sorglos im Freien erholen zu können. Ob Sie nun ein Sonnenbad nehmen oder Ihr Lieblingsgetränk genießen, mit diesen beiden Outdoorprodukten gehen Komfort und Freizeit nahtlos ineinander über und machen den Aufenthalt im Freien zu einem wahren Luxusrefugium.

Die Zebra Outdoormöbelkollektion wird durch die neue Liege Zebra Sun Lounger erweitert, die mit einer verstellbaren Rückenlehne ausgestattet ist und in verschiedenen Farben, die perfekt zu den im Fast-Katalog angebotenen Aluminiumausführungen passen, angeboten wird. Auch der Servierwagen Ninfea Serving Cart ist in denselben 14 Aluminiumausführungen erhältlich und



© Fast



© Zebra

mit zwei herausnehmbaren Ablagefächern und einer klappbaren Tischplatte aus Holz ausgestattet, die sowohl als Ablage als auch als Beistelltisch verwendet werden kann. Mit diesen beiden Produkten erweitert Fast den Einrichtungswert seiner Outdoor-möbel, dank denen man zunehmend funktionellere und gemütlichere Bereiche für die Geselligkeit im Freien schaffen kann.

Herausragende Handwerkskunst

DEDON präsentiert SCOORA von Hoffmann Kahleiss Design, eine elegante und zugleich verspielte Leuchte, die Handwerkskunst und Design in den Außenbereich bringt. Der Kollektionsname SCOORA ist eine Variation des Namens Zora, der in verschiedenen Sprachen und Kulturen Bedeutungen wie Himmel, Sonne, Sonnenaufgang oder Muschel hat. Zum Himmel gewandt ähnelt die Leuchte einer offenen Muschel und erzeugt ein beruhigendes, atmosphärisches Licht. Mit ihrer organischen Silhouette und der aufwendigen Flechtung, die in zwei Farbvarianten erhältlich ist, verleiht diese Leuchtenkollektion mit ihrer lebhaften Struktur jedem Ort ein einzigartiges Ambiente.

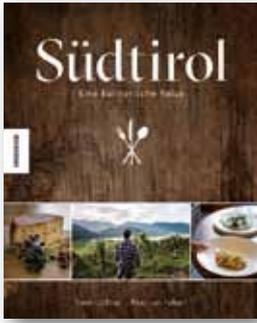
Sauna mitten in der Natur

KLAFS bietet einen wunderbaren Platz, um während des Saunabads die Natur zu erleben: die neue Außensauna TARAS. Mit ihr präsentiert der Weltmarktführer für Sauna, Wellness und Spa einen wohltuenden Rückzugsort für den Garten oder

die Terrasse – und zugleich ein hochfunktionales und designstarkes Sauna-Komplettpaket, das den persönlichen Gestaltungswünschen ganz individuell angepasst werden kann. Ihre optimal gedämmte Bauweise nach neuesten Standards verspricht zudem kurze Aufheizzeiten und ein gleichmäßig angenehmes Wärmeempfinden. Damit wird die TARAS zu einem harmonischen Bestandteil der persönlichen Gartengestaltung und zu einem Erholungsrefugium in der Natur, das jedes Fernweh vergessen lässt.



© DEDON



Südtirol – Eine kulinarische Reise

Karin Lochner, Peter von Felbert

Südtirol: Hier trifft die traditionelle ländliche Küche der Alpen auf mediterran-italienischen Einfluss. Die Autoren haben echte Südtiroler:innen aus der Landwirtschaft, dem Weinanbau und der Gastronomie besucht, die von ihren Betrieben und kulinarischen Traditionen zwischen gestern und heute erzählen. Von den Produkten richtet sich der Blick in die Küchen der Gasthöfe und darauf, was die Südtiroler Küche zu bieten hat. Die besten Rezepte sowie zahlreiche Tipps für die eigene Genussreise ergänzen das Buch.

Gebunden, 224 Seiten, 220 farbigen Abbildungen, 39,10 €, ISBN 978-3-95728-608-6, Knesebeck



How to be Italian – Von der Kunst, italienisch zu leben

Maria Pasquale

Dieses Buch ist eine Hommage an den italienischen Lebensstil – eine Anleitung, wie man den Augenblick bei einem Kaffee auskostet, genussvoll reist und gutes Essen und Kultur wertschätzt. Von der köstlichen Küche und der exquisiten Mode über das Goldene Zeitalter des Kinos bis hin zum kulturellen Echo des Römischen Reiches lädt dieses kurzweilige Buch dazu ein, in die italienische Seele einzutauchen und zu essen, zu lieben, sich zu kleiden, zu denken und Spaß zu haben, wie man es nur auf Italienisch tun kann.

Gebunden, 216 Seiten, 14 x 19,5 cm, 20,60 €, ISBN 978-3-7913-8006-3, Prestel



500 Streifzüge

Inspirierende Wanderungen und Spaziergänge auf den Spuren berühmter Maler, Musiker und Schriftsteller

Kath Stathers

Cape Cod durch die Augen von Edward Hopper, auf dem Rilke-Weg in Triest, unterwegs in Oscar Wildes Dublin, eine literarische Millenniumstour durch Stieg Larssons Stockholm oder bei Amy Winehouse in Camden: Mit diesem Buch begibt man sich auf die Spuren der größten Schriftsteller:innen, Maler:innen, Musiker:innen und Komponist:innen oder zu den Schauplätzen ihrer Werke.

Klappenbroschur, 400 Seiten, 288 farbigen und 37 schwarz-weiße Abbildungen, 47 Karten, 35,00 €, ISBN 978-3-95728-848-6, Knesebeck



Das Buch zum Bier – Seine Geschichte, sein Potenzial

Uwe Ebbinghaus

Der Autor erzählt von den ersten Brauern, über die Klöster und mittelalterlichen Gilden bis hin zu den traditionsreichen Kultmarken und Craftbrauern unserer Zeit. Dabei blickt er in die Kessel und Schankstuben sowohl der großen Bierstädte als auch der kleinen Familienbrauereien auf dem Land. Zunehmend wird Bier auch als anspruchsvoller Essensbegleiter erkannt, der einzigartige Geschmackserlebnisse ermöglicht. Im Buch enthalten sind daher 50 Foodpairing-Empfehlungen für die bekanntesten Biersorten.

Hardcover mit Lesebändchen, 256 Seiten, 22,90 €, ISBN 978-3-7472-0530-3, ars vivendi



Zu Gast am Gardasee

Christine von der Pahlen & Mayk Wendt

In diesem Buch werden die besten und charmantesten kulinarischen Schätze der idyllischen Region gezeigt. Von malerischen Osterien bis hin zu Gourmetrestaurants werden die verlockendsten Lokalisationen vorgestellt. Versteckte Gassen, romantische Plätze am Seeufer und die faszinierende Welt einheimischer Manufakturen, wo traditionelles Handwerk auf moderne Innovation trifft. Für alle, die die Schönheit des Gardasees auf eine ganz besondere Art erleben möchten.

Gebunden, 240 Seiten, 45,00 €, ISBN: 978-3-7667-2688-9, Callwey



Design trifft auf Szeneviertel

Avani Hotels & Resorts debütieren in den Niederlanden.

Minor Hotels kündigt im Rahmen der europäischen Expansion das bevorstehende Debüt der Lifestylemarke Avani Hotels & Resorts in den Niederlanden an. Zentral im kunstsinnigen Zentrum der europäischen Metropole gelegen, befindet sich das Avani Museum Quarter Amsterdam unweit des berühmten Van Gogh- und Rijksmuseums. Im Hotel fallen farbenfrohe, verspielte Innenräume auf und bilden den Gegenpol zur schlichten Glasfassade mit Hochglanzdetails, die als Hommage an Amsterdams Grachten gedacht sind. 163 Zimmer und Suiten, teilweise mit raumhohen Fenstern, sind mit Möbeln im Stile der 60er-Jahre ausgestattet und verteilen sich auf sieben Etagen. Alle Zimmer verfügen über zeitgemäßen Komfort mit Power-Dusche, Kaffeemaschine, Dampfglätter, Yogamatte und Bluetooth-Lautsprecher. Im Erdgeschoss des Hotels versteht sich die Lobby als gastronomisches Zentrum, das für Avani Hotels & Resorts typische Grab-and-Go-Dining-Konzept The Pantry offeriert hier Frühstück, lokale Spezialitäten und gesunde Snacks. Bei schönem Wetter genießen Gäste ihr Essen auf der Terrasse. Sportbegeisterte trainieren rund um die Uhr im modernen AvaniFit-Fitnessstudio, Geschäftsreisende können einen stylischen Boardroom nutzen.

„Das Avani Museum Quarter Amsterdam ist ein weiterer Meilenstein für Minor Hotels, weil wir damit erneut außergewöhnliche Erlebnisse auch in Europa ermöglichen. In unserem neuen niederländischen Juwel haben Gäste die Möglichkeit, in ein kunstvolles Design einzutauchen“, kommentiert Dillip Rajakarier,

Group CEO von Minor International und CEO von Minor Hotels. 2023 kamen Häuser in Madrid, Mailand und Venedig hinzu, Anfang des Jahres eröffnete das Avani Frankfurt City Hotel, das Debüt der Marke in China steht kurz bevor. Mit einer bereits starken Präsenz in Asien, dem Nahen Osten und Afrika, südlich der Sahara, setzt Avani seine Expansion in neue Destinationen fort und plant, die Zahl seiner Häuser bis Ende 2026 auf fast 100 zu verdoppeln.

www.avanihotels.com





Novotel Brugge, Belgium

Das Portfolio wird rasant ausgebaut

Accor beschleunigt Wachstum seiner Premium-, Midscale- und Economy-Marken in Europa.

Accor, eine der weltweit führenden Hospitality-Gruppen, baut das Portfolio im Premium, Midscale- und Economy-Segment europaweit mit einer Reihe von neuen Hotels und einer starken Opening-Pipeline für die erste Jahreshälfte 2024 weiter aus. Aktuell besteht das Portfolio im Bereich Premium, Midscale & Economy (PM&E) aus rund 3.000 Hotels in mehr als 40 Ländern.

Bereits in den ersten Monaten 2024 wurde eine Vielzahl neuer Hotels eröffnet, darunter das TRIBE Milano Malpensa – mit dem der Markteintritt der designorientierten Marke in Italien vollzogen wurde – sowie das Mercure Tirana, das erste Haus der Marke in Albanien. Der weitere Ausbau der ibis-Markenfamilie erfolgte hingegen mit neuen Economy-Hotels in Frankreich, Großbritannien

Novotel Hamburg Central Station, Germany



Mercure Roma Cinecittà, Italy



und Rumänien. Innerhalb des Premiumsegments der Gruppe wurden Häuser der Marke Swissôtel kürzlich in Montenegro und Georgien gelauncht. Patrick Mendes, CEO, Premium, Midscale & Economy, Accor Europe & North Africa, dazu: „Europa ist die historische Heimat von Accor und bietet weiterhin spannende Entwicklungsmöglichkeiten für den Hospitality-Sektor. Unsere Wachstumsstrategie ist vollständig darauf ausgerichtet, den sich entwickelnden Märkten und den Erwartungen der Reisenden gerecht zu werden. 2023 war ein Rekordwachstumjahr, das die Attraktivität unseres vielfältigen Markenportfolios aufzeigt. 2024 markiert das erste volle Jahr für die Premium-, Midscale- und Economy-Organisation von Accor, und wir freuen uns darauf, das volle Potenzial dieser unglaublich vielfältigen Region in den kommenden Monaten und darüber hinaus zu erschließen.“

Europa im Fokus

Im Mittelmeerraum, einer zentralen Wachstumsregion von Accor, plant die Gruppe, ihre Präsenz mit neuen Eröffnungen weiter auszubauen: In Italien (Rom und Sondrio) und Zypern (Larnaca) heißen bald Hotels der Marken Mercure und der Handwritten Collection Reisende willkommen. Besonders starkes Wachstum ist dabei in Frankreich geplant, in der ersten Jahreshälfte eröffnen hier mehr als 30 neue Hotels. Einige weitere wichtige Opening-Highlights in Europa sind die bevorstehende Eröffnung eines Flagship-Novotels in Hamburg (Deutschland) und in Brügge (Belgien), das Debüt von ibis Styles in Island (Reykjavik) und greet in Brüssel (Belgien) sowie die Eröffnung des ersten TRIBE-Hotels in Lettland (Riga). In Großbritannien plant Accor die Expansion der TRIBE-Marke mit einem neuen Hotel in Manchester und einem neuen ibis Styles am Flughafen Gatwick.

ibis Styles Batumi, Georgia



Neueröffnungen

Für das Portfolio an Premiumhotels sind ebenfalls attraktive Openings geplant: Die Eröffnungen des Mövenpick Resort & Spa Karpacz und des Mövenpick Wrocław markieren zusammen den Start der Marke in Polen. Darüber hinaus wird das Debüt der Marke Pullman in Montenegro und Ungarn sowie ein neues Swissôtel in Rumänien erfolgen. In Osteuropa setzt Accor seine Expansion in begehrten Destinationen in Georgien fort, mit der bevorstehenden Eröffnung des Novotel Tbilisi Center und des ibis Styles Batumi sowie des Mövenpick Winter Park Baku in Aserbaidschan. Außerdem hat Accor in den ersten Monaten des Jahres 2024 mehrere neue Projekte unterzeichnet, darunter das erste Pullman-Hotel in Ungarn mit einem Flagship-Hotel in Budapest sowie den Launch der Handwritten Collection in Bukarest.

Premiumhotels

Mit einem globalen Portfolio von über 370 Luxushotels und über 150 Lifestylehotels – letztere repräsentiert durch Ennismore – und einer umfangreichen Development-Pipeline ist Accor stark positioniert, um der Nachfrage nach hochwertigen und kulturell relevanten Reiseerlebnissen gerecht zu werden. Einige wichtige Openings in diesen Segmenten stehen auch im Jahr 2024 auf der Agenda: Seitens Ennismore werden einige Lifestylehotels eröffnet, darunter das Hyde London City (UK), das SLS Barcelona (Spanien), The Hoxton Vienna (Österreich) und das 25hours Hotel Paper Island, Kopenhagen (Dänemark). Darüber hinaus wird es im Jahresverlauf weitere hochkarätige Luxusneuzugänge geben, wie das Fairmont Golden Prague in Tschechien und das Fairmont La Hacienda, Costa Del Sol, Spanien.

Swissotel Montenegro





Locke Hotels © Edmund Dabney



Spektakuläre Neueröffnung

Die britische Marke Locke eröffnet ihr bis jetzt ambitioniertestes Projekt in München.

Die britische Lifestyle-Aparthotel-Marke Locke schreibt mit „WunderLocke“ das nächste Kapitel ihrer europäischen Expansion. Ein in München einzigartiges Hospitality-Konzept. Das Designhotel steht nach der lang erwarteten Eröffnung am 17. Juli 2022 für Kurz- und Langzeitaufenthalte zur Verfügung und bietet sowohl Locals wie Besuchern einen neuen Standort, von dem aus das trendige Stadtviertel Sendling erkundet werden kann. Das von den renommierten Innenarchitekten Holloway Li entworfene „WunderLocke“ bietet 360 geräumige, designorientierte Apartments, einen großen Co-Working-Bereich, ein Café, Tagungs- und Veranstaltungsräume sowie einen beheizten Außenpool, eine Sauna und ein Fitnessstudio. Seit August 2023 beherbergt WunderLocke auch ein in Deutschland einzigartiges Gastronomiekonzept – das „Mural Farmhouse“ mit fünf gastronomischen Einrichtungen auf sieben Etagen, die von den Gründern des angesehenen lokalen Sternerestaurants Mural konzipiert wurden.



Typisch Locke

Im typischen Locke-Stil bietet das Hotel eine Mischung aus geräumigen Studio-, Ein- und Zweizimmerräumen, darunter eine spektakuläre „WunderLocke Penthouse Suite“: ein 126 Quadratmeter großes Penthouse mit zwei Schlafzimmern, das über einen Whirlpool im Freien und eine private Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick auf die Stadt und die bayerischen Alpen verfügt. Jedes Apartment ist so konzipiert, dass es zum Wohnen einlädt, einschließlich voll ausgestatteter Küchen und flexibler Wohnbereiche, in denen die Gäste essen und arbeiten können. Dies unterstreicht den Fokus des Aparthotels auf längere Aufenthalte mit Sondertarifen für wöchentliche und monatliche Buchungen. Das Ziel, ein willkommener Ort für die aufstrebende Szene von Künstlern, Kreativen und Tech-Unternehmern in der Stadt zu werden. Das „WunderLocke“ befindet sich im trendigen Stadtteil Sendling und soll ein neues kreatives Zentrum im Südwesten Münchens werden. Im Sinne der Förderung kreativer Talente in München hat das Haus mehrere Kooperationen mit lokalen Unternehmen geschlossen, darunter das Lifestyle- und Musikduo Public Possession und die Modemarke Coexist.

Entworfen in Zusammenarbeit mit Holloway Li

Die in Zusammenarbeit mit dem renommierten Innenarchitekten Holloway Li entstandenen Entwürfe für WunderLocke konzentrieren sich auf die Themen der Regeneration und der Verbindung zur Natur und schlagen eine Brücke zwischen dem industriellen Erbe der Region und der Landschaft des Bayerischen Waldes sowie den Grünanlagen im Süden der Stadt. Holloway Li ließ sich von der reichhaltigen Theorie und Ästhetik des Künstlers Wassili Kandinsky inspirieren, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen bedeutenden Teil seiner Karriere in München verbrachte. In Anlehnung an Kandinskys Ästhetik erkundet Holloway Lis Entwurf die Spannung zwischen den festen Betonsäulen und den formlosen Begrenzungen der verschiedenen Gemeinschaftsbereiche und fördert so die für Locke charakteristische Flexibilität

der Nutzung. Natürliche Materialien und erdige Töne verleihen dem gesamten Gebäude eine harmonische und sanfte Atmosphäre. Üppige Texturen, lebendiger Terrazzo und warmes Holz werden durch botanische Grüntöne, warme Farbtöne und verspielte Farbakzente unterstrichen. Jedes Apartment ist in einem Teal-Ton gehalten, der durch goldfarbene Leuchten und natürliche Holzmöbel ergänzt wird.

Mural Farmhouse

Das von den Gründern des angesehenen lokalen Michelin-Stern-Restaurants Mural konzipierte Gastronomiekonzept im „WunderLocke“ ist in Deutschland einzigartig. Das Mural Farmhouse umfasst fünf Bereiche auf sieben Etagen, darunter das „Mural Farmhouse Restaurant“, ein ganztägig geöffnetes Restaurant mit 70 Plätzen, das „Mural Farmhouse Fine Dining“, ein Fine Dining Chef's Table, das „Mural Farmhouse Café“, ein Café, eine Wein- und Cocktailbar und das „Mural Farmhouse Rooftop“, eine Dachterrasse mit Panoramablick auf die Bayerischen Alpen. Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft stehen im Mittelpunkt des Restaurants. Beeinflusst von der „Farm-to-Table“-Bewegung werden die Lebensmittel von lokalen und regionalen Erzeugern bezogen; und sobald sie erntereif sind, liefert ein urbaner Dachgarten handgepflückte saisonale Kräuter und Gemüse an das Restaurant. Die Vision für das Mural Farmhouse wurde in Zusammenarbeit mit dem bekannten Küchenchef Rico Birndt, dessen kulinarische Erfahrung in renommierten Institutionen wie dem Pasture in Neuseeland und dem Lakeside in Hamburg begannen, nun in Kombination mit seiner persönlichen Vorliebe für die nordische Gastronomie umgesetzt. „Die Größe von WunderLocke hat es uns ermöglicht, ein völlig neues kulinarisches Konzept zu entwickeln. Es ist ein einzigartiges Reiseziel, und das wollten wir in unserem Konzept für das Mural Farmhouse widerspiegeln – mit dem gleichen Geist und der gleichen Philosophie wie in allen Restaurants der Mural-Familie, um ein originelles, unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu schaffen“, so Moritz Meyn, Gründer Mural. 

Vorschau auf Ausgabe 3 | Juli 2024



Hotel national

Foureléments – Living by Berger. Der Name sagt viel: Wohnen in den Elementen, umgeben von der puren Natur des einzigen Nationalparks der Steiermark. Kraftvoll, unberührt, beeindruckend, belebend. Ein Blick auf die vier Traumhäuser, die fast magisch mit der Landschaft verschmelzen.

Hotel international

Neue Marriott Bonvoy-Hotels
Wir präsentieren einige interessante Neueröffnungen der Marriott Bonvoy-Hotels in Europa.

Wohnen im Hotel

Design, Funktion, aber vor allem Qualität und Authentizität sind ein Garant, dass Gäste wiederkommen.



W. Amersdam © Luz Photo/Alamy



Das Bad als Erholungsort

Gäste wollen auch im Bad positiv überrascht werden. Wir zeigen Ihnen, wie es gehen kann.

Hygiene

Wo macht was Sinn, wie können Problemzonen am besten schon im Vorfeld behandelt werden.

FOOD&DESIGN

Das Frühstück

Der erste Gästekontakt am Morgen ist besonders wichtig. Reichhaltigkeit ist eine Sache, Qualität der Produkte und leichte Handhabung für die Gäste sollten dennoch an erster Stelle stehen.



Der HOTEL&DESIGN BAR-AWARD

Die coolsten Bars in Wien – von einer Fachjury ausgewählt.

Erscheinungstermin: 8. Juli,
Redaktionsschluss: 10. Juni 2024

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 und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

Rainergasse 14/20, 1040 Wien
+43 676/93 83 202
redaktion@hotel-und-design.at
www.hotel-und-design.at

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

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

Verlags- & Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,
Dr. Horst Bauer, Arch. Christian Prasser

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

Locke Hotels © Edmund Dabney

Druck:

BAUER Druck & Medien, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Peter A. de Cillia
Rainergasse 14/20, 1040 Wien
+43 676/93 83 202
p.decillia@hotel-und-design.at
UID-Nr. ATU 58875088

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2024.

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

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

d'arbo

Seit 1879



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

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

www.darbo.at



NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE



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

Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONAL