

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Ausgabe 5 | November 2024



BAD & DESIGN
Mit Qualität
überraschen

BARGEFLÜSTER
H&D-Bar-
Award 2024

FOOD & DESIGN
Schöne
Momente

KALDEWEI

Vollendet geborgen



MEISTERSTÜCK OYO DUO

Gefertigt in Deutschland aus glasiertem Titanstahl

PHOTOGRAPHER
BRYAN ADAMS



Verehrte Leserschaft!

Die Wintersaison steht vor der Tür, vorher sollte noch ein angenehmer Herbst für gute Umsätze in der Branche sorgen. Der Tourismus im Allgemeinen, die Hotels und Restaurants im Speziellen sind sehr gut gebucht. Und das, obwohl sich die Welt mit großen Problemen konfrontiert sieht, die so geballt selten noch vorkamen. Die Menschen wollen in diesen unsicheren Zeiten aber auf Urlaub in einem Hotel oder auf Entspannung bei einem schönen Restaurantbesuch nicht verzichten. Durch ein ausgewogenes Angebot aus Qualität im gesamten Haus und moderat kalkulierten Preisen kann man sich gerade jetzt Stammgäste abholen. Vorzeigehäuser wie zum Beispiel die „Alte Post“ in Traunkirchen sind zudem ein sehr gutes Beispiel von vielen, die es verstehen, junge Mitarbeiter zu begeistern und im Betrieb zu halten. Im gesamten Wirtschaftsleben und in fast allen Branchen ist nichts leichter geworden, und die Prognosen auch für das nächste Jahr schauen nur um einiges besser aus. Es bleibt also uns allen nichts übrig, als durch Kreativität, Qualität zu überzeugen und durch das Weglassen der endlosen Jammerei auch wieder Hoffnung zu zelebrieren. Die Betriebe, die dies praktizieren, sind jetzt erfolgreich und werden das auch in Zukunft bleiben.

Die Gast in Salzburg wird wieder ein Barometer für die Branche sein, die Produzenten werden ihre Produkte präsentieren und die Fachbesucher werden sich wieder über die Neuigkeiten informieren. Themen wie Nachhaltigkeit und Schonung der Ressourcen stehen dabei im Vordergrund, das Genießen sollte aber niemals in den Hintergrund gedrängt werden. Und die Präsentation der Besten macht immer Sinn, zeigt es doch, dass sich Kreativität immer auszahlt. Auch aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, erstmals einen Bar-Award zu initiieren – in drei Kategorien –, diesmal mit Bars aus Wien. Lesen Sie über die Awardverleihung und die einzelnen Gewinner. Ja, und dann präsentieren wir natürlich wie immer in jeder Ausgabe sehr viel Interessantes und Wissenswertes rund um die Themen, die die Branche bewegen.

In diesem Sinne, viel Vergnügen
wünscht Ihr



Peter A. de Cillia
Chefredakteur

»Vita« von JOKA

Zu sehen auf der **Messe »Alles für den Gast«**,
9.-13. November 2024, Messezentrum Salzburg,
Halle 5, Stand 0243. Schauen Sie vorbei!

Joka

WOHNEN MIT CHARME

www.joka.at



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	74
Vorschau, Impressum	SEITE	82



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

magdas HOTEL, Wien	SEITE	35
SOULSISTERS' Hotel in Kaprun	SEITE	36
AMONTI Chalets im Südtiroler Ahrntal ..	SEITE	38
Hotel Post am See, Gröller Hospitality ..	SEITE	40
Weber Restaurant in Graz	SEITE	69
Café Prückel, Wien	SEITE	70
La Suite Novotel by ALL.com	SEITE	75
Nena Munich City East	SEITE	76
INNSiDE Braga Centro, Portugal	SEITE	78
Alpin Panorama Hotel Hubertus in den Dolomiten	SEITE	80



H&D BAD & DESIGN

Bad-Impressionen	SEITE	9
Platz für die Natur ^①	SEITE	12
Das Bad macht im Hotel den Unterschied	SEITE	14

H&D WOHNEN & DESIGN

Von Tradition zu Innovation	SEITE	16
Rundumservice der Tischlerei Huber® ..	SEITE	18
Designed to stay	SEITE	20
Von klassisch bis modern	SEITE	22
Designte Handarbeit aus Österreich	SEITE	24
Frische Impulse für Ihr Hotelzimmer® ..	SEITE	26
Homing mit natürlichen Zutaten	SEITE	28
Betontreppe	SEITE	30
Ambiente Trends 25+	SEITE	31
Outdoor-Impressionen	SEITE	72

H&D FOKUS

New Design University St. Pölten: genZ@alpen-Hotellerie im Wandel ^④	SEITE	32
Fachartikel: Zukunftsansichten für die Hotellerie ...	SEITE	34

H&D FOOD & DESIGN

Bargeflüster	SEITE	44
Exklusive Champagner-Premiere ^⑤	SEITE	48
Effizientes Getränkemanagement	SEITE	50
Wasser zapfen – Foodprint verkleinern ..	SEITE	52
Wiberg Genusswelt	SEITE	54
Heimkompostierbare Kaffeekapseln	SEITE	55
Das Brot aus einer anderen Zeit	SEITE	56
Sauber Spülen. Mit System.	SEITE	57
Am Anfang war der Fisch	SEITE	58
Aufmerksamkeiten am Tisch	SEITE	60
H&D-Bar-Award ^⑥	SEITE	62
VINEUS Wine Award 2024	SEITE	66
Geschmax Explosión	SEITE	67
Unverwechselbares Design	SEITE	68

WIBERG

Diese Saucen toppen alles



Die neuen WIBERG Würzsaucen

Jetzt Loaded Fries, Taco Shells, Bowls & Co. mit den neuen WIBERG Würzsaucen toppen, tunen und finishen. Einfach aus der Flasche direkt auf die fertigen Gerichte geben und genießen. Die revolutionäre **Würzsauc**e **Tasty & Umami** ist die perfekte Verbindung von köstlichem Geschmack und herzhafter Tiefe. Die **Würzsauc**e **Spicy & Chili** verfeinert pikante Speisen mit ihrer fruchtig-süßen Schärfe.

Besuchen
Sie uns:
**ALLES FÜR
DEN GAST**
Messe Salzburg,
Halle 10, Stand 0514
09.-13.11.2024

W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Der Falstaff Young Talents Cup 2024

In einem spannenden Finale an der prachtvollen Tourismusschule Klessheim konnten sich die talentiertesten Nachwuchskräfte in den Kategorien „Küche“ und „Gastgeber/Bar“ durchsetzen. Die Jury war beeindruckt von der Kreativität, dem handwerklichen Können und der Leidenschaft, die alle Finalist:innen an den Tag legten. Die Teilnehmer:innen präsentierten innovative Gerichte und exzellente Serviceleistungen auf höchstem Niveau. Durch die einzigartige Plattform konnten sie nicht nur ihr Können unter Beweis stellen, sondern auch wertvolle Kontakte in die Spitzengastronomie knüpfen. Dieser Wettbewerb wird zweifellos als einer der Höhepunkte im Kalender der jungen Talente in die Geschichte eingehen.

Gewinner:innen Küche: Dominik Schäfer, Hannes Sortsch, Tobias Pecher; Gewinner:innen Gastgeber/Bar: Laurent Trojer, Sophia Wagner, Fabio Kaufmann (jeweils 1. bis 3. Platz).

Ort des Genusses

Zum Auftakt der Herbstsaison eröffnete das Four Seasons Hotel Firenze sein neues Restaurant Onde im Oktober 2024 und verspricht Florenz, nächster Place-to-be zu sein. Inspiriert von den kulinarischen Traditionen der Toskana und der Küste, befindet sich das Onde im frisch renovierten Palazzo Del Nero, einem der beiden Renaissancegebäude des Florentiner Hotels aus dem 16. Jh., das die Ruhe einer Privatesidenz bietet. Es verfügt über 36 Zimmer und Suiten sowie eine ehemalige neugotische Kirche, die heute als Ballsaal dient. Das Onde ist mehr als ein Fischrestaurant: Sein lebhaftes, stilvolles Ambiente lädt die Gäste ein, sich zu entspannen und die frischesten Aromen des Mittelmeers zu genießen.



© Four Seasons Hotels Limited



Auf das Beste reduziert

Gewagte Architektur mitten in der Natur und ein Goldhändchen für Interieur – dafür stehen die Luxus-Refugien FourElements von Hermann Berger, eingebettet zwischen den Nationalparks Gesäuse und Kalkalpen in der Steiermark. Nur einen Steinwurf entfernt wird im Jänner 2025 ein zweiter Standort eröffnet, ein Traumrefugium am Berg: das Haus Rosa in Mooslandl. Auf 700 Metern Seehöhe gelegen, blickt man von der Terrasse, von den Schlaf- und Wohnräumen sowie vom Infinitypool auf das beeindruckende Panorama der Gesäuseberge und darüber hinaus bis nach Oberösterreich. Das neue Bergrefugium ist völlig autark: Das Wasser kommt aus der eigenen Quelle, geheizt wird mit Hackschnitzeln aus dem zugehörigen Wald, für die Stromversorgung ist eine Photovoltaikanlage zuständig, und das Rasenmähen zwischen den alten Obstbäumen übernehmen braune Bergschafe und eine Alpaka-Herde.

Neue Verkaufsleitung

Prokurist Erwin Egger, jahrelanger Verkaufsleiter für Österreich bei Darbo, verlässt nach 40 Jahren das Tiroler Familienunternehmen und übergibt seine Agenden an seinen Nachfolger Mag. Hannes Knapp. Erwin Egger startete seine Karriere 1984 im Verkaufsinendienst mit vielen verschiedenen Verantwortungsbereichen. Im Jahr 2010 übernahm er die Position des Verkaufsleiters Österreich. Während seiner gesamten Laufzeit trug er maßgeblich zum Aufbau und Erfolg der Marke Darbo in Österreich bei. Der Tiroler Hannes Knapp startete bei Darbo im Jahr 2022 und durchlief mehrere Positionen, u. a. die Innendienstleitung und das Key Account Management.

Darbo Verkaufsleitung: Erwin Egger (62) und Hannes Knapp (48)





© Gault Millau/Bernhard Degen

Gault & Millau Hotelguide 2025

Die heimische Hotellerie hat in den letzten Jahren nicht nur ihre Stabilität bewahrt, sondern sich auch beachtlich weiterentwickelt. Diese Innovationskraft und Widerstandsfähigkeit zeigt sich eindrucksvoll in der fünften Ausgabe des Gault & Millau Hotelguides für Österreich. Die Redaktion hat eine sorgfältige Auswahl der besten Hotels getroffen, die unvergessliche Urlaubserlebnisse garantieren.

Die Awards im Überblick:

- Hotel des Jahres: Mountain Resort Feuerberg
- Neueröffnung des Jahres: The Hoxton Vienna
- Entdeckung des Jahres: Belmonte Boutique Hotel
- Ambiente Award: Refugium Lunz
- Gastgeber des Jahres: Roland Hamberger

Ausgezeichnet

Hagleitner ist eine von Austria's Best Managed Companies. Bühne frei für bestgeführte Firmen hieß es Anfang Oktober, Schauplatz war Wien: Deloitte Österreich hat 22 Unternehmen ausgezeichnet, hierzu gehört Hagleitner. Der Hygienehersteller reiht sich 2024 unter Austria's Best Managed Companies. So erklärt die Jury ihre Wahl: „Mit Hagleitner sind wir auf ein Salzburger Unternehmen gestoßen, das hervorragend aufgestellt ist. Speziell die Fertigungstiefe am Standort in Zell am See sowie die Innovationskraft haben uns beeindruckt. Die Firmenphilosophie zeugt zudem von hoher regionaler und sozialer Verantwortung.“ Entgegengenommen hat den Preis Ernst Brunner, bei Hagleitner ist er der Finanzchef – hier in der Mitte zu sehen mit Orsolya Hegedüs und Gerhard Speckbacher, die beide der Jury angehören (von links).



© Niklas Schmauch

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE GASTRONOMIE.



ganz. nah. dran.



© Julia Rieck

Ziemlich anders

Weg vom Gewohnten, vom bisher Erlebten, und dennoch authentisch, behaglich und stimmig – einfach eine runde Sache. Lichtjahre entfernt vom Mainstream verschmilzt die Welt einer Design-Ferienwohnung in Südtirol mit der Landschaft rund um das OLM Nature Escape und bildet eine Einheit, die vom Wesentlichen das Beste zu bieten weiß. In den Apartsuiten zwischen 45 und 72 Quadratmetern findet die ganze Familie samt Haustier einen persönlichen Raum zum Entschleunigen.



© Swiss

World Culinary Awards 2024

gategroup, der weltweit führende Anbieter von Airline-Catering, freut sich über die Auszeichnung seines langjährigen Partners Swiss International Air Lines (SWISS) bei den 2024 World Culinary Awards mit dem ersten Platz in der Kategorie „World's Best First-Class Lounge Dining“. Die Auszeichnung würdigt die außergewöhnliche Qualität des gastronomischen Angebots, das SWISS in Zusammenarbeit mit gategourmet in ihrer First-Class-Lounge im Terminal E am Flughafen Zürich anbietet.



Für Verwöhnte

In traumhafter Lage in den Dolomiten empfängt das Food & Boutique Hotel Badia Hill Feingeister von nah und fern, die gutes Essen und edle Getränke lieben. Es lohnt sich in jeder Hinsicht, diesem luxuriösen Rückzugsort einen Besuch abzustatten und Entspannung, Abenteuer und hochwertige Gastronomie bis ins kleinste Detail zu erleben.

Premiere in London

Das mit Spannung erwartete Park Hyatt London River Thames ist jetzt für Gäste geöffnet, die gehobenen Luxus suchen. Die Hyatt Hotels Corporation (NYSE: H) gibt die Eröffnung des Park Hyatt London River Thames bekannt und feiert damit das Debüt der Marke Park Hyatt im Vereinigten Königreich. Das Hotel befindet sich in exklusiver Lage an der Themse im angesagten Südwest-Londoner Stadtteil Nine Elms und bietet einen unvergleichlichen Blick auf die Londoner Skyline. Das neue Haus verbindet wohnlichen Charme mit raffinierten Details.



Hidden Luxury

Kostbar – das ist wohl eines der treffendsten Wörter, um das ARPURIA in der Winterwelt des Arlbergs zu beschreiben. Kostbar – nicht im Sinne von goldenen Armaturen und Orientteppichen. Kostbar – im Sinne eines Zuhauses, das versteht, was für viele Menschen heute echter Luxus ist: leise, sanft, zur Ruhe kommen, sich fallen lassen und entspannen, Zeit für Geselligkeit finden und für sich selbst. ARPURIA denkt Luxus neu. Ein wohltuendes Erlebnis, mitten in dem weltbekannten Wintersportort, und doch so herrlich versteckt.





Das neue Eisnebelbad FRIMAS von KLAFS:
ein Wechselspiel zwischen Kälte und Wärme, das
den Körper in völlig neue Erlebniswelten führt.

Bad- Impressionen

Gäste optisch und mit viel Qualität und
Design überraschen. Das kann im
Bad besonders eindrucksvoll gelingen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Die Natur spielt eine Rolle

Kaldewei präsentiert eine neue Kollektion von Badmöbeln und -accessoires. Die Produkte wurden von dem Münchner Industriedesigner Stefan Diez entworfen und vom Interior-Label e15 für den deutschen Badhersteller Kaldewei entwickelt und hergestellt. Diez ist sowohl für Kaldewei als auch für e15 tätig. Die Möbel der neuen Kollektion sind aus massiver europäischer Eiche gefertigt. Hocker und Bank, ein Fußbrett, ein Handtuchhalter und eine Badewannenbrücke erfüllen verschiedene Funktionen. Sie werden von Accessoires aus weichem, wasserabweisendem Leder ergänzt.





Trendfarbe Kupfer

Der Farbtrend Kupfer erobert die Badezimmer und eröffnet unzählige neue Gestaltungsmöglichkeiten. Der edle Farbton kann sich je nach Kombination sowohl cool und urban oder schick präsentieren. Das Konzept des Generationenbades gewinnt immer mehr an Bedeutung. Im Mittelpunkt steht dabei eine leicht zugängliche Badarchitektur, die es ermöglicht, dass sowohl junge Familien als auch ältere oder körperlich eingeschränkte Personen den Raum komfortabel und sicher nutzen können. Mit der Armaturenlinie AquaXPro bietet HSK Duschkabinenbau komplette Serien sowie zahlreiche weitere Produkte in Kupfer an, mit denen Kunden ihrem Badezimmer ein Style-Upgrade geben können.

Komfort und Sicherheit ins Design integriert

Im Juli 2024 wurde das H4 Hotel Wyndham Paris Pleyel Resort nach mehrjährigen Umbaumaßnahmen mit fast 700 Zimmern in Saint-Denis eröffnet. Integraler Bestandteil des Interior Designs sind BetteUltra Duschwannen, mit denen alle Zimmer ausgestattet wurden, sowie BetteStarlet Badewannen in den Suiten. Die Badelemente aus Stahl und Email fügen sich dank der präzise industriellen Fertigung nahtlos in das innenarchitektonische Konzept des Hotels ein und bieten auch Sicherheit und Pflegeleichtigkeit auf höchstem Niveau.

Der moderne Kraftplatz

Im Südtiroler Vinschgau, in Kastelbell, bietet das neue 4-Sterne-Superior Adults-only Hotel AMARIL einen „Kraftplatz“ für Ruhesuchende, die das Besondere schätzen. Ein Rückzugsort, der Luxus, Wohlbefinden und Natur auf einmalige Weise vereint. In den modern und edel gestalteten Suiten und Appartements des Naturhotels kommen die Gäste in den Genuss von stylischen Bädern, ausgestattet mit KEUCO Armaturen in Bronze gebürstet. Die aufregende Gestaltung der Zimmer vereint die Natürlichkeit der Umgebung mit extravaganzen Materialien. Eine stimmige Komposition, die warme Atmosphäre schafft. Der Farbton Bronze haucht mit seiner warmen Anmutung Behaglichkeit und zugleich aufregende Extravaganz ein, setzt brillante Akzente und sorgt für edle Eyecatcher.





Leben in leuchtenden Farben

Alapes Waschbecken in Bicolor leben vom lebendigen Spiel der Gegensätze: Schwarz trifft auf Weiß, matte Oberflächen auf glänzende. Die neue Variante Tricolor macht daraus nun einen Dreiklang. Überraschende Kombinationen aus gleich drei verschiedenen Farben sorgen für Eleganz und Vielseitigkeit – und bieten so völlig neue Freiheiten, dem eigenen Bad Persönlichkeit zu verleihen.

Tricolor steht ganz im Zeichen der Drei: Innenseite, Außenseite und der schmale Rand der runden, hauchdünn gearbeiteten Waschbecken sind jeweils in einer anderen Farbe gestaltet. Das einzigartige Design regt die Fantasie an, schafft kreative Freiräume für ebenso stilbewusste wie außergewöhnliche Gestaltungswünsche. Egal, ob es sich um einen kraftvollen, dynamischen Look handelt, der mehrere bunte Elemente miteinander vermengt, oder ein beruhigtes Ambiente, in dem einzelne Farbtupfer subtile Akzente setzen – das dreifarbige Becken ermöglicht es, das Badezimmer zum Spiegelbild des eigenen Geschmacks zu machen.

Sanfte Abkühlung

KLAFS stellt mit dem Eisnebelbad FRIMAS eine weitere innovative Weltneuheit für Wellnessanlagen vor. Das neue (ent-) spannende Highlight bereichert das Spa-Angebot des Weltmarktführers für Sauna, Wellness und Spa um eine sanfte Form der Wellnessabkühlung und bietet Spa-Gästen ein besonders wohltuendes Wechselspiel aus Wärme und Kälte. Das Eisnebelbad belebt die Sinne, fördert die Resilienz und sorgt so für eine gesundheitlich wertvolle Abkühlung nach der Saunahitze. Dafür verschmelzen verschiedene Formen des Wassers zu einem einzigartigen Wellnesskonzept: Die arktisch anmutende Eiswand GLACIER kühlt den Raum auf erfrischende 0 – 5 °C ab, während die Schnee- und Nebeldusche HOLLI tänzelnde Eiskristalle und feuchtkühle Luft verbreitet. (Foto Seite 9 oben)

Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

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



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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

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



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Foto: KALDEWEI



Platz für die Natur

Die Green Lodges des Resort- und Spa-Hotels Terme Preistoriche, ausgestattet mit den Miena & Nueva Waschtisch-Schalen von Kaldewei



Mit Kaldewei werden nachhaltige Badträume wahr. Das zeigt auch das jüngste Projekt von Studio Apostoli. Das italienische Design- und Architekturbüro aus Verona hat acht Suiten des Resort- und Spa-Hotels Terme Preistoriche im Kurort Montegrotto bei Padua nahe Venedig neugestaltet. Für die Bäder der luxuriösen Green Lodges wurden neben den Waschtischen NUEVA und MIENA auch die bodenebenen Duschflächen NEXSYS integriert.

Dauerhafte Schönheit

Das von Alberto Apostoli geleitete Projekt in Montegrotto hatte von Anfang an einen ökologisch und nachhaltig ausgerichteten Charakter. Gemäß dem Projekt-Credo „Platz für die Natur“ sollten die Green Lodges sich sanft als Teil der Landschaft einfügen. So stand es außer Frage, dass jahrhundertealte Bäume auf dem Hotelgelände der Terme Preistoriche für den Bau der Lodges keinesfalls gefällt werden, vielmehr ging es darum, Natur und Architektur harmonisch zu vereinen. „Unser erster Schritt war, die Platzierung der Lodges zu bestimmen und sicherzustellen, dass dies nicht das Fällen der Bäume auf dem Grundstück erforderte“, erklärt der Architekt. „Stattdessen haben wir die Bäume direkt in die Gebäude integriert. Die Lodges sind von der Morphologie des Landes geprägt und aus den Stämmen ‚geschnitzt‘, die von innen durch Glassysteme sichtbar sind.“

Sieben Suiten wurden in hölzerne Pfahlkonstruktionen integriert und durch ein System aus Rampen, Gehwegen und Terrassen verbunden, die in die Landschaft eingebettet sind. Die achte Suite wurde in einer historischen, gut erhaltenen Villa auf dem Gelände realisiert.

Nachhaltige Badträume

Abgesehen von ihrer einzigartigen Lage und Interaktion mit der Natur sind die Lodges mit Lärchenlatten verkleidet und mit einem holzbasierten und umweltverträglichen System gebaut. Sie verfügen außerdem über ein Heizsystem, das direkt mit dem Thermalwasser der umliegenden Euganeischen Hügel betrieben wird. Null CO₂-Emissionen sind ein zentraler Aspekt des gesamten Architektur- und Wellnesskonzepts. Dazu passen die Kaldewei-Produkte der Luxstainability® Welt wie die Waschtischschalen MIENA und NUEVA aus recyceltem, klimafreundlicher Stahl-Emaile perfekt.

Zeitlose Eleganz

Die beiden Ausführungen zeichnen sich durch ihr elegantes, zeitloses Design und ihre filigrane Ästhetik aus. Die renommierten Designer Anke Salomon und Werner Aisslinger haben großen Wert auf klare Linien und höchste Funktionalität gelegt, wodurch diese Modelle zu stilvollen Highlights in jedem Bad werden. Ihre präzise Verarbeitung und die nachhaltige Herstellung aus langlebiger Stahl-Emaile betonen das harmonische Zusammenspiel von anspruchsvollem Design und ökologischem Verantwortungsbewusstsein.

Die Duschfläche NEXSYS hat die Architekten außerdem durch ihr spezielles Profil überzeugt: Schneller und einfacher kommt man nicht zu einer bodenebenen Duschfläche mit Rinnen-Design. Denn NEXSYS ist nicht einfach eine Duschfläche, sondern ein komplettes, einbaufertiges System. Alle Bestandteile sind fertig verbunden und installationsbereit, inklusive stabilem Gefälleträger und integrierter Ablaufrinne – in den Green Lodges in der besonderen Ausführung in Rotgold präsentiert. Besonders für hochfrequentierte Hotelbadezimmer versprechen die Duschflächen dauerhafte Schönheit ohne Verfärbungen oder Kratzer sowie eine einfache Reinigung für einen hygienischen Duschplatz.

So passt am Ende alles harmonisch zusammen. Ganz im Sinne des Projekt-Slogans für die Green Lodges „Platz für die Natur“. Dieser verkörpert „eine echte Umarmung der Vegetation, wodurch ein Zufluchtsort des Friedens geschaffen wird, eine Hommage an unser Land, seine Rhythmen, Farben und Klänge“, sagt Alberto Apostoli abschließend.





Im digitalen Showroom lassen sich alle WASHLET-Modelle entdecken: <https://eu.toto.com/de/showroom>



Jörn Siebke, studio lux Berlin



Das Bad macht im Hotel den Unterschied

WASHLET von TOTO heben Hotelbäder auf eine neue Ebene.

Ein WASHLET von TOTO könnte eine transformierende Wirkung im Hotelbadezimmer entfalten und auf Produktebene die aktuellen Trends zu Selfness und Healthness begleiten. Erholungssuchende machen mit der Nutzung eine angenehme und ganz neue Erfahrung. Zugleich bietet es Hygiene- und Komfortfunktionen, die im Hotelbetrieb wichtig sind. Etwa die automatische Entkalkung, eine besonders reinigungsfreundliche Oberfläche und das Einsparen von Toilettenpapier.

Komfort, Entspannung und Luxus, all das wünschen sich Gäste im Hotel. Insbesondere das Dusch-WC, wie es der japanische Experte TOTO mit seinen WASHLET anbietet, trägt dazu bei, den Gästen eine ganz neue Erfahrung zu vermitteln.

Alleinstellungsmerkmal

Im Hotel entdecken viele Gäste die Vorzüge eines WASHLET zum ersten Mal – und nehmen es als passendes Produkt auch in Zusammenhang mit dem wachsenden Angebot an aktuellen Healthness- und Selfnessprogrammen wahr. Laut Jörn Siebke, Gründer und Principal von studio lux Berlin, hat ein WASHLET des japanischen Sanitärunternehmens TOTO das Potenzial, Hotelgäste zu begeistern und ein Hotelprodukt mit diesem Angebot



im Markt zu profilieren. Der erfahrene Interior Designer hat in jüngster Zeit unter anderem das hochwertige Marriot City West München komplett mit WASHLET ausgestattet. Im planerischen Alltag sind daher jenseits solcher Leuchtturmprojekte pragmatische Lösungen gefragt. Die zentralen Fragen lauten: Wie gelingt es, durch Produkte im Kontext Bad einen Mehrwert zu schaffen? Wie lässt sich Aufmerksamkeit generieren? Und ist es möglich, dabei einen möglichst geringen Aufwand zu verursachen?

Die Expertise von TOTO

Ein WASHLET kann in dieser Hinsicht eine Schlüsselrolle spielen. Es lässt sich auch im Bestand bei Renovierungen und Umgestaltungen einsetzen, da keine Eingriffe in die Bausubstanz nötig sind und die Installation eines WASHLET bereits innerhalb eines Tages erledigt werden kann. Zur Wahl stehen verschiedene Modelle in unterschiedlichen Preissegmenten, die standardmäßig mit den wichtigsten Komfortfunktionen ausgestattet sind. Die Intimreinigung mit sauberem, warmem Wasser zählt dazu, eine Ladydusche, eine komfortable Fernbedienung und ein beheizbarer Sitz mit individuell einstellbarer Temperatur. Weitere Vorzüge, insbesondere seine Reinigungsfreundlichkeit, machen WASHLET im Hotelbetrieb interessant. Die randlose Keramik und die eigens dafür entwickelte Spülung Tornado Flush etwa, die weitgehend schmutzresistente, keramische Oberfläche Cefiontect und vor allem die selbstreinigende Stabdüse und die Option einer manuellen oder automatischen Entkalkung für eine lange Lebensdauer. Auch das Fraunhofer IAO hat sich mit der Frage „Wie sieht das Hotel der Zukunft aus?“ befasst und führt als umsetzungsfähige Konzepte unter anderem „Lösungen für innovative Bad- und Wellnessbereiche“ an. WASHLET von TOTO bescheren dank einer Vielzahl an Komfortlösungen ein Hygiene- und Komforterlebnis der besonderen Art. Für Hotelbetreibende und -gäste können sie also den entscheidenden Unterschied machen.

NEOREST®

LUXUS & ELEGANZ IM HOTEL

Erleben Sie eine neue Dimension:

Wohlbefinden und Komfort mit einem Höchstmaß an Hygiene für Ihre Gäste.



NEOREST® WX
Das smarte WASHLET®.

TOTO

eu.toto.com



Von Tradition zu Innovation

Die Heimtextil setzt mit den Trends 25/26 Akzente.

Textilien erzählen Geschichten. Sie tragen Erinnerungen, spiegeln Identitäten wider und dokumentieren gesellschaftliche Veränderungen. Ein Blick in ihre Vergangenheit ermöglicht ein tieferes Verständnis des Status quo und lässt vergessene Praktiken wieder aufleben. Doch wie können wir aus der Vergangenheit lernen, um eine nachhaltigere und bewusster Zukunft zu gestalten? Antworten darauf liefern die Heimtextil Trends 25/26 unter der kuratorischen Leitung von Alcova. Durch

sechs inspirierende Interviews werden textilen Branchen Stimmen gegeben und ihre Erzählungen lebendig.

Die Heimtextil präsentiert in Zusammenarbeit mit den Gründer*innen von Alcova die Heimtextil Trends 25/26 unter dem Titel „Future Continuous“ – und bietet damit eine visionäre Perspektive auf die tiefgreifende Bedeutung von Textilien. Sie zeigen ihre zentrale Rolle in technologischen, kulturellen und ökologischen Entwicklungen. „Future Continuous“ er-

öffnet dabei spannende neue Perspektiven auf die Zukunft der Textilindustrie. Alcova hat dafür sechs wegweisende Interviews mit internationalen Designer*innen, Textilforschenden sowie Vertreter*innen von Verbänden und Institutionen aus ihrem Netzwerk geführt, die verschiedene Aspekte der Textilbranche beleuchten. Diese Erzählungen verweben Tradition und Innovation, Kunsthandwerk und moderne Technologie – und laden dazu ein, neue Wege für die textile Zukunft zu erkunden.

Textilien sind viel mehr als nur Stoffe – sie sind tief in Geschichte und Kultur verankert. Schon das Wort „Text“ stammt vom lateinischen „texere“, was „weben“ bedeutet und zeigt, dass Textilien lange vor der Schrift als Ausdrucks- und Kommunikationsmittel dienten. Sie verknüpfen Erzählungen, verweben Handlungsstränge und sind seit Jahrtausenden ein zentraler Bestandteil unserer Technologie.

Renaissance der Naturfasern

Inmitten der schnelllebigen, digitalen Welt wächst eine Bewegung, die zurück zu den greifbaren, materiellen Aspekten des Lebens führt. Textilien spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie verbinden Menschen mit ihrem kulturellen Erbe und schaffen durch ihre Haptik einen Kontrast zur virtuellen Existenz. In der derzeitigen Wegwerfkultur, die auf kurzlebige, oft unreparierbare Produkte setzt, stehen Textilien und Handwerkskunst für Authentizität, Nachhaltigkeit und echte Werte. Sie schaffen einen Moment der Achtsamkeit in einer von Bildschirmen geprägten Welt – und geben das Gefühl, wieder etwas wirklich berühren zu können. Naturfasern wie Hanf, Jute, Flachs und Nessel erleben ein bemerkenswertes Comeback. Wegen ihrer Langlebigkeit und Behaglichkeit werden sie seit Jahrhunderten geschätzt.

Von Naturally Uneven Green bis End of Petrol und Imperfect Pink – die Heimtextil Trends 25/26 präsentieren eine visionäre Farbpalette, die Alcova sowohl visuell als auch sprachlich interpretiert hat.

Die Heimtextil findet vom 14. bis 17. Januar 2025 in Frankfurt statt.



wohnen • wohlfühlen • lesen
essen & trinken • saunieren
genießen • träumen • erholen
chillen • schlafen • ausruhen

Das Rundum-service der Tischlerei Huber



Die heimische Tischlerei Huber ist bekannt für ihre präzisen und zuverlässigen Arbeiten rund um das Thema „Holz“. Die Möbeltischlerei bietet aber ihren KundInnen noch viel mehr zusätzliches Service an.

Wussten Sie eigentlich, dass Sie bei der Tischlerei Huber unter anderem auch Matratzen kaufen können? Die Tischlereiprofis haben mit den Kuchler Matratzenexperten Elastica zusammen einen zuverlässigen Partner in Sachen Schlafkomfort. Gäste sollen

immer einen Schlafkomfort bekommen, der pure Regeneration und Entspannung schenkt. Dafür wird bei Huber bei einem Matratzenkauf auf eine individuelle Schlafberatung gemeinsam mit Elastica gesetzt.

Die Tischlerei Huber bietet eine große Dekorstoffauswahl und unterstützt bei Maßanfertigungen. Auch Möbel neu polstern zu lassen ist möglich.



Tischlerei Huber in Hüttenschlag ist ein starker Partner für die Hotellerie. Deshalb sind Hotelmatratzen, Schlafsysteme und Objektausstattung ein fester Bestandteil des Angebots. Die Hotelmatratzen müssen belastbar und langlebig und aus strapazierfähigen Materialien gefertigt sein. Besonders in der Hotellerie sind belastbare, einfach zu reinigende Matratzenbezüge das A & O. Die Hotelmatratzen von Elastica sind darauf ausgelegt, Gästen ein erstklassiges Schlaferlebnis zu bieten und den hohen Anforderungen Ihres Hotelbetriebs standzuhalten. Auch Sonderwünsche und -ausstattungen können realisiert werden.

Alles aus einer Hand

Die Tischlerei Huber ist auch Partner für eine komplette Neugestaltung. Neue Vorhänge? Kissenhüllen und Tischwäsche nach Maß? Exklusive Bezugstoffe für zuhause oder im Objektbereich? Im eigenen



Wenn Sie Wert auf Qualität, Auswahl und persönliche Beratung legen, besuchen Sie das Textilbüro in Hüttschlag. Entsprechend engagiert werden Sie im Bereich des Einrichtens beraten.

Textilbüro stehen Hunderte Muster bereit. Und zusätzlich bekommen die Kunden natürlich die Beratung zum passenden Design sowie ein professionelles Nähservice in der hauseigenen Näherei. Das Textilbüro und die Näherei in der Tischlerei in Hüttschlag bieten Stoffe und alle Nähservices, die man für ein individuelles Interior-Design braucht.

Das Textilbüro

Hier werden zahlreiche Inspirationen zu Mustern, Farben und Designs geliefert. Von natürlichem Loden bis zu innovativen Textilfasern – die Auswahl im Textilbüro in Hüttschlag ist vielfältig. Objekttaugliche Stoffe für unterschiedliche Projekte, eine Näherei für Maßanfertigungen, oder ein Neubeziehen und Polstern – von der Tischlerei Huber kommt alles aus einer professionellen Hand.



**AUF DIE MARKE
SCHAUEN,
ZAHLT SICH AUS!**



Tischlerei – Ges.m.b.H. & Co KG

HOLZ UND TEXTIL MIT STIL
Tischlerei Huber Ges.m.b.H. & Co KG
5612 Hüttschlag, Nr. 96a · www.tischlerei-huber.at



Designed to stay

Im Rahmen der DesignWeek von ROLF BENZ präsentierten die Projektpartner von DESIGNED TO STAY das Hotelzimmerkonzept für den Gewinner des Hotelwettbewerbs.

Das Projekt wurde im Frühjahr von der Schwarzwald Tourismus GmbH ins Leben gerufen mit dem Ziel, Impulse für Investitionen in der Hotellerie im Schwarzwald zu geben und gleichzeitig eine nachhaltige Kooperation zwischen lokalen Wirtschaftsunternehmen und Tourismusbetrieben zu schaffen.

Die Gewinner

Unter den insgesamt 30 Betrieben, die sich beim Hotelwettbewerb beworben hatten, gewannen Simon Bruker und Elena Schnaas-Bruker, Inhaber des Boutiquehotel Ochsen in Lenzkirch-Saig, mit dem ersten Preis die Planung und Konzeption sowie die Umsetzung und Ausstattung eines Hotelzimmers inklusive Bad, das von ROLF BENZ, Duravit, Fritz Schlecht | SHL Hotel-einrichtungen sowie weiteren Unternehmen aus der Region eingerichtet wird. Das junge Paar hat den über 300 Jahre alten Schwarzwaldgasthof im Ortskern des 800-Seelen-Dorfes erst Anfang April 2024 gekauft und sich damit den großen Traum vom eigenen Hotel erfüllt. „Wir haben ein Haus mit Persönlich-



keit und Historie gesucht, dessen Geschichte wir weiterschreiben dürfen. Bei der Weiterentwicklung des Hauses möchten wir den Charakter des Gasthofs bewahren und gleichzeitig moderne Elemente integrieren“, erklärte Elena Schnaas. In engem Austausch mit Simon Bruker und Elena Schnaas-Bruker entwickelte das Planungsteam der DESIGNED TO STAY-Partner ein neues, auf die Philosophie des Hauses zugeschnittenes Design- und Raumkonzept für die Hotelzimmer des Boutiquehotel Ochsen.

Natur und Design

Mit dem Einsatz regionaler Materialien wie Holz und Stein bis hin zur Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern schafft das Zimmerkonzept eine tiefe Verbindung zur Umgebung und macht die Innengestaltung maßgeschneidert für das Boutiquehotel. Das Designteam von Fritz Schlecht | SHL Hoteleinrichtungen verfolgte im Konzept eine offene Inneneinrichtung mit intelligenten Raumlösungen zwischen Zimmer und Bad durch den Verzicht auf trennende Wände, um den Gästen ein Gefühl von Freiraum

und Weite zu vermitteln. Der klassische Schrank wurde durch offene und geschlossene Innenausbaulemente abgelöst. Florian Zanger erarbeitete dafür ein Möbelstück, welches gleichzeitig das Zimmer vom Sanitärbereich trennt. Diese Gestaltung maximiert die Nutzung der verfügbaren Fläche und lässt den Blick ohne Barrieren im gesamten Raum schweifen. Gleichzeitig sind die einzelnen Bereiche klar zониert, was sowohl Privatsphäre als auch eine funktionale Anordnung gewährleistet.

Im Zimmer setzen warme Rottöne, inspiriert von der Außenfassade, lebendige Akzente, während sanfte Grüntöne, die aus der lokalen Flora und Fauna entlehnt sind, eine beruhigende Atmosphäre schaffen. Der neutrale Grauton dient als verbindendes Element und harmonisiert das Gesamtbild. Zudem spiegelt das Holz die charakteristische Natur des Schwarzwalds wider und trägt zur gemütlichen und einladenden Stimmung des Hotels bei. Für den Wohnkomfort sorgt die Inneneinrichtung, bestehend aus einem Bett mit eigens für den Ochsen entworfenen Bettkopfteil mit Stoffbezug in Rot-Grau-Melange-Ton von ROLF BENZ Contract sowie ROLF BENZ Sessel vom Schweizer Designer This Weber und eine Bank als Schreibtischsitz am in der Trennwand integrierten Schreibtisch des Zimmers. Der Badezimmerbereich, gestaltet vom Designbadhersteller Duravit, ist harmonisch in den offenen Grundriss des Hotelzimmers eingefasst. Natürliche Materialien und Farben wie die Keramik mit seidenmatter Oberfläche, charmante Details mit Bezug zur Region und Akzente in Form von Armaturen in gebürstetem Edelstahl schaffen eine gekonnte Verbindung von Tradition und Moderne. Die Hotelbetreiber legen neben der hohen Aufenthaltsqualität für den Gast auch großen Wert auf langlebige, pflegeleichte und robuste Materialien, hygienische Oberflächen sowie kurze Reinigungszeiten. Das Ziel bei der Planung, die Persönlichkeit des Schwarzwaldhotels und der Gastgeber zum Ausdruck zu bringen und neben der Funktionalität auch die Erwartung des Gastes an die Ästhetik zu erfüllen, ist damit gelungen.

Designed to stay Konzeptvorstellung bei Rolf Benz in Nagold: im Hintergrund v.l.n.r. Ramona Oudille (Rolf Benz Contract); Stephanie Pulwer (Duravit); Claudia Raith (St. Elmos); Hansjörg Mair (STG); vorne: Elena & Simon Bruker vom Hotel Ochsen



INTERIOR. ARCHITECTURE. HOSPITALITY.

by heimtextil

14. – 17. 1. 2025
FRANKFURT / MAIN

Die Veranstaltung für
das Objektgeschäft.

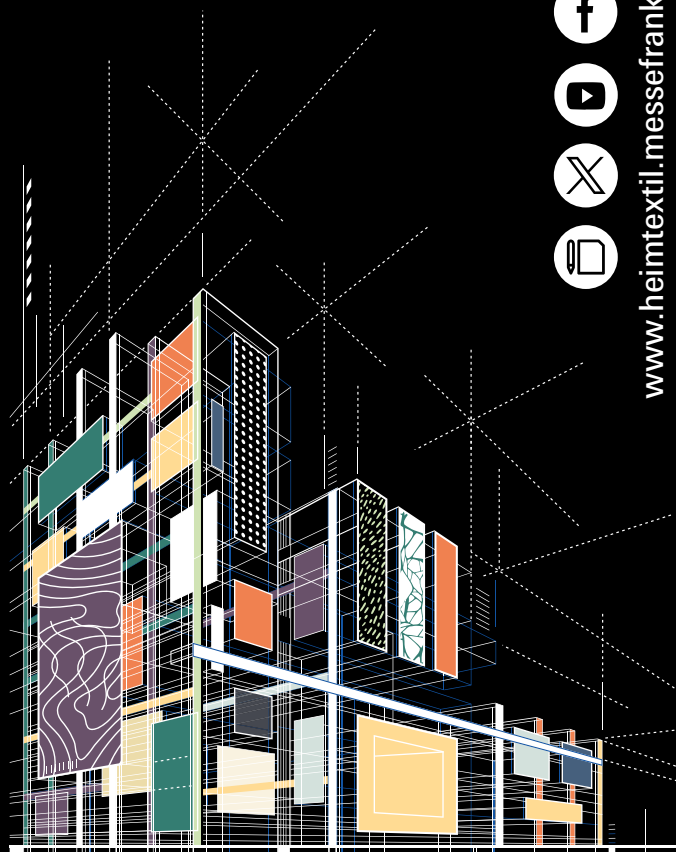
Highlight: die LIBRARY –
eine kuratierte Auswahl
an innovativen Funktionstextilien.

LECTURES ++ TOURS
++ FINDER

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



www.heimtextil.messefrankfurt.com/iah





© Zeitlang by Rösslwirt

Von klassisch bis modern

Wie Hotelbetten verschiedene Stilrichtungen unterstützen.

Das Hotelzimmer ist für viele Gäste weit mehr als nur ein Ort zum Übernachten – es ist ein Rückzugsort, der Komfort und Design vereint. Dabei spielt das Hotelbett als zentrales Möbelstück eine entscheidende Rolle. Egal, ob Ihr Hotel im klassischen Stil gehalten ist oder moderne Akzente setzt – das Bett bietet die hervorragende Möglichkeit, Ihre Raumgestaltung zu unterstreichen und dem Gästelerlebnis eine besondere Note zu verleihen. Mit den folgenden Punkten entdecken Sie, wie Sie das Design Ihres Hotelbettes an verschiedene Stilrichtungen anpassen und damit die Atmosphäre Ihres Hotels vervollständigen.

Der Klassische Stil – Eleganz trifft auf Zeitlosigkeit

Für Hotels, die einen klassischen Stil pflegen, sind Hotelbetten mit traditionellen Elementen wie opulenten Kopf- und Fußteilen aus Holz eine hervorragende Wahl. Diese Designs spiegeln zeitlose Eleganz wider und passen optimal in Zimmer mit reich verzierten Möbeln und luxuriösen Stoffen.

Materialien

Dunkles Holz, Samtbezüge, klassische Muster wie Damast oder Paisley.

Farbpalette

Warme Farben wie Bordeaux, Dunkelblau oder Gold.

Design Tipp

Ein hoher Kopfteil mit verzierten Holzelementen oder gepolsterten Stoffen verleiht dem Raum ein Gefühl von Opulenz und Tradition.

Der Moderne Stil – Minimalismus & klare Linien

Wenn Ihr Hotel auf einen modernen und zeitgenössischen Stil setzt, sollten Sie auf schlichte Bett designs achten. Hier stehen klare Linien und Funktionalität im Vordergrund. Das Bett kann mit eleganten, geradlinigen Kopfteilen und dezenten Farbtönen in den Raum integriert werden.

Materialien

Helles Holz, schlichte Stoffe ohne Muster.

Farbpalette

Neutrale Töne wie Weiß, Grau, Beige oder Schwarz.

Design Tipp

Ein niedriges Bett mit einem einfachen, glatten Kopfteil und unauffälligen Bezügen schafft eine aufgeräumte, moderne Atmosphäre.

Der Rustikale Stil – Natürliche Materialien & Gemütlichkeit

Für Hotels, die ein rustikales oder ländliches Ambiente schaffen möchten, ist das Bett das ideale Element, um eine gemütliche und warme Atmosphäre zu erzeugen. Rustikale Betten aus naturbelassenem Holz, vielleicht sogar im handgefertigten Look, fügen sich optimal in Räume ein, die mit natürlichen Materialien gestaltet sind.



Hotel Maximilian OHG

Materialien

Massivholz, Leinen, Baumwolle.

Farbpalette

Erdige Töne wie Braun, Beige, Olivgrün.

Design Tipp

Ein rustikales Bett aus massivem Eichenholz, kombiniert mit natürlichen Stoffen wie Leinen, verleiht dem Raum eine gemütliche und bodenständige Note.



© Landgasthof Jagstmühle

Der Boutique Stil – Individualität und Kreativität

Im Boutique-Hotel-Stil steht das Unkonventionelle und Einzigartige im Mittelpunkt. Hotelbetten in diesem Stil sollten originell und auffällig sein, mit einzigartigen Formen oder besonderen Materialien, die den Charakter des Zimmers unterstreichen.

Materialien

Samt, gemusterte Stoffe, ausgefallene Kopfteile.

Farbpalette

Mutige Farben wie Türkis, Senfgelb oder Violett.

Design Tipp

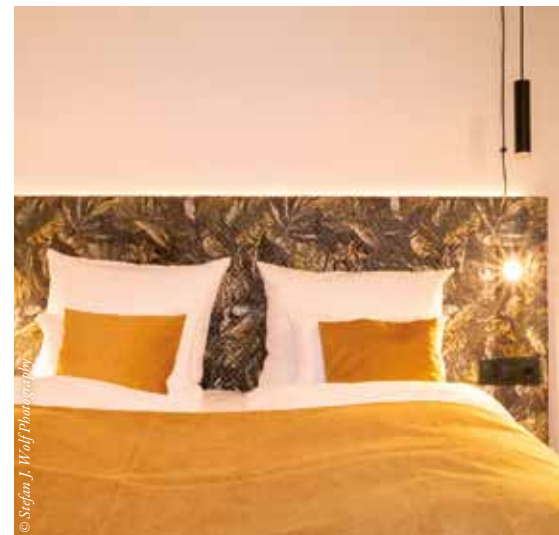
Ein extravaganter Kopfteil in einer ungewöhnlichen Form oder mit auffälligen Mustern verleiht dem Zimmer ein künstlerisches Flair.

Fazit

Das Hotelbett als Schlüssel zur Stilgebung

Das Hotelbett ist weit mehr als nur ein Ort zum Schlafen – es ist das Herzstück eines jeden Hotelzimmers und prägt maßgeblich die Atmosphäre des Raumes. Ob klassisch, modern, rustikal oder individuell – mit maßgeschneiderten Betten können Sie sicherstellen, dass Ihr Hotelzimmer den gewünschten Stil widerspiegelt und Ihre Gäste durch Design und Komfort gleichermaßen begeistert.

Symphonic by ADA
www.symphonic.at



Am Paulusbogen Passau

Der Skandinavische Stil – Helle Farben & Funktionalität

Für Hotels, die den skandinavischen Stil bevorzugen, ist das Hotelbett eine Balance aus Ästhetik und Funktionalität. Schlichte, aber durchdachte Designs in hellen Farben und natürlichen Materialien schaffen eine helle und freundliche Atmosphäre, die zum Entspannen einlädt.

Materialien

Helles Holz, Leinen, Baumwolle.

Farbpalette

Weiß, Pastelltöne, Hellgrau.

Design Tipp

Ein schlichtes Bettgestell aus hellem Holz und eine neutrale Farbgebung sorgen für ein ruhiges, harmonisches Gesamtbild.



© Hotel Ambassador Zürich



Die Möbelserie Vita besticht durch ihre Vielseitigkeit und kann nach persönlichen Vorlieben arrangiert werden.

Designte Handarbeit aus Österreich



Variantenreichtum der Serie Plaza: gemütliche Wohnecke mit breiter Chaiselongue oder zierliche Zweisitzer-Couch.

JOKA ist die bekannteste Marke am Sektor Betten, Matratzen und Polstermöbel in Österreich. Der gute Ruf der Marke beruht auf der perfekten Konstruktion, auf der guten Funktionalität und der hervorragenden Qualität der Produkte. Der Standort Österreich und eine umweltgerechte Produktion werden hochgehalten.



Butterfly Outdoor-Liege



Couch Plaza mit Stauraum



Mit nur zwei Handgriffen verwandeln Sie den Zweisitzer Onda in ein Doppelbett.

Ziel von JOKA ist es, durch den Einsatz von besten Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität, Produkte zum Wohlfühlen zu schaffen. Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1921 definiert sich JOKA über die Qualität seiner Produkte und den Unternehmensstandort Österreich. Im Vordergrund stehen dabei die optimale Wahl der verwendeten Materialien, höchster Sitz- und Liegekomfort und die außergewöhnliche Verarbeitung sowohl bei Matratzen als auch bei Betten und Polstermöbeln.

Der Verwandlungskünstler

Zentrales Thema der JOKA Polstermöbel sind die zahlreichen eingebauten Funktionen und der versteckte Zusatznutzen, der den wesentlichen Unterschied zum Mitbewerb darstellt. Speziell die neuesten Erfolgsprodukte aus dem österreichischen Familienunternehmen demonstrieren diesen Zugang eindrucksvoll.

Das Schlafsofa ONDA

Mehr Bett hat es in einem Sofa noch nie gegeben. Treffender kann man das neue Schlafsofa „Onda“ nicht beschreiben. Das praktische Schlafsofa punktet mit der 18 Zentimeter hohen Taschenfederkernmatratze, die für einen idealen Schlafkomfort und eine angenehme Einstiegshöhe sorgt. Mit dem innovativen, integrierten Lattensystem kann man das Sofa sogar bis zu einer Liegebreite von 185 Zentimetern wählen. Auch die Polstermöbelserie „Plaza“ lässt keine Verwandlungswünsche offen. Egal ob als gemütliche, einladende Wohncke mit breiter Chaiselongue oder als zierliche Zweisitzer-Couch. Man wählt zwischen etlichen Gestaltungsmöglichkeiten wie etwa drei unterschiedlichen Kissenvarianten sowie Fußvarianten aus Holz oder Aluminium aus. Und der leicht zugänglichen Stauraum ist bei Joka eine Selbstverständlichkeit.

So vielseitig wie das Leben

Die Möbelserie „Vita“ besticht durch ihre Vielseitigkeit, die es ermöglicht, Möbel ganz nach persönlichen Vorlieben zu arrangieren. Ob klassisch, minimalistisch oder extravagant – mit Vita von JOKA ist fast alles möglich. Die 2- oder 3-Sitzer-Couch mit oder ohne Ablage, die Chaiselongues oder die Armteile bzw. Seitenwände lassen sich dank der einfachen Steckverbindung mühelos kombinieren. Ein absolutes Highlight der Wohnserie ist die lose und besonders komfortable Sitzpolsterung. Diese sorgt nicht nur für eine angenehme Sitz- und Liegefläche, sondern ist darüber hinaus für eine extra Portion Gemütlichkeit in zwei verschiedenen Härtegraden wählbar.

Eine Erfolgsgeschichte

Die beiden Unternehmen JOKA Kapsamer GmbH und Plaspack Netze GmbH mit seinem Markennamen SOLIDAY können sich seit Kurzem über den renommierten Red Dot Award für ihre Produktinnovation, der Outdoor-Möbelserie „Butterfly“ der gemeinsamen Marke SOJO®, freuen. Das geniale Loungemöbel zeigt, wie durch kreative Ideen neue Maßstäbe im Bereich der Outdoor-Möbel gesetzt werden können. Die Outdoor-Möbelserie ist nicht nur äußerst bequem, sie ist auch einzigartig flexibel. Speziell die Liege „Sunbed“ kann an drei Seiten in zwei Stellungen hochgeklappt werden. Somit haben Sie eine Vielzahl an Möglichkeiten, es sich beim Sonnenbaden bequem zu machen.

Der Red Dot Award gilt als einer der angesehensten Designwettbewerbe weltweit und wird von einer unabhängigen, internationalen Jury vergeben. Die Auszeichnung würdigt das herausragende Design, Funktionalität und Innovationskraft des neuen Outdoor-Möbels, welches nicht nur ästhetisch ansprechend ist, sondern auch höchsten Komfort und Langlebigkeit bietet. Auch damit setzt Joka entscheidende Schritte in die Design-Zukunft.

www.joka.at



Frische Impulse für Ihr Hotel- zimmer

Die Neuheiten von
FBF bed&more.

Das Schlafsofa „Limone“ mit seinem großzügigen Stauraum.

Als Hotelier wissen Sie, wie wichtig es ist, Ihren Gästen nicht nur einen erstklassigen Service, sondern auch ein komfortables Ambiente zu bieten. Bei FBF bed&more stehen genau diese Ansprüche im Mittelpunkt. Die FBF bed&more hat Neuheiten entwickelt, um den Komfort und die Funktionalität in Ihrem Hotel auf das nächste Level zu heben. Werfen Sie einen Blick auf die spannendsten Innovationen für Ihr Hotel.

Couch, Zweitbett & Stauraum in einem

Die Schlafcouch „Limone“ ist Ihr komfortables Zweitbett mit großzügigem Stauraum: Die integrierte Kaltschaummatratze garantiert Ihren Gästen optimalen Liegekomfort und sorgt für erholsame Nächte. Der Stauraum bietet genügend Platz für Kissen und Decken. Die Kissen „Sirmione“ sind frei platzierbar und separat erhältlich und runden die Schlafcouch perfekt ab.

Formschön und funktionell –
das Schlafsofa „Bardolino“ überzeugt.



Für flexiblen Raumkomfort

Design und Funktionalität in einem: Das stilvolle Zweitbett und Schlafsofa „Bardolino“ überzeugt mit integrierter Kaltschaummatratze für angenehme Nächte für Ihre Gäste. Die Kedernaht verleiht der Schlafcouch ein ansprechendes Design und fügt sich somit perfekt in Ihr Raumkonzept ein.

Nie wieder bügeln

Pflegeleicht, hochwertig und absolut zeitsparend: Mit der bügelfreien Bettwäsche „Nirone“ müssen Sie sich nie wieder um knitterige Bezüge kümmern. Perfekt für Hotels, die großen Wert auf Effizienz und Komfort legen – für das Housekeeping und Ihre Gäste. Hergestellt aus hochwertigen Mako-Interlock-Jersey aus 100 % Baumwolle bietet Sie Ihren Gästen besten Komfort und eine herrlich weiche und anschmiegsame Bettwäsche.

Pflegeleicht, hochwertig und zeitsparend:
die bügelfreie Bettwäsche „Nirone“.



Die perfekte Kombination aus Innovation und Qualität

Alle Neuheiten sind darauf ausgelegt, die tägliche Arbeit in der Hotellerie zu erleichtern und gleichzeitig Ihren Gästen ein optimales Schlafenerlebnis zu bieten. Mit hochwertigen Materialien und langlebigen Designs bieten die Produkte von FBF bed&more die ideale Balance aus Komfort und Strapazierfähigkeit. Hier finden Sie alle Neuheiten auf einen Blick.



Produkte live erleben

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

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

„Alles für den Gast“ Halle 9, Stand 0419

www.fbf-bedandmore.de

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

T +49 9161 660-660

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





Das Sofa PLAZA von JOKA mit verstecktem Stauraum verfügt über etlichen Gestaltungsmöglichkeiten.

Homing mit natürlichen Zutaten

Herbstzeit ist auch Kuschelzeit: flackerndes Kerzenlicht, gemütliche Kissen, feine Accessoires und sinnliche Naturmaterialien bringen Behaglichkeit in die Einrichtung. Die Einrichtungsexperten aus Österreich sind die perfekten Partner dafür. Massive Hölzer, nachhaltige Qualitäten sowie Materialien, die eine eigene Geschichte erzählen und auch haptisch gefallen, geben ein gutes Gefühl und holen ein Stück Natur in die eigenen Wände.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie

Trendforscher nennen es Biophilic Design. Es steht dafür, Räume im Einklang mit der Natur und dem eigenen Lifestyle zu gestalten. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Liebe zum Leben. Menschen fühlen sich zur Natur hingezogen und wünschen sich eine intakte Umwelt. Wer regelmäßig im Wald spazieren geht, kennt das heilsame Gefühl, das sich in der Natur einstellt. Wir entspannen, schöpfen Kraft und kommen runter. Dieses Wohlfühlen wünscht man sich auch zu Hause. Dazu trägt der Einsatz von Naturmaterialien ebenso bei wie Formen und Farben, die



Möbel aus rein natürlichen Materialien schaffen ein wohltuendes Umfeld. Der elliot Lounge Chair ist die liebenswert erfrischende TEAM 7-Interpretation eines Loungesessels.

an die Natur erinnern. Warme Werkstoffe in Naturtönen und fühlbarer Qualität tun der Seele gut und verströmen eine wohnliche Atmosphäre. Das gilt vor allem für Holz und Textilien. Ob edle Holzmöbel und -küchen, weiche Polsterbezüge oder florale Muster – Möbel made in Austria stecken voller Leidenschaft für natürliche Werte. Handwerkliche Details, wie getischlerte Innenleben-Systeme, gebürstete Oberflächen, nur mit Öl behandelte Hölzer und hochwertig gearbeitete Extras machen Lust auf neue Möbel und weiche Linien. Nachhaltig, handgemacht und wohltuend. Denn schon längst gehört zum Möbelkauf auch der Blick auf die Zutaten. So hat die Wohngesundheitsbewegung inzwischen einen ähnlich hohen Stellenwert wie eine vernünftige Ernährung, regelmäßige Bewegung und Fitness.

Nachhaltig und wohngesund

„Immer mehr Verbraucher informieren sich über die Materialien und Oberflächen ihrer Möbel und hinterfragen die Gesundheitsaspekte“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. „Argumente wie wohngesunde und natürliche Materialien sind zum Beispiel für Allergiker von Bedeutung, aber auch die Herkunft und Ökobilanz des Lieferanten wird immer wichtiger.“ Deshalb lohnt es sich, beim Möbelkauf auf die inneren Werte zu achten. Zertifikate, Firmentransparenz und der sorgsame Umgang mit Ressourcen sowie das Image eines Unternehmens sind Faktoren, die zu einer Kaufentscheidung beitragen. Österreich blickt wie kaum ein anderes Land auf eine bewährte Handwerks- sowie Möbeltradition zurück und fertigt exzellente Produkte mit einer guten Ökobilanz und einem enormen Individualisierungsgrad.



Bun – der sagenhaft komfortablen Loungesessel von Wittmann. Natur und elegantes Design kreieren moderne Wohnräume.

Die Kombination aus robustem Material und stilvollem Finish macht die Chaiselongue DRABA von ADA sowohl stabil als auch optisch ansprechend.



Garantie für Qualität

Diesen hohen Anspruch an Exklusivität kennzeichnet das „Austria Gütezeichen Möbel“. Es steht für geprüfte Qualität, Handwerk und Service ebenso wie für Funktionalität, Komfort und Design. Kundige Einrichter und Innenarchitekten entscheiden sich deshalb immer öfter für Möbel und Küchen made in Austria. Denn Lebensart hat immer Tradition. Möbel aus Österreich vereinen Gutes vergangener Tage mit dem smarten Komfort von heute. So trifft bei den modernen Einrichtungskonzepten und Küchen erlesene Gemütlichkeit auf hervorragende Funktionalität, effiziente Stauraumnutzung und formale Ästhetik. Kunstvoll verarbeitet bereiten die Produkte ein Leben lang Freude und halten dem Alltag elegant stand. So haben sich die Möbelhersteller aus Österreich mit ihrer langjährigen Expertise und dem natürlichen Lifestyle weltweit einen Namen gemacht. 



Betontreppe „Cadenza“ setzt neue Maßstäbe für ressourceneffizientes Bauen

Das Forschungs- und Innovationsgebäude NEST der Schweizer Empa wurde kürzlich um ein weiteres zukunftsweisendes Modul erweitert.

Seit über acht Jahren arbeitet die Empa mit mehr als 150 Partnern aus Forschung, Wirtschaft und öffentlicher Hand im NEST-Gebäude daran, innovative Technologien und Materialien für ressourcenschonendes Bauen zur Marktreife zu bringen und einen kreislaufgerechten Umgang mit den Ressourcen zu fördern. Nun wurde vor Kurzem das „STEP2“, ein weiteres hochmodernes Gebäudemodul im NEST, feierlich eröffnet.

Innovation und Ingenieurskunst

Die Treppe mit dem klingenden Namen „Cadenza“ befindet sich im Herzen des „STEP2“ und ist mehr als nur ein optischer Blickfang. Sie setzt auch technologisch neue Maßstäbe: 17 Treppenstufen, die zu 100 Prozent aus ultrahochfestem Beton (UHPC) gegossen wurden, schaffen eine ästhetische und funktionale Verbindung zwischen dem ersten und zweiten Stock des Moduls. Innovativ ist aber nicht nur das verwendete Material, sondern auch die Fertigung: Dafür wurde eine einzige, wiederverwendbare, 3D-gedruckte Schalung eingesetzt. Entwickelt wurde diese von Forward AM, einer BASF-Tochtergesellschaft, und New Digital Craft, Experten in Sachen Material und 3D-Druck. Für Planung und Design zeichneten das Team des Lehrstuhls „Digital Building Technologies“ der ETH Zürich sowie das Architekturbüro ROK

verantwortlich. Für die ingenieurtechnische Beratung im Zuge des komplexen Projektes war WaltGalmarini zuständig. Auf Basis digitaler Planung wurde die „Cadenza“ in materialreduzierter Form konzipiert, was zu CO₂-Einsparungen beim Herstellungsprozess führte. „Die Treppe nutzt das volle Potenzial von computergestütztem Design und 3D-Druck für Schalungen“, erläutert Klaus Einfalt, Vorstandsmitglied der SW Umwelttechnik.

Baustoff der Zukunft

Die Eröffnung von „STEP2“ und die Präsentation der „Cadenza“-Treppe markieren einen wichtigen Schritt in Richtung nachhaltiger und innovativer Bauweisen. Sie zeigen eindrucksvoll, wie Forschung, Digitalisierung und eine ressourcenschonende Fertigung die Zukunft des Bauens gestalten können. Dass UHPC aufgrund seiner einzigartigen Eigenschaften ein vielversprechendes Material mit unterschiedlichsten Einsatzmöglichkeiten ist, hat SW Umwelttechnik bereits an vergangenen Projekten bewiesen. So kam ultrahochfester Beton bereits bei der Grillstation „Donauwelle“ in Form von Outdoor-Mobiliar für den öffentlichen Raum auf der Donauinsel zum Einsatz. Mit seinem Regenwasserablaufsystem hat SW Umwelttechnik zudem ein neues, auf UHPC basierendes Produkt im Portfolio. ID

Ambiente Trends 25+

Wie möchten wir in herausfordernden Zeiten wohnen und arbeiten? Welche Formen, Farben und Materialien bestimmen zukünftig moderne Lebensräume und prägen die Sortimente rund um Dining, Living, Giving oder Working?

Die Ambiente Trends 25+ formulieren drei überraschende Antworten: DEEP, REAL und EASE machen bereits Lust auf das Live-Erlebnis. Sie werden vom 7. bis 11. Februar 2025 im Trendareal im Foyer der Halle 4.1 mit ausgewählten Ausstellern in Szene gesetzt. Für alle Trendsuchenden bildet die Ambiente die entscheidenden internationalen Stilrichtungen im Konsumgüterbereich ab. Erster Hotspot zur Orientierung und wertvolle Orderhilfe für die Facheinkäufer*innen der unterschiedlichsten Handelssektoren aus aller Welt ist das Trendareal mit den inszenierten Ambiente Trends 25+. Diese leitet das renommierte Stilbüro bora.herke.palmisano von den internationalen Tendenzen in Mode, Kunst, Interior und Lifestyle ab. Die neuen Trends kreisen um intensive Gestaltungen, freudvolle Ideen und Produktentwicklungen, die Normen hinterfragen und Vertrautes mit neuem Blick sehen lassen. Handwerkskunst, Nachhaltigkeit und der Kreislaufgedanke sowie innovative Technologien sind dabei große Gestaltungstreiber.

Eintauchen in die Natur

DEEP unterstützt eine warme, erhabene Wohnumgebung und bringt eine ganz neue Sensibilität für Natur und Handwerk. Traditionelle Handwerkskunst wird reaktiviert und besonders die Elemente wie Wasser, Feuer und Erde stehen Pate für kreative Gestaltungen. Materialien wie Holz, Keramik, Glas oder Metall, aber auch neue Werkstoffkreationen treten in ihren eigenen, unverfälschten Farben auf. Nachtblau, Eierschalen-Ecru oder Grüntee erzeugen eine stimmungsvolle Wirkung.

Nachhaltiges Design

Verständlich und radikal einfach sind die Entwürfe bei REAL. Funktionalität und Kreativität gehen Hand in Hand. Hier sorgen der 3D-Drucker für perfekte Oberflächen und neue Materialien für eine nachhaltigere Zukunft. Ökologische sowie soziale Aspekte fließen in die Materialfindung ein, der Kreislaufgedanke wird Teil des Produkts. So entstehen Werkstoffe in bemerkenswerter Vielfalt, von recyceltem Aluminium oder Holz über Glas und Keramik mit innovativen Glasuren bis zu Verbundmaterialien. Aus Abfall wird ein kostbares Ausgangsmaterial.

EASE schafft das, was wir uns in dieser Zeit wünschen – einen Ort voller Leichtigkeit und Freude, der Lust auf Überraschungen und noch mehr Kreativität macht. Fruchtbare Töne wie zarte Pflaume, leuchtendes Orange und Zitrone treffen auf weiche Nuancen wie Himmelblau oder Denim sowie tiefe, dunkle Töne wie Moos, Meergrün oder Süßkirschholz. Pro Trend ermöglichen neun Farben mit acht Mikrofarbthemen individuelle Schwerpunkte, die im Laufe des Jahres verändert und neu interpretiert werden können.

Ambiente/Christmasworld

7. bis 11. Februar 2025

NEU: Creativeworld

7. bis 10. Februar 2025



genZ@alpen-Hotellerie im Wandel

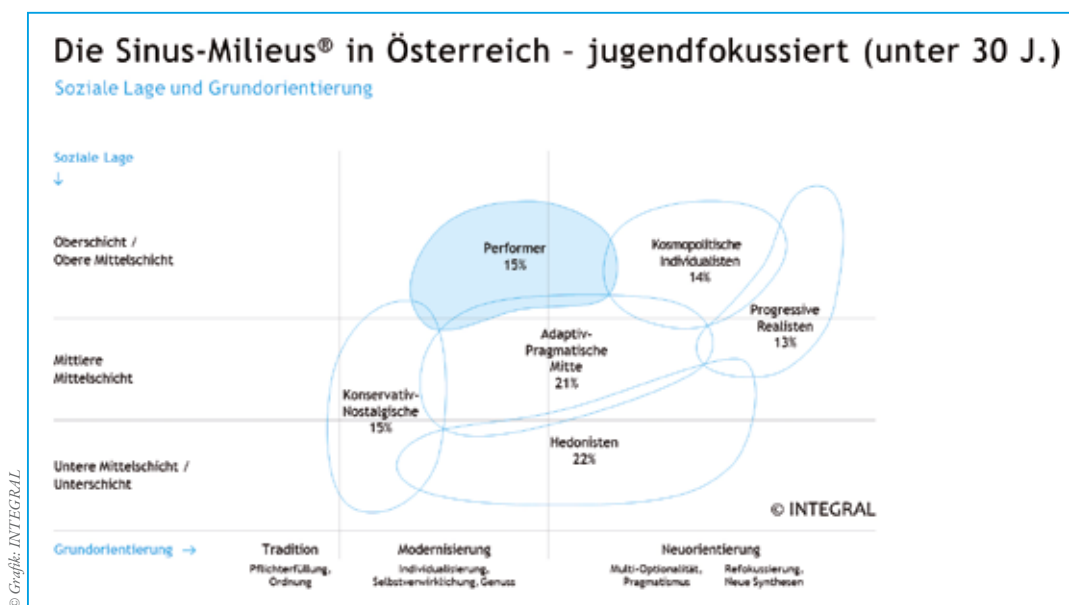
Welche Trends sind im Alpentourismus zu erwarten, welche Chancen gibt es und was müssen wir tun, um diese zu ergreifen?



Christoph Pölzl



Fabian Herda



Dieser Frage gehen wir auf der New Design University (NDU) im Entwurststudio Innenarchitektur mit Schwerpunkt Hospitality Design mit dem Blickwinkel auf die Generation Z (GenZ) nach und präsentieren Auszüge unserer Entwurfsarbeiten. Knapp 25 Hotelentwürfe der NDU-Studierenden liegen uns als Rechercheergebnis vor, die im Austausch mit INTEGRAL Markt- und Meinungsforschungsgesellschaft und Prodingler Tourismusberatung, und von Seiten der NDU von Martina Küng-Fürlinger, Dieter Spath und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden auf Grundlage der Sinus-Jugendmilieus <https://www.integral.co.at/sinus-milieus/sinus-jugendmilieus>.

Performer – die globalisierungsbejahenden und fortschritts-optimistischen Erfolgsorientierten wurden von Fabian Herda und Christoph Pölzl mit dem Hotelkonzept Aequilibrium the Work-Life Balance Hotel in Szene gesetzt.

Das Konzept Aequilibrium basiert auf den vier Säulen Arbeiten, Wohlbefinden, Ernährung und Natur. Um daraus ein stimmiges Angebot für Gäste zu schnüren, greifen wir auf den Neologismus Workation, also die Kombination von Work und Vacation zurück. Dieses Konzept hat ursprünglich zum Ziel, schwache Buchungslagen in den Nebensaisonen abzufedern. Wir hingegen möchten in unserem Entwurf das Potenzial aufzeigen, welches sich aus der Kombination von Arbeiten unter erstklassigen Voraussetzungen und mentalem Wohlbefinden ergibt.

Die Gäste erwartet ein unaufdringlicher, stark reduzierter Eingangsbereich, der mit Self-Check-in-Schaltern ausgestattet ist. Dank der bereits bei der Buchung angegebenen Daten kann der Gast vor Ort direkt mit seinem Handy einen NFC-Schlüssel generieren. Trotz all der Technologien sind Mitarbeiter*innen zur Stelle, die die Gäste herzlich in Empfang nehmen und für weiteren individuellen Service zur Verfügung stehen.

Das Hotel überzeugt in seinen Interieurs mit natürlichen Materialien und vermittelt mit seinen warmen Farben einen einladenden, wohligen Charakter. Die zwei Zimmerkategorien – Standard und Deluxe – sind als Doppelzimmer geplant, das Deluxe kann zu einer Viererbelegung aufgebettet werden.

Der Grundriss der Zimmer bricht mit einer Zickzack-Bewegung die orthogonale Kubatur des Baukörpers auf und er-





„War einst der Pool am Dach der Asset eines visionären Hotels, so könnte Workation in Zukunft dem umtriebigen Performer eine Balance zwischen Freizeit und coolem Arbeitsumfeld auf dem Dach bieten! Wie in einem Zen-Garten stehen Blockhütten auf gerechten Kiesflächen und ermöglichen Denkräume für innovative Prozesse.“

Christian Prasser

möglicht interessante Blickbeziehungen. Eine freistehende Badewanne ist Blickfang und bietet die Möglichkeit zur Entspannung. Das Bett direkt vor dem Fenster liegt geschützt in einer halb offenen Nische mit kleinem Balkon. Im Deluxe kann ein bequemes Sofa zu einem Bett umfunktioniert werden. Weiters verfügt dieses Zimmer über eine Sauna und einen Schreibtisch.

Das Restaurant im Erdgeschoß ist Teil der Living Lobby. Speisepläne können vorab entweder im Baukastenprinzip zusammengestellt oder von Ernährungsexperten individuell angepasst werden. Deshalb verzichtet das Hotel gänzlich auf einen Buffetbereich. Gestalterisches Element sind hier die Sitzgruppen, welche auf verschiedenen Niveaus ein aufgelockertes Raumgefühl mit Ausblick bieten. Eine langgezogene Bar definiert den Übergang zur Lounge. Auf dem Dach mit grandiosem Ausblick befindet sich das Office-Village. Ganz dem Thema Arbeit gewidmet, blickt es mit seinen 12 Working Cabins auf die umliegenden

Wiesen und Berggipfel. „Den Kopf freizubekommen“ wird hier zu einer poetischen Analogie. Über einen außen befindlichen Laubengang erreicht man die 12 Working Cabins, die sich in unregelmäßigen Ausrichtungen dem Umriss des Laubenganges anpassen. Umsäumt wird das Arrangement von einem Grünstreifen, der Raum für Biodiversität bietet.

Das Erleben der Natur als bewusst inszeniertes Erlebnis ist die vierte Säule des Konzepts. Sie steht der Arbeit als Ausgleich und Kraftquelle gegenüber.

Fast Facts 1

BA-Innenarchitektur & 3D-Gestaltung

Abschluss: Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer: 6 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium

Studienumfang: 157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

Fast Facts 2

MA-Innenarchitektur & visuelle Kommunikation

Abschluss: Master of Arts (MA)

Studiendauer: 4 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium, geblockt

Studienumfang: 96 Semesterstunden bzw. 120 ECTS-Punkte



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.



Zukunftsaussichten für die Hotellerie

Unter dem Titel „Das Hotel der Zukunft“ präsentierte die Prodingler Tourismusberatung vor einigen Tagen innovative Konzepte und praxisbezogene Beispiele zur Performance-Optimierung. Die wichtigsten Ergebnisse zeigen konkrete Maßnahmen auf, die Betrieben helfen sollen, den Herausforderungen der kommenden Jahre erfolgreich zu begegnen – Maßnahmen, die auch in schwierigen Zeiten zum Erfolg führen.

Text: Marco Riederer, © Prodingler Tourismusberatung/Florian Lechner

Explodierende Energiepreise, steigende Zinsen und die drohende Rezession stellen die Beherbergungsbetriebe derzeit vor große Herausforderungen. Trotz dieser wirtschaftlichen Widrigkeiten erkennen viele Unternehmerinnen und Unternehmer darin eine Chance zum Wandel. Sie sind überzeugt, dass sich Investitionen, Mut und Optimismus in dieser Phase lohnen können.

Agilität und Flexibilität

Die Hotellerie wurde durch Pandemie, Inflation und geopolitische Krisen stark getroffen. Dennoch bleiben Agilität, Flexibilität und die Fähigkeit zur Anpassung an verschiedene Planungsszenarien entscheidende Erfolgsfaktoren. Durch eine Professionalisierung dieser Schritte können Betriebe einen echten Wettbewerbsvorteil erlangen, um in unsicheren Zeiten besser zu bestehen.

Verändertes Gästeverhalten

Das Verhalten der Gäste bleibt volatil, und Unternehmen sind gefordert, verschiedene Szenarien bei der Planung zu berücksichtigen. Viele Reisende achten verstärkt auf ihr Budget, während andere bereit sind, ihre Ausgaben zu steigern, um versäumte Reisen nachzuholen. Die Herausforderung besteht darin, die richtige Balance zwischen Preisgestaltung, Flexibilität und Gästenachfrage zu finden, um nachhaltigen Erfolg zu sichern.

Nachhaltigkeit als Schlüsselthema

Nachhaltigkeit ist aus der Tourismusbranche nicht mehr wegzudenken. Die Verknappung von Ressourcen und der Fokus auf ESG-Berichte (Environmental-Social-Governance) zeigen, dass nachhaltiges Wirtschaften nicht mehr nur Projektziel, sondern ein fest verankerter Bestandteil der Unternehmensführung sein muss. Touristische Betriebe, die ihren Aufenthalt bewusst ressourcenschonend und umweltfreundlich gestalten, können hiervon profitieren.

Neue Beherbergungsformen und Gesundheitstrends

Der demographische Wandel eröffnet Chancen für neue Beherbergungsformen. Besonders „Best Ager“-Residenzen, die sich auf Aktivitäten statt Pflege konzentrieren, gewinnen an Bedeutung. Auch der Trend zu „Medical Fitness“ zeigt, dass sich Gäste immer stärker mit ihrer Gesundheit auseinandersetzen. Hotels, die Gesundheit, Aktivität und Regeneration vereinen, werden zukünftig vermehrt gefragt sein.

Die Arbeitswelt verändert sich tiefgreifend. Junge Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen legen zunehmend Wert auf Lebensqualität und Sinnhaftigkeit in ihrer Arbeit. Unternehmen, die auf „New Work“-Konzepte setzen, haben einen klaren Vorteil im Wettbewerb um Talente. Die Tourismusbranche muss sich daher auf diese neuen Anforderungen einstellen. Ein weiteres Phänomen ist der Wandel hin zur sogenannten Sinngesellschaft. Immer mehr Menschen möchten ihre Freizeit sinnvoll gestalten und Erkenntnisse aus dem Urlaub mit nach Hause nehmen.

Fazit

Die Präsentation „Das Hotel der Zukunft“ zeigte klar auf, dass die Hotellerie vor einem Wandel steht. Betriebe, die sich auf neue Herausforderungen einstellen und nachhaltige sowie flexible Strategien entwickeln, können auch in wirtschaftlich unsicheren Zeiten erfolgreich sein.

Als führende Wirtschaftsberatung unterstützt die Prodingler Gruppe ihre Kunden mit vielfach prämierter Steuerberatung sowie in sämtlichen Bereichen der Unternehmensberatung, darunter Finanzierung, Controlling, Immobilien, Tourismusberatung, Digitalisierung, Human Resources, ESG Nachhaltigkeitsbewertungen und Marketing. Die Prodingler Gruppe bietet an 10 Standorten mit über 220 Mitarbeitern mehr als 8.000 Kunden preisgekrönte Rundum-Beratung aus einer Hand.



© Atelier Heiss

magdas kommt zurück

magdas HOTEL zeigt seit 2015, wie ein innovativer, sozialer Hotelbetrieb funktioniert. Nach dem Umzug in die Ungargasse 2022 wird 2027 das ehemalige Pop-up-Hotel am Wiener Prater als nachhaltig renovierter zweiter Standort wieder öffnen.

2015 eröffnete in Wien das erste magdas HOTEL in einem ehemaligen Pflegewohnhaus am Wiener Prater. Seit Herbst 2022 begrüßt das Hotel seine Gäste in einem ehemaligen Priesterwohnhaus in Wien-Landstraße. Dort stellt man neben der ökologischen auch die soziale Nachhaltigkeit ins Zentrum. Rund 100 Menschen mit Fluchterfahrung haben im magdas HOTEL ihre Karriere begonnen – Menschen, die den Arbeitsmarkt in der Zwischenzeit in anderen Betrieben bereichern. „Mit der Eröffnung eines zweiten magdas HOTEL in Wien verdoppeln wir unsere soziale Wirkung und können noch mehr engagierten Menschen den Einstieg in den Arbeitsmarkt ermöglichen“, unterstreicht Klaus Schwertner, Caritasdirektor der Erzdiözese Wien. Rund 40 zusätzliche Ausbildungs- und Arbeitsplätze werden mit dem zweiten Standort geschaffen. Zuvor wird das erste Hotel im Prater ab Frühjahr 2025 nachhaltig renoviert. „Neben unserem sozialen Auftrag, vor allem Menschen mit geringeren Jobchancen in den Arbeitsmarkt zu integrieren, ist Nachhaltigkeit im Bau und im Betrieb ins Zentrum unseres Handels gerückt“, beschreibt Gabriela Sonnleitner, Geschäftsführerin von magdas Social Business, die Weiterentwicklung des Social Business Hotels.

Das erste Pop-up-Hotel von magdas (mit Zwischennutzungs-genehmigung bis 2022) in der Laufberggasse 12 am Wiener Prater wurde in den 1970er-Jahren erbaut und muss grundsaniert werden. Die Renovierung soll mit einem möglichst geringem

CO₂-Fußabdruck gelingen: Die Grundstruktur des Hauses wird in großen Teilen erhalten, um möglichst wenig Abrissmaterial zu produzieren. Zur Heizung und Kühlung wird Grundwasser genutzt und Strom wird, soweit möglich, mit der eigenen Photovoltaikanlage erzeugt.

Mit der baulichen Umgestaltung des Gebäudes in ein modernes Stadt- und Seminarhotel im Grünen wurde das Wiener Atelier Heiss Architekten beauftragt. Christian Heiss: „Die baulichen Qualitäten eines Hauses aus den 1970er-Jahren sind für uns eine spannende Herausforderung. Nachhaltiges Bauen und Sanieren steht im Fokus unserer Planungsgedanken für die Transformation ins Heute.“ Das neue magdas HOTEL Vienna Prater wird im Erdgeschoß fünf Seminarräume, jeweils mit eigenem Gartenzugang, sowie ein Lokal mit Bar beherbergen. Auch der Gastgarten wird weiter für Restaurant- und Hotelgäste nutzbar sein. Die vier weiteren Stockwerke werden 103 Zimmer beherbergen. Für das Interior Design konnte das Team von studio aisslinger aus Berlin gewonnen werden. Partner Dirk Borchering: „Besonders spannend finden wir, die Schlüsselbegriffe Upcycling und Community zu verbinden, um einen in vielen Bereichen nachhaltigen Ort zu erschaffen.“ Die modernen Entwürfe werden mit upgecycelten und natürlichen Materialien wie Holz und Altholz umgesetzt. Mit der Materialsuche wurden einmal mehr die Wiener material-nomaden beauftragt.



© Michael Klimisch/Wellboard

Hotellerie im Wandel

Wie das SOULSISTERS' Hotel
auf Trends reagiert.

SOULSISTERS', ein Name, der nicht nur das Power-Schwestern- und Eigentümerinnenduo bezeichnet, sondern auch das Hotelkonzept verkörpert. Im Zentrum Kaprun erhebt sich das 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel SOULSISTERS', das lokale Gastfreundschaft mit modernem Touch neu definiert. Zwei Jahre nach der Renovierung und Neueröffnung ziehen die Inhaberinnen des Soulsisters' Hotel Fazit und erklären, warum die Kombination aus Wellness, Kulinarik und Retreat boomt wie noch nie und warum es den „gewöhnlichen“ Urlaub so nicht mehr gibt.

Ankommen, abschalten, entspannen. So lauteten seit Jahrzehnten die Anforderungen an einen Kurztrip für Wellness-Begeisterte. Dass das aber längst nicht mehr alles ist, was Gäste von heute suchen, weiß wohl kaum jemand besser als das Powerschwestern Hotelier-Duo Jessica Leitner-Reitzer und Jennifer Franic-Reitzer, die vor zwei Jahren mit ihrem neuen Hotelkonzept und -design in Kaprun durchgestartet sind.



© SOULSISTERS' Hotel

Die Schnellebigkeit in der Branche

Kaum eine Branche ist so schnelllebig wie die der Hotellerie und Gastronomie. Besonders hoch im Kurs stehen kulinarische Entdeckungen und ein sportliches Programm. Gäste kommen kaum mehr ausschließlich zur Entspannung, vielmehr sollen die Sinne angeregt und auch der Geist entspannt werden. Eine Kombination aus Action und Erholung für die richtige Balance ist dabei besonders gefragt. Die beiden Hoteliers haben vier wesentliche Trends erkannt, die gekommen sind, um zu bleiben, und erklären, wie sie darauf reagieren.

Individualität und veränderte Reisesaison

Im Durchschnitt bleiben die Gäste drei bis vier Nächte im SOULSISTERS'. Von Familien über Paare bis hin zu Freund:innen mit Yoga-Affinität ist unter den Gästen alles vertreten, die Diversität ist hoch. „Den klassischen Hotelgast gibt es bei uns nicht, und das ist auch gut so – wir versuchen, mit unserem Konzept auf die individuellen Bedürfnisse einzugehen“, erklärt Leitner-Reitzer. Die typische Reisesaison gibt es immer weniger, denn durch Home-Office oder Workation hat dieses klassische Verständnis von Sommerurlaub im heutigen dynamischen Umfeld an Bedeutung verloren.

Kulinarik von morgen

Dass bei Buchungen eine 5-Sterne-Bewertung auf Google und ein gutes Frühstücksbuffet längst nicht mehr reichen, um in der Liga der Erfolgreichen mitzuspielen, erklärt Jessica Leitner-Reitzer wie folgt: „Unsere Gäste bevorzugen moderne Speisen mit raffinierten Akzenten. Hinaus aus dem Alltag im Rahmen des Urlaubs heißt es nicht nur in örtlicher Hinsicht, sondern für alle Sinne.“

Die fleißige Salzburgerin scannt die Szene laufend nach Trends, um einen Schritt voraus zu sein und auf die Bedürfnisse der Hotelgäste von morgen adäquat reagieren zu können. Das Herzstück des kulinarischen Angebots ist das À-la-Carte-Restaurant SOULSISTERS' Kitchen – ein Ort, der traditionelle Küche mit einem Twist aus exotischen Superfoods und internationalen Einflüssen vereint. Das Streben nach einer Hauben-gekrönten Gourmetküche wurde diesen Sommer weiter intensiviert, unter der Leitung des ambitionierten, erst 24-jährigen Küchenchefs Jakub Radina. Hier ist zusätzlich das Gourmetrestaurant „Why Not – Gourmetfood Darling?“ mit sechs exklusiven Tischen

entstanden. Ob herzhaftes lokale Spezialitäten oder innovative, gesunde Kreationen – die Küche des SOULSISTERS' verspricht ein Fine-Dining Geschmackserlebnis, das sowohl den Körper als auch die Seele nährt.

Hotelgäste mit Fellnase

Das Reisen mit Haustieren, insbesondere mit Hunden, wird immer beliebter. Viele Gäste möchten ihre Vierbeiner nicht mehr zu Hause lassen, sondern sie in den Urlaub mitnehmen. Entsprechend bietet das SOULSISTERS' nicht nur die Möglichkeit, den Vierbeiner mitzunehmen, sondern bezieht die tierischen Wegbegleiter zur Gänze in das Rundum-Verwöhnpaket mit ein. Das Begrüßungssackerl, selbstgemachte Leckerlis und Tipps für Wanderrouen mit Hunden sind dabei nur ein Auszug aus dem Angebot des Hotels. Mittlerweile machen die Buchungen mit felligem Reisebegleiter 30 Prozent der Nächtigungen aus.

Reisen ohne Fußabdruck

Nachhaltigkeit ist heute ein zentrales Anliegen für viele Reisende und wird in den kommenden Jahren weiter an Bedeutung gewinnen. Hotels, die ihren ökologischen Fußabdruck minimieren, sind zunehmend gefragt. Daher setzt SOULSISTERS' auf nachhaltige Maßnahmen, wie etwa das kostenlose „GO Green“-Paket, bei dem Gäste selbst bestimmen können, in welcher Frequenz das Zimmer gereinigt werden soll. Außerdem wird laufend an der Minimierung von Einwegprodukten gearbeitet und in den Zimmern auf Zero-Waste-Produkte gesetzt. „Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck kontinuierlich zu reduzieren und unseren Gästen die Möglichkeit zu bieten, ihren Aufenthalt mit gutem Gewissen zu genießen“, schildert Leitner-Reitzer.



© Linda Leitner





Beste Aussichten für 2025

Im malerischen Südtiroler Ahrntal eröffnet ein neues Refugium mit luxuriösen Chalets – ausgestattet mit allem, was das Herz begehrt.

Tiefgrüne Bergwälder, wilde Wasser und reine Luft. Das idyllische Südtiroler Ahrntal ist die Heimat der neuen AMONTI Chalets. Ab Frühjahr 2025 empfängt das exklusive 5-Sterne-Refugium Genießer, die mehr vom Urlaub erwarten: mehr Zeit, mehr Raum, mehr Freiheit und

intensives Erleben im „Hier und Jetzt“. 23 Chalets setzen neue Maßstäbe für modernen Wohnkomfort im Urlaub: sei es die Pool-Villa mit einem traumhaften Private Spa und großem Panoramapool, die luxuriöse, zweistöckige Premium Villa mit zwei großen Schlafzimmern, das außerge-

wöhnliche Baumhaus-Chalet im Loft-Stil für Freigeister und Naturliebhaber oder die Luxury-Chalet-Suite „Panorama Chalet“ mit bestem Ausblick für Traumtage. Ob für Paare, die eine besondere Auszeit suchen, oder für Freunde und Familie, die wertvolle Zeit unter einem Dach verbringen möchten – das AMONTI Chalet Resort bietet luxuriöses Wohnen und unvergessliche Erlebnisse.

Private Spa & Spa Tower

Ob ganz privat zu zweit oder exklusiv im Spa Tower – die Gäste der Chalets haben die Wahl, wie sie ihre Wellnessstunden gestalten möchten. Jedes der Premium Chalets ist mit einem Private Spa ausgestattet. In aller Ungestörtheit genießt man so den Saunagang in Privatsphäre, steigt anschließend in die Outdoor-Whirlwanne, bestaunt die Bergwelt und spürt eine sagenhafte Ruhe. Im Spa Tower des Resorts gerät das Zeitgefühl in Vergessenheit. Man schwimmt dem Glück entgegen, spürt die wohltuende



Kraft von Wasser und Wärme und erfährt, was es heißt, ganz im Moment zu leben. Verschiedene Saunen, der Innen- und Außenpool, das Technogym-Fitnesscenter, zauberhafte Rückzugsorte sowie die Wellbeing- und Beauty-Experten sorgen für unvergleichliche Wohlfühlmomente.

Erlesener Genuss

Flüsterleise und diskret kommt am Morgen das AMONTI Gourmet-Frühstück zur Wunschzeit ins Chalet. Von 12 bis 14 Uhr kocht das Team im JOHANNES Kleines und Feines. Südtiroler Soulfood darf hier nicht fehlen, mediterranes Gaumenglück ebenso wenig. Exklusiv für Chaletgäste serviert das Küchenteam zu JOHANNES Tea Time frisch Gebackenes aus der Patisserie und den wahrscheinlich besten Apfelstrudel im ganzen Ahrntal. Kulinarisch schwelgen Chaletgäste im AMONTI Resort im siebten Himmel. Das JOHANNES Gourmetrestaurant ist das Reich einer talentierten Haubenköchin aus dem Ahrntal. Sie und ihr Team begeistern täglich mit Regio-Fine-Dining – pur, raffiniert und tief in der Heimat verwurzelt. Ob à la carte oder im täglich wechselnden 4-Gang-Gourmet-Menü, die Gerichte sind meisterhafte Kreationen.

Für jene, die lieber in ihrem Luxuschalet speisen, stehen feine Suppen, Salate, Pasta, Knödel oder ein perfekt zubereitetes Steak zur Auswahl. Alles wird à la minute zubereitet und stilecht in Südtiroler Gusseisen im Chalet serviert. Passionierte Köche können sich selbst verwirklichen: Die umliegenden Dörfer und Manufakturen laden zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein, und die eigene Küche im Chalet bietet die perfekte Gelegenheit, neue Rezepte auszuprobieren. Jedes der 23 Premium-Chalets ist mit einer modernen Küche ausgestattet. Zudem sorgt das Serviceteam für eine stets frisch bestückte Kaffee- und Teebar sowie alkoholfreie Erfrischungen im Kühlschrank.



Extravaganz auch für den Winter



Kunstvoll in den Tag hinein-
zuleben fällt im völlig neu
renovierten Hotel Post am
See leicht. Die Architekten-
teams Arkan Zeytinoglu
und Hinterwirth haben dem
fast 700 Jahre alten histo-
rischen Hotel Post am See
ein extravagantes Leben
eingehaucht. So entstand
ein Winter-Hideaway für
Foodies & Freigeister und
die spannendste Neuer-
öffnungen dieses Jahres.

**Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Christof
Wagner, Julia Nimke, Georg Kukuvec**

Der Traunsee ist bekannt, wunder-
schön gelegen, und er versprüht eine ganz
eigenwillige Romantik. Die Betriebe rund
um die Familie Gröller sorgen schon seit
vielen Jahren für beste Hotellerie, aber
besonders auch für feinste Kulinarik der
ganz besonderen Art. Die Familie liebt
zudem die Veränderung, und so entstand
nach langer Planung rund um das alte
Hotel „Alte Post“ ein Wohlfühlrefugium,
das seinesgleichen sucht. Der Mut zum
Unkonventionellen und die Herausforde-
rungen, zusätzlich einen weiteren Kuli-
narik-Hotspot im Ort zu erschaffen, sollte
sich sehr schnell herumsprechen. Kosmo-
politische Zimmer, ein eigenes Stockwerk
für gemeinsame Kulinarik-Erlebnisse –
die Beletage, eine Contemporary Bar, die
auch in New York so stehen könnte, um
einen zutreffenden Vergleich zu strapa-
zieren, ein Rooftop Berg SPA & Infinity-
pool, all das findet man abseits der Metro-
polen dieser Welt nun auch im idyllischen
Ort Traunkirchen.

Das Herzstück der ehemaligen Hof-
taverne des Klosters wurde in ein eigenes
Stockwerk für Genießer umgewandelt
und trägt nun den Namen „Belétage“.





Monika und Wolfgang Gröller schufen damit neben dem legendären Gourmet-Restaurant Bootshaus (im Hotel „Das Traunsee – Das Hotel zum See“) und dem Wirtshaus Poststube 1327 (im Hotel Post am See) einen weiteren Genuss-Hotspot, wie man ihn hier nicht erwartet.

BergSPA am Traunsee

Auf dem Dach des neu dazu gebauten Hoteltraktes eröffnet sich der Blick auf Berg und See. Der BergSPA ist eine Neuinterpretation von Wellbeing. Schon das sanfte Rauschen der Wellen des Traunsees beruhigt den Geist und lädt zum Träumen ein. Detailverliebtheit und die bezaubernde Landschaft stehen im Fokus – der SPA ist eine Oase zum Staunen. Alleine die Ruheräume demonstrieren in ihrer Farbenvielfalt und Qualität viel Geschmack und Sinn für das Wesentliche. Der Blick vom Infinitypool lässt alle Träume offen. Detox ist das Thema in der Bikini-Sauna, der Finnischen Sauna und im Dampfbad.

Soul Kitchen

Ein ganzes Stockwerk ist für die wahren Foodies reserviert: Die „Belétage“ vereint regionale Verwurzelung mit Großstadtflair. Casual Dining ohne fixe Zeiten und ohne Konventionen: Tradition trifft französischen Chic, Fisch-Liebhaber:in auf Vegetarier:in und 700 Jahre Geschichte auf jungen, urbanen Lifestyle. Ob frühstücken in der Veranda mit Seeblick, den Working Space in der Bibliothek nutzen, in der offenen Holzfeuerküche kulinarische Einblicke erhaschen, feiern im Salon, ein privates Dinner im Separee, oder ein Zusammenkommen in der Wine Bar – die „Belétage“ bietet viele unterschiedliche Lieblingsplätze.

Executive Chef der Gröller Hospitality, wozu das Hotel Das Traunsee und das Hotel Post am See zählen, ist 4-Haubenchef Lukas Nagl. Jung und kreativ ist das Belétage-Team von Küchenchef Max Deuker und Head-Mixologist Marcus Volsa. Am Chefs Table erleben Gäste die Profis hautnah. Kulinarik-Einblicke und Meet-ups stillen den Wissensdurst und laden zum Genießen ein.



Winter im Cocktailglas

Die aktuelle Barkarte von Marcus Volsa in der Contemporary Bar ist inspiriert von der Herbstlandschaft am See und den saisonalen Früchten. Die Signature Drinks stehen im Zeichen von erdigen, roten Rüben, reifem Kürbis, frischen Steinpilzen und allen anderen Naturgeschenken. Volsa versucht auch immer wieder, selbst ganz bekannte und beliebte Drinks, wie beispielsweise den „Negroni“ neu zu interpretieren. Ein weiterer Food-Hotspot im Hotel Post am See ist die Poststube 1327, wo Küchenchef Stefan Griessler samt Team modern interpretierte Wirtshausküche zelebriert. In einem Haus so viele unterschiedliche Kulinarikangebote anzubieten, erfordert den Willen zu hoher Qualität, aber auch zu viel Kreativität. Und die durchwegs sehr junge Mannschaft schafft dies scheinbar ziemlich locker.

Mit einem Chef's Choice Dinner die Sharing Küche der Belétage zu erleben, ist etwas ganz Besonderes. Das frische Getier aus dem See oder aus dem nahen Wald und den umliegenden Wiesen wird hier etwas japanisch angehaucht zelebriert und eröffnet so neue, durchaus erfreuliche Geschmackserlebnisse.

Fazit

Wahrscheinlich die spannendste, aber auch mutigste Neueröffnung 2024. Hier wurde nicht nur viel Geld in die Hand genommen, sondern mit sehr viel Einfühlungsvermögen und gutem Geschmack ein neuer Hotel- und Kulinarik-Hotspot geschaffen. Die Eigentümerfamilie versteht es, unaufgeregt ihre Rolle als Gastgeber zu leben, und wird durch eine perfekte, junge Mannschaft dabei bestens unterstützt. Ein ganz besonderer Vorzeigebetrieb, nicht nur für ganz Österreich.

Hotel Post am See, Gröller Hospitality

Familie Monika & Wolfgang Gröller

Baubeginn: Oktober 2023

Fertigstellung: September 2024

Zimmer gesamt: 62

Bestandsgebäude: 3.330 m²

Gastronomier (Gästebereich): 800 m²

Zubau: 1.750 m² (21 Zimmer)

Wellness inkl. Beauty & Fitness: 350 m²

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					





Bar- geflüster

Einen guten Drink entweder alleine oder in geselliger Runde zu genießen, zählt zu den schönen Momenten im Leben.

Gäste wollen immer wieder aufs Neue verwöhnt und überrascht werden. Wie das gelingen könnte, wollen wir Ihnen hier präsentieren.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Die Signature Edition

Das 5-Sterne Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort setzt die großen Feierlichkeiten zu seinem 20. Jubiläum dieses Jahr fort. Aus diesem Anlass hat sich das Resort mit der Destillerie Comte de Grasse aus der Provence zusammengetan, um eine limitierte Signature-Edition des Gin 44°N zu kreieren, die die Provence und Terre Blanche feiert. Inmitten von Grasse, der Welthauptstadt des Parfüms, bezieht die Destillerie 70 % ihrer Rohstoffe von lokalen Erzeugern für die Herstellung des Gin 44°N. Damit unterstützt sie die Umstellung von landwirtschaftlichen Flächen auf den Anbau von aromatischen Pflanzen und enthüllt die ganze Essenz des reichen Terroirs. Sorgfältig ausgewählte Extrakte wie Petit Grain von Clementinen, dem Signature-Extrakt dieses einzigartigen Gins, Lorbeer, Lavendel, Mandarine, Bergamotte und Pinien zeichnen die Kreation aus.



Tradition trifft Innovation

Jim Beam – der weltweite bekannte Bourbon – überzeugt seit über 200 Jahren mit einzigartiger Handwerkskunst und raffinierten Geschmacksnoten. So schafft es die Marke immer wieder aufs Neue, ein Stück Kentucky direkt nach Österreich zu bringen. Neben den klassischen Bourbons umfasst das Jim Beam-Portfolio auch geschmackvolle Flavor-Varianten wie Jim Beam Apple, Jim Beam Honey und Jim Beam Black Cherry, die durch eine Verschmelzung von Bourbon mit köstlichen Likören bestechen.

Wie frisch gepflückt

Fruchtig und rauchig, weich und dezent – Jim Beam Apple vereint die kräftige Seele von Bourbon mit dem süßen Aroma von grünem Apfel. Die perfekt ausgewogene Kombination aus Apfel-Likör und dem Kentucky Straight Bourbon Whiskey sorgt für eine knackig-frische Geschmacksexplosion aus grünem Apfel und einem warmen Bourbon-Abgang.



100 Prozent biologisch

Die ikonische Maison Belvedere hebt den Genuss von Premium-Vodka auf eine neue Ebene mit der Einführung von Belvedere Organic Vodka, der zu 100 Prozent aus zertifiziertem biologischen Roggen hergestellt wird. Das neue moderne Design der Flasche unterstreicht die Eleganz und Qualität des Produkts und spiegelt Belvederes Engagement für Nachhaltigkeit und Innovation wider.

Belvedere Vodka, benannt nach dem berühmten Palast „Belvedere“ in der Nähe von Warschau, setzt erneut Maßstäbe in der Welt des Vodkas. Seit seiner Gründung im Jahr 1902 stellt die Destillerie erstklassigen Vodka nach traditionellen Verfahren her, die auf über 500 Jahre Erfahrung zurückblicken. Die neueste Innovation der Marke, der Belvedere Organic Vodka, steht exemplarisch für die perfekte Verbindung von Tradition und modernem Zeitgeist. Der Vodka wird ausschließlich aus biologisch zertifiziertem Roggen hergestellt und vierfach destilliert, was ihm seinen sanften, facettenreichen Geschmack und seinen unverwechselbaren Charakter verleiht.





Den Herbst genießen

Nach Originalrezeptur am Villacher Standort gebraut, wird das Glockner Pils ab sofort in der regionalen Gastronomie ausgeschenkt.

Brautradition am Standort Villach und eine starke Verbundenheit zur Region, dafür steht die Brauerei Villach weiterhin, auch oder gerade mit der Entwicklung hin zu einer Stadtbrauerei von Bierspezialitäten. Ein erstes Zeichen dafür setzt die Wiedereinführung des Villacher Glockner Pils in der 0,33 l Flasche oder vom Fass in der Gastronomie. 1974 erstmals eingeführt und 2015 in kleinen Mengen gebraut, ist die Bierspezialität nun wieder erhältlich. Benannt nach dem höchsten Berg Österreichs, dessen Spitze in Kärnten liegt, bietet das Pils höchsten Biergenuss. Die Hopfendolde am Etikett verdeutlicht, dass wie für die Sorte Pils typisch, die Hopfennote der wichtigste Geschmacksgeber ist. Im richtigen Glas serviert, werden Aroma und Geschmack des Bieres unterstützt. Für ein vollkommenes Trinkerlebnis wird das Villacher Glockner Pils darum idealerweise ins eigens kreierte Glas eingeschenkt, die 0,3l Imperia Pilstulpe.



Das Original jetzt noch köstlicher

Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky verleiht seinem Flagship noch mehr Köstlichkeit. Statt wie bislang 10 Jahre ist der neue Glenmorangie The Original mindestens 12 Jahre gereift. Der seidenweiche, cremige Glenmorangie begeistert seit vielen Jahren Whiskysfans weltweit. Noten von Orange, Honig, Vanille und Pfirsich katapultieren einen der beliebtesten schottischen Single Malt Whiskys in eine neue, wundervolle Aromenwelt. Die neue Abfüllung gewann bereits eine erste Goldmedaille bei den World Whisky Awards.



Der Kräuter-Espresso

Underberg erweitert sein Sortiment in Österreich und präsentiert den neuen Underberg Espresso Herbtini. Dieser innovative After-Dinner-Drink kombiniert die bewährte Rezeptur des legendären Kräuterbitters mit der intensiven Aromatik von Espresso. Die neue Sorte knüpft an den Erfolg des Originals an und setzt frische Akzente im Genussbereich. Ab sofort gibt es die Edition auch auf dem österreichischen Markt. Underberg, die weltweite Nr. 1 in der Portionsflasche, zeichnet sich durch das besonders ausgewogene Verhältnis von wertvollen Kräuterauszügen und hochwertigem Alkohol aus, das ihm seine einzigartigen Eigenschaften als Digestif verleiht.

Der zimtige Genussmoment

DIAGEO, einer der führenden Hersteller von Premium-Spirituosen weltweit, präsentiert passend zum Beginn der kalten Jahreszeit seine neueste Kreation: Baileys Zimtsterncke. In der seit September verfügbaren Limited Edition trifft der Geschmack von frisch gebackenen Zimtsternen auf Baileys Original Irish Cream. Dieser cremig-zimtigen Verführung werden Genussmenschen nur schwer widerstehen können.

Culligan
PUREZZA™

Die nachhaltige Trinkwasserlösung für Gastronomie & Hotellerie.
Maximieren Sie Ihren Gewinn Flasche für Flasche und erleben Sie die
Zukunft der gastronomischen Effizienz!





© PH-ESSENTIEL-PHOTOGALLERY, Mounier-Mila Zyka

Heinz Schimanko, Émilien Boutillat, Céline Machado, Eugen Lamprecht, William Martinez Da Silva (v.l.n.r.)

Exklusive Champagner- Premiere

Die Eden Bar und Piper-Heidsieck präsentieren eine gemeinsame, exklusive Edition.



In einer österreichweit erstmaligen Kooperation haben die legendäre Eden Bar in Wien und das renommierte Champagnerhaus Piper-Heidsieck die exklusive Cuvée „Essentiel by Eden Bar“ kreiert. Zur Feier dieser besonderen Zusammenarbeit reisten Émilien Boutillat, der Kellermeister von Piper-Heidsieck, und Céline Machado, Commercial Director Europe, persönlich nach Wien, um gemeinsam mit dem Team der Eden Bar und Distributeur P.M. Mounier die neue Abfüllung vorzustellen.

Piper-Heidsieck Essentiel by Eden Bar

Das „Essentiel by“-Programm von Piper-Heidsieck bietet ausgewählten Bars und Restaurants weltweit die Möglichkeit, exklusive eigene Abfüllungen zu kreieren. Die Wiener Eden Bar ist dabei

die erste Bar in Österreich, die im Rahmen dieses Programms die Möglichkeit hatte, eine eigene Cuvée zu entwickeln. Hierzu reiste das Team, angeführt von Heinz Schimanko und Barchef William Martinez Da Silva, gemeinsam mit Vertretern von P.M. Mounier, bereits im November 2023 nach Reims, um auf Einladung von Kellermeister Émilien Boutillat die Maison Piper-Heidsieck kennenzulernen. Während einer Besichtigung der Weinberge und des Weinguts erhielten sie Einblicke in die Philosophie und das Handwerk von Piper-Heidsieck. Émilien Boutillat leitete zusätzlich einen maßgeschneiderten Workshop, bei dem sie durch Verkostungen und die Auswahl des Liqueur de Dosage ihre eigene Cuvée „Essentiel by Eden Bar“ komponierten. Durch die intensive Zusammenarbeit entstand ein Champagner, der perfekt auf die Wünsche und die Vorlieben ihrer Gäste abgestimmt ist.

Exklusiv und individuell

Bei der Präsentation in Wien hob Émilien Boutillat die besondere Zusammenarbeit hervor: „Das ‚Essentiel by‘-Programm ermöglicht es Gastronomen weltweit, ihren Gästen einen exklusiven Champagner zu bieten, der perfekt auf ihr Lokal und die individuellen Wünsche abgestimmt ist. Der Chef einer Austern-Bar benötigt schließlich einen anderen Champagner als der Betreiber einer Cocktailbar. Gemeinsam mit dem Team der Eden Bar haben wir eine Cuvée geschaffen, die auf die Vorlieben und Geschmäcker ihrer Gäste zugeschnitten ist.“ Auch Dr. Eugen Lamprecht, Geschäftsführer von P.M. Mounier, zeigte sich erfreut: „Mit Piper-Heidsieck haben wir einen langjährigen Partner an unserer Seite, der für Innovationsgeist steht und stets neue Wege geht. Ich freue mich sehr, dass wir dieses besondere Programm nun erstmals auch in Österreich umsetzen konnten – und das mit einer so renommierten Adresse wie der Wiener Eden Bar.“

Die Essentiel-Kollektion von Piper-Heidsieck

Die Essentiel-Kollektion umfasst Champagner, deren Komplexität und Profil den strengen Anforderungen der feinen Küche und den höchsten Ansprüchen von Weinliebhabern gerecht werden. Die bewusste Entscheidung, die Reifedauer zu verlängern, eine Extra Brut-Dosage zu verwenden und transparente Informationen bereitzustellen, sind die beabsichtigten Konsequenzen dieser Philosophie. Seit seiner Gründung im Jahr 1785 hat das Haus Piper-Heidsieck seine innovative Kompetenz in der Auswahl und dem Verschnitt außergewöhnlicher Weine unter Beweis gestellt. Das Streben nach Exzellenz und Offenheit spiegelt sich in der gesamten Palette der von Chef-Önologe Émilien Boutillat kreierten Champagner wider.

Piper-Heidsieck Essentiel by Eden Bar ist weltweit einzigartig und ausschließlich in der Wiener Eden Bar erhältlich.



Die Verantwortlichen der Eden Bar in Wien nahmen die Verkostung der einzigartigen Edition direkt in der Champagne vor.





Effizientes Getränkemanagement neu gedacht

In einer dynamischen und anspruchsvollen Zeit, in der Effizienz und Nachhaltigkeit in der Hotellerie immer wichtiger werden, setzt Grapos, ein innovatives österreichisches Unternehmen unter der Leitung von Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, neue Maßstäbe im Getränkemanagement. Grapos macht den Unterschied.

Mit einem ausgereiften Postmix-Getränkekonzept reagiert Grapos auf die Bedürfnisse der Branche und bietet zugleich nachhaltige Lösungen.

Mit alkoholfreien Getränken den Gewinn maximieren

Alkoholfreie Getränke sind aus der Gastronomie nicht wegzudenken: Sie erfreuen sich bei den Gästen großer Beliebtheit und versprechen attraktive Gewinnspannen. Doch der Getränkeauschank erfordert oft hohen logistischen und personellen Aufwand. Hier kommt Grapos ins Spiel, das mit seinen modernen Schank-

geräten, einer breiten Palette an Getränkekonzentraten und umfassendem Service das Ausschankverfahren revolutioniert.

Besonders in der Hotellerie sind die hochwertigen Getränke der Brooklyn-Linie von Grapos gefragt. Diese können individuell als „hausgemacht“ angeboten werden und werden wahlweise als stilles oder prickelndes Getränk direkt aus der Schankanlage gezapft.

Aber auch BIO-Limonaden oder 100 % BIO-Säfte aus dem Offenausshank können anspruchsvollen Gästen auf nachhaltige und umweltfreundliche Weise serviert werden. Die Getränke sind allesamt allergenfrei und hygienisch frisch gekühlt. Und bis auf wenige Sorten vegan.

Schanktechnik auf höchstem Niveau

Die hauseigenen Schankomat-Anlagen von Grapos stehen für modernste Technologie und Effizienz. Alle Ausschankgeräte werden im eigenen Haus entwickelt und produziert, was nicht nur höchste Qualität garantiert, sondern auch einen umfassenden Service – inklusive 24/7-Unterstützung.

Für Frühstücks- und Seminarbereiche bietet Grapos Stand-alone-Ausschankgeräte an, die einfach zu bedienen sind und auch 100 % reine BIO-Säfte aus nachhaltigen Konzentraten anbieten können.

Neu präsentiert auf der „Alles für den GAST“: ein platzsparendes und elegantes Ausschankgerät, ideal für kleine Kaffeeküchen, das trotz kompakter Größe Getränke in Spitzenqualität liefert.

Eine Studie der Technischen Universität Graz zeigt, dass die Postmix-Systeme von Grapos bis zu 40 % Energie bei der Kühlung einsparen – ein entscheidender Vorteil in Zeiten von Klimawandel und steigenden Energiekosten. Diese nachhaltige Technologie steht im Zentrum des Angebots von Grapos und wird den vielfältigen Anforderungen der Hotellerie gerecht. Von integrierten Kühlgeräten bis hin zu programmierbaren Portionierungsoptionen und Frischeflaschen für Wellness- und Fitnessbereiche: Grapos hat für jede Situation die passende Lösung.

Nachhaltigkeit als Leitprinzip

Nachhaltigkeit spielt bei Grapos eine zentrale Rolle. Das Unternehmen setzt auf regionale Zutaten, energieeffiziente Produktionsmethoden und umweltfreundliche Verpackungen. Die Postmix-Konzentrate werden in recycelbaren Bag-in-Boxen geliefert, die Platz sparen und den Energieverbrauch bei der Kühlung deutlich reduzieren. Diese umweltbewussten Maßnahmen senken den ökologischen Fußabdruck im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen um bis zu 90 %.



Besuchen Sie Grapos auf der „Alles für den GAST“ vom 9. bis 13. November 2023 in Halle 10, Stand 10-0828, und entdecken Sie über 60 Getränkesorten vor Ort.

www.grapos.com





Wasser zapfen – Foodprint verkleinern

Tafelwasser – pur oder als Teil von Mixgetränken – ist in Österreichs Gastronomiebetrieben eines der meistkonsumierten Getränke. Um den Bedarf zu decken, greifen viele Gastronomen nach wie vor auf herkömmliches Flaschenwasser zurück. Wenn es nach dem Marktführer für Wasserspendersysteme geht, soll sich das jedoch ändern.

PUREZZA Premium Water heißt die Marke, die von Culligan nun auch auf dem österreichischen Markt vertrieben wird und Gastronomen die modernste, umweltfreundlichste sowie effektivste Form der Gästeversorgung mit Wasser in Premiumqualität verspricht. PUREZZA Premium Water wird ausschließlich für die Gastronomie (HoReCa-Branche) angeboten. Das Konzept steht für Wasserspendersysteme – in Form von Unterthecken- oder Auf-tischgeräten – die auf dem hauseigenen Wasseranschluss basieren und gefiltertes, gekühltes, stilles oder prickelndes Wasser direkt aus dem Schankhahn oder der eigenen Leitung liefern. Serviert wird das Wasser in wiederverwendbaren und hochwertigen PUREZZA-Flaschen, die ebenfalls fixer Bestandteil des Gastronomiekonzepts sind. „Unser System ist die nachhaltige und innovative Tafelwasser-

lösung für Gastronomiebetriebe jeder Größe. Sie arbeiten nicht nur mit modernsten Filtertechnologien, sondern verringern auch den ökologischen Fußabdruck maßgeblich, da sie den Einsatz von Wasserflaschen obsolet machen,“ informiert Robert Stolz, Geschäftsführer von Culligan Austria.

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit

Ursprünglich stammt die Idee für PUREZZA vom australischen Unternehmen Waterlogic Group, das 1992 eine kosteneffiziente und nachhaltige Lösung für die Bereitstellung von Trinkwasser für die Gastronomie und Hotellerie suchte. Im Jahr 2023 wurde die Waterlogic Group vom Weltmarktführer für nachhaltige



Fotos: Culligan Austria, Philipp Liparski



Trinkwasserlösungen Culligan International übernommen. Über 30 Jahre nach der Markteinführung von PUREZZA ist das Thema Kosteneffizienz in der Gastronomie so aktuell wie nie. „Viele Betriebe kämpfen aufgrund von gestiegenen Kosten um ihr Überleben. Auch Personalmangel ist ein ständiges Thema in der Branche. Mit PUREZZA sparen Gastronomen gleich mehrfach. Denn mit dem Wegfall von Wasserflaschen entfällt auch deren Bestellung, Lieferung, (Um-)Lagerung und Retournierung. So wird nicht nur ein erheblicher Arbeitsaufwand eingespart, sondern auch Transportwege und die chemische Reinigung der Flaschen beim Getränkehersteller. All das bedeutet auch eine deutliche Reduktion

„Unser System ist die nachhaltige und innovative Tafelwasserlösung für Gastronomiebetriebe jeder Größe.“

Robert Stolz, Geschäftsführer von Culligan Austria.

von CO₂-Emissionen. Laut einer Schweizer Studie des Instituts ESU-Services verursacht Flaschenwasser bis zu 1.000-mal höhere Umweltbelastungen als Tafelwasseranlagen“, erklärt der CEO.

Mietkonzept als Grundlage für Kostenersparnis

Erhältlich ist das PUREZZA System in Form eines Mietmodells. Der monatliche Mietpreis inkludiert die gleichbleibenden Kosten für Gerät, Service und Zubehör. Für den Gastronomen bleiben somit Trinkwasser und Kohlensäure als variable Kostenstellen. Wie sich auf diesem Weg Kosten einsparen lassen, verdeutlicht der Geschäftsführer mit einem Rechenbeispiel:

„Bei einem durchschnittlichen Gastronomieverkaufspreis für gekühltes Wasser oder Sodawasser finanziert sich der monatliche Mietpreis für unser Tafelwassersystem bereits nach ca. 33 Flaschen. Jede zusätzliche Flasche steigert den Gewinn. Nicht zu vergessen ist außerdem die Senkung von Energiekosten durch den Wegfall der Kühlflächen für Flaschenwasser.“

Innovative Technologien für maximale Hygiene

Besonderes Augenmerk legt Culligan auf das Thema Hygienesicherheit. Durch den Einsatz von hochmodernen, antimikrobiellen Filtertechnologien werden Mikroorganismen bis zu einer Größe von einem halben Mikron beseitigt. Ebenfalls zum Einsatz kommen UV-Filtertechnologien, die einen Reinheitsgrad des Wassers von über 99 Prozent garantieren. Ein eigens entwickeltes Kühlsystem gewährleistet große Mengen von gleichmäßig eiskaltem Wasser auch zu Stoßzeiten in der Gastronomie. „Gäste haben Anspruch auf frisches, wohlschmeckendes und hygienisch einwandfreies Wasser. Mit PUREZZA können Gastronomen sicher sein, dass sie diese Ansprüche zu jedem Zeitpunkt erfüllen. Zusätzlich wird auch das Betriebsimage gestärkt, indem für die Gäste ersichtlich wird, dass der Gastwirt in nachhaltige Lösungen investiert“, so Robert Stolz.



www.culligan.at

www.purezza-water.at

LANG ERSEHNTE WIEDERSEHEN



Die WIBERG Lieblinge Camargue Style und Louisiana Style sind zurück im Sortiment.

Authentisches Südfrankreich

Das einzigartige Camargue Style bringt die kulinarischen Aromen Südfrankreichs direkt in die Küche. Mit einer perfekt abgestimmten Mischung aus mediterranen Kräutern und Gewürzen bietet dieses Gewürzsalz ein Geschmackserlebnis, das Gerichte auf ein neues Level hebt.

Camargue Style besticht durch seine kräftigen Noten von Rosmarin und Thymian, die durch die Frische von Ingwer und feine Pfeffer-Nuancen ergänzt werden. Es passt auch hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel, Lamm oder herzhaften Ragouts und Schmorgerichten. Oder wie wäre es mit gebratenem Putensteak mit Rahm-Pilzen, Bratkartoffeln und Brokkoli? Mit Camargue Style trifft man den echten Geschmack Südfrankreichs – und kann sich mit jedem Bissen in ein charmantes Bistro an der französischen Mittelmeerküste zaubern lassen.

Schickt den Gaumen zum Rodeo

Wer die unverwechselbaren Nuancen des US-amerikanischen Südens direkt in seine Gerichte bringen will, liegt bei Louisiana Style genau richtig. Dieses harmonisch komponierte Gewürzsalz überzeugt mit seinen fruchtigen und scharfen Noten und bietet ein Geschmackserlebnis, das jedes Gericht bereichert.

Die leichte Fruchtsüße von Ingwer und Orange sowie die subtile Chili-Schärfe eröffnen Louisiana Style vielseitige Einsatzmöglichkeiten. So harmonisiert es perfekt mit Geflügel, gegrillten oder geschmorten Fleischgerichten, herrlichen Gemüsekreationen oder köstlichem Fisch sowie Meeresfrüchten, wie beispielsweise marinierte Tranchen vom kurz gegrillten Thunfisch auf mediterranem Gemüsesalat.

Louisiana Style entführt auf eine authentische kulinarische Reise durch das French Quarter und die Weiten des Mississippi-Deltas.





Heimkompostierbare Kaffeekapseln

Seit Mitte September bringt der Pionier für portionierten Spitzenkaffee ausgewählte Kaffeevarietäten in neuen, heimkompostierbaren Kaffeekapseln auf Papierbasis nach Österreich.

Die innovativen Kapseln bestehen zu 82 Prozent aus Papierzellstoff und sind mit dem Nespresso ORIGINAL Maschinensystem kompatibel. Wie die bewährten Aluminiumkapseln bieten sie Kaffeeliebhaber:innen das unverwechselbare Nespresso Geschmackserlebnis in höchster Qualität.

Kapsel-Alternative auf Papierbasis

Als Ergänzung des Sortiments stellen die papierbasierten Kapseln eine Alternative für all jene Kaffeeliebhaber:innen dar, die ihre gebrauchten Kapseln lieber zu Hause kompostieren möchten, anstatt diese an einer der mehr als 2.000 Sammelstellen von Nespresso dem Recycling zuzuführen. Wie die Kapseln aus Aluminium garantieren auch die heimkompostierbaren Kapseln vollen Kaffeegenuss in der gewohnten Qualität. Das innovative Material der papierbasierten Kapseln bewahrt das Aroma und die Frische des Kaffees und ist dabei jetzt auch heimkompostierbar. So können die Kapseln nach dem Gebrauch einfach zu Hause im eigenen Kompost gemeinsam mit anderen Küchenabfällen kompostiert werden. „Unsere HOME COMPOSTABLE Collection revolutioniert den Kaffeegenuss. Denn nun können Kaffeetrinker:innen endlich zwischen der Heimkompostierung der neuen papierbasierten Kapseln und dem Recycling der Aluminiumkapseln wählen – ohne Einbußen in der Qualität und im Geschmack hinzunehmen“, erklärt Claudia Memminger, Geschäftsführerin von Nespresso Österreich.

Drei Jahre Entwicklung

Um diesen Kaffeegenuss auch mit der HOME COMPOSTABLE Collection zu gewährleisten, hat Nespresso drei Jahre lang an den neuen Kapseln gearbeitet. Durch die stetige Weiterentwicklung sind nun die Heimkompostierbarkeit und die gewohnte Nespresso

Qualität gewährleistet. „Durch die innovative Zusammensetzung und die Verwendung heimkompostierbarer Materialien sind unsere papierbasierten Kapseln vom TÜV „OK Compost HOME“ zertifiziert und zersetzen sich im Heimkompost innerhalb einiger Monate. Damit sind sie eine echte Alternative zu unseren recycelbaren Aluminiumkapseln“, so Memminger. Zum Launch der heimkompostierbaren Kapseln hat Nespresso sechs besondere Kaffeevarietäten entwickelt: Ispirazione AOSTA, Ispirazione EMILIA, Ispirazione SICILIA, PERU ORGANIC, DECAFFEINATO und Ispirazione PALERMO. Jede Sorte bietet ein einzigartiges Geschmacksprofil, das von fruchtig und leicht bis hin zu intensiv und vollmundig reicht. Erhältlich ist die HOME COMPOSTABLE Collection in allen Nespresso Boutiquen in Österreich und gegen Jahresende auch in der Online Boutique.

www.nespresso.com/at/de/homecompostable





Das Brot aus einer anderen Zeit



BROTocnik steht für qualitativ hochwertigstes Brot und Gebäck aus dem Waldviertel, das nur aus den besten Rohstoffen besteht und noch immer durch Bäckerhand gefertigt wird.

Friedrich Potocnik begann nach der Trennung seines Geschäftspartners 2016 einen Teil seines privaten Grundstückes in eine Backstube zu verwandeln. Was anfangs als Ort für Weiterbildungen und Praxiseinheiten seiner Unternehmensberatungen gedacht war, entwickelte sich schnell in die Backstube, in der wir heute arbeiten.

Nur wenige Monate später gründete er die Biobäckerei BROTochnik, denn seine Bäcker wollten weiterhin mit ihm arbeiten, und auch sein Sohn Nico war vom Bäckerhandwerk fasziniert. Für Nico war schon in seiner Lehrzeit klar, dass er den Betrieb, den Fritz aufgebaut hat, übernehmen möchte, denn das Wissen von seinem Vater muss erhalten bleiben. „Jedoch sind wir nicht nur stolz auf den bisherigen Werdegang unseres Familienbetriebes, sondern auch, dass wir heute noch Brot wie vor 100 Jahren backen.“

Per Hand gemacht

„Das heißt für uns, dass so viele Arbeitsschritte wie möglich noch per Hand passieren. Natürlich findet man auch in unserer Backstube ein paar Maschinen, denn ganz ohne funktioniert es heutzutage doch nicht mehr. Auch hier haben wir uns bewusst für ältere Modelle entschieden, da bei diesen noch die backstubeneigene Luft in den Teig eingearbeitet werden kann.“

Außerdem sind wir penibel bei der Auswahl unserer Rohstoffe. Dabei achten wir in erster Linie auf die Qualität. Wir verwenden keinerlei Backhilfsmittel oder andere Zusatzstoffe, denn wir können auch ohne sie hervorragendes Brot backen! Zudem beziehen wir unsere Rohstoffe, soweit es uns möglich ist, regional. Die Mühle, aus der wir den Großteil unserer Mehle beziehen, liegt beispielsweise nur etwa 30 Kilometer von uns entfernt. All unsere Rohstoffe sind obendrein natürlich BIO, eh kloar!

Weiters setzen wir auf lange Teigführungen – wie früher eben. Wir arbeiten nicht nur mit fermentierten Sauerteigen, Vorteigen und Süßdampf, sondern auch unsere Hauptteige dürfen nochmal bis zu 48 Stunden ruhen, bevor sie geformt und gebacken werden. Das sorgt nicht nur für eine längere Frischhaltung, sondern auch für eine bessere Verträglichkeit unserer Produkte. “ 



Mehr Sicherheit, mehr Effizienz: Die UC kann über CONNECTED WASH mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden. Durch einfaches Scannen des QR-Codes auf der Maschine mit einem Smartphone oder Tablet erhalten Kunden sofortigen Zugang zum digitalen Servicebereich.



Sauber Spülen. Mit System.

Der Spülspezialist Winterhalter konzentriert sich auf der „Alles für den Gast 2024“ auf brillante, hygienesichere und polierfreie Ergebnisse, maßgeschneiderte Systeme sowie Fullservice-Lösungen, die sich über Jahrzehnte bewährt haben. Winterhalter zeigt, wie das mit dem Spülen richtig geht.

„In Zeiten des Fachkräftemangels soll der hohe Anspruch unserer Kunden nicht benachteiligt werden, im Gegenteil, wir unterstützen durch kompetente vor Ort Beratung in allen Bereichen und finden damit die perfekte und maßgeschneiderte Lösung für unsere Kunden. Zuverlässig, bedienerfreundlich und wirtschaftlich. Dies kann kein einzelnes Produkt leisten, sondern nur ein Gesamtsystem aus Spülmaschine, Wasseraufbereitung, Spülchemie und passendem Zubehör. In Verbindung mit guter Beratung, sauberer Planung und erstklassigem Service“, sagt Patrick Mangelberger, Vertriebsleitung Winterhalter Österreich. „Wir freuen uns, unseren Messebesuchern unsere einzelnen Themenbereiche ‚The Home of Glasswashing‘, EasyAccess, das DMX Trocknungsmodul für Mehrweg- und

Kunststoffgeschirr sowie unsere Transportspülmaschine, den „Gamechanger“, persönlich auf unserem Messestand vorstellen zu können und laden alle herzlich ein, in die Welt der Winterhalter Spültechnik einzutauchen.“

EasyAccess

Ab sofort werden alle Untertischspülmaschinen der UC-Serie und Hauben-spülmaschinen der PT-Serie mit einem QR-Code ausgeliefert. Wird dieser mit einem Smartphone oder Tablet gescannt, hat der Anwender direkten Zugriff auf den digitalen Servicebereich von Winterhalter. Eine manuelle URL-Eingabe oder Websitesuche ist nicht mehr nötig: EasyAccess vereinfacht nicht nur die tägliche Handhabung der Spülmaschine, sondern

bietet, mit auf die Maschine abgestimmten Inhalten, umfassende Unterstützung und Leistungen.

„Welche Maschine zu welchem Betriebstyp passt, ob 8.000 Teller pro Stunde mit einer MTF (Mehrtank-Bandtransportspülmaschine) oder bis zu 355 Körben pro Stunde, bestückt mit Tellern, Tassen, Gläsern, Besteck und Tablett mit einer MTR (Mehrtank-Korbtransportspülmaschine) – das können wir den Messebesuchern anhand einer Baukastengrafik bis ins Detail demonstrieren. Wir zeigen die modulare Architektur für höhere Flexibilität, unsere Effizienz-Features für höhere Wirtschaftlichkeit, die Hygienehighlights für mehr Sicherheit, die Technik für ein besseres Spülergebnis und den Bedienkomfort für angenehmere Arbeitsbedingungen“, so Mangelberger weiter.



Am Anfang war der Fisch

Mit seinem umfangreichen Lebensmittelsortiment zählt der Meckenheimer Großhändler R express zu den Top-Partnern der Gastroszene und steht auch bei Wiederverkäufern hoch im Kurs. Fisch in allen Facetten sowie Meeresfrüchte zählen dabei zu den begehrtesten Waren.

Die Geschichte ist bekannt. Mitte der 1970er-Jahre gelüstete es den Bonner Küchenchef Karl-Heinz Wolf nach Hochseefisch. Ultrafrisch sollte er sein, der Fisch, und schnell erhältlich.

Da dieser Wunsch jedoch nicht mal eben so umzusetzen war, musste eine andere Lösung her. Am Ende ist der Gastronom selber nach Frankreich gefahren, um am Großmarkt im Pariser Vorort Rungis besagten Frischfisch zu erstehen. Da auch andere Köche Wolfs Lieferservice in Anspruch nehmen wollten, beschlossen er und sein späterer Geschäftspartner George W. Kastner die Tour Bonn-Paris-Bonn regelmäßig zu fahren. Das war die Geburtsstunde von der RUNGIS express GmbH. Der Bedarf nach Lebensmitteln, die sie vom Großmarkt aus Frankreich mitbrachten, wuchs jedoch so schnell, dass die anfänglichen

drei LKW nicht mehr ausreichten. Auch wurden die Waren nicht mehr nur vom Großmarkt in Rungis bezogen, sondern auch direkt von den Herstellern. Seit 2016 verwöhnt R express Österreich seine Kunden mit internationalen und regionalen Spezialitäten.

Fisch en masse

Das war die Geburtsstunde des bekannten Expressdienstes, der jetzt, 46 Jahre später, immer noch unterwegs ist für seine HoReCa-Kunden und Wiederverkäufer. Und wie zu Beginn steht immer noch alles ganz im Zeichen von Fisch. Aber auch Fleisch, Obst & Gemüse sowie weitere hochwertige und erlesene





Hier und da unterwegs

Lebensmittel aus aller Herren Länder von mehr als 600 Lieferanten sind bei dem Großhändler erhältlich. Fisch und Meeresfrüchte genießen allein schon deswegen eine besondere Beachtung, weil sie als ultrafrisches Warenssegment zügig umgeschlagen werden müssen. Den Kunden von R express steht ein Angebot von mehr als 100 Arten und etlichen weiteren Fisch- und Seafood-Produkten gegenüber. Dazu kommen Räucherfisch, Kaviar und Rogen sowie Fischzubereitungen.

Das Team vom Fischeinkauf recherchiert jeden Morgen vor Tau und Tag auf den Online-Fischauktionen und hält zudem regen Kontakt zu den Händlern an der französischen Atlantikküste, um Zwischenhandel auszuschließen. Ist man sich handelseinig geworden, wird der eingekaufte Fisch direkt nach Meckenheim gebracht oder am Logistikhub in Paris am Großmarkt in Rungis gebündelt. Knappe 24 Stunden später landet der „Parislaster“ um die Mittagszeit in Meckenheim an, wo die Ware erst mal die akribische Wareneingangskontrolle durchlaufen muss, bevor sie überhaupt angenommen werden darf. Nach der Zwischenlagerung erfolgt die Kommissionierung, und gegen 18:00 Uhr des gleichen Tages verlässt schon wieder der erste LKW den Hof. Nach Umladung auf kleinere Lieferfahrzeuge erfolgt die Auslieferung an die Kunden bis spätestens 12:00 Uhr mittags des nächsten Tages. Neben Frankreich bezieht R express auch Fischspezialitäten über die Großmärkte in Barcelona, Verona und Padborg sowie über Europas größten Luftfrachtumschlagplatz für verderbliche Güter, das Perishable Center am Frankfurter Flughafen. Apropos Fisch. Weder Fisch noch Fleisch, aber köstlich wie echter Fisch sind die veganen Fischersatzprodukte von R express wie BettaF!sh, Backfisch Look-a-like und Kaviarersatz aus Seealgen.

www.r-express.com/at



Aufmerksamkeiten am Tisch

Optisch eine Einheit bilden – so sollte sich der gedeckte Tisch den Gästen präsentieren. Formvollendete Schönheit und höchste Qualität stehen dabei immer im Vordergrund.

Zusammengestellt
von Daniela de Cillia



Dekorkonzept Companion

Was macht einen Begleiter zu einem guten Begleiter? Je nach persönlichen Vorlieben reicht hier das Spektrum von Verlässlichkeit und Vertrauen bis zum Einbringen von positiven Impulsen. Im Prinzip lässt sich dies auch auf den gedeckten Tisch übertragen: Geschirr begleitet die Mahlzeiten. Ist es gut gemacht und richtig eingesetzt, kann es Vorfreude auf das Essen erzeugen, visuell erfreuen und mit einer positiven Ausstrahlung auch den Genuss des Essens steigern. Wer Wert darauf legt, dass Begleiter aus gutem Hause kommen, ist mit Porzellan von Schönwald gut aufgestellt: Produziert wird seit mehr als 140 Jahren ausschließlich in Deutschland, und nur für den professionellen Bedarf. So kann man sich darauf verlassen, dass das Porzellan über lange Zeit gute Dienste leistet, und darauf vertrauen, dass es keine schädlichen Substanzen enthält.

Variantenreich

Ob in der Café-Bar oder im Restaurant: Gäste kommen mit unterschiedlichen Vorlieben, und vielerorts werden Speisen sowohl am Tisch serviert als auch an Buffets und Snackbars angeboten. Die Anforderungen an gastronomische Betriebe sind ebenso vielfältig wie deren Ansprüche an das Geschirr, das dementsprechend visuell, funktional und für unterschiedliche Präsentationsformen punkten muss. Variantenreiche Porzellankollektionen wie Scope von Bauscher unterstützen die Gastronomie darin, flexibel die jeweils aktuellen Bedürfnisse zu erfüllen, und sorgen für einen hochwertigen Auftritt. Dabei eignet sich die minimalistisch designte Kollektion Scope für ein breites Spektrum an Darreichungsformen und Gastro-Styles. Zudem funktioniert sie auf großen wie kleinen Tischen, für Hauptspeisen, Snacks und Nachmittagsangebot.



Sip of Gold

Bekannt für ihre Liebe zu lebensbejahenden Farben und Dekoren, ergänzt die Premiummarke SIEGER by FÜRSTENBERG die erfolgreichen Champagnerbecher-Serien „Beautiful Creatures“ und „The Sparkling 4 & Friends“ mit jeweils zwei neuen Motiven. Die Tierarten The Flamingos und The Turtles sowie die Helden gestalten Shining Star und Blaze Beast erweitern die Kollektion. Passend zum Weihnachtsshoppping sind sie ab Oktober erhältlich. Flamingos zählen wohl zu den elegantesten und auch geselligsten Wasservögeln. Auf dem farbprächtigen Porzellanbecher von SIEGER by FÜRSTENBERG haben sie das Potenzial, neue Lieblingsbegleiter zu werden – als weiterer Teil der eigenen Sammlung oder besonderes Geschenk. Die Champagnerbecher Sip of Gold verbinden hauchdünnes Porzellan mit 24-karätigem Gold, das im Zusammenspiel mit einem Getränk Hunderte von Reflexionen erzeugt. So entsteht der namensgebende Eindruck flüssigen Goldes. Die Becher werden von Hand in Deutschland gefertigt. Es gibt sie in purem Weiß oder Schwarz, mit Reliefs oder vollflächigen Dekoren – insgesamt 39 Modelle.

Gläser auf Sternenniveau

Spitzengastronomie trifft Designexpertise. Diesen Herbst launcht das traditionsreiche Glasdesignlabel Orrefors in Zusammenarbeit mit dem weltweit renommierten schwedischen Chefkoch Björn Frantzén eine exklusive Gläserserie. Die Kollektion Orrefors x Björn Frantzén zielt darauf ab, alle Sinne anzusprechen und dabei ein einzigartiges Nutzererlebnis zu schaffen. Sie umfasst sechs Gläser und wird in zwei Ausführungen erhältlich sein: Neben einer besonders leichten und dünnen maschinell gefertigten Version, die für den täglichen Gebrauch – in Bars, Restaurants oder zu Hause – entwickelt wurde, wird es auch eine zweite „Handmade Edition“ geben. Diese mundgeblasen Gläser sind noch dünner und entsprechen damit den besonderen Anforderungen der weltweit führenden Gastronomie in Form und Funktion. Die elegante und zeitlose Serie ist der Beginn einer Zusammenarbeit mit der gemeinsamen Mission, das Beste aus skandinavischem Design und exzellenter Kulinarik zu verbinden.



© Orrefors/Björn Frantzén

Grapos®

SOFT DRINKS

DIE SINNVOLLE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

SIRUP + TECHNIK + SERVICE



Der ökologische Fußabdruck aller Grapos Getränke ist um 90% kleiner als der konventioneller Portionsflaschen.

Evaluiert durch die Technische Universität Graz.



www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapos®
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN



© Christian Fieber Fotografie

And Desi goes to ...

Das HOTEL&DESIGN Magazin vergab erstmalig den H&D-BAR-AWARD 2024 für die besten Bars in Wien. Eine hochkarätig besetzte Jury kürte in drei Kategorien die Sieger.



Eine Bar soll durch bestes Service, hohe Produktqualität, durch Kreativität und eine einzigartige Location überzeugen. Seit einigen Jahren kann auch in Wien ein wahrer Bar-Boom verzeichnet werden. Bestens ausgebildete MixologInnen mit einem professionellen Zugang zu hoher Kreativität bieten Cocktails und Drinks einem immer jüngeren Publikum an. Neben den Bars in verschiedenen Bezirken Wiens betrachten auch immer mehr Hotels ihre Bar zudem als repräsentable Möglichkeit, sich mit einem hochwertigen Angebot zu profilieren, Hausgäste zu binden und auch für Einheimische als Sehn-suchtsort für den Abend präsent zu sein.

V.l.n.r.: Peter de Cillia mit den H&D-Bar-Award-Gewinnern Martin Moriggl, Melanie Castillo und Alexander „Xandi“ Batik.

Get together

Bei einem unterhaltsamen Event wurden die Sieger geehrt.

Zahlreiche Profis aus der Barszene fanden sich ein, um in einer lockeren Baratmosphäre die Sieger zu feiern.



Das Gewinner-Team der Moby Dick Bar



Gastgeber Komm.Rat Michael Bauer
und CR Peter de Cillia



Herbert Reinhardt, Del Fabro Kolarik



Mario Matusch, Campari Österreich,
Stefan Wasserl, Chef de Bar Hotel Bristol



Arch. Christian Heiss und Manfred
Stallmayer, The Guerthouse,
Hotel Josefine, Cafe Prückl



Rafael Topf, Del Fabro Kolarik



Elisa Pirker und Alexander Ludwig (Top
Spirit), Stefan Wasserl (Bristol Bar),
Peter de Cillia



Gewinnerin: Kategorie Hotel Bar: Melanie Castillo

Die Gewinner in den einzelnen Kategorien

HOTEL BAR: Barfly's Club
AMERICAN BAR: Kleinod-Prunkstück
FOOD BAR: Moby Dick

Die Preise in Form von Urkunden und Statuen – geschaffen von Künstlerin Daniela de Cillia, wurden am 7. Oktober in den Eventräumlichkeiten von Bauer Druck & Medien vergeben.

Powered by:
Bauer Druck & Medien,
Top Spirit, Del Fabro Kolarik



Das Gewinner-Team Kategorie American Bar: David Schober, Alexander „Xandi“ Batik (Barchef im Kleinod Prunkstück) und Oliver Horvath

Die Jury

Arch. Christian Prasser, cp Architektur
Arch. Christian Heiss, Atelier Heiss
Philipp Patzel, BWM architects
Manfred Stallmayr, Hotelier
Alexander Ludwig, Top Spirit
Markus Vetchy, Campari
Rafael Topf, Del Fabro Kolarik
Peter de Cillia, HOTEL&DESIGN



Das Gewinner-Team Kategorie Food Bar: Martin Moriggl (Barchef), Manfred Wierer (Barkeeper), Fotis Bampalas (Küchenchef)



Die Sieger

Barfly's Bar

Die Atmosphäre ist fantastisch, entspannt, lebendig. Menschen lachen, unterhalten sich, plaudern. In ihren Händen schwere, geschliffene Whiskey-Tumbler, elegante Martinikelche und schlanke Longdrink-Gläser. Die Bar „Barfly's Club“ im Untergeschoß des Hotels Josefine ist eine Legende. Hier sind die besten Barkeeper der Stadt am Werk. Das Ambiente erinnert an einen Club der 1920er- und 30er-Jahre. Intim und elektrisierend zugleich. Samt-bezogene Barhocker und Sofas, Wände aus grünem Marmor, Spiegel und Messing. The Great Gatsby hätte im Barflys garantiert eine seiner berühmten Parties gefeiert.



Kleinod Prunkstück

Eine klassische Cocktailbar, in der man auch tanzen kann? Das Kleinod Prunkstück macht's möglich. Das hat in Wien bis jetzt noch gefehlt: eine Tanzbar. Mit so richtig guten Cocktails, aber auch so richtig guter Musik zum Tanzen. Zugegeben, die Tanzfläche im Kleinod Prunkstück hat keine Disco-Ausmaße, aber gute Stimmung kommt hier dennoch auf. Das kann natürlich auch an den herausragenden Cocktails liegen. 29 neue Drinks wurden extra für diese Bar entwickelt. Die besonders ausgefeilten, für Cocktailkenner angelegten Drinks werden exklusiv in der Galerie-Bar im 1. Stock serviert. Auch optisch kann die Bar überzeugen. Messing, dunkles Holz und Leder spielen eine große Rolle. Die Tische aus Onyx-Marmor sind beleuchtet. Das alles sorgt für eine gemütliche, warme und zeitlose Atmosphäre. Musikalisch geht es in Richtung Funk, Soul bis hin zu Disco und House.



Moby Dick

Alle Arbeitsschritte und Produkte sind darauf ausgelegt, selbst noch den letzten Rest der Zitronenschale zu verwerten. Es wurde in Gastrogeräte investiert, die Wärmerückgewinnung und dadurch Eigenstromerzeugung schaffen. Gartenmöblierungen wurden CO₂ neutral und mit nachwachsenden Rohstoffen gebaut. Kooperationen mit Geflüchtetenhilfe, Seenotrettung und lokale soziale Einrichtungen sind sinnstiftende und motivierende Teile des Moby Dick. Alkohol, das weiß der gestandene Österreicher aus leidvoller Selbsterfahrung, braucht eine gute Unterlage. Das ist im Moby Dick, einer Cocktailbar in Wiens Bobo-Viertel Neubau, nicht anders, aber auch nicht das Thema. Hier geht es nicht um Wirkungstrinken, sondern um den Genuss kundig gemixter Kreationen aus Ansätzen selbstgesammelter Kräuter, Liköre und Spirituosen. Dass da im Verlauf eines Abends dennoch so einiges zusammenkommen kann, stimmt aber auch. Was aber keineswegs der Grund gewesen sein soll, warum die Betreiber Sammy Walfisch und Fabian Kalal in ihrer bereits zweiten Cocktailbar auch eine vollwertige Küche einbauen ließen. Vielmehr haben sie sich in die Küche von Max Hauf verliebt, der zuvor im Birdyard auf der Lange Gasse gekocht hat und schon seit Längerem einmal ausprobieren wollte, wie sich gutes Essen und gute Drinks vertragen.



VINEUS WINE AWARD 2024

Österreichs führender Gastronomie-Großhändler Transgourmet verlieh heuer bereits zum 13. Mal die begehrten VINEUS Wine Awards.



Fotografie © Milla Zylka für Transgourmet

Die VINEUS SiegerInnen 2024:
Thomas Panholzer; Stefan Gilg,
Newcomer Winzer des Jahres;
Angelika Ponecz, Trinkwerk Goliath
für „Weitzer Betriebe“; Moritz Huth,
Newcomer Sommelier des Jahres;
Willi Sattler, VINEUS Lebenswerk
2024; Erwin und Lorenz
Tschermonegg, Preisträger
„Genuss Erlebnis am Weingut“;
Andreas Hayder und Gerald Santer

In der „wolke 19“ im Wiener Ares Tower feierte „das Who-is-Who“ der heimischen Weinszene gebührend die Preisträger. „Wein ist mehr als nur Genuss – er ist Ausdruck von Tradition, Leidenschaft und dem Streben nach Perfektion. Seine facettenreiche Welt spiegelt das Zusammenspiel von Natur, Handwerk und Geschichte wider“, so Transgourmet Geschäftsführer Thomas Panholzer, der mehr als 160 Gastronomen, Hoteliers, Winzer und Weinkenner begrüßen durfte.

Newcomer Winzer des Jahres

Über den Titel „Newcomer Winzer des Jahres“ konnte sich Stefan Gilg, 31, vom Weingut Gilg freuen. Er führt seit 2021 das Familienweingut in Hagenbrunn/NÖ gemeinsam mit seiner Frau in der nunmehr vierten Generation. An den Südhängen des berühmten Bisambergs bewirtschaftet er rund 10 Hektar Rebflächen und betreibt auch einen Heurigen.

Newcomer Sommelier 2024

Der Newcomer Sommelier des Jahres hat eine besondere Gabe: Seine außergewöhnlich geschärften Sinne ermöglichen es ihm, Weine mit einer Tiefe und Präzision zu erfassen, die seinesgleichen sucht. Moritz Huth entdeckte mit 18 Jahren seine Liebe zu Wein, als er „auf der Suche nach einer Tätigkeit war, die meine Sinne fordert.“ Er sieht seine Blindheit als „Alleinstellungsmerkmal“ und möchte sich weltweit einen Namen als Blind-Sommelier machen.

Genusserlebnis am Weingut

Mit dem VINEUS Genusserlebnis am Weingut werden Betriebe ausgezeichnet, die die Weinkultur nachhaltig beleben und ein „Gesamterlebnis für die Sinne“ bieten: Ein Paradebeispiel dafür ist Familie Tschermonegg im steirischen Glanz. Das „höchstgelegene Weingut der

Südsteirischen Weinstraße“ besticht nicht nur durch ein traumhaftes Panorama, sondern vor allem durch seine aromatisch ausdruckstarken sowie sauber vinifizierten Weine.

Trinkwerk-Goliath 2024

Herausragende Leistungen in Sachen Wein erbringen die fünf Hotels und acht Gastronomiebetriebe umfassende eigen-tümergeführte Weitzer Gruppe.

VINEUS für das Lebenswerk

Höhepunkt der VINEUS Gala war die Verleihung des Lebenswerkpreises an Willi Sattler vom steirischen Weingut Sattlerhof. Willi Sattler wurde als „Pionier in seinem Bereich“ gewürdigt – zumal hinter seiner Erfolgsstory keine „Winzerdynastie“, sondern gegenteilig Aufbauarbeit steckt. ID

GESCHMAX EXPLOSIÓN



Gemeinsam mit der Wiener Barszene rückt Getränkegroßhändler Del Fabro Kolarik die Kult-Spirituosen Tequila und Mezcal mit einer großangelegten Kampagne und einem Event in ein neues Licht, denn Agavenbrände erleben weltweit einen rasanten Aufstieg. Zu Recht! Mit über 600 Aromen bieten die beiden Spirituosen neue Geschmackserlebnisse und sind ideal für kreative Cocktailkreationen, aber auch den puren Genuss.

Die Umsätze von Tequila und Mezcal steigen kontinuierlich – die Zeiten, in denen Tequila nur als Shot serviert wurde, sind längst vorbei. Superstars wie George Clooney (Casamigos) und Rita Ora (Prospero) haben mit eigenen Marken den Hype befeuert, in Europa wächst die Beliebtheit der Spirituose schneller als jede andere Spirituose. Auch in Österreich haben Gastronom*innen das Potenzial längst erkannt. Wie Joachim Bankel, Besitzer der Babenberger Passage, Melanie Castillo vom Barfly's Club und Heinz Kaiser in seiner Dino's Apothecary Bar. In der Barszene nutzen kreative Bartender*innen Agavenbrände für neue Twists in ihren Kreationen – in Clubs sind die Premiumprodukte auch zum puren Genuss beliebt.

Rafael Topf – Del Fabro Kolarik – eröffnete die Geschmacksexplosionen am Gaumen.



© del Fabro Kolarik

Atemberaubende aromatische Vielfalt

Über 200 Gäste konnten beim Del Fabro Kolarik Event „Geschmax Explosión“ am 1. Oktober 2024 die Aromenvielfalt der Kult-Spirituosen Tequila und Mezcal bei einer geführten Verkostung selbst erleben. Die Besucher*innen nutzten die Gelegenheit, sich direkt mit Herstellern und weiteren Branchenexpert*innen auszutauschen sowie eine Vielzahl an Produkten zu verkosten. Namhafte Marken wie Jose Cuervo 1800, San Cosme, Patrón, Don Julio und Volcan de mi Tierra boten ihre besten Tropfen zur Verkostung an, und in drei Masterclasses konnten Gäste ihr Wissen rund um die Agavenbrände auffrischen und vertiefen.

Wer die Wahl hat, hat Tequila & Mezcal

„Tequila und Mezcal und ihre enorme Bandbreite an Aromen bieten vor allem in Cocktailkreationen die Möglichkeit, Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen“, so Rafael Topf, Sortimentsentwicklung und Beratung bei Del Fabro Kolarik. „Keine andere Spirituose hat so viele Nuancen wie Agavenbrand. Eine echte Chance für die Gastronomie, Absätze und Umsätze in ihren Lokalen zu steigern!“, ergänzt Herbert Reinhardt, Berater für Nachtgastronomie, begeistert. Der Getränkegroßhändler bietet nicht nur ein umfangreiches Sortiment in der Kategorie, sondern auch individuelle Beratung für Österreichs Gastronomie.

www.delfabrokolarik.at



Unverwechselbares Design und innovative Technologien

Das Frühstück ist für viele Menschen ein wesentlicher Teil ihrer Morgenroutine. Die hochwertigen Geräte der Frühstücksserien von Russell Hobbs bereiten die Hauptbestandteile eines klassischen Frühstücks schnell zu.

In einer schnelllebigen Welt voller Lärm und Hektik stellt Russell Hobbs das perfekte Mittel für einen stressfreien Start in den Tag vor – unter anderem den neuen Russell Hobbs Calm Wasserkocher und Russell Hobbs Toaster. Der von internen Design- und Entwicklungsteams mit Präzision entworfene Calm Wasserkocher verkörpert eine Philosophie der Ruhe und bietet eine einzigartige Mischung aus beeindruckender Ästhetik und praktischer Funktionalität.

Visueller Reiz

Das Gehäuse des Russell Hobbs Calm Wasserkochers besteht aus Milchglas, das mit Edelstahllakzenten und eleganten kupferfarbenen Details verziert ist. Der visuelle Reiz wird durch die sanfte Innenbeleuchtung verstärkt, die während des Kochvorgangs durch die Farben Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett sowie Rot wechselt und während des Warmhaltezyklus in einem beruhigenden, sanften weißen Licht gipfelt. Neben seinem fesselnden Aussehen bietet der Calm Wasserkocher eine optionale Funktion, die über die traditionelle Funktionalität hinausgeht. Die Benutzer können nun in eine Welt der Ruhe eintauchen. Per Knopfdruck ertönen beruhigende Klänge, die speziell für den Calm Wasser-

kocher entwickelt wurden. Dieses optionale Element verleiht der Zubereitung von Heißgetränken eine zusätzliche Dimension der Entspannung. Ausgestattet mit einem modernen digitalen Display und einem Touchscreen sorgt der Russell Hobbs Calm Wasserkocher für ein individuelles Getränkeerlebnis. Die variablen Temperatureinstellungen, die in 5°C-Schritten von 40°C bis 100°C reichen, werden den unterschiedlichsten Getränkevorlieben gerecht.

Ob es sich um einen delikaten Tee oder einen kräftigen Kaffee handelt, der Benutzer kann die perfekte Temperatur für sein Lieblingsgetränk einstellen. Der Russell Hobbs Calm Wasserkocher hat eine Warmhaltefunktion, die die Temperatur des Wassers bis zu 15 Minuten lang aufrechterhält.

Der designte Toaster

Egal ob Toastbrot, Brioche, Croissant, Bagel, Ciabatta oder Vollkornbrot, ob jeden Morgen das gleiche oder ein abwechslungsreiches Frühstück: Längere Toastschlitze, die automatische Brotzentrierung und sechs einstellbare Bräunungsstufen inklusive Auftau-, Aufwärm- und Stoppfunktion lassen beim Russell Hobbs Toaster keine Wünsche offen.



Grand Opening

Das erste Weber Restaurant in Europa feierte Eröffnung in Graz.



Direkt angeschlossen an den Weber Original Store Graz-Seiersberg ist das Restaurant das erste seiner Art. Zuvor gab es in Europa kein anderes Lokal, das an eine Weber Grill Academy angebunden ist. Auf 150 Quadratmetern kommen BBQ-Liebhaber:innen ganzjährig voll auf ihre Kosten: von Dry Aged Steak über Wagyu-Burger bis hin zu Smoked Spareribs ist alles dabei. „Es ist uns eine Ehre, das europaweit erste BBQ-Restaurant in Weber-Qualität in Graz zu führen“, so Matthias Fuchs, Benedikt Mitterlehner und René Peuschler, Eigentümer der hinter dem BBQ 1952 Restaurant und dem Weber Original Store Graz-Seiersberg stehenden Firma Grill & Co Styria GmbH. Mit dem Restaurant wird das Erlebniskonzept des Weber Original Stores, das unter anderem aus interaktiven Grillkursen besteht, auf ein nächstes Level gehoben. Die Idee zum Restaurant entstand, nachdem Kund:innen und Gäste immer öfter nach einer Möglichkeit, vor Ort zu essen, fragten.

Regionalität und Nachhaltigkeit

Das BBQ 1952 öffnete im Oktober 2021 zum ersten Mal seine Pforten. Trotz Coronapandemie stabilisierte sich der Standort und wurde für Grillliebhaber:innen zum beliebten Treffpunkt. Nun wurde mit dem Grand Opening der Restaurantstart gebührend gefeiert.

Der Name des BBQ 1952 ehrt die Entstehungsgeschichte des BBQ-Weltmarktführers Weber. Im Jahr 1952 veränderte Gründer George Stephen von Chicago aus die globale Grillkultur, indem er eine Schiffsboje zu einem Grill mit Deckel umfunktionierte. Das BBQ 1952 in Graz sticht neben makelloser Qualität durch das Konzept von American BBQ gepaart mit österreichischem Know-how hervor. Eine eigene Fleischreifung, Catering, Veranstaltungen und Grillkurse runden den Standort Graz-Seiersberg ab.



V.l.n.r.: Daniel Bönhold, Grillmeister im Grillrestaurant BBQ 1952 und René Peuschler, Geschäftsführer Weber Original Store Graz-Seiersberg

Speziell für Grillenthusiast:innen

Verantwortlich für die kulinarische Verwöhnung im BBQ 1952 ist der internationale Küchenmeister und Weber-Grillmeister Robert Reichmayr mit seinem Team: Daniel Bönhold und Florian Wölfler. Gemeinsam entwerfen die Grillmeister das Menü, das in den Weber-Grillschulen testgegrillt wird. Die Karte wird alle vier Monate saisonal angepasst. Der 36-jährige Küchenchef Robert Reichmayr ist bekannt für seinen Bezug zu heimischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeit. Im Alter von 18 Jahren erkochte er die Silbermedaille bei der Staatsmeisterschaft. Danach war er zunächst als Küchenchef, später als Küchendirektor in unterschiedlichen kulinarischen Destinationen tätig, unter anderem in Zürich, Kitzbühel sowie Velden am Wörthersee. Seit Anfang 2024 ist er Küchenmeister im BBQ 1952.

So soll es bleiben

Das Café Prückel bleibt das Café Prückel. Nach Adaptierungen präsentiert sich das legendäre Ringstraßen-Kaffeehaus jetzt schöner als je zuvor und begeistert dank hauseigenem Patissier nun auch mit erweitertem Mehlspeisenangebot.



© Café Prückel, Roland Unger, Marcel Drabits

Das Café Prückel hat seit der nahtlosen Übernahme durch das Betreiber team rund um Hauptgesellschafter JP Immobilien mit Daniel Jelitzka und Reza Akhavan bewiesen, dass es geblieben ist, was es immer war: ein Kaffeehaus mit Kultstatus, lebendiger Teil der Wiener Kaffeehauskultur und ein einzigartiger Ort des Wohlfühlens mit unverwechselbarem Ambiente. Entsprechend der großen Tradition des Café Prückel geht man sorgsam mit

dem historischen Erbe um und achtet behutsam darauf, seinen typischen Charme in vollem Umfang zu erhalten. Aktuell wurde eine kurze Sommerpause genutzt, um einige Adaptierungen inklusive neuem Innenanstrich sowie Renovierung und Neubezug der Polstermöbel – mit Stoffen, die sich ganz am Original orientieren – umzusetzen. Jetzt präsentiert sich das Café Prückel mit seinem einzigartigen Flair strahlender als je zuvor. Neu ist auch

das erweiterte Angebot an hauseigenen Mehlspeisen. Weil die Auswahl an Strudeln, Schnitten und anderen süßen Köstlichkeiten die Visitenkarte eines guten Kaffeehauses ist, setzen die Geschäftsführer Thomas Hahn und Manfred Stallmayer wie in allen Bereichen auf beste Qualität. Deshalb fungiert ab sofort Jürgen Vsetecka, bekannt u. a. vom Meinl am Graben, als Chef-Pâtissier und begeistert mit einer Vielfalt an hausgemachten Kreationen. Klassiker aus dem Prückel bleiben ebenfalls erhalten.

„Unser großes Ziel ist es, den Charme des Café Prückel in allen Facetten zu erhalten. Veränderungen setzen wir mit großem Respekt vor dem historischen Erbe in puncto Architektur der Räumlichkeiten und Design des Interieurs mit voller Sorgfalt um. Unsere Gäste sind sich einig: Die Freude über wenig Veränderung ist groß und die behutsamen Verbesserungen werden positiv wahrgenommen“, betont Thomas Hahn, der als Geschäftsführer für den operativen Bereich zuständig ist.

Strahlender als je zuvor

Jetzt präsentiert sich das Café Prückel mit einem neuen Innenanstrich frischer und freundlicher als je zuvor. Auch bei den großflächigen Fenstern gab es Handlungsbedarf: Sie wurden sorgfältig renoviert, neu verglast und lackiert. Im Zuge der Arbeiten wurden zudem die elektrischen Leitungen saniert und erfüllen nun alle aktuellen Anforderungen. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Renovierung der Sitzmöbel geschenkt, die zuletzt schon deutliche Gebrauchsspuren aufwiesen. Diese wurden einer kompletten Restaurierung unterzogen, neu gepolstert und mit neuen Bezügen – ganz entsprechend den originalen Designs – versehen. Darüber hinaus wurden Vorbereitungen für einen komplett neuen Schanigarten getroffen, der das Café Prückel

in weiterer Folge – voraussichtlich ab Herbst – schmücken wird. An der neuen Bepflanzung ist bereits sichtbar, dass hier noch eine Umgestaltung geplant ist.

„Bei den Adaptierungen sind wir gemeinsam mit dem ausführenden Architekturbüro Eichinger Offices mit Behutsamkeit und viel Liebe zum Detail vorgegangen. Dies betrifft speziell die von Oswald Haerdtl im typischen Stil der 1950er gestalteten und heute denkmalgeschützten Bereiche. Der Entwurf von Oswald Haerdtl wurde in Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt restauriert, fehlende Funktionen entworfen und ergänzt“, versichert Manfred Stallmayer, der als Geschäftsführer den wirtschaftlichen Bereich verantwortet.

Erfahrung und Gespür für Details

Für die behutsame Umsetzung der Arbeiten hat man den renommierten österreichischen Architekten und Designer Gregor Eichinger gewonnen, der sich bereits mit einer Reihe von Lokalgestaltungen in Wien und darüber hinaus einen Namen gemacht hat. Entsprechend einem Gesamtkonzept für das Café Prückel fungiert Eichinger Offices aus Wien unter seiner Federführung als ausführendes Architekturbüro.

Weitere Arbeiten an der technischen Infrastruktur und der Ausstattung des Küchenbereichs sowie die Neugestaltung des Sanitärbereichs im Untergeschoss werden in einer zweiten Umbauphase, voraussichtlich im Laufe des Jahres 2025, umgesetzt. Dies betrifft auch die geplante Verbindung zum Theater im Café Prückel. Das frisch renovierte Stella Theater im Café Prückel wird die Wiener Kulturlandschaft aber schon ab September 2024 mit vielen Programm-Highlights und einer Reihe von engagierten Eigenproduktionen bereichern. 

Ja geht's denn noch?

Seit einiger Zeit hört und liest man nicht nur in Fachzeitschriften darüber, dass qualifiziertes Personal für die Branche sehr schwer zu bekommen ist. Seit den Coronajahren seien viele MitarbeiterInnen in andere Berufe abgewandert, sagen die einen, die anderen meinen, dass viele Menschen einfach zu Hause sitzen und Arbeitslosengeld beziehen und nebenbei ein bisschen „schwarz“ arbeiten – wegen der Work-Life-Balance oder so ähnlich. Sollte diese Ansage der Wahrheit entsprechen, sind wir dem wirtschaftlichen Untergang sehr nahe. Wenn Arbeit nur mehr als unnötige Bürde angesehen wird, als Zumutung, der man eher aus dem Weg gehen sollte, dann sollte man den Menschen mit dieser Einstellung nicht mehr so generös wie bisher weiterhelfen. Man arbeitet doch, um etwas zu erreichen, um sich etwas zu erschaffen und weil es ja auch Spaß machen kann. Und so nebenbei – das Gefühl, gebraucht und gefragt zu

sein, ist doch etwas Erstrebenswertes – oder? Wenn es aber Politiker gibt, die ernsthaft eine 32-Stunden-Woche mit mehr Gehalt als derzeit einfordern, weiß man, wie falsch die ganze Diskussion läuft. Nicht weniger Arbeitsstunden, sondern mehr Geld im Taschlerl, das sollte der richtige Ansatz sein. Dafür müssten aber mutige Schritte seitens der Politik gesetzt werden. Weniger Steuern auf Arbeit, um nur ein Beispiel zu nennen. Wenn man dann aber in einer Tageszeitung liest, dass ein Gastronom keinen Koch bei einer angebotenen 3-Tage-Woche um ein Gehalt von 1.900 Euro netto findet, und das schon ein halbes Jahr lang, dann verstehen diejenigen, die tagtäglich fleißig und kreativ arbeiten, die Welt nicht mehr. Mir vergeht schön langsam, aber sicher die Lust, all die Arbeitsverweigerer auf hohem Niveau durchzufüttern – Ihnen auch? fragt anonymus

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



Rohrleuchte Bodom von Sammode



Sky Lounge von ZEBRA

Outdoor-Impressionen

Der Wunsch, den Wohnbereich ins Freie zu erweitern, hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Gärten, Terrassen und Balkone werden immer mehr zu gemütlichen Outdoor-Lounges umgestaltet, die nicht nur im Sommer das Leben im Draußen zelebrieren.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



Barstuhl-Kollektion von Freifrau

Ein zentrales Element dieses aktuellen Lifestyles sind unter anderem auch Outdoor-Leuchten, da sie für eine angenehme Stimmung sorgen und gleichzeitig praktische Funktionen erfüllen.

Outdoor-Leuchten von Sammode bieten durch die gekonnte Kombination von Design und Robustheit die ästhetischen Lösungen, die auch anspruchsvollsten Umgebungen im Außenbereich standhalten. Ob zur Beleuchtung von Gärten, Terrassen, Poolumgebungen – egal ob in der Stadt, auf dem Land, am Meer oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen: Sammode Leuchten stehen für herausragende Qualität und Langlebigkeit. Mit Astrup, Balke und Bodom werden drei zeitgemäße Outdoor-Interpretationen der ikonischen Sammode Rohrleuchte angeboten, die das Unternehmen seit 1967 so erfolgreich macht. Alle drei gehören zur Kollektion „Promenade“, mit der Sammode leistungsstarke und ästhetische Modelle präsentiert, um Außenbereiche sowohl schön als auch funktional zu gestalten und übers ganze Jahr hinweg für den Genuss lauschiger Abende nutzbar zu machen.



Der Tisch für die Ewigkeit

Der Tisch PARAMOUNT von DRAENERT beeindruckt auf den ersten Blick. Er tritt kraftvoll und markant auf, ist frappierend einfach in seiner Struktur sowie komplex in seinen subtilen Details. Sein Design steht für die pure Präsenz des natürlichen Materials Stein. Durch zwei verschiedene Größen und einer Auswahl an 150 Natursteinsorten aus dem DRANERT-Sortiment ist PARAMOUNT in unterschiedlichsten Interiors einsetzbar.

Als Solitär entfaltet er seine skulpturalen Qualitäten durch die harmonische Formensprache seiner Tischplatte sowie seines monolithischen Unterbaus. Mehrere Exemplare, zu einem langen Möbelobjekt zusammengeführt, ergänzen sich durch die organisch geformten Tischplatten zu einer schlüssigen Einheit.

Die Wahl der Steinsorte prägt die Gesamtwirkung des Tisches enorm. Individuelle Einschlüsse, Farbverläufe und Maserungen eines jeden Steins machen PARAMOUNT einzigartig und setzen sich von der horizontalen Platte bis in die vertikale Unterkonstruktion fort. So entsteht ein beeindruckendes Designobjekt, das auch in Jahrzehnten ästhetisch überzeugt.

Design in die Höhe gedacht

Die Barstuhl-Kollektion von Freifrau besticht nicht nur durch ihren – im wahrsten Sinne des Wortes – hohen Komfort, sondern auch mit ihrer beeindruckenden Vielseitigkeit. Für die unterschiedlich hohen Bar, Counter oder Kitchen Chairs der Produktfamilien Amelie, Leya, Leyasol, Kya, Ona und Theia stehen zahlreiche Gestellvarianten sowie unzählige individuelle Bezugsmöglichkeiten zur Auswahl. So können Nutzerinnen und Nutzer ihre Lieblingsbarstühle in bekannter Freifrau-Manier ganz nach den persönlichen Vorlieben und dem eigenen Einrichtungsstil entsprechend gestalten.

Die Kunst der Entspannung

Loungemöbel sind „Bequemlichkeitsmeister“ par excellence. Sie eignen sich ideal zum Entspannen. Die modulare Sky Lounge von ZEBRA bietet draußen genauso viel Komfort, wie wir es von der Inneneinrichtung gewohnt sind. Sie verbindet eine äußerst elegante Linienführung mit hohem Sitzkomfort bei größtmöglicher Flexibilität. Die handwerklich perfekte Verarbeitung unterstreicht die Wertigkeit des Modells. Auf den zweiten Blick offenbart sich, was wirklich in der Sky Lounge steckt – ein Multitalent.

Design und dekorative Kunst

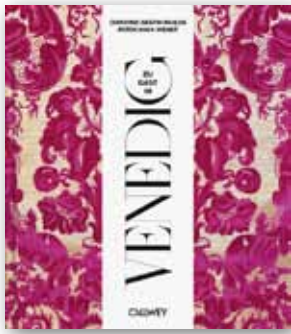
Design und Eleganz verschmelzen harmonisch in einem neuen Kapitel der Kreativität und des Stils, das sich durch die jüngste Zusammenarbeit zwischen Kartell und Liberty entfaltet. Beide Marken verbindet das gleiche Engagement für Qualität und Eleganz. Auf der einen Seite steht die italienische Marke Kartell mit ihren innovativen Fähigkeiten, das Konzept des zeitgenössischen Lifestyles neu zu definieren. Auf der anderen Seite ist Liberty seit 150 Jahren ein führendes Traditionsunternehmen mit hochqualitativen zeitlosen Stoffen. Diese außergewöhnliche Kooperation ist ein origineller und doch harmonischer Dialog zwischen Kreativität und dekorativer Kunst. Die Symphonie aus Formen und Farben lassen die zeitgenössischen Designs von Kartell überraschend in einem neuen exklusiven Stil erscheinen. Die Outdoorstoffe für das Polsterelement TRIX, das Sofa PLASTICS und den Sessel CARA demonstrieren, wohin die Reise geht.

Ein Ikone feiert Jubiläum

In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Atelier oï präsentierte Foscarini 2009 die Leuchtenfamilie Allegretto. Die Kollektion geht auf die Kernidee und den Entwurf von Allegro zurück, die zwei Jahre zuvor vorgestellt wurde und aus einer Materialstudie mit Seilen entstand. Auch 15 Jahre später begeistert Allegretto mit ihren schlanken Metalllinien, die ein faszinierendes Spiel aus Licht und Schatten erzeugen.

Leuchte Allegretto von Atelier oï





Zu Gast in Venedig

Christine Gräfin von der Pahlen & Mayk Wendt

Dieser kulinarische Reiseführer präsentiert Ihnen über 30 der besten Restaurants in allen Sestieri und auf den Inseln der bezaubernden Stadt – von legendären Orten wie Harrys Bar bis zu kleinen Baccari-Stehausschänken. Von traditionellen Gerichten bis hin zu innovativen Kreationen bietet dieses Buch eine reichhaltige Auswahl an venezianischer Küche, die Ihre Sinne verzaubern wird, ergänzt um die geheimen Tipps und Lieblingsorte der venezianischen Gastronomen.

Gebunden, 240 Seiten, ISBN 9783766727152, Callwey



Spatial Storytelling

Herausgeber: gestalten & STUDIO AISSLINGER

Dieses Buch untersucht den originellen Ansatz des legendären deutschen Designers Werner Aisslinger für öffentliche Räume und befasst sich mit den Konzepten hinter Büro-, Gaststätten- und Wohneinrichtungen, die sowohl spielerisch als auch funktional sind. Von Hängematten am Arbeitsplatz bis hin zu halbprivaten gemütlichen Ecken in einer Hotellobby sind diese Räume eine Kombination aus Kreativität, Pragmatismus und Eleganz, die auf jeder Seite überrascht.

Hardcover, 272 Seiten, 24 x 30 cm, vollfarbig, 50,00 €, ISBN 978-3-96704-147-7, gestalten



L'Osteria Grande Amore

Diana Binder

Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Küche, das die Geheimnisse der besten Pizzateige, hausgemachten Pastasaucen, Salate, Antipasti, Desserts und mehr enthüllt. In diesem Buch finden sich nicht nur köstliche Rezepte, sondern auch die besten Tipps und Tricks der italienischen Küche, direkt von den Meistern selbst. Zu entdecken gibt es auch die Antworten auf die wirklich relevanten Fragen: Welche 10 italienischen Filme kannst du während deiner selbstgemachten Pizza schauen? Ein Muss für echte Liebhaber:innen der italienischen Küche.

Gebunden, 208 Seiten, ISBN 978-3-7667-2743-5, Callwey



Salzburg – Porträt einer Stadt

Christian Wöckinger

Festung, Kapuzinerberg, Getreidegasse, Dom – alles tausendfach gesehen? Dann machen Sie sich mit dem Fotografen Christian Wöckinger und seiner Hasselblad X1D II 50C auf den Weg durch die Stadt Salzburg. Sie werden hingerissen sein! Lassen Sie sich am Almkanal nieder, linsen Sie durch Blätterwerk, schlendern Sie durch die Gassen. Dieser Bildband bietet Ansichten, die auch Alteingesessenen den Atem verschlagen werden, und holt versteckte Details vor den Vorhang.

Hardcover, 256 Seiten, 21 x 26 cm, über 200 großformatige Farbfotografien, 38,00 €, ISBN 978-3-7025-1127-2, Verlag Anton Pustet



Hofgut – Ein kulinarischer Sehnsuchtsort mediterran inspiriert

Das Hofgut Hafnerleiten – ein Refugium für einen nachhaltig erholsamen Offline-Urlaub inmitten der Natur – veröffentlicht sein erstes eigenes Kochbuch. Der visionäre Gastgeber Erwin Rückerl und seine Schwägerin Stefanie Rückerl laden zu einer Genussreise ein und bringen dabei dem Leser die Philosophie des naturnahen Kochens näher. Im Vordergrund steht die Verbindung der mediterranen Küche mit saisonalen und regionalen Produkten.

200 Seiten, 20 x 26,4 cm, 32,00 €, ISBN 978-3-7843-5788-1, LV. Buch im Landwirtschaftsverlag



Das ultimative Fußballerlebnis

In einer einzigartigen Kooperation eröffnen Novotel Hotels und ALL-Buchungsplattform und Treueprogramm von Accor – das weltweit erste dauerhafte Hotelzimmer in einem Fußballstadion.

Die „La Suite Novotel by ALL.com“ befindet sich im legendären Stadion Parc des Princes, Heimat von Paris Saint-Germain (PSG). Mit dem Ziel, einzigartige und lebensbereichernde Erlebnisse für Gäste, Unterstützer sowie Mitglieder von Accors Treueprogramm zu schaffen, haben Novotel, ALL und Paris Saint-Germain einen im wahrsten Sinne des Wortes außergewöhnlichen Raum kreiert – für Fußballfans und all jene auf der Suche nach besonderen Momenten. Zugleich verdeutlicht die Initiative, die in enger Zusammenarbeit mit Paris Saint-Germain entstand, das fortwährende Engagement des Klubs, noch exklusivere und besondere Erlebnisse für seine Partner und Fans zu ermöglichen.

Seit 1974 ist der Parc des Princes nicht nur die Heimspielstätte von PSG, sondern auch ein Symbol für das Fußballerbe und den Stolz der Pariser. Mit der Eröffnung von La Suite Novotel by ALL.com bietet sich nun die Gelegenheit, diesen kultigen Ort und den Nervenkitzel eines Fußballspiels auf einmalige Weise zu erleben.

Die „La Suite Novotel by ALL.com“ befindet sich direkt im Stadion und ist getreu des Novotel-Markendesigns „Hypothese“ gestaltet, das Eleganz mit Komfort verknüpft. Das Zimmer ist mit einem Queensize-Bett ausgestattet, ebenso mit einer Mini-bar, einem Breitbildfernseher und einem eigenen Badezimmer. Auf Wunsch kann ein zusätzliches Bett ergänzt werden, perfekt

für Familien. Ein Highlight der La Suite Novotel by ALL.com ist ihre private Terrasse mit Blick auf das Spielfeld. Dort können die Gäste die Spiele aus nächster Nähe verfolgen und in die elektrisierende Stadionatmosphäre eintauchen.

Ein Erlebnis wie kein anderes

Das Erlebnis La Suite Novotel by ALL.com beginnt bereits vor dem Betreten des Stadions: Ein Butler empfängt die Gäste im nahe gelegenen Novotel Paris Suresnes Longchamp und ist während ihres gesamten Aufenthalts ihr erster Ansprechpartner. Der Butler bringt die Gäste zum Parc des Princes, wo sie bei Spielen der McDonald's League 1 VIP-Eintritt und nahtlosen Check-in über den „Paris Tunnel“ bekommen.

Nach der Begrüßung in der Suite und einem Welcome-Drink in der nahe gelegenen ALL.com BAR genießen die Gäste das Spiel in der Suite zusammen mit einer „Flying Buffet“ Dinner-Experience, die den Genuss des Events noch einmal mehr steigert. Nach dem Spiel können die Gäste bei einem Drink auf ihrem Zimmer oder in der ALL.com BAR entspannen und die Momente des Tages Revue passieren lassen. Nach einem Frühstück in der La Suite Novotel by ALL.com und einem Spaziergang durch das Stadion heißt es schließlich Abschied nehmen. 



Nena, die Zweite

Neue Serviced-Apartment-Marke eröffnet zweites Haus in München – für Konzept und die Innenarchitektur zeichnet BelForm verantwortlich.



90 stilvoll und modern gestaltete Apartments – damit wartet das neueste Haus der jungen Serviced-Apartment-Marke Nena Hospitality in München auf. Sie bieten Platz für eine bis vier Personen und verfügen – bis auf wenige Ausnahmen – über eine kleine Küche. Damit ermöglicht das Konzept den Gästen und Bewohnern ein Maximum an Flexibilität und Unabhängigkeit. Wer nicht selbst kochen will, kann sich in der Umgebung bestens versorgen. Denn das Angebot in Berg am Laim ist üppig. Vor allem haben sich im Stadtteil zahlreiche Firmen angesiedelt, die ihre Mitarbeitenden und Besucher nun im Nena in der Levelingstraße unterbringen können.



Multifunktionales Interieur

Die beiden Unternehmen arbeiteten bereits an schon eröffneten Projekten zusammen, darunter die Standorte in Berlin Adlershof und Bochum. Und so wusste das Team von BelForm gut um die Wünsche von Firmengründer Florian Wichelmann und Geschäftsführer Carsten Kritz. Und auch der Markenkern sowie der Nena-USP waren bestens bekannt. „Nena ist ansprechend, vielseitig und multifunktional“, erklärt Bettina Martinek, eine der verantwortlichen Innenarchitekt:innen bei BelForm. Im Fokus stand, das Zimmerkonzept im Vergleich zu den vorherigen Häusern weiterzuentwickeln und so dafür zu sorgen, dass das Produkt noch besser zu den Erwartungen der Nena-Fans passt. Besonders wichtige Elemente sind die Sitzbank und der große Tisch, der flexibel zum Arbeiten, Essen oder einfach für einen Spieleabend genutzt werden kann, sowie eine große und gut ausgestattete Küche, die keine Wünsche offenlässt. Auch ausreichend Stauraum spielte bei der Gestaltung eine zentrale Rolle. Um ein offenes Raumgefühl zu erzeugen, wurde auf einen massiven Schrank verzichtet, dafür aber eine komplette Ankleide als Raum im Raum-Element gestaltet. Farblich zeichnen sich die Apartments durch moderne Schlichtheit aus. Kleine goldene Highlights, wie sie schon die Fassade zieren, finden sich aber auch in den Einheiten wieder.

Fotospots mit Wow-Effekt

Ein stärkeres Kontrastprogramm erleben Gäste und Bewohner in der Lobby. „Der Nena-USP ist hier der Wow-Effekt“, ergänzt Benjamin Oeckl, Geschäftsführer von BelForm, die Strategie der Marke. Die sogenannten „Instagrammable Moments“ gibt es in der Lobby zu Genüge – auf den Schaukeln mit langen weißen Kordeln vor einer bemoosten Wand, auf dem gelben Sofa, von dem aus sich ein Gorilla mit Taschenlampe beobachten lässt, oder im hölzernen Wandelement mit Sitzkissen, das „good vibes“ verspricht. Wem das immer noch nicht genügt, der kann von der

Dachterrasse aus seinen Blick auf die Umgebung schweifen lassen und die Abendsonne bei kühlen Drinks genießen. Und zugleich noch seine Wäsche machen. Denn der Waschraum mit dem verheißungsvollen Namen „Dirty Secrets“ grenzt direkt daran.

Ein starkes Team

Nach einigen bereits umgesetzten gemeinsamen Projekten zeichnete sich die Zusammenarbeit vor allem durch eine klare Erwartungshaltung und gegenseitiges Verständnis aus. Nur so gelang es dem BelForm-Team, alle Kundenwünsche gespickt mit ihrem eigenen Erfahrungsschatz aus rund 10.000 betreuten Apartments mit ansprechender Gemütlichkeit und dem dazu passenden Wow-Effekt in der Planung umzusetzen. „Mit der Eröffnung unseres neuen Aparthotels in München setzen wir einen weiteren Meilenstein in unserer Expansion. Unser Konzept vereint die Annehmlichkeiten eines Hotels mit der Flexibilität eines Apartments, sodass unsere Gäste die Stadt in ihrem eigenen Tempo erleben können“, betont Wichelmann.

Hard Facts Nena Munich City East

- Levelingstraße 17, München (Stadtteil Berg am Laim)
- Einheiten: 87 Studios, 3 Doppelzimmer
- Nena Geschäftsführung:
Florian Wichelmann, Carsten Kritz
- Bisher 9 Standorte eröffnet
- Interior-Design: BelForm
- BelForm Geschäftsführung: Benjamin Oeckl
- Bisher rund 10.000 Apartments betreut

INNSiDE by Meliá in Portugal



Die renommierte Lifestyle-Hotelmarke INNSiDE by Meliá hat ihr erstes Haus in Portugal eröffnet. Das INNSiDE Braga Centro im ikonischen Gebäude Retiro das Convertidas.



Dieses moderne Hotel wurde vollständig renoviert, um das umfassendste und innovativste Erlebnis der Marke zu bieten. Es ermöglicht den Gästen, Freizeit und Geschäft während ihres Aufenthalts nahtlos zu verbinden. Mit seinen Designerräumen, der ungezwungenen Atmosphäre, die zum Entspannen und Inspirieren einlädt, und seinem erstklassigen Service ist das Hotel der perfekte Ausgangspunkt, um die Stadt und die lokale Szene zu entdecken.

Das Debüt

Das INNSiDE Braga Centro befindet sich im Herzen der Stadt, an der Avenida Central, und ermöglicht es neugierigen Reisenden, die wichtigsten Sehenswürdigkeiten zu erkunden. Die Portas de Braga und die majestätische Kathedrale Sé de Braga, zwei der berühmtesten Bauwerke dieser historischen Stadt, sind nur wenige Schritte entfernt.

Braga, im Norden Portugals gelegen, ist eine der ältesten Städte des Landes und wurde vor mehr als zweitausend Jahren gegründet. Im Mittelalter entwickelte sich die Stadt zu einem bedeutenden Zentrum religiöser Verehrung. Heute zeichnet sich Braga durch ein lebendiges Universitätsleben und eine Vielzahl touristischer Attraktionen aus. Neben den Portas de Braga und der majestätischen Kathedrale Sé de Braga können Besucher das zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörende Heiligtum Bom Jesus do Monte erkunden oder durch den Garten Santa Bárbara und das Museum Biscainhos schlendern.

Innovatives Design

Das INNSiDE Braga Centro verfügt über 109 Zimmer, die in einem modernen und funktionalen Stil gestaltet sind und alle notwendigen Annehmlichkeiten für einen erstklassigen Aufenthalt bieten. Jedes Zimmer ist mit modernster Technologie sowie nachhaltigen Elementen ausgestattet und bietet eine kostenlose Minibar mit Snacks und Getränken. Je nach Zimmertyp stehen den Gästen zusätzliche Annehmlichkeiten wie eine Yogamatte oder eine Kaffeemaschine zur Verfügung. Einige Zimmer bieten einen Blick auf die Stadt, während andere einen ruhigen privaten Garten überblicken und über eine Terrasse verfügen, was das Hotel zu einer wahren Oase im Herzen der Stadt macht. Die geräumigen Lofts sind zudem mit einem Arbeitsbereich ausgestattet und somit ideal für Geschäftsreisende.

Ideal zum Relaxen

Zu den Freizeiteinrichtungen des Hotels gehören zwei Swimmingpools, einer im Innen- und einer im Außenbereich, die das ganze Jahr über zum Entspannen und Genießen einladen. Der außergewöhnliche Wellnessbereich umfasst ein voll ausgestattetes Fitnessstudio, in dem Gäste auch auf Reisen weiter trainieren können, sowie ein Spa mit Innenpool, Whirlpool, Sauna und Dampfbad. Eine Auswahl an entspannenden und belebenden Behandlungen rundet das Angebot ab.

Das INNSiDE Braga Centro bietet mit seinem Restaurant „Convertidas“ ein kulinarisches Erlebnis, das vom historischen Retiro das Convertidas inspiriert ist. Dieses öffentlich zugängliche Restaurant verwöhnt die Sinne mit köstlichen lokalen und internationalen Gerichten, begleitet von Live-Musik und Kunstausstellungen in einer lebendigen und einladenden Atmosphäre.

Für Gäste, die Arbeit und Vergnügen miteinander verbinden möchten, verfügt das Hotel über mehrere Tagungsräume, die mit modernster Technik ausgestattet sind und den perfekten Rahmen für Veranstaltungen und Geschäftsbesprechungen bieten.



Unendliche Winterhorizonte in den Dolomiten

Die Winterwelt rund um das Alpin Panorama Hotel Hubertus ist atemberaubend. Das einzigartige Aktivhotel empfängt seine Gäste mit spannender Architektur. Ein Sky Pool, der frei in der Landschaft schwebt, und eine Wellness-Plattform, die der Schwerkraft zu trotzen scheint. Der Winter taucht das „Erlebnis Hubertus“ in eine zauberhafte Atmosphäre.



Echte Weite, grenzenlose Ausblicke, große Freiheit und architektonische Meisterwerke, die verzaubern. Vom gemütlichen Zimmer aus können die Gäste beobachten, wie die Wintersonne die schneebedeckten Gipfel in ein sanftes Licht taucht. Beim Abendessen wird die winterliche Bergwelt zum Naturkino, das durch große Panoramafenster zu bewundern ist. Das Hubertus genießt die seltene Ehre, an einem der spektakulärsten Aussichtspunkte der Dolomiten zu liegen. Das Wintervergnügen liegt direkt vor der Haustür. Auf Südtirols Skiberg Nummer eins, dem Kronplatz, genießen Skifahrer über 120 Pistenkilometer. Als Teil des Skikarussells Dolomiti Superski bietet der Kronplatz Zugang zu einem unglaublichen Angebot von zwölf Skigebieten mit insgesamt 1.200 schneesicheren Pistenkilometern und über 450 Aufstiegsanlagen. Der hoteleigene Shuttle bringt die Skifahrer bequem zur Talstation der Bergbahnen. Das Aktivteam des Hotels begleitet die Gäste auch in die Sextner Dolomiten, auf Skiausflüge nach Cortina oder auf die legendäre Sella Ronda. Für einen zauberhaften Hüttenzauber steht das hoteleigene Chalet Hubertus mitten im Skigebiet bereit. Die Südtiroler Bergwelt bietet aber auch stille Winterfreuden: Schneeschuhwandern, Winterwandern und Langlaufen eröffnen dem stillen Naturbeobachter eine zauberhafte Winterwelt. Die Guides des Alpin Panorama Hotel Hubertus kennen die schönsten Winterwanderwege abseits der Pisten.

Mehr geht nicht

Das Hubertus ist ein Belvita Leading Wellness Hotel und liegt wunderschön in einem 7.000 Quadratmeter großen Wellnesspark. Der Leading Spa Award bescheinigt dem Resort Wellness auf höchstem Niveau. Zwei Eyecatcher sprengen alle Grenzen: Die Wellness-Plattform Heaven & Hell, die mit drei Whirlpools und zwei Saunen überrascht, und der spektakulär freischwebende Sky Pool, der ein unvergleichliches Wintererlebnis bietet. Doch damit nicht genug: Weitere beheizte Pools, Saunen, Ruheräume und eine Vielzahl von Wellness- und Beautyanwendungen, die sich die Kraft der Natur zu Nutze machen, laden zum luxuriösen Entspannen ein. Der neu gestaltete SPA-Bereich für Massagen und Beautyanwendungen erstrahlt in neuem Glanz. Im winterlichen Hubertuspark rund um das Hotel können Genießer die klare Winterluft einatmen und die einzigartige Ruhe und den Blick auf die verschneiten Berge einfach nur genießen.

Dining with a view

Auf den Tellern des Gourmethotels treffen traditionelle Südtiroler Wintergerichte auf mediterrane Leichtigkeit und internationale Spezialitäten. Unter der Leitung des renommierten Küchenchefs Antonio Triscari verschmelzen in der Küche des Hubertus der alpine Norden und der mediterrane Süden zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Diese kulinarischen Highlights werden im stilvollen Restaurant mit einem unvergleichlichen Blick auf das verschneite Pustertal serviert.



Vorschau auf Ausgabe 6 | Dezember 2024



Hotel international

Die französische Accor-Gruppe möchte mit den völlig unterschiedlich ausgerichteten Marken Pullman Lyon, Hôtel & Spa Fort-Saint-Laurent – Handwritten Collection und TRIBE CROIX ROUSSE, die neu gestaltete Design- und Gastgeberphilosophie der Zukunft präsentieren.

Ausblick 2025

Wohin geht im nächsten Jahr die Reise für die Branche? Wir schauen nicht in die Glaskugel, sondern bitten Experten um ihre Expertise.



Technik im Hotel

Was macht wo Sinn, wo kann man einen sinnvollen Mehrwert generieren? Bei uns erhalten Sie einige Antworten auf diese brennenden Fragen.

FOOD&DESIGN

FEINES FÜR GOURMETS

Edle Küche, exquisite Spirituosen und Prickelndes im Glas. Die Auswahl ist groß, die Markenvielfalt ebenfalls. Bei uns bekommen Sie die besten Kostproben.



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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia
Peter A. de Cillia

Lektorat:

Jorgi Poll
Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

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.

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

Erscheinungstermin: 16. Dezember 2024, Redaktionsschluss: 20. November 2024



FACETTENREICHES GENUSSERLEBNIS



Das Budweiser Dark Lager wirkt mit seiner kastanienbraunen Farbe und der kräftig beigen Schaumkrone besonders harmonisch. Durch den Einsatz von Münchner Malz, Karamell- und Röstmalz kommen im Duft Noten von Waldhonig, Karamell und dunkler Schokolade zur Geltung. Der cremige Antrunk bringt den weichen, aber auch betont röstaromatischen Körper gut zur Geltung, welcher sich im Abgang fortsetzt. Final verbleibt die Erinnerung an Kaffee. Herbe, vom Hopfen geprägte Geschmackskomponenten, bleiben stets im Hintergrund.



www.budweiser.at



Glenfiddich®



GRAND
CHÂTEAU
AGED **31** YEARS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
BORDEAUX WINE CASK FINISH

LIMITED EDITION