

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Ausgabe 6 | Dezember 2024

HOTEL & DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,- | Peter A. de Cilla, Rainerg. 14/20, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 202042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



INTERIEUR & DESIGN
Hoteltrends
für 2025

FOOD & DESIGN
Prickelndes zum
Jahreswechsel

HOTELS INTERNATIONAL
Maritimer
Luxus



Glenfiddich®



GRAND
CHÂTEAU
AGED 31 YEARS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
BORDEAUX WINE CASK FINISH

LIMITED EDITION



Verehrte Leserschaft!

Es war schon lustiger in dieser Welt. In den für uns relevanten Branchen – sowohl in der Gastronomie- und Hotellerie als auch in der Medienbranche – wird es immer enger. Die Pandemie und Putins Krieg setzen der Wirtschaft schon zu lange zu. Kaum ein Staat ist davon weniger betroffen. Unterschiedliche Politiker haben unterschiedliche Lösungen parat – besonders diejenigen, die zwar viel behaupten können, aber nicht liefern müssen. Und überall wird in dieser angespannten wirtschaftlichen und politischen Situation von „Wechsel“ und „Veränderung“ schwadroniert. Wenn es darauf ankommt, wirkliche, tiefgreifende Reformen und Umwälzungen im Staate zu

realisieren, dann werden von allen nur halbherzige Lösungen angeboten. Zu sehr sind die unterschiedlichen Parteien von der Wählerschaft abhängig. Wie soll man das Pensionssystem reformieren, ohne dabei schmerzhaft Einschnitte bei einigen Gruppen in Kauf zu nehmen? Wie soll das Gesundheitssystem, wie sollen die Steuern auf Arbeit, Leistung und Gewinn gerechter werden, wenn man nicht drastische Maßnahmen setzt? Immer wird sich eine Gruppe benachteiligt sehen und mit ihrer Unzufriedenheit die Politik „erpressen“.

Ich aber habe mich für meinen Teil entschlossen, so wie auch viele andere Menschen in diesem Land, mit Zuversicht, Elan und neuen Ideen ins nächste Jahr zu schauen. Wir bereiten mit unserem Magazin einen großen Relaunch vor, und wir werden 2025 mehr denn je präsent auf der Gastronomie- und Hotelbühne sein. „Angst essen Seele auf“ schrieb schon Rainer Werner Fassbinder. Das Beste aus den Fakten machen, das sollte uns alle anspornen.

In diesem Sinne, freuen wir uns auf das nächste Jahr!

Vom gesamten Hotel & Design-Team Frohe Weihnachten und einen Guten Rutsch ins 2025!

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



winterhalter®



www.winterhalter.at

ENERGIESPAREND SPÜLEN

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



H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 5
 Buchtipps SEITE 59
 Kolumne anonymus SEITE 63
 Vorschau, Impressum SEITE 67

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Accor-Gruppe: Handwritten Collection^① SEITE 7
 La Miena Meran Resort SEITE 10
 Citadines Kurfürstendamm^② SEITE 28
 Neue Post – Upside Down Town, Zell am See^③ 29
 DAS EDELWEISS, Großarl^④ SEITE 32
 Hilton Vienna Waterfront^⑤ SEITE 34
 Restaurant Porporela im Hotel Blu Mare SEITE 47
 Restaurant „OTTO WILL MEER^⑥ SEITE 56
 Bar & Lounge der MSC World America in Miami 60
 Delta One Lounge, Südkalifornien^⑦ SEITE 62
 Orient Express Corinthian^⑧ SEITE 64
 Four Seasons Resort Mykonos SEITE 66

H&D FOKUS

New Design University St. Pölten:
 genZ@alpen-Hotellerie im Wandel SEITE 36
 Fachartikel: Fitness-Check 2024 SEITE 38
 Ambiente 2025 SEITE 39



H&D INTERIEUR & DESIGN

Hotelrends für 2025 SEITE 11
 Kommende Designtrends SEITE 12
 Ein neues Licht in der Designwelt SEITE 14
 Technische Innovationen SEITE 15
 Möbel- und Einrichtungstrends SEITE 16
 Wie wähle ich das richtige Schlafsofa ... SEITE 18
 Neue Hotel- & Gastronomie-
 einrichtung im Hotel Moar Gut SEITE 20
 Design-Highlights made in Austria SEITE 22
 Möbeltrends 2025 SEITE 24
 Ein Blick in die Bad-Zukunft SEITE 25
 Outdoor: Das Drinnen ist auch
 das neue Draußen SEITE 26

H&D FOOD & DESIGN

Alles für den gedeckten Tisch SEITE 40
 Alles für den Gast in Salzburg SEITE 42
 Was erwartet uns 2025 SEITE 43
 Was kommt demnächst auf den Teller ... SEITE 44
 Wiberg Genusswelt: Dynamisches Duo ... SEITE 46
 Nachhaltiger Trinkgenuss SEITE 48
 Perfekt gebrühte Kaffeespezialitäten
 auf der Alles für den Gast 2024 SEITE 50
 Winterliche Drink-Inspirationen SEITE 52
 Das große Sekt-Einmaleins SEITE 54
 Cocktailempfehlung SEITE 58



© Laurentino / Reimo Rudi Rompler

Das Fünfte im Siebten

Seit Jahren dominieren André und Sandro Gargiulo gemeinsam mit Chef-Pizzaiolo Luigi Tessaro die Rankings, wenn es um die beste Pizza des Landes geht. Zur Eröffnung des bereits fünften „l'autentico“, mit rund 260 Quadratmetern Fläche in der Schottenfeldgasse im 7. Bezirk in Wien, erfolgt der offizielle Ritterschlag aus der Heimat des italienischen Nationalgerichts. Die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN The True Neapolitan Pizza Association) zertifiziert „l'autentico“ zum ersten Betrieb außerhalb Italiens, der das Siegel D.O.C. Pizza (Denominazione di Origine Controllata) tragen und auch Pizzaioli ausbilden darf. Damit sind die Gargiulo-Brüder und ihr Team im Olymp der original neapolitanischen Pizza angekommen.



Design Award

Falmec feiert die Auszeichnung mit dem renommierten Archiproducts Design Award 2024 (ADA) für den Dunstabzug Brooklyn. Das von Francesco Lucchese für Falmec entworfene Design definiert modulare Architektur neu: Die markante Brückenstruktur verbindet Raum und Eleganz durch Oberflächen aus schwarz satiniertem Aluminium und Rauchglas. Ausgestattet mit einem geräuscharmen Brushless-Motor, Touch-Steuerungen und der Dialogsystemtechnologie vereint Brooklyn modernes Design mit innovativer Technologie. Die multidisziplinäre Jury wählt, bewertet und prämiert jährlich die innovativsten Kreationen, die durch ein perfektes Gleichgewicht zwischen Ästhetik, Funktionalität und Innovation überzeugen.

Luxuscasino auf Hoher See

Zum ersten Mal in ihrer Geschichte exportiert die Monte-Carlo Société des Bains de Mer ihr historisches Know-how im Bereich der Glücksspiele auf internationaler Ebene. Das allererste Casino de Monte-Carlo außerhalb der monegassischen Grenzen wurde am 14. November in Venedig an Bord des luxuriösen Kreuzfahrtschiffes Crystal Symphony eingeweiht. Das Erlebnis der „Grand Art du Jeu“, seit 1863 das Markenzeichen des Unternehmens Monte-Carlo Société des Bains de Mer, wird auf allen zukünftigen Kreuzfahrtschiffen der Crystal Reederei eingesetzt. Am 18. Dezember wurde auf der Crystal Serenity von Fort Lauderdale (Florida, USA) aus ein weiteres Casino de Monte-Carlo mit drei Spieltischen und zweiunddreißig Spielautomaten eingeweiht.



© Crystal

Ehrung für Unternehmerinnen

Den Eigentümerinnen der Traditionsbäckerei Ströck wurden von Bürgermeister Michael Ludwig das Silberne Ehrenzeichen für Verdienste um das Land Wien im Wiener Rathaus verliehen. Die Wurzeln der familiengeführten Traditionsbäckerei gehen in das Jahr 1970 zurück, als der Kittseer Bäckermeister Johann Ströck mit seiner Ehefrau Hilde eine Bäckerei in der Langobardenstraße in Wien Donaustadt übernahm. Einige Jahre später übernimmt Gerhard Ströck aufgrund einer Erkrankung seines Vaters den Betrieb, sein Bruder Robert Ströck folgt ihm nach, und auch die beiden Ehefrauen Gabriele und Irene Ströck stellen bald die Weichen für die beispielgebende Expansion auf heute 80 Filialen im Großraum Wien.

V.l.n.r.: Irene Ströck, Michael Ludwig, Gabriele Ströck





Winterzauber in luftiger Höhe

Auch dieses Jahr lädt das The Ritz-Carlton, Vienna wieder auf die stimmungsvolle Atmosphäre Rooftop Winter Terrace ein. Sie verbindet alpinen Charme mit urbanem Luxus und bietet ein unvergessliches Erlebnis über den Dächern Wiens. Seit dem 8. November 2024 können Gäste hier die Vorweihnachtszeit in eleganter Atmosphäre genießen. Mit Blick auf die Stadt werden kulinarische Spezialitäten wie Glühwein, heiße Schokolade, herzhaftes Gulaschsuppe und süße Buchteln unter freiem Himmel serviert.



Der Countdown läuft

In weniger als fünf Monaten wird die MSC World America in Dienst gestellt. Das neue Schiff ist eine wichtige Weiterentwicklung der erfolgreichen World Class von MSC Cruises. Die neu konzipierten Einrichtungen und Bereiche versprechen für Gäste das ultimative Urlaubserlebnis in der Karibik. Das Schiff beeindruckt durch die Kombination aus elegantem europäischen Design und nordamerikanischem Komfort, die sich an Reisende richtet, die auf der Suche nach besonderen Erlebnissen sind.



© photogram

Neue Location- & Event-Managerin

Petra Frank (47) hat als neue Location- & Event-Managerin die gesamte Leitung des M12 übernommen. Das M12 ist der neue Event-Standort auf drei Ebenen mit einzigartigen Specials im „Classic Depot Wien“. Das CDW ist Österreichs führendes Zentrum für klassische Fahrzeuge und edle Sammlerfahrzeuge in Hetzendorf in Wien-Meidling. „Ziel ist es, das Potential des Standortes als neue Eventlocation weiter auszubauen. Ich freue mich, gemeinsam mit meinem Team viele Gäste für das M12 zu begeistern. Wir wollen jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen“, betont Petra Frank.

Little Napoli

Ein historisches Eckhaus am Hafnersteig in der Wiener Innenstadt, welches im 17. Jh. das Wirtshaus „Zum gelben Adler“ beherbergte, wird kulinarisch wiederbelebt. Im „Little Napoli“ werden original italienische Spezialitäten wie Panini, Pizza und Pasta und viele andere mediterrane Spezialitäten im barocken Ambiente serviert. Gastronom Vage Yeritsyan setzt auf authentische Küche „made in Italy“.

Alessandro Constantino



© ROBIN CONSULT.Felner

Kaffeehaus 2.0

Aus dem traditionsreichen Kaffeehaus Diglas am Fleischmarkt wird ein moderner Treffpunkt für Kaffee-Fans: Markus Schneider-Diglas setzt mit seiner hauseigenen Rösterei, den „Cottage Roasters“, neue Maßstäbe und trotz dem Vorurteil vom schlechten Kaffee in Wiener Kaffeehäusern. Ab Dezember serviert er hochwertigen Speciality-Coffee mit Wiener Flair in der Innenstadt.

Elisabeth & Markus Schneider-Diglas



Gelungene Marken- auftritte

Die zur weltweit agierenden Accor-Gruppe zählenden Marken „Handwritten Collection“, „Tribe“ und „Pullman“ demonstrieren eindrucksvoll, wie man in einem heiß umkämpften Markt, durch eine klare Philosophie und durchdachte Designvorgaben Erfolg haben kann.

Text: Peter A. de Cillia; Fotos: Accor

Wir besuchten in Lyon drei völlig unterschiedlich positionierte Marken von Accor. Jede für sich ist für ganz deutlich bestimmte Gästegruppen ausgerichtet. Allen gemeinsam ist das Bekenntnis zu frischem Design, das Weglassen von unnötigem Beiwerk für die angestrebte Gästestruktur und ein klares Bekenntnis zur Nachhaltigkeit. Ja, und nicht zu vergessen – die Kulinarik nimmt bei allen drei Marken einen hohen Stellenwert ein.

Die Handwritten Collection, eine sorgfältig kuratierte Hotelkollektion von Accor und gänzlich unterschiedlichen Betreibern, präsentiert sich als gehobene 4-Sterne-Hotellerie. In unserem Fall handelte es sich um das Hotel et Spa Fort St Laurent

Hotel et Spa Fort St Laurent Lyon





TRIBE Lyon Croix Rousse

Lyon – Handwritten Collection. Seit ihrer Markeneinführung 2023 bietet die Handwritten Collection in ihren Hotels ein sehr persönliches Ambiente, jung, frisch und gediegen. Mit über 30 Hotels in der Entwicklungspipeline und mehr als 150 weiteren Projekten in Verhandlung positioniert sich die Marke als eine der am schnellsten wachsenden Kollektionsmarken weltweit.

Der Unterschied macht es aus

Die Handwritten Collection vereint Hotels mit einer einzigartigen Persönlichkeit, die den Charakter und die Herzlichkeit jener Menschen widerspiegeln, die die Hotels leiten und lieben. Die Hoteliers der Handwritten Collection laden Reisende ein, die Tradition der Gastfreundschaft auf eine neue Art zu erleben, ohne sie dabei auf den Kopf zu stellen. Das Gästeerlebnis ist von den Gastgeber:innen

geprägt, von ihren Vorlieben, Leidenschaften und ihren kleinen persönlichen Eigenheiten. Jedes Haus präsentiert sich in einem anderem Design. Sehr modern, zurückgenommen, eingehüllt in eine dezente Farbenwelt. Das Hotel et Spa Fort St Laurent Lyon, das oberhalb der Stadt gelegen ist, wurde komplett renoviert, und mit 36 Zimmer in unterschiedlichen Größen und Kategorien versprüht es den Charme eines kleinen, feinen Boutique-hotels. Das hervorragende Frühstücksbuffet, die Bar mit großzügiger Terrasse und herrlichem Blick über die Stadt, lässt



keine Wünsche offen. Ein junges, engagiertes Team werkt unkompliziert und sehr freundlich. Ein Umstand, den man ja in Frankreich nicht so selbstverständlich immer begegnet.

Bunt und modern

2017 in Australien gegründet, verspricht die nächste Marke „TRIBE“ „mehr für weniger“ und bietet ein mutiges Designkonzept für Reisende, die moderne Hotels zu auch erschwinglichen Preisen suchen. Das „TRIBE Lyon Croix Rousse“ in Lyon ist cool und selbstbewusst und passt damit perfekt in die Philosophie der neuen Marke. Von Perth bis in die alte Welt bringen TRIBE Hotels ihre kühne

neue Energie an Standorte rund um den Globus. Speziell junge Reisende wollen heute mehr denn je Designhotels zu erschwinglichen Preisen. Davon geleitet, wie Menschen leben und reisen wollen, konzentriert sich TRIBE auf jene Dinge, die wirklich wichtig sind: intelligente, funktionale, designorientierte Hotels, die den Gästen alles bieten, was sie brauchen, aber auf Überflüssiges verzichten. Die Zimmer hier sind etwas kleiner als zum Beispiel in der Familie der „Handwritten Collection“, aber hier soll man in guten Betten schlafen. Den Rest des Hotel-Aufenthaltes sollte man an der trendigen Bar mit besten Cocktails oder im Restaurant



Pullman Lyon



und Internationalität prägen das gesamte Haus. Ein Businesshotel, das auch immer mehr von Urlaubreisenden bevorzugt wird.

Fazit

Drei völlig unterschiedliche Marken, die durch verschiedene Designvorgaben und unterschiedliche Philosophie ganz klar definieren, was Gäste erwarten können und sollen. Ein Konzept, das aufgeht, denn alle drei Marken expandieren auch in Europa kräftig.

verbringen. Das Hotel in Lyon bietet 97 Zimmer an. Das Design erinnert einwenig an die Pop-Art und wird ganz sicher genau dieses Ziehpublikum erreichen.

Unsere letzte Station war im Pullman Hotel. Eine noble Marke von Accor, die in erster Linie Businessreisende ansprechen will. Im Pullman Lyon, im Herzen der Stadt, stehen 168 Zimmer zur Verfügung. Die Mindestgröße beträgt 33 m² – eine großzügige Norm, die man in Frankreich selten findet. Auch gilt ein klar definiertes, modernes Design. Man fühlt sich gleich wohl. Die Farbenwelt ist bunt, aber nicht verwirrend. Die Qualität der verwendeten Materialien ist hervorragend und die Kulinarik im Restaurant kann sich wirklich sehen und schmecken lassen. Modernität





Winterwellness mit Wow-Effekt

Mit dem Umbau der Rezeption, der Nörder Bar und des Sensa Spas beweist Familie Waldner abermals ihr feines Gespür für Extravaganz und urbanen Lifestyle.

„Dolce far niente“

Der Infinity-Pool sowie die Panorama-Sauna „Bella Vista“, mit Traumblick auf die hippe Kurstadt Meran, sind nur zwei der vielen Highlights. Umgeben von Zypressen und Palmen blüht im La Maiena Meran Resort auch in der kalten Jahreszeit das mediterrane Leben.

Südtirol zählt zu den Top-Weinregionen Europas und die neue Nörder Bar bietet einen einzigartigen Rahmen für edle Tropfen und einen geselligen Abend samt wöchentlicher Live-Musik. Sie ist neben der Rezeption das Herzstück des Hotels und gleichzeitig Kommunikations-Hotspot. Ihr Name ist eine Hommage an das einstige Nörder Tanzlokal. Bis heute ist die Bar ein angesagter Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Hier begann vor exakt 60 Jahren die Erfolgsgeschichte des jetzigen 5-Sterne-Hotels, welches Familie Waldner visionär zu dem machte, was es heute ist – eine der führenden Wellness- und Kulinarikadressen in Südtirol.

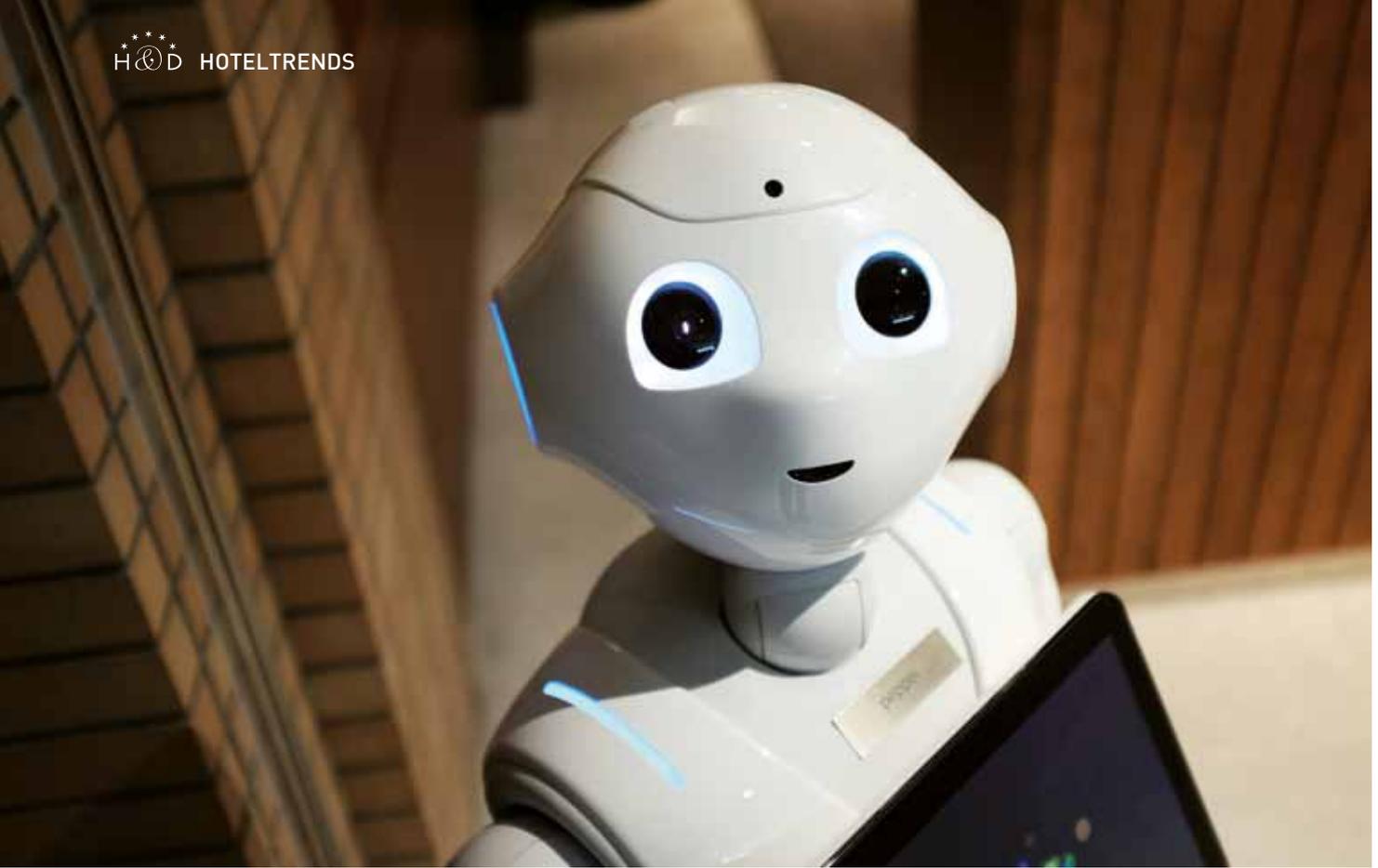
Gute Aussichten sind von der Sauna „Bella Vista“ mit Blick über die Kurstadt garantiert. Zusätzliches Saunavergnügen wartet in der Bergsauna, der Biokräutersauna und dem Aroma-Kräuter-Dampfbad. Nach dem Saunieren warten großzügige, kuschelige Ruheräume mit traumhaftem Panoramablick. Wasserbetten und Doppelliegen laden zum Träumen ein. In den ebenso völlig neuen Treatment-Rooms entspannen Gäste nun noch schöner.

Ob Sommertage oder verschneite Winterzeit – im Infinity-Pool, im neuen Panorama-Whirlpool „Bella Vista“ und in den Whirlpools auf der Sky-Terrasse lässt es sich herrlich abtauchen.

Wer sich im Urlaub ein besonderes Gourmeterlebnis gönnen möchte, ist bei Executive Chef Matthias Wenin und Chef de Cuisine Giovanni Di Ruocco an der richtigen Adresse. Die beiden Meister setzen bei den Menüs auf regionale Qualität und zaubern mit dem Küchenteam geschmackvolle Kunstwerke auf die Teller.

Hotelrends für 2025

Die Hotellerie steht vor einer spannenden Zukunft, in der Design eine zentrale Rolle spielen wird. Für Hotels, die im Wettbewerb bestehen und ein unvergessliches Gästelerlebnis bieten möchten, ist es entscheidend, sich mit kommenden Designtrends vertraut zu machen.



Kommende Designtrends

Nachhaltigkeit wird 2025 nicht nur ein Trend, sondern ein unverzichtbarer Standard sein. Gäste erwarten zunehmend umweltfreundliche Praktiken, und das beginnt beim Design. Hotels setzen vermehrt auf nachhaltige Materialien wie recyceltes Holz, natürliche Textilien und umweltfreundliche Farben.

Auch die Energieeffizienz rückt in den Fokus: Solarpaneele, energieeffiziente Beleuchtung und intelligente Heiz- und Kühlsysteme werden integraler Bestandteil moderner Hotelkonzepte.

Die Natur ins Hotel bringen

Das biophile Design, das die Verbindung zwischen Mensch und Natur stärkt, wird 2025 weiter an Bedeutung gewinnen. Pflanzenwände, Innenhöfe mit viel Grün und großzügige Fenster, die natürliches Licht hereinlassen, sind nur einige Elemente, die zur Wohlfühlatmosphäre beitragen. Die Integration von Naturmaterialien wie Stein, Holz und Wasser in die Gestaltung fördert Entspannung und Ausgeglichenheit bei den Gästen.

Gäste wünschen sich zudem immer häufiger flexible Räume, die sich an ihre individuellen Bedürfnisse anpassen lassen. Wir werden eine Zunahme modularer Möbel und multifunktionaler Räume sehen. Hotelzimmer, die sich durch bewegliche Wände oder modulare Möbel leicht umgestalten lassen, ermöglichen es den Gästen, den Raum nach ihren Wünschen zu nutzen – sei es als Arbeitsplatz, Ruhezone oder Familienbereich.

Digitale Erlebnisse

Die Integration von Technologie ins Hoteldesign schreitet weiter voran. Smarte Zimmer, die über mobile Geräte gesteuert werden können, werden weit verbreitet sein. Dazu gehören personalisierbare Licht- und Temperatursteuerung, sprachgesteuerte Assistenten und virtuelle Concierge-Dienste.



Lokale Identität

Gäste sehnen sich zunehmend nach authentischen Erlebnissen, die den Charakter der Region widerspiegeln, in der sie sich befinden. 2025 wird dieser Trend durch die Gestaltung von Hotels verstärkt, die lokale Kultur und Geschichte in das Design einfließen lassen. Dies kann durch die Verwendung regionaler Kunstwerke, handgefertigter Möbel oder traditioneller Baustoffe geschehen. Ein klarer, minimalistischer Stil mit einem Fokus auf Funktionalität verbunden mit zeitloser Eleganz wird weiterhin im Trend liegen. Klare Linien, dezente Farbpaletten und hochwertige Materialien schaffen eine beruhigende und luxuriöse Atmosphäre, die Gäste schätzen wissen.

Intelligente Technologien

Die Zeiten, in denen das Highlight der Hoteltechnik ein körniges Kabelfernsehen war, sind längst vorbei. Heute bestimmt der technologische Fortschritt die Zukunft der Hotels, und dabei geht es nicht nur um die neuesten Gadgets.

Der Schwerpunkt liegt auf der Verbesserung des Gästelerlebnisses und der betrieblichen Effizienz. Bis 2030 werden viele Hotels den Wunsch mit mobilen Check-in-Optionen in die Tat umsetzen. Diese Innovation rationalisiert nicht nur den Check-in-Prozess, sondern minimiert auch die physischen Interaktionen und sorgt so für ein reibungsloses Gästelerlebnis ab dem Moment der Ankunft. Viele Hotels setzen KI ein, um Aufgaben wie Essensbestellungen und Zimmerreservierungen zu automatisieren.

Die Neudefinition von Geschäftsreisen

In der Vergangenheit ging es bei Geschäftsreisen vor allem um Effizienz: einfliegen, die Arbeit erledigen und wieder abfliegen. Aber in der Branche hat sich die Art und Weise, wie Geschäftsreisende diese Reisen angehen, fast völlig geändert.

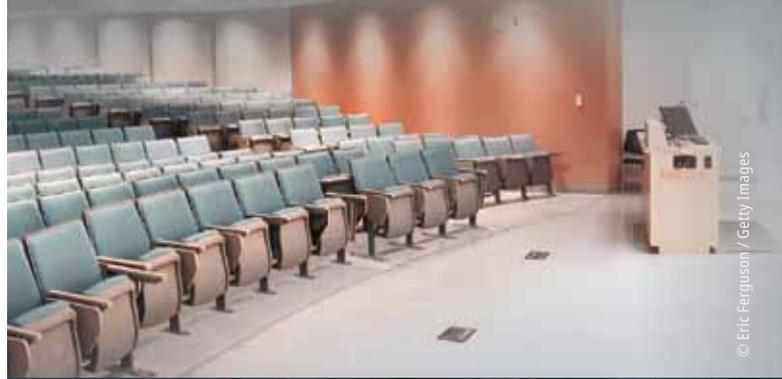
Das Konzept des „Bleisure“-Reisens, bei dem Geschäfts- und Freizeitaktivitäten in einer Reise kombiniert werden, ermöglicht es den Reisenden, ihre Zeit fern von zu Hause optimal zu nutzen. Die Zimmer sind mit Highspeed-WLAN, schalldichten Wänden und ergonomischen Möbeln ausgestattet, um eine produktive Umgebung für Gäste zu schaffen, die Arbeit und Freizeit miteinander verbinden.

Die menschliche Note

Im Zeitalter von Technologie und künstlicher Intelligenz kann man leicht das Wesentliche der Gastfreundschaft übersehen: die menschliche Note. Hotels auf der ganzen Welt erkennen, wie wichtig es ist, ein leidenschaftliches, geschultes und geschätztes Team zu haben und es auch zu behalten. Schließlich sind es die menschlichen Interaktionen, die bei den Gästen oft den stärksten Eindruck hinterlassen.

Ob eine herzliche Begrüßung beim Einchecken oder eine liebevolle Überraschung zu einem besonderen Anlass – es sind diese Momente, die einen Hotelaufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. D

Vom Konferenzraum ...



... bis zur Gebäudeautomation



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

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

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





Ein neues Licht in der Designwelt

Licht ist nicht nur in der Lage, Räume zu erhellen und ganz besondere Atmosphären zu schaffen, sondern auch Geschichten zu erzählen – von Innovation, Nachhaltigkeit und kreativem Design.

Die neue Pendelleuchte KEANI ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen der Westwing Collection und recozy, dem norddeutschen Hersteller für innovative 3D-Druck-Designobjekte. Gemeinsam haben sie eine Leuchte geschaffen, die durch ihre ästhetische Eleganz besticht und Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und fortschrittliche Fertigungstechnologie setzt. Das Design der Pendelleuchte KEANI verkörpert eine harmonische Verschmelzung organischer Formgebung mit modernem Minimalismus. Die Leuchte erinnert an eine sanft gefaltete Skulptur aus Papier, die durch ihre fließenden, gefächerten Linien und weichen Kanten eine dynamische Eleganz ausstrahlt – oder an eine zarte Blüte, die sich sanft öffnet und ihre Schönheit entfaltet. Diese organische Formgebung und die übereinanderliegenden, wellenförmigen Schichten erzeugen ein faszinierendes Spiel aus Licht und Schatten, das jedem Raum eine besondere Atmosphäre verleiht. Ein detailliertes und einzigartiges Design, das ohne die Möglichkeiten des 3D-Drucks nicht realisierbar wäre. Die präzise und individuelle Fertigungstechnologie ermöglicht es, komplexe und filigrane Strukturen mit höchster Genauigkeit und Effizienz zu produzieren. Diese fortschrittliche Technik sorgt für maximale

Präzision und Designflexibilität, ohne die Umwelt unnötig zu belasten. Erhältlich in den erdigen Tönen Beige, Terrakotta und Greige, unterstreicht die Leuchte ihren zeitgemäßen und naturverbundenen Charakter.

Dank modernster 3D-Drucktechnologie wird jede Leuchte präzise und mit viel Liebe zum Detail hergestellt, wodurch nicht nur Abfall reduziert, sondern auch Energie gespart wird. Die KEANI Pendelleuchte besteht zu 85–88 Prozent aus Polymilchsäure (rPLA), einem Kunststoff, der aus recyceltem Verpackungsmaterial der Lebensmittelindustrie, wie Blisterverpackungen und Obstschalen, hergestellt wird. Diese Materialwahl ist ein weiteres Beispiel für das bewusste Engagement von recozy und Westwing, nachhaltiges Design mit hoher Funktionalität zu verbinden. Die Verwendung von rPLA macht die Leuchte nicht nur umweltfreundlich, sondern auch robust und langlebig. Durch den 3D-Druckprozess wird damit nicht nur der Materialeinsatz maximiert, sondern auch der Abfall im Vergleich zu traditionellen Fertigungsverfahren minimiert. Darüber hinaus werden die restlichen Komponenten, die für ihre Haltbarkeit und Qualität sorgfältig ausgewählt wurden, von Lieferanten aus ganz Europa bezogen. ■

Technische news

Technische Innovationen sind in der Branche angesagt. Gäste wollen in jeder Hinsicht nicht nur verwöhnt werden, sondern auch die Möglichkeit haben, technisch up to date versorgt zu werden.

Touchscreens & neue TV-Inhalte

Die steirische Urlaubsregion Schladming-Dachstein setzt weitere Schritte rund um das Thema „Digitale Gästeinformation“. Bereits im Vorjahr wurden an mehreren Standorten in der Region sogenannte „Digital Signage“-Stelen in Betrieb genommen. Die mit touchfähigen Displays ausgestatteten Säulen werden als interaktive nutzerorientierte Informations- und Werbequellen genutzt. Die Tourismusregion unterstützt nun auch den Einsatz dieser Geräte in den Hotel- und Gastronomiebetrieben der Region.

Große Nachfrage der Hotels

Die Tourismusregion fördert den Einsatz von Digital-Signage-Stelen in der Hotellerie und Gastronomie nicht nur durch ihre Expertise in Form von umfassender Beratung und Betreuung, sondern auch durch finanzielle Unterstützung bei der Lizenzierung von Inhalten. Die neuen zeitgemäßen Lösungen wurden im Rahmen eines „Digital Events“ vorgestellt und stießen bei den Hoteliers und Gastronomen der Region auf großes Interesse. Gleich mehrere Hotels haben umgehend den aktiven Betrieb in ihren Häusern begonnen, darunter unter anderem die Hotels Lindenhof, Lärchenhof und Rösslhof in der Ramsau. In Kürze werden weitere namhafte Betriebe wie das Falkensteiner Hotel, das Aparthotel Ferienalm in Schladming sowie der Ennstalerhof und das Aparthotel Ramsau ihren Betrieb aufnehmen.

Werbebotschaften, Wetterinformationen, Produktdetails – mediale Inhalte aller Art, die sich an ein breiteres Publikum richten, erreichen über Digital Signage sowie über die TV-Geräte in den Hotels eine besonders hohe Aufmerksamkeit. Auf den Stelen/Screens haben die Gäste die Möglichkeit, über den berührungsempfindlichen Bildschirm detaillierte und komprimierte



Informationen zum Hotel sowie zur Region Schladming-Dachstein abzurufen. Zusätzlich werden automatisch allgemeine Inhalte über die Region Schladming-Dachstein sowie hoteleigene Inhalte ausgespielt.

Atmosphäre wie im Stadion

Der neue THOMSON Google TV QLED Plus garantiert dynamischen Sound dank integrierter Frontlautsprecher. Dank der Quantum-Dot-Nanokristalle erzeugt das QLED-Display ausgewogene Helligkeit, beeindruckende Kontraste und einen erweiterten Farbbereich. In Kombination mit der 4K Ultra-HD-Auflösung erfassen Sie jedes Detail und tauchen in kristallklare Bilder ein. Dolby Vision Technologie verleiht jeder Szene lebhaftere Kontraste und optimierte Helligkeit und sorgt für präzise Farbwiedergabe und lebensechte Bildqualität. Mit dem schwenkbaren Standfuß lässt sich der Fernseher bis zu 30 Grad drehen, sodass die Spiele von verschiedenen Bereichen im Zimmer verfolgt werden können. 



© Glamora, Madame Butterfly Collection / Confini del mare

Möbel- und Einrichtungstrends

Das nächste Jahr steht ganz im Zeichen des bewussten Wohnens, Lebens und Genießens. Während sich die Welt um uns gefühlt immer schneller dreht, machen wir unser Zuhause zu einem Ort der Ruhe und Entspannung.

Möbel, die mit uns leben. Sofas, die frei im Raum stehen, variable Raumtrenner, Betten, die gleichzeitig Stauraum bieten, und Möbel, die sich an unsere Lebensgewohnheiten anpassen, machen das Zuhause wandelbar und praktisch. Es entsteht Freiraum – physisch und mental. Mit durchdachten Raumkonzepten und wenigen, aber dafür hochwertigen und funktionalen Möbeln schaffen wir echte Ruhepole. Eine Auszeit für Körper und Geist.

Slow Living

Der Fokus auf Nachhaltigkeit bleibt auch 2025 ein Schlüsselthema. Natürliche Materialien wie Holz, Stein und Leinen prägen auch nächstes Jahr die Einrichtungstrends. Durch organische Formen und dem Wissen, dass unsere Möbel nachhaltig produziert wurden, fühlen wir uns der Natur ein Stückchen näher – auch in unseren eigenen vier Wänden. ADA Mindful Living weiß um den Wert zertifizierter, umweltfreundlicher und recycelbarer Wohlfühlmöbel, die nicht nur gut aussehen, sondern auch unserer Umwelt guttun.

Auch die Farbtrends 2025 spiegeln den Wunsch nach einer ausgewogenen Lebensweise wider. Welche Farben bringen Balance? Beruhigende Töne wie Beige und Creme, kombiniert mit erdigen Akzenten und natürlichen Grüntönen schaffen Wohlfühlzonen im Wohn- und Schlafbereich. Für das Homeoffice sollten wir auf warme, neutrale Töne wie Weizen oder Clay setzen, die die Konzentration und Produktivität unterstützen. Lieber ein frischer Farbakzent? Leuchtende Gelb- und Orangetöne können z. B. in der Küche eingesetzt werden – Farben, die Freude und Energie ausstrahlen. Ruhe sowie Moderne vereint? Tiefe Blau- und Grüntöne sind die Antwort. Sie sorgen für eine entspannte Stimmung und verstärken das Gefühl von Harmonie in jedem Raum.

Ein stapelbarer Allrounder

Stahlrohr ist seit den 1930er-Jahren prägend für das Portfolio von Thonet: Berühmte Stühle, wie die von Thonet produzierten Freischwinger S 43 und S 33 von Mart Stam und S 32 von Marcel Breuer, gehören zu den Ikonen des modernen Möbeldesigns. Der

neue Stuhl S 243, ein Entwurf des Designers Frank Rettenbacher, folgt dem Prinzip von Gestalt und Qualität dieser historischen Vorbilder. Er kombiniert ein Stahlrohrgestell mit Formholzteilen für Sitz und Rücken – und kommt mit minimalem Materialeinsatz zu einem maximal formschönen und vielseitig einsetzbaren Ergebnis. Der S 243, den Thonet anlässlich der Orgatec 2024 in zahlreichen Ausführungen und Farben vorstellte, antwortet als leichter und stapelbarer Vierbeiner auf die Anforderungen in heutigen Lebens- und Arbeitswelten: ein Stuhl, der wie selbstverständlich in die Welt von heute und morgen passt.



Zwei Klassiker feiern Jubiläum

In diesem Jahr feiern Arpers Klassiker Kinesit und Zinta ihr 10-jähriges Jubiläum. Seit einem Jahrzehnt prägen sie Räume mit ihrem unverwechselbaren Stil und unterstreichen eindrucksvoll, wie zeitlos gutes Design sein kann. Besonders in aktuellen Arbeitsumgebungen, die auf Flexibilität und Gemeinschaft setzen, leisten die Arper-Produkte einen wichtigen Beitrag. Sie überzeugen durch funktionale Lösungen, ergonomischen Komfort sowie die Fähigkeit, Räume atmosphärisch aufzuwerten.



Symphonie der Natürlichkeit

Madama Butterfly Collection besteht aus fünf Sujets, deren Namen einige der poetischsten Verse aus Puccinis Oper heraufbeschwören: Dolci Voli Dell'Amor, Un Bel Di Vedremo, Al Primo Incontro, Confin Del Mare und Addio Fiorito. Mit Madama Butterfly Collection hat Glamora den traditionellen Kanon der Wanddekoration durch eine Komposition eklektischer Materialien wie Birkenblätter, Raffiabast, Kork, Samt, Leinen und Viskose gesprengt, die nach dem unverwechselbaren Stil des Unternehmens in einer Farbpalette kombiniert wurden, die eine Symphonie natürlicher Farben darstellt.





Wie wähle ich das richtige Schlafsofa?

© ADA Möbelwerke, Symphonie Trading GMBH

Ein Schlafsofa ist weit mehr als nur ein praktisches Möbelstück. Es ist ein vielseitiges Element, das Komfort, ansprechendes Design und hohe Funktionalität miteinander verbindet. Besonders in Hotelzimmern, wo der Raum effizient genutzt werden muss, spielt das Schlafsofa eine wichtige Rolle.

Das Schlafsofa – es bietet eine bequeme Schlafgelegenheit und gleichzeitig eine stilvolle Sitzmöglichkeit. Doch bei der Auswahl gibt es einiges zu beachten: Welche Kriterien sind entscheidend, um sicherzustellen, dass das Schlafsofa sowohl den Gästen als auch den Anforderungen des Hotels gerecht wird?

Komfort: Für zufriedene Gäste

Der Komfort ist entscheidend. Gäste erwarten eine gute Nachtruhe, egal ob sie in einem Bett oder auf einem Schlafsofa schlafen. Achten Sie daher auf:

Hochwertige Matratzen

Kaltschaum, Federkern oder Gelmatratzen bieten eine gute Mischung aus Halt und Bequemlichkeit.

Leichte Handhabung

Der Umbau vom Sofa zum Bett sollte mühelos und leise funktionieren.

Sitzkomfort

Auch als Sofa sollte es ergonomisch und bequem sein.

Eine langfristige Investition

In der Hotellerie werden Möbel stark beansprucht. Ein Schlafsofa muss robust sein und täglichem Gebrauch standhalten. Wichtige Kriterien sind:

Stabiles Gestell

Metall- oder Massivholzrahmen sind langlebig und widerstandsfähig.

Hochwertige Polsterung

Dichte Schaumstoffe oder innovative Materialien verhindern das Durchsitzen.

Strapazierfähige Bezüge

Textilien mit hoher Scheuerfestigkeit (mindestens 30.000 Scheuertouren) sind ein Muss.

Design: Harmonie im Raum

Das Schlafsofa sollte zum Stil Ihres Hotels passen. Wählen Sie zeitlose Designs und neutrale Farben, die sich in die bestehende Einrichtung einfügen.

Kompakte Maße

Schlafsofas sollten auch in kleinen Räumen Platz finden, ohne überladen zu wirken.

Individuelle Anpassbarkeit

Manche Modelle bieten verschiedene Stoff- und Farboptionen – ideal für eine personalisierte Raumgestaltung.

Flexibel und praktisch

Ein gutes Schlafsofa ist nicht nur schön, sondern auch funktional.

Leichte Bedienung

Klappmechanismen oder Auszugsfunktionen sollten intuitiv sein.

Stauraum

Einige Modelle bieten Platz für Bettwäsche oder Kissen – eine praktische Lösung für Hotelzimmer.

Vielseitigkeit

Schlafsofas mit modularen Optionen eignen sich für unterschiedliche Zimmertypen und Belegungsvarianten.

Verantwortung übernehmen

Nachhaltige Schlafsofas tragen zu einem positiven Image bei und schonen Ressourcen.

Zertifizierte Materialien

FSC- oder OEKO-TEX-Siegel garantieren umweltfreundliche Herstellung.

Langlebigkeit

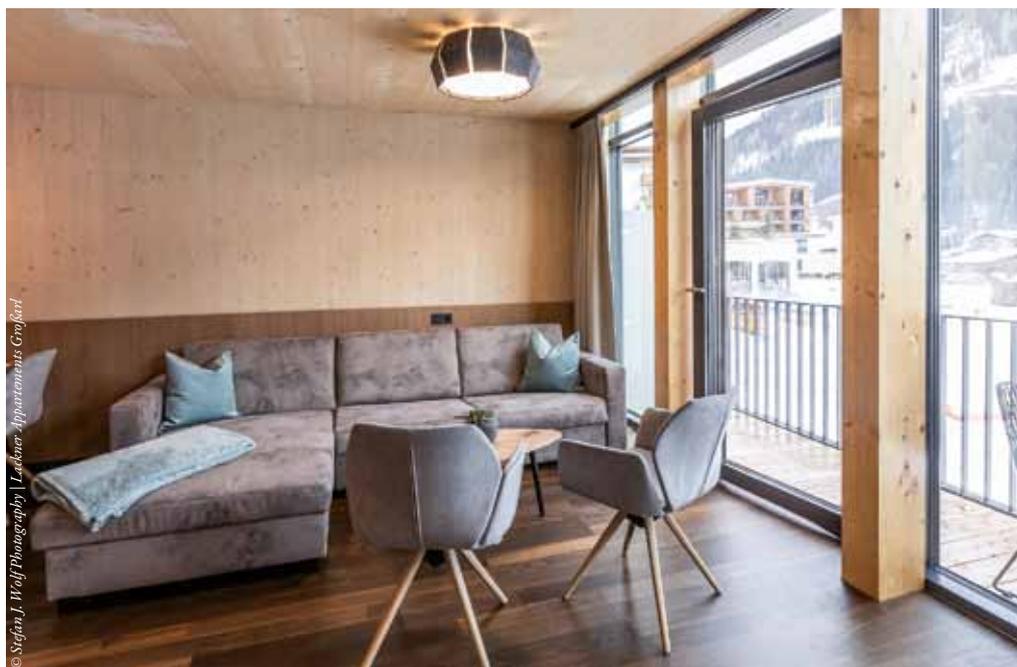
Hochwertige Möbel sind nachhaltiger, da sie länger genutzt werden können.

Regionale Produktion

Kurze Transportwege reduzieren den CO₂-Ausstoß.

Fazit: Eine durchdachte Auswahl zahlt sich aus

Das ideale Schlafsofa vereint Komfort, Vielseitigkeit und ansprechendes Design. Es sorgt für ein erstklassiges Gästeerlebnis, indem es den Raum optimal nutzt und gleichzeitig eine entspannte Atmosphäre schafft. Mit der richtigen Wahl investieren Sie in ein Möbelstück, das sowohl funktional als auch stilvoll ist und den Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht wird.



Hotel Moar Gut – das perfekte Familienparadies



© Moar Gut / Matthias Wörter

Die Hotellerie ist als schnelllebige Branche bekannt. Daher ist es umso wichtiger, dass eine langfristige Vision das Handeln der Eigentümer leitet. Familie Kendlbacher lebt seit drei Generationen vor, wie Top-Hotellerie bestens funktionieren kann. Und setzt mit den neuesten Bauten wieder ein Zeichen in die Zukunft.

Das Hotel Moar Gut liegt eingebettet in der Bergwelt des Salzburger Landes. 46 Familiensuiten, ein angeschlossener Bio-Bauernhof und ein sorgsamer Umgang mit der Natur und deren Ressourcen lassen einen Urlaub zu einem Gesamterlebnis für anspruchsvolle Familien werden. Das 5-Sterne-Hotel erzählt die Geschichte von wahren Luxus, und das durchdacht bis ins letzte Detail. Dies bemerkt man auch bei den Neuzugängen, die mit der professionellen Hilfe der Tischlerei Huber durchgeführt wurden.

Ökologische Nachhaltigkeit

Nachhaltiger, sozialer Tourismus im fairen und gemeinnützigen Gleichgewicht für alle Beteiligten und die Umwelt. So lässt sich das Leitbild der Eigentümerfamilie kurz beschreiben. Bei jeglichen Investitionen, seien es Neubauten oder Renovierungsarbeiten, sind ökologische Faktoren wie Energie- und Wasserverbrauch ein immens wichtiger Bestandteil der Planung. Aspekte wie Reduzierung des Plastikmülls, Mülltrennung und ein energiesparsamer



© Neiderhof Moar / Elisabeth Fongrafte



Betrieb werden im tagtäglichen Geschäft gelebt. So sind auch kürzlich unter Berücksichtigung der Ressourcenschonung neue Bereiche sowohl für Kinder, Eltern und Mitarbeiter vollendet worden. Es entstand Salzburgs erstes Baby Spa, das ganz besondere Anwendungen für die Aller kleinsten verspricht. Weiters wurden edle und besonders hochwertige Natursuiten errichtet. Diese sollen den Anspruch an einen „liebvollen Luxus für anspruchsvolle Familien“ perfekt abdecken. Die Suiten bestehen vor allem durch einen traumhaften Panoramabergblick, hochwertigste Naturmaterialien und einer Ausstattung, die ein zurückhaltendes, aber dennoch besonders edles Interieur widerspiegeln. Dabei wurden vorrangig heimische Materialien wie Fichte, Esche und Tanne durch die Tischlerei Huber verwendet. Um die Ressourcen zu schonen und auf das Morgen zu achten, wurden die bestehenden Zirbenbetten in die neuen Suiten integriert.

Der concept store

Der hauseigene Moar Gut concept store präsentiert sorgfältig ausgewählte Marken wie Leevje, Liewood und Donsje und lädt zum exklusiven Stöbern ein. So kann man durch ein hochwertiges Sortiment an Kinder- sowie Erwachsenenkleidung schmökern. Außerdem bietet der Shop einzigartige Dekoartikel sowie die hauseigene Gusti-Kollektion.

Team-Area

Im neuen Teambereich kommen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusammen, essen gemeinsam und können in entspannter Atmosphäre eine schöne Zeit zusammen verbringen. Dafür stehen verschiedene Sitzgelegenheiten, eine Bar und eine große Sonnenterrasse zur Verfügung. Eine eigene Mitarbeiterköchin sorgt fürs leibliche Wohl. Mit diesem Neuinvest demonstriert die Gastgeberfamilie wieder einmal mehr ihr Bekenntnis zum perfekten Angebot, sowohl für Gäste als auch für Mitarbeiter. Als Komplettausstatter für Hotellerie und Gastronomie durfte die Tischlerei Huber aus Hüttschlag als starker Partner für Hotel- und Gastronomieeinrichtung bei der Fertigstellung maßgeblich beteiligt sein.



© Moar Gut / Mathias Winter

Bauherren: Fam. Kendlbacher

Architekt: LP Architektur

Gesamte Umsetzung der Inneneinrichtung:
Tischlerei Huber; Umbau: März bis Ende Juni 2024

Umgebaute Bereiche durch Tischlerei Huber:

- Zimmerumbau beider Bestandshäuser – gesamt 31 Zimmer
- neue Hotelbar mit der Firma Herzgsell (Stein) und Gastrototal
- Lobby
- Shop
- Beautyempfang / Massageräume / Friseur
- Lillie SPA (erstes Salzburger Baby SPA mit Baby Floating, Massagen etc.)
- Mitarbeiterrestaurant „mundORT“
- Interaktiver Spielraum

Verwendete Holzarten: Fichte / Esche / Tanne

Oberflächen: weiß geölt / dunkel gebeizt und lackiert

Boden: Kernesche

Schallschutz:

Mikroperforierte Schallschutzdecken, Akkustikdecken



**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



© JOKA

Design-Highlights made in Austria

Wenn es draußen dunkler und kühler wird, machen wir es uns in den eigenen Wänden schön. Denn Herbst ist Kuschelzeit. Kerzenlicht, weiche Stoffe und eine Extraportion Gemütlichkeit tun der Seele gut und stärken das mentale Immunsystem.



© ADA

Das spiegeln auch die aktuellen Herbsttrends der österreichischen Möbelindustrie wider. Mit organischen Formen, nachhaltigen Materialien und smarten Einrichtungssystemen vertreiben sie den Herbstblues und schaffen eine warme, wohltuende Atmosphäre. Dabei spielt die Größe der Räume keine Rolle mehr. Denn die versierten Möbelprofis haben sich auf variable Einrichtungslösungen spezialisiert und setzen auch auf kleiner Fläche anspruchsvolle Wünsche um. Parallel dazu steigt die Nachfrage nach Qualität und ökologischen Produkten.

Nachhaltig & ökologisch

Ein entscheidender Trend ist der Wunsch nach mehr Natur im eigenen Zuhause. Natürliche Materialien wie Holz, Bambus, Rattan und Leinen sind deshalb ebenso gefragt wie Pastellfarben in hellem Blau, pudrigem Rosa oder Grünvarianten. Auch gedeckte Grau- und Beigetöne kombiniert mit floralen Kissen oder edlen Holzapplikationen ziehen die Blicke auf sich. Gleichzeitig heben



© JDA



modulare Polster in organischen Formen das Chillen auf ein neues Niveau. Ob mit Bouclé-Polsterung, Samtbezügen oder hochwertigen, langlebigen Textilien – hier trifft Softness auf erstklassiges Design. Zudem passen sich die Polster in Größe und Form allen persönlichen Wünschen an und verwöhnen seine Besitzer mit zahlreichen Relaxfunktionen. Auch das Thema Nachhaltigkeit wird in Österreich großgeschrieben. So gehören umweltfreundliche Fertigungsverfahren ebenso zum Standard wie nachwachsende Rohstoffe, recycelte Materialien und wohngesunde Naturhölzer. Denn unbehandeltes Massivholz ist ein natürlicher Werkstoff, der das Raumklima positiv beeinflusst und vor allem Allergikern das Leben erleichtert. Die Möbelhersteller aus Österreich punkten in diesen Bereichen mit einer bemerkenswerten Ökobilanz und einem hohen Individualisierungsgrad.

Multifunktional & modular

Außerdem beeindruckt Möbel made in Austria in allen Wohnbereichen mit intelligenter Multifunktionalität: Ob wandelbare Polstermöbel, Esstische, die auch als Office-Table begeistern, komplette Schlafsysteme oder variable Wohnkonzepte und Raumtrenner – je flexibler Möbel konzipiert sind, desto umfangreicher zeigt sich der kreative Spielraum. Wie zum Beispiel das Homeoffice: Wohnlich gestaltet bietet es am Tage Platz zum Arbeiten und wird am Abend zum gemütlichen Wohnzimmer.

Individuell & wertvoll

Natur und Hightech? Emotionen und Sachlichkeit? Geradliniges Design und Retro-Style oder Mid-Century? Erlaubt ist, was gefällt. Gegensätze ziehen sich an und sind auch in der Einrichtung die entscheidende Prise Salz in der Suppe. Gleichzeitig werden Themen wie Individualität, flexible Funktionen und modulares Wohnen in der Zukunft immer wichtiger. In diesem Bereich haben sich die heimischen Betriebe als Schrittmacher der Branche etabliert. So gehören traditionelles Handwerk und modernste Präzisionstechnik ebenso zu ihren Stärken wie ökologische Verantwortung, exklusives Möbeldesign und hohe Fertigungskompetenz. Das ist in jedem Möbelstück spürbar. Denn kaum eine andere Nation ist so mit dem Naturwerkstoff ver-

bunden wie die Einrichtungsspezialisten aus Österreich. Hier wird jedes Produkt mit Liebe gefertigt und erzählt seine eigene Geschichte. Das gilt insbesondere für Naturmaterialien. Sie bringen Wärme und ein Gefühl der Ruhe ins Zuhause. Attribute, die in der heutigen Zeit gefragt sind. Denn Qualität und Langlebigkeit werden als Werte wieder geschätzt und bilden den Gegenpol zur Massenware. Unikate, individuelle Maße, Farben und Formen stehen für Charakter und Authentizität. Gleichzeitig unterstreichen handwerkliche Details ebenso wie aufwändige Holzverbindungen den Manufaktur-Charakter und bilden eine kreative Verbindung von Tradition und moderner Technik.



© Witzmann



Möbel- trends 2025

JOKA setzt sich laufend und intensiv mit aktuellen Trends und Bewegungen am Möbelmarkt auseinander. Wir arbeiten stets daran, nicht nur Entwicklungen zu erkennen, sondern dabei auch neue Standards zu setzen.

So sind viele der von uns eingesetzten und entwickelten Funktionen und Techniken patentiert, was den hohen Innovationsgrad des Unternehmens widerspiegelt. Erst in diesem Jahr konnte JOKA mit der neuen Outdoor-Serie Butterfly den weltweit begehrten Red Dot Design Award gewinnen. Ein besonderes Renommee, über welches wir uns sehr freuen. Das einzigartige an der Sonnenliege sind die zahlreichen Verwandlungspositionen und damit Liege- bzw. Sitzmöglichkeiten, die diese Liege bietet.

Wandelbare Modelle

Das Thema der Wandelbarkeit der Modelle sehen wir auch für 2025 sehr präsent. Der Wohnraum wird tendenziell kleiner, je mehr Funktionen man also mit seiner Einrichtung abdecken kann, umso besser. Die Verwandlungsmöbel von JOKA bieten dafür die besten Möglichkeiten. Sie ermöglichen es, Räume effizient zu nutzen und gleichzeitig stilvoll zu gestalten.

Weiche, organische Formen

Einen weiteren Trend, der sich aus unserer Sicht auch 2025 noch intensiver manifestieren wird, sind die weichen, organischen Formen bei den Betten und Polstermöbeln. Diese Formen sind besonders gemütlich und laden dazu ein, sich zurückzulehnen und den Alltag hinter sich zu lassen. JOKA wird zu diesem Thema im Mai im Rahmen der „Möbel Austria“ eine neue Polstermöbel-Serie auf den Markt bringen. Auch im heurigen Jahr hat JOKA im Polstermöbelbereich eine neue Serie präsentiert: Mit der Wohnserie „Vita“ kann aus verschiedenen Elementen die persönliche Lieblingscouch gestaltet werden.

In Hinblick auf die eingesetzten Farbpaletten gehen wir davon aus, dass weiterhin Erdtöne und warme Beigetöne dominieren werden. Natürlich kann gerne mit fröhlichen Farben aufgelockert werden. Aus Sicht von JOKA wird auch weiterhin die Anzahl der bewussten Käufer steigen – alljene, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander setzen und darauf Wert legen, dass ein österreichisches Produkt gekauft wird, das regional Arbeitsplätze schafft und hohe Qualität verspricht. Hier ist man mit JOKA auch klar im Vorteil. Ausgereifte Funktionen, hochwertige Materialien und zeitloses Design legen die Basis für nachhaltige Produkte, die durch ihre lange Lebensdauer viel Freude versprechen.





Ein Blick in die Bad-Zukunft

Massivholz, Glas und Stahl fürs Gästebad werden en vogue. Eine Edle Kaldewei-Badkollektion aus handgefertigten Möbeln und Accessoires ergänzt nachhaltige Badlösungen aus Stahl-Emaille.

Kaldewei präsentiert eine exklusive Kollektion von Badmöbeln und Accessoires, die durch Eleganz und nachhaltige Materialien besticht. Entworfen vom renommierten Münchner Industriedesigner Stefan Diez und gefertigt vom Interior-Label e15, vereint die Kollektion außergewöhnliches Design mit ökologischer Verantwortung im Hotelbad. Massives Eichenholz und edle Stahl-Emaille – beide vollständig kreislauffähig – bilden die Basis dieser innovativen Produktlinie. Sie machen jedes Hotelbad nicht nur zu einem Blickfang, sondern zu einer luxuriösen Wohlfühlloase mit minimalem ökologischen Fußabdruck.

Handgefertigte Möbel und Accessoires

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. Praktisch und clever können die Tasche und eine Handtuchschleife magnetisch am Wannensrand befestigt werden. Die warmen und natürlichen Oberflächen der e15-KALDEWEI Collection ergänzen die edlen Kaldewei Produkte, wie zum Beispiel die freistehende Badewanne Meisterstück Oyo Duo aus glasiertem Titanstahl.

STOOL und BENCH sind handgefertigt, von traditionellen Holzkonstruktionen inspiriert mit einer spielerischen und ausge-

wogenen Geometrie. Das Fußbrett BASE scheint durch eine Gratleistenkonstruktion über dem Boden zu schweben. So kann die Luft zirkulieren und das geölte Eichenholz besser trocknen. Die verspielte und unverzichtbare Badebrücke BRIDGE verfügt über eine kreisförmige Aussparung für eine bessere Handhabung und die Möglichkeit, ein Handtuch griffbereit zu halten. Ein integrierter Magnet an der Unterseite fixiert BRIDGE sicher an der Badewanne aus Stahl-Emaille. Der Handtuchhalter TRIPOD ist gekennzeichnet durch Vielseitigkeit und Dynamik. Sein dreieckiger Grundriss sorgt für Stabilität und ausreichend Möglichkeiten, Bade- und Handtücher jeder Größe aufzunehmen. POCKET und LOOP sind Accessoires aus Leder, die mit einem wasserabweisenden Finish behandelt wurden und mit unsichtbaren Magneten ausgestattet sind.

Neue Kollektion aus der Feder von Stefan Diez

Die renommierte deutsche Premiummarke KALDEWEI blickt auf eine über 100-jährige Erfahrung bei der Gestaltung und Veredelung ikonischer Badprodukte zurück. e15 ist eine führende europäische Einrichtungsmarke, die stark verankert in den Disziplinen Architektur und Design eine neue deutsche Ästhetik prägt. Beide Hersteller verbindet neben ihrer ausgeprägten Leidenschaft für nachhaltige Materialien und Produkte die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Designer Stefan Diez. 



© Thonet

Das Drinnen ist auch das neue Draußen

Outdoormöbel sind schon lange nicht mehr ausschließlich für die Natur konzipiert. Erlaubt ist, was gefällt, und durch neuartige Techniken geht die Reise auch vermehrt in Richtung Nachhaltigkeit, noch mehr Komfort und moderner Optik.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Outdoormöbel aus dem 3D-Drucker

Einmal in den Händen gehalten, erkennt man sie immer wieder: die einzigartigen Designs mittels 3D-Druckverfahren von recozy. Nun beweist die junge Lifestylemarke aus Norddeutschland ein weiteres Mal Innovationskraft im Bereich zukunftsweisendes Produktdesign, denn der beliebte „Loom Chair“ wurde um eine weitere zeitlos-schöne und innovative Variante erweitert. Nun gibt es den Loom Chair auch in Anthracite Black. Er kombiniert nicht nur Komfort mit moderner Eleganz und ist eine perfekte Ergänzung in den eigenen vier Wänden – das

Sitzmöbelstück ist mit seinem neuen Material sogar outdoorfähig! Der dunkle, warme Grauton verleiht dem 3D-Druck-Wunder eine elegante Note und macht ihn noch vielseitiger einsetzbar. Was den neuen Loom Chair außerdem einzigartig macht, ist nicht nur seine designstarke Ausstrahlung, sondern auch seine Funktionalität im Innen- und Außenbereich. „Wir freuen uns, unseren Kunden ein Produkt bieten zu können, das nicht nur ästhetisch unverwechselbar ist, sondern auch den Ansprüchen an Qualität, Langlebigkeit und Funktionalität gerecht wird“, erklärt Rob Leenen von recozy.

Eine Kollektion, vier Jahreszeiten

Die ganzjährig einsetzbare Thonet Outdoor-Kollektion bringt den Stahlrohrklassiker an die frische Luft. Dank der ThonetProtect®-Oberfläche komplementiert man – mit oder ohne Polsterauflage – ganzjährig jeden Außenbereich. Die Entwürfe von Mart Stam, Marcel Breuer und Ludwig Mies van der Rohe sind nicht nur in ihrer Ästhetik zeitlos, sondern auch langlebig und robust, und damit ideale Begleiter im Garten und auf der Terrasse.

Arper

In einem eigenen Marken-Showroom in der Design Post Köln, gegenüber den Messehallen präsentierte der italienische Möbelhersteller Arper seine aktuelle Kollektion für das „Project of Living“. Die Installation umfasst folgende neue Produkte, die 2024 erstmals vorgestellt wurden: Catifa Carta von Lievore Altherr Molina, Lepal von Doshi Levien, Ghia 74 und Kata Chair von Studio Altherr Désile Park, Oell von Jean-Marie Massaud, Dizzie von Lievore Altherr Molina. Die wichtigste Botschaft, die Arper in der Design Post vermitteln möchte, lautet: Nachhaltiges Design ist möglich. Dies wird durch Catifa Carta demonstriert, ein Produkt, das den ikonischen Stuhl Catifa 53 in PaperShell, einem innovativen nachhaltigen Material, neu interpretiert. Catifa Carta besteht aus 29 Bögen Kraftpapier, die mit einem natürlichen Harzbindemittel laminiert sind. Dadurch werden die Auswirkungen des Stuhls auf die Umwelt erheblich reduziert, da der Stuhl das tut, was die Bäume tun, aus denen die Rohstoffe für PaperShell gewonnen werden: Kohlendioxid speichern.

Ein Sessel – zwei Looks

Der Outdoor-Sessel YOBEX aus der Kollektion „greenline by ZEBRA“ überzeugt mit moderner Optik und erstklassigem Sitzkomfort. Ob im Haus oder auf der Terrasse – er verleiht jeder Essecke ein elegantes Flair. Der stapelbare Armlehnsessel hat nicht



© Zebra

nur ein großes Gespür für Stil, sondern ist auch so bequem, dass man in ihm die Zeit vergisst. Er wurde entwickelt, um das ganze Jahr über im Freien genutzt zu werden – ohne Kompromisse bei Stil und Komfort einzugehen.

Modern, stapelbar und bequem

Der hochwertige Outdoor-Armlehnsessel YOBEX ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Augenweide. Klare Designsprache mit einem interessanten Materialmix verleihen ihm ein stylisches Erscheinungsbild. Der filigrane Aluminiumrahmen ist mit einer speziellen Outdoor-Pulverbeschichtung in graphite versehen. Die schwungvoll geformte Rückenlehne ist wahlweise aus hochwertigem Rope im erdigen Trüffelton truffle oder aus einem wunderschönen weiß grauen Flachgeflecht (arabesque). Die Sitzfläche besteht aus Batyline®-Textilien in ebony – einem atemberaubenden Schwarzbraun, das an Ebenholz erinnert. Die Teakholz-Armlehnen betonen das zeitlos moderne Design. Dabei wurde das zu 100 % recycelte Holz mit einer Spezialtechnik gebürstet.



© Arper / Selina Lopez



© rreazy

Hommage an die Berliner Schneider- und Modekunst

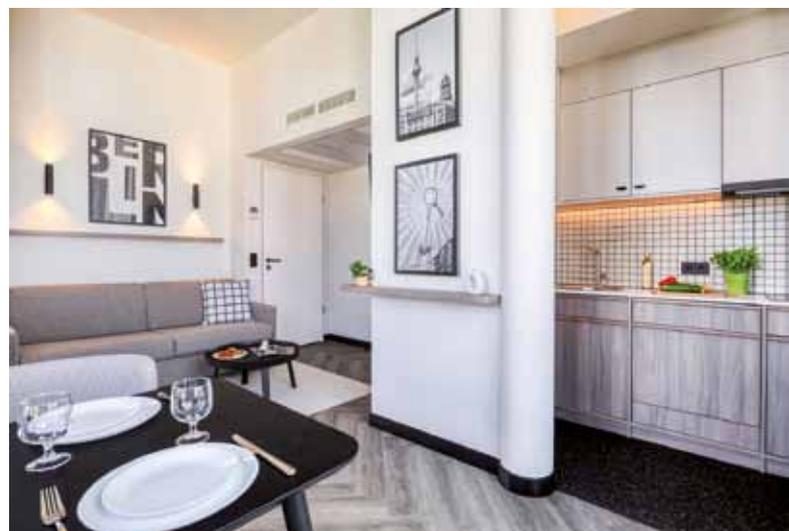


Jede Stadt ist einzigartig: Dieser Leitsatz prägt die DNA der Aparthotel-Marke Citadines mit dem Ziel, die Seele einer Stadt im Interior des Hauses einzufangen.

Entsprechend individuell präsentiert sich jedes Citadines, sei es in Singapur oder Berlin. In der deutschen Hauptstadt erstrahlt das Citadines Kurfürstendamm nach umfassender Renovierung der Apartments und öffentlichen Bereiche jetzt in neuem Glanz und setzt bei der Innengestaltung auf ein ganz besonderes Stück Stadtgeschichte. Inspiriert wurde das neue Design des Hauses nämlich von den Schneidereien in Berlin. Mit der „Berliner Durchreise“ entstand hier vor 200 Jahren die älteste Modemesse der Welt, in der Weimarer Republik war Berlin die Modehauptstadt schlechthin, und selbst nach Kriegsende begann der Wiederaufschwung unmittelbar, wobei sich ein Großteil der Ateliers um den Kurfürstendamm ansiedelte.

Dieser Nachbarschaftsgeschichte zu Ehren dreht sich im renovierten Citadines Kurfürstendamm alles um Muster und Handwerkskunst. Das beginnt bei den Nadelstreifen und Karomustern

in Vorhang-, Sessel-, Kissen- sowie Teppichstoffen und setzt sich fort beim Fischgrätenmuster in den Bodenbelägen der 117 Zimmer. Individuell angefertigte Schreinerarbeiten greifen ebenfalls das Design auf, etwa an den Kopfenenden der Betten, bei den Garderoben und sogar beim Spritzschutz in den Apartmentküchen. Die Renovierung umfasste das gesamte Gebäude. Dazu wurden Böden, Wandbeläge, Möbel sowie die Beleuchtung erneuert. Küchengeräte, Aufzüge und die Sanitäranlagen in den Bädern wurden ausgetauscht sowie ein nachhaltiges Energiesystem eingebaut. Auch die öffentlichen Bereiche präsentieren sich in frischem Gewand. So wurden unter anderem die Lobby und der Fitnessraum modernisiert. Die Frühstücks- und Gästelounge überzeugt nun mit einem flexiblen Konzept, das es den Gästen ermöglicht, dort zu arbeiten, zu entspannen oder sich mit anderen zu treffen.



© The Ascott Limited



Kosmopolitisch mit alpinem Flair

Frisch renoviert und im neuen Glanz präsentiert sich das „Neue Post – Upside Down Town“ Hotel im idyllischen Zell am See.

Im Dezember 2024 öffnete das Hotel seine Türen und schafft mit Charme, Modernität sowie einer Prise Verspieltheit Raum und Zeit für Good Vibes und High Times am Fuße der Berge, inmitten der Stadt. Nach dem Motto „Come to stay. Stay to enjoy.“ lädt das Neue Post – Upside Down Town Hotel zum Abtauchen, Eintauchen und Genießen ein. Als Ort abseits gewohnter Pfade, der mit Konventionen und Erwartungshaltungen spielt, inspiriert das Hotel mit gekonnter Balance aus einzigartigem Flair.

Zen-Gefühle in den Bergen

Der Aufenthalt beginnt in der großzügigen Lobby, die fließend zur Lapponia Bar – benannt nach dem Verde Lapponia Naturstein, der sich durch die Architektur der Lobby zieht – wird und zum Verweilen einlädt. Hier, wo ästhetisches Design auf außergewöhnlich prickelnde Drinks und köstliche Cocktails trifft, lässt

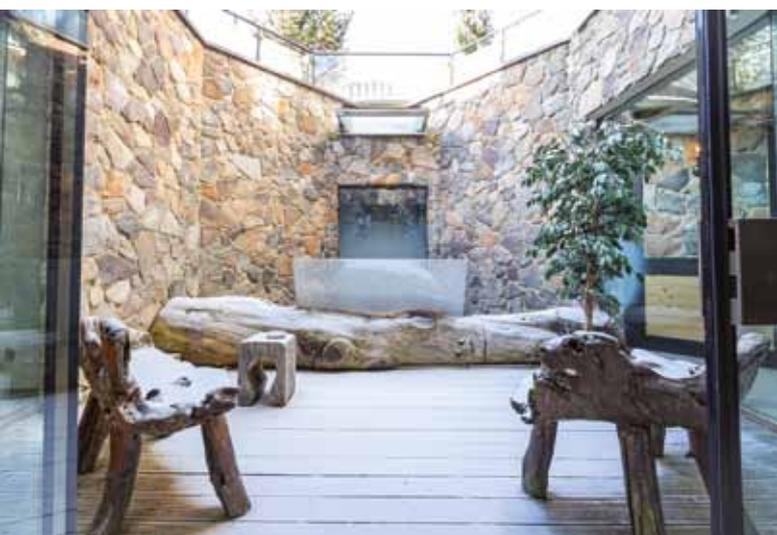


Geschäftsführer Nadia Bruckner und Darijo Vujicic

© Johannes Radlhammer

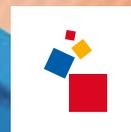
Dampfbad und die insgesamt drei Saunen – eine davon mit Panoramafenster inklusive Ausblick auf die Schmittenhöhe und das Wiesbachhorn – Raum für tiefgehende Entspannung. Im lichtdurchfluteten Ruheraum mit plätscherndem Wasserfall finden Entspannungssuchende ihre Wohlfühloase und können Gedanken ziehen lassen.

In dem großzügigen Fitnessraum, der mit hochwertigen Geräten für Kraft und Ausdauer ausgestattet ist, bleiben alle sportlichen Gäste ihrer Routine treu. Mitten in der idyllischen Altstadt von Zell am See gelegen, überrascht das Hotel mit einem besonderen Ruheplatz: „The Secret Garden“, eine Garten-oase mit Sandstrand und überdachtem Outdoor-Pool sorgt für Entspannung der Extraklasse. Im an das Hotel angrenzenden Seminarraum können in gemütlicher Atmosphäre E-Mails beantwortet, Meetings abgehalten oder Co-Working veranstaltet werden.



So hipp und modern das Hotel, so reich und langjährig die Geschichte dahinter. Was im Jahr 1862 mit dem Hotel Post begann und im Laufe der Jahre zu einem Spital und einem Polizeiposten wurde, ist nun der neue Hotellerie-Hotspot in Zell am See. Als Vater des heutigen Erfolgs übernahm Harald Bruckner im Jahr 1997 das Hotel Neue Post, das nun von seiner Tochter Nadia Bruckner und ihrem Partner Darijo Vujicic unter neuem Konzept geführt wird. Mit der Renovierung legen die beiden den Fokus darauf, mit Coolness Historisches zu bewahren.

Das Projekt wurde von der EFP Architektur GmbH geplant und im Innendesign von der Wiener Architektenfirma BWM entwickelt. Das gesamte Hotelkonzept wurde von den Marken- und Strategie-Entwicklern von petrchor in enger Zusammenarbeit mit Nadia und Darijo erarbeitet. Die Kernidee war es, den kosmopolitischen Lebensstil der beiden Gastgeber mit lokalen Einflüssen zu verweben, um einen einzigartigen „Sense of Place“ zu erzeugen.



ambiente

7.–11. 2. 2025

FRANKFURT / MAIN

HOSPITALITY BREAKS NEW GROUND

Die Gastlichkeit. Die Internationalität.
Der einmalige Rundumblick zu Neuheiten
und Trends. Jede Begegnung inspiriert.

Stay in tune with the industry at
[ambiente.messefrankfurt.com/
hospitality](https://ambiente.messefrankfurt.com/hospitality)

office@messe-frankfurt.at

Tel. +43 1 867 36 60 60



Neue Wohn- & Genuss- Highlights



Moderner Komfort im renovierten Stammhaus: Seit August 2024 bieten rund 50 frisch renovierte Zimmer und Suiten im modernen Stil und der typischen Edelweiss-Großzügigkeit ein unvergleichliches Wohnerlebnis. Außerdem erstrahlen sowohl das Exterieur als auch Interieur im neuen Glanz.

Bereits in der vergangenen Wintersaison setzte die Familie Hettegger mit den Eröffnungen der Skylounge Wolke 7 und der neuen Pizzeria & Cantina Inferno in den Berg- und Talstationen der Keeserlalm kulinarische Maßstäbe am Berg. Direkt an der Skipiste gelegen, bietet das Fünf-Sterne-Resort in Großarl einen bequemen Zugang zum Wintersportvergnügen.

Frisch renovierte Zimmer und Suiten

Im Sommer 2024 wurden die umfassenden Modernisierungen im Resort abgeschlossen, die die Zimmer und Suiten nun in einem einheitlichen, zeitgemäßen Stil erstrahlen lassen. Die frisch renovierten Räumlichkeiten im Stammhaus umfassen acht Doppelzimmer Deluxe, 22 Doppelzimmer Premium, 15 Junior Suiten Superior, acht Junior Suiten Deluxe II, eine Suite Superior, vier Adults Suiten Superior (58 m²) mit Außensauna auf dem großen

Balkon, zwei Adults Suiten Deluxe (60 m²) mit Sauna, zwei Top Adults Suiten (80 m²) mit freistehender Badewanne, eigener Sauna, Infrarotliegen und Panoramablick. Das Design zeichnet sich durch natürliche Materialien wie Stein, warmes Eichenholz und goldgelbe Akzente im Lichtdesign aus, die eine charmante, elegante Atmosphäre verleihen. In der Junior Suite Premium und den Adults Suiten dominieren Blau- und Grautöne und große Glasflächen das Interieur, die einen eleganten Kontrast zur warmen Holzausstattung schaffen.

Ein Upgrade fürs Stammhaus gab es auch von außen mit dem Facelift der Fassade, die dem Look des Neu- und Anbaus angepasst wurde. Im Inneren wurde auch der Restaurantbereich modernisiert, mit einer Ausnahme: Der uralte Kachelofen, an dem einst die Großeltern der Gastgeberfamilie Hettegger saßen, blieb als Erinnerungsstück erhalten und sollte die Brücke zwischen dem Ursprung und der Zukunft schlagen.

Gourmeterlebnisse auf höchstem Niveau

Ob die mit zwei Gault&Millau-Hauben prämierte Hotelküche, im hauseigenen Steak-Restaurant Sirloin, der asiatischen Fusionsküche Sakura – The taste of Asia oder in den neueröffneten Lokalen am Berg, DAS EDELWEISS sorgt für Abwechslung und verwöhnt anspruchsvolle Feinschmecker. Auf 1.953 Metern Höhe thront die Skylounge Wolke 7 in der Bergstation der Kieserlbahn, die im Dezember 2023 in Betrieb genommen wurde. Die 360-Grad-Panoramaterrasse und die abwechslungsreiche Speisekarte, die von Thunfisch-Ceviche bis zu traditionellen Schmankerln wie Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn reicht, begeistern Gäste ebenso wie die musikalische Begleitung mit DJ-Sounds. An der Talstation lädt die neue Pizzeria & Cantina Inferno zu italienischen Klassikern in einem stilvollen Ambiente ein.

www.edelweiss-grossarl.com





Das Hilton Vienna Waterfront im neuen Design

Das Hotel präsentiert sich nach einer umfassenden Renovierung modern, funktional und gemütlich. Das neugestaltete Haus direkt am Donauufer ist zudem mit seinen hochmodernen Veranstaltungsräumen viel mehr als ein Businesshotel. Hier sind, neben professionellen Businessstagen, individuelle Events möglich – von der BBQ-Party auf der sommerlichen Terrasse über Curling im Winter bis zur eleganten Gala im Ball Room.

Fotos: © Hilton Vienna Waterfront, OXBO Vienna Waterfront

Das Hotel befindet sich am Handelskai in einem historischen Getreidespeicher aus dem Jahr 1911 und verbindet Stadtgeschichte, authentischen Wiener Lebensstil und den Komfort einer urbanen Oase. Mit seinem einzigartigen Blick auf Donau und Donauinsel lädt das Hotel Geschäftsreisende dazu ein, einen Businessstrip mit Erholung und einem echten Wien-Erlebnis zu kombinieren. Das neue Design knüpft an das industrielle Erbe des Hotelgebäudes und dessen einzigartige Lage am Fluss an und

spiegelt sich in den geräumigen mindestens 40 Quadratmeter großen Zimmern und Suiten in tiefen Blau-, Rostorange- und Brauntönen wider. Minimalistische, rustikale Details in der Einrichtung geben dezente Hinweise auf die ehemalige Nutzung des Gebäudes als Speicher für das Getreide, das einst das alte Wien ernährte.

Viel Raum für Events

Als entspanntes Businesshotel mit Tagungsräumen von insgesamt mehr als 1.200 Quadratmetern bietet das Hilton Vienna Waterfront seinen Gästen die Möglichkeit, Arbeit und Lifestyle nahtlos zu verbinden und schafft so beste Voraussetzungen für eine angenehme und produktive Arbeitsatmosphäre. Die hellen Tagungsräume mit natürlichem Tageslicht und neuester technischer Ausstattung können individuell als kreative Arbeitsräume, zum Beispiel für die Aufnahme von Podcasts, oder als zusätzliche private Räume für diejenigen eingerichtet werden, die Privatsphäre für Diskussionen in einem eleganten und informellen Rahmen suchen. Für größere Veranstaltungen oder private Feiern wie zum Beispiel Hochzeiten bestens geeignet ist die Grand Waterfront Hall mit 350 Quadratmetern. Sie verfügt über eine große Fensterfront, eine Deckenhöhe von sechs Metern und ein





privates Foyer mit direktem Zugang zur Terrasse am Flussufer. Zudem bietet das Hotel mit seiner großen Outdoor-Event-Fläche direkt am Fluss viel Platz für geschäftliche als auch private Veranstaltungen. Im Sommer ist das Hotel die perfekte Location für informelle Networking-Events, BBQ-Partys, DJ-Auftritte und private Feiern. Sommerliche Team-Aktivitäten wie Boccia und Volleyball sind möglich. Im Winter können besondere Eventformate wie zum Beispiel Eisstockschießen gebucht werden.

Neues OXBO Restaurant

Die Nähe zur Natur spiegelt sich auch in der Kulinarik des Hotels wider: Mit viel Liebe zum Detail und einem klaren Fokus auf regionale österreichische Spitzenprodukte bereitet das neue OXBO Restaurant Speisen aus sorgfältig ausgewählten, natürlichen und saisonalen Zutaten zu. Serviert wird ein Mix aus österreichischen Klassikern sowie internationalen Lieblingsgerichten. Das Credo lautet: „Farm to Fork“ – und wann immer möglich von regionalen Produzenten. An der OXBO Bar gibt es erfrischende Cocktails, lokale Weine, ein OXBO-Lagerbier und den saisonal aromatisierten und in Fässern gereiften Signature Negroni. Restaurant, Bar und Terrasse bieten eine entspannte, gesellige und warme Atmosphäre, sowohl für die private Feier als auch fürs Geschäfts lunch oder -dinner.

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben

Mit seinen Bemühungen um Nachhaltigkeit ist das Hilton Vienna Waterfront stolz darauf, Travel with Purpose – die Umwelt-, Sozial- und Governance-Strategie (ESG) von Hilton – zu unterstützen, die darauf abzielt, verantwortungsvolles Reisen zu fördern. Unter anderem nutzt das Hotel zu 100 Prozent erneuerbare Energien und verfügt über transparente Energiesparfolien auf den Fenstern, hochwertige wassersparende Duschköpfe, setzt auf KI-Technologie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, baut seine eigenen Kräuter an und serviert eine große Auswahl an saisonalen Speisen und Getränken. Um die Kunden bei der Verringerung des CO₂-Fußabdrucks ihrer Meetings und Veranstaltungen zu unterstützen, bietet das Hilton Vienna Waterfront auch ein Programm zum Ausgleich von CO₂-Emissionen an. Mithilfe der Hilton-eigenen ESG-Management-Plattform LightStay berechnet Hilton die mit einem Meeting oder einer Veranstaltung verbundenen Kohlendioxidemissionen und erwirbt dann Emissionszertifikate von ClimeCo. Dank dieses Engagements für Nachhaltigkeit wurde das Hotel seit zehn Jahren in Folge mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet. Diese Gutschriften werden in Projekte zur Kohlenstoffreduzierung investiert, die mit den Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen und den Zielen des Hilton-Programms Travel With Purpose 2030 übereinstimmen.



genZ@alpen-Hotellerie im Wandel

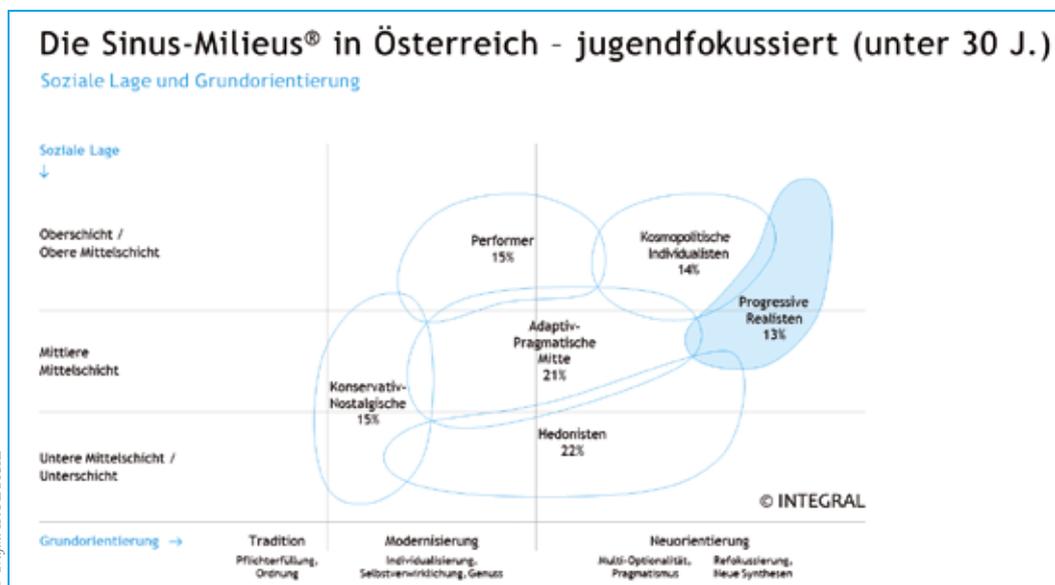
Welche Trends sind im Alpentourismus zu erwarten, welche Chancen gibt es und was müssen wir tun, um diese zu ergreifen?



Teresa Haase



Alexandra Sagi



© Grafik: INTEGRAL

Dieser Frage gehen wir auf der New Design University (NDU) im Entwurfstudio 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 erstellt.

Progressive Realisten – die Treiber gesellschaftlicher Veränderungen wurden von Teresa Haase und Alexandra Sagi mit dem Hotelkonzept unbar in Szene gesetzt.

Gibt es einen Ort, der es schafft, Barrieren aufzulösen? Die Antwort liegt bei unbar.

Bereits die Lobby lädt zur bewussten Reflexion ein. Der Empfang, der Infobereich inklusive einer Werkzeugstation zur Selbstorganisation, gefolgt von einem großen Essbereich und schließlich einer Back Kitchen sind Teil der Living Lobby. Die Bühne in der Living Lobby, die sowohl vom Barbereich als auch von der Lounge gesehen wird, animiert Hotelbesucher zu Karaoke-Abenden und Talkshows. Das Gemeinschaftsgefühl wird auch im großen multifunktionalen Essbereich gestärkt, wo neben dem gemeinsamen Kochen auch Workshops angeboten werden.

Das Essensangebot beinhaltet ein fixes Frühstücksbuffet auf der Kochinsel, die zur Mittagszeit für Kochworkshops genutzt wird. Die Besucher werden dazu angeregt, ihr Sichtfeld in der regionalen Kulinarik zu erweitern. Der gesellschaftliche Austausch spielt eine große Rolle. Mittels eines offenen Grundrisses und flexiblen Sitzmöglichkeiten wird eine offene und einladende Atmosphäre geschaffen.

Mit Sicht aus der Box

Diese Atmosphäre spiegelt sich auch in den Zimmern wider. unbar bietet mit je acht Doppel- und vier Vierbettzimmern pro Stockwerk Platz für 32 Gäste. Diese haben durch auskragende





„unbar ist ein Ort für individuelle Gemeinschaft. Das Alpenhotel dient als Mittel zur Überwindung von Barrieren – physische Barrieren ebenso wie persönliche oder mentale Hürden. Dabei wird besonderer Fokus auf das Schärfen des allgemeinen Bewusstseins, der Nachhaltigkeit und des Austausches gelegt. Zielgruppe von unbar sind Progressive Realisten: Changemaker und Antreibende gesellschaftlicher Veränderung.“

Christian Prasser

Fensterboxen die Möglichkeit, in einem Doppelzimmer durch ein horizontales Fenster über dem Bett in den Himmel zu schauen und in einem Vierbettzimmer die Aussicht von einem gemeinschaftlichen Sitzbereich zu genießen. Die Fensterboxen sind ein wichtiges Erkennungsmerkmal von unbar – sie stellen durch eine ganzflächige Verglasung auf der Frontalseite eine direkte Verbindung zur Natur her. Die Fensterboxen sind je nach Stockwerk und Fassadenseite unterschiedlich breit.

Es ergeben sich durch einen mathematisch logischen, jedoch im Gesamtbild als unwillkürlich wirkenden Rhythmus Fensterboxen mit je 50, 100 und 150 cm Auskragungsbreite, bezogen auf die ursprüngliche Fassadenkante. An der äußeren Fassadenseite werden sie mit natürlicher Begrünung und Nistplätzen für heimische Tierarten bespielt. Dadurch wirkt unbar im Gesamtbild wie ein kompaktes, aber heiteres Spiel mit der Asymmetrie und Kontinuität der Natur.

Die Naturbezogenheit ist im ganzen Gebäude auch in der Materialität spürbar. Es werden regionale Materialien wie Fichte, geriffeltes Glas, Naturstein sowie grüne und beige Grundfarben mit einem roten Leder als Akzentfarbe genutzt.

Gemeinschaft und Selbstfindung steht bei unbar im Mittelpunkt. unbar schafft es somit mittels eines offenen Raumkonzeptes, gemeinschaftlichen Lösungen und regionalen Materialien Barrieren aufzulösen.

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.



Fitness-Check 2024

Neue betriebswirtschaftliche Kennzahlen beleuchten Herausforderungen und Chancen der österreichischen Hotellerie.

Die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (OeHT), Prodingler und Kohl > Partner haben gemeinsam den „Fitness-Check 2024“ veröffentlicht – einen umfassenden Benchmarkbericht, der die wirtschaftliche Lage der österreichischen Ferienhotellerie analysiert. Auf Grundlage von Daten aus fast 800 Betrieben und unter Anwendung des Standards STAHR (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants) bietet der Bericht eine fundierte Basis zur strategischen Weiterentwicklung.

Positive Entwicklungen bei der Auslastung

Die Ferienhotellerie hat ihre Stellung als Ganzjahresdestination weiter gestärkt. Die Zahl der Vollbelegstage (VBT), ein zentraler Indikator für die Auslastung, konnte in allen Kategorien deutlich gesteigert werden. Diese Entwicklung unterstreicht die Anpassungsfähigkeit der Branche an veränderte Rahmenbedingungen.

- 3-Sterne-Betriebe: von 150 auf 164 VBT (+9,3 %)
- 4-Sterne-Betriebe: von 164 auf 179 VBT (+9,1 %)
- 4S- und 5-Sterne-Betriebe: von 183 auf 200 VBT (+9,3 %)

Sinkende Betriebsergebnisse trotz höherer Auslastung

Trotz der positiven Nächtigungszahlen und inflationsbedingter Preisanpassungen konnten die gestiegenen Kosten nicht vollständig weitergegeben werden. Dies führte zu einem Rückgang des Gross Operating Profit (GOP) in allen Kategorien, wobei die gehobene Hotellerie stärker betroffen ist.

- 3-Sterne-Betriebe: Rückgang um 0,55 Prozentpunkte auf 22,64 %
- 4-Sterne-Betriebe: Rückgang um 2,48 Prozentpunkte auf 21,20 %
- 4S- und 5-Sterne-Betriebe: Rückgang um 2,63 Prozentpunkte auf 23,39 %

Hauptkostentreiber: Mitarbeiter- und Energiekosten

Die Inflation und die entsprechenden Anpassungen der Kollektivverträge haben die Mitarbeiterkosten pro Vollzeitäquivalent (VZÄ) erheblich erhöht. Diese Kosten machen mittlerweile über 36 % des Umsatzes aus (inkl. Lohnnebenkosten). Besonders stark betroffen sind 4-Sterne-Betriebe, wo die Kostensteigerung am höchsten ausfällt.

- 3-Sterne-Betriebe: +14,2 % auf 43.127 Euro pro VZÄ
- 4-Sterne-Betriebe: +18,4 % auf 45.086 Euro pro VZÄ
- 4S- und 5-Sterne-Betriebe: +8,5 % auf 47.012 Euro pro VZÄ

Energiepreise auf Rekordniveau

Obwohl mehr als 50 % der 4-Sterne-Betriebe bereits auf nachhaltige Heizsysteme wie Biomasse, Solarenergie und Wärmepumpen setzen, konnten die massiven Preissteigerungen am Energiemarkt nicht vollständig kompensiert werden.

- 3-Sterne-Betriebe: +49 % auf 2.325 Euro Energiekosten pro Zimmer
 - 4-Sterne-Betriebe: +56 % auf 3.097 Euro pro Zimmer
 - 4S- und 5-Sterne-Betriebe: +41 % auf 4.749 Euro pro Zimmer
- Der Primärenergiebedarf pro Nächtigung beträgt in den gehobenen Kategorien etwa 40 kWh.

Nachhaltigkeit als strategische Chance

Erstmals wurden im „Fitness-Check 2024“ ESG-Kennzahlen (Environmental, Social, Governance) integriert, die zunehmend an Bedeutung gewinnen, insbesondere bei Finanzierungen und Förderungen. Umwelt: Über 70 % der Betriebe beziehen ihre Lieferanten aus einem Umkreis von maximal 100 km. Der Wasserverbrauch pro Nächtigung liegt in der gehobenen Hotellerie bei 0,36 m³, während das Abfallaufkommen 0,94 kg pro Nächtigung beträgt.

Soziale Aspekte: Frauen besetzen knapp 60 % der Führungspositionen in den oberen Kategorien, was ein starkes Signal für Diversität und Gleichberechtigung ist.

Governance: Eine Fluktuationsrate zwischen 14 und 17 % zeigt die Stabilität der Kernbelegschaft.

Branchenperspektiven und Empfehlungen

Der „Fitness-Check 2024“ verdeutlicht, dass die österreichische Hotellerie zwar auf eine stabile Nachfrage bauen kann, jedoch erheblich unter Kostendruck steht. Um die Rentabilität zu sichern, werden vor allem Prozessoptimierungen, nachhaltige Maßnahmen und Investitionen in die Mitarbeiterbindung immer wichtiger.

Empfehlungen für Hoteliers

- Prozesseffizienz steigern, um Kosten zu senken.
 - Nachhaltige Energien ausbauen, um Resilienz zu schaffen.
 - Mitarbeiterbindung durch Entwicklungsprogramme stärken.
- Der „Fitness-Check 2024“ bietet wertvolle Einblicke und Handlungsempfehlungen für eine strategische Neuausrichtung. Die kommende Winter- und Sommersaison wird zeigen, wie gut sich die Betriebe auf die neuen wirtschaftlichen und ökologischen Herausforderungen einstellen können.



Entwurf The Lounge – Shades of Space Fabian Freytag

Neue Perspektiven für den Erfolg

Die Ambiente 2025 baut das Wachstumsfeld Hospitality weiter aus und betont mit Sonderpräsentationen wie „The Lounge“ ihre Designkompetenz.



Ambiente Dining Westmark Messe Frankfurt Exhibition GmbH © Petra Hildebrand

Ambiente/Christmasworld: 07. bis 11. Februar 2025

NEU: Creativeworld: 07. bis 10. Februar 2025

www.messefrankfurt.com

Für Hospitality- und Immobilienentwickler und -einrichter ist die Ambiente der zentrale Ort für geschäftlichen Erfolg: Aussteller aus allen relevanten Produktsegmenten präsentieren auf der Ambiente ihr Produktportfolio, von Geschirr, Glaswaren und Küchenbedarf bis hin zu Wohnaccessoires, Interior Design und Office-Lösungen. Mit dem umfassend neu aufgestellten Special Interest Hospitality werden gewerbliche Einkäufer zielgerichtet auf Unternehmen mit Expertise in der Ausstattung von Hotels und Resorts, Restaurants und Caterern, Kreuzfahrtschiffen, Lounges und anderen Objekten im Gastgewerbe hingewiesen. Über das bislang als HoReCa bekannte Angebot für Gastronomie und Hotellerie in Halle 11.0 hinaus umfasst das Special Interest Hospitality wie bisher auch Anbieter aus anderen Dining-Hallen mit eigenen Produktlinien für das Gastgewerbe. Aus dem Living-Bereich ergänzen Aussteller in der Interior-Design-Halle 3.1 das Angebot. Erstmals komplettieren Aussteller aus dem Bereich Office Design & Solutions bei Ambiente Working in Halle 3.1 das umfassende Portfolio für die Hospitality-Branche.

Tag des Hoteliers

Mit einem Programm nach Maß für Entscheider in der Hospitality-Branche rückt die Ambiente das Gastgewerbe auch im kommenden Jahr wieder in den Fokus, denn das Wachstumssegment expandiert weltweit. Mit thematischen Führungen durch die Ambiente-Dining-Hallen, einem zielgruppenspezifischen Vortragsprogramm am Tag des Hoteliers am 10. Februar zu Themen wie Nachhaltigkeit, Design und Trends in der Hotellerie oder der Emotionalisierung des Gasterlebnisses, den Special Interests Hospitality und Contract Business und kuratierten Sonderschauen für nützliche und formschöne Tools in Küche und Gastraum sowie dessen Gestaltung in der Zukunft adressiert die Messe professionelle Gastgeber, Einkaufsentscheider*innen & Projektentwickler*innen in der Branche. Im Fokus des Vortragsareals Hospitality Academy, vormals bekannt als HoReCa Academy, im Foyer Nord der Halle 11.0 stehen aktuelle Trends, Konzepte, Best Practices und Praxistipps von namhaften Expert*innen.



Alles für den gedeckten Tisch

Egal ob zum Brunch, Kaffeeplausch oder Dinner – gemeinsame Mahlzeiten bieten die perfekte Gelegenheit, wertvolle Zeit mit den Liebsten zu verbringen. Und mit stilvollen Kollektionen wird jeder Tisch geschmackvoll und einladend gedeckt.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Die L'Osteria-Edition

Der österreichische TraditionsHersteller Gmundner Keramik launcht im Rahmen des L'Osteria-Jubiläums eine ganz besondere Edition. In Kooperation mit der bekannten Markengastronomie ist eine Geschirrkollektion entstanden, die die anspruchsvolle Tischkultur von Gmundner Keramik und L'Osteria verkörpert. Mit größter Sorgfalt und künstlerischer Finesse wird jedes Stück von Hand gefertigt. Vielfältige Motive vom klassischen Hirsch bis zur afrikanisch inspirierten San-Edition betonen den Anspruch an außergewöhnliches Keramikdesign und moderne Tischkultur.

Eis und Schnee

Polar und Snowball sind keine gewöhnlichen Kerzenleuchter im Portfolio der schwedischen Glas-Design-Marke Kosta Boda. Bereits vor 50 Jahren wurden die beiden beliebten Teelichthalter aus Glas gelauncht. Mit ihrem herausragenden, skulpturalen Design erhellen sie seitdem in unterschiedlichen Ausführungen weltweit die Wohnzimmer und sorgen – besonders zur Winterzeit – für gemütliche Atmosphäre.



© Kosta Boda



© Schönwald

Tropische Üppigkeit

Was farblich auch an Herbsttöne erinnern mag, entpuppt sich als floraler Luxus mit ganzjähriger tropischer Üppigkeit: Bird of Paradise heißt das Dekor von Schönwald, das den flachen und tiefen Fahntellern der Porzellankollektion Create ein extravagantes Outfit verleiht und dem gedeckten Tisch einen neuen Look. Feine Strelitzienblüten und exotische Blätter in Kupfertönen umranken die Speisen. Zum Wow-Effekt hinzu addiert sich das Bänderrelief aus Porzellan, das die Speisen stilvoll umrahmt.

Stilvolle Geschirrkollektionen

Die Matera-Kollektion von Leonardo bringt rustikalen Charme in einen modernen Look. Handgefertigte Teller, Schalen und Becher aus Keramik zeigen sich in natürlichen, erdverbundenen Tönen und setzen mit einzigartigen Farbverläufen Akzente, die jedes Teil zum Unikat machen. Roma hingegen strahlt elegante Schlichtheit mit einem Hauch italienischen Flairs aus. Die Kollektion besteht durch ihre klaren Linien und sanften Naturtöne. Auch die Gläserkollektionen Cesti und Paladino ergänzen das Tischarrangement perfekt. Sowohl die Wein- als auch Wassergläser dieser Serien verfügen über eine sanfte Linienführung, die den Wein atmen lässt und gleichzeitig einen Hauch von Luxus auf den Tisch bringen.



© Leonardo

Grapos®

SOFT DRINKS

DIE SINNVOLLE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

SIRUP + TECHNIK + SERVICE



NOCH BESSER ALS RECYCLING
NO BOTTLES
OFFENE
GETRÄNKE



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

Grapos®
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN



© „Alles für den Gast“ / FFB Media

Handwerk trifft Gastlichkeit

Die „Alles für den Gast“ in Salzburg hat vom 09. bis 13. November 2024 erneut eindrucksvoll bewiesen, wie innovativ und anpassungsfähig sich die Gastronomie und Hotellerie den aktuellen Herausforderungen stellt.

Mit 711 Ausstellern und 35.972 Fachbesucher:innen zeichnete die Leitmesse auch dieses Jahr einen großen Zuspruch und gab entscheidende Impulse für die zukunftsorientierte Entwicklung der Branche – vor allem in den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Nachwuchsgewinnung. Die „Alles für den Gast“ hat sich über die Jahre hinweg zu einem zentralen Treffpunkt für Wissensaustausch und Networking entwickelt. Über 100 Talks, Workshops und Masterclasses mit rund 300 Expert:innen boten wertvolle Einblicke und inspirierten zu neuen Ideen und praxisnahen Lösungsansätzen. Die Fachbesucher:innen konnten sich in elf Messehallen inklusive der Salzburgarena auf vielfältige Konzepte, neueste Trends und Start-ups sowie

spannende Produktpremieren freuen, die das gesamte Portfolio und die Innovationskraft der Branche widerspiegeln. In zahlreichen Diskussionen und Gesprächen wurde aktiv an Lösungen für aktuelle und zukünftige Herausforderungen gearbeitet. Die Besucher:innen konnten so wertvolle Impulse für ihre eigenen Betriebe mitnehmen und daraus konkrete Strategien entwickeln, um den zukünftigen Anforderungen des Gewerbes erfolgreich zu begegnen.

„Die diesjährige Gastmesse war für uns ein voller Erfolg und bestärkt uns bereits jetzt in der Planung der 55. Ausgabe, die wir mit neuen Ideen und viel Vorfreude gestalten werden“, so Alexander Kribus, GF der Messezentrum Salzburg GmbH.

FOOD & DESIGN

Was
erwartet
uns 2025





© unplash



Was kommt demnächst auf den Teller?

Die Gastronomiewelt ist ständig in Bewegung, aber was uns 2025 erwartet, ist mehr als nur der nächste Hype. Im kommenden Jahr dreht sich alles um die große Themen: Nachhaltigkeit, Digitalisierung und innovative Geschmackserlebnisse.

Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist schon längst nicht mehr nur was für Biorestaurants oder angesagte Cafés. 2025 wird das Thema so richtig ernst genommen. Die Konsumenten wollen wirklich wissen, woher ihr Essen kommt und wie es produziert wurde.

Den Schlagworten „regional“ und „saisonal“ wird endlich auch Leben eingehaucht. Restaurants beziehen ihre Zutaten immer öfter direkt von lokalen Bauernhöfen und Märkten, um

unnötig lange Transportwege und die damit verbundenen CO₂-Emissionen zu vermeiden. Statt Avocados aus der fernen, weiten Welt gibt's dann vielleicht wieder öfter Apfelkuchen von österreichischen Äpfeln. Auch das Thema Lebensmittelverschwendung steht ganz oben auf der Agenda. Kleinere, nachvollziehbare Portionen, eine clevere Resteverwertung und ein durchdachtes Zero-Waste-Konzept kommen schön langsam auch in unseren Breitengraden in die Gänge.

Wer jetzt noch Plastikstrohhalme oder Einwegverpackungen verwendet, wirkt schon fast altmodisch – und das aus guten Grund. Mehrwegbehälter sowie biologisch abbaubare Verpackungen sind die neuen Stars in der modernen Gasthausküche.

Technik trifft auf Kulinarik

Keine Lust mehr auf schlecht gelaunte Kellner. Wer dies nicht will und sich in der Technikzone wohlfühlt, der bekommt ein ganz besonderes Angebot. Die Gastrozukunft wird sich da und dort auch so präsentieren – man geht ins Restaurant, setzt sich hin, und statt auf einen Kellner zu warten, bestellt man direkt über ein Tablet oder sogar über das eigenes Smartphone.



Viele Restaurants setzen schon auf digitale Speisekarten und kontaktlose Bestellsysteme. Diese Entwicklung ist sicher auch dem Personalmangel geschuldet und wird technikaffine Benutzer anlocken.

Die Zukunft des Essens

Klar, gut schmeckendes Essen ist immer angesagt, aber 2025 wird das Thema Geschmack auf ein völlig neues Level gehoben. Die Foodszene wird experimentierfreudiger, und was auf den Tisch kommt, ist oft eine Mischung aus Kunst und Wissenschaft.

Ein Riesenhype um pflanzliche Alternativen ist festzustellen. Das geht weit über den typischen Veggie-Burger hinaus. Immer mehr Restaurants experimentieren mit Laborfleisch oder Fisch, der komplett ohne Fischfang hergestellt wurde. Klingt verrückt? Ist es vielleicht, aber dieser neue Zugang wird genügend Gäste finden – und ist noch dazu umweltfreundlicher als die klassischen Varianten. Auch exotische Zutaten, die bisher eher Nischenprodukte waren, rücken ins Rampenlicht. Insekten als Proteinquelle sind längst nicht mehr nur eine Mutprobe. Ob als knusprige Toppings auf Salaten oder in innovativen Snacks – vielleicht schafft die Insektenküche im kommenden Jahr endgültig den Durchbruch in der Szene.

Und dann gibt's da noch das Thema Food Pairing. Die Kombination von scheinbar unpassenden Zutaten wird zur Kunstform erhoben. Schokolade und Blauschimmelkäse? Mutige Experimente öffnen neue Welten für die Geschmacksknospen, und mit Freunden am Tisch zu teilen, erhöht auch die direkte Kommunikation untereinander und lenkt vom „Handysurfen“ ab.

Die Gastrotrends im nächsten Jahr sind wie ein vielversprechendes Menü, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei sein sollte. 



DYNAMISCHES DUO

Die Würzsauces Spicy & Chili und Tasty & Umami vielseitig verwenden.



Mit den neuen Würzsauces Spicy & Chili und Tasty & Umami präsentiert WIBERG eine raffinierte Kombination aus Geschmack und Vielseitigkeit. Beide Neuprodukte werten Gerichte auf einfache Weise auf und verleihen ihnen einen unverwechselbaren Charakter.

Die Würzsauce Spicy & Chili besticht durch die ausgewogene Kombination aus fruchtiger Süße und kräftiger Schärfe. Diese Sauce bietet sich ideal an, um pikante Speisen zu verfeinern. Ob exotisch oder klassisch: Spicy & Chili verleiht allen Gerichten eine lebhaftere und feurige Note.

Als zweite Neuheit verkörpert Tasty & Umami einen tiefen, vollaromatischen Umami-Geschmack und setzt einzigartig harmonische Akzente. Perfekt geeignet für alle Gerichte, die eine umami-betonte Note verlangen, ist diese Würzsauce der ideale Begleiter für Bowls, aber natürlich auch Fleisch- sowie Gemüsegerichte

Wie wäre es mit ...

Natürlich liefern die WIBERG Profis die passenden Rezepte gleich mit: beispielsweise ein Würziges Ochsenchili mit Maisespuma. Das Hackfleisch vom Ochsen wird kräftig mit der Würzsauce abgeschmeckt und zaubert in die Komposition aus Bohnen, Paprika und Mais einen aufregenden, würzigen Kick.

Ebenso verführerisch und kinderleicht lassen sich Dreierlei Bowls zaubern. Asia-Liebhaber schwärmen für die Tuna-Bowl mit Duftreissalat und Mango, die mit Tasty & Umami veredelt wird und so dem Reis und dem frischen Thunfisch einen abgerundeten Geschmack verleiht.

Beide Würzsauces sind frei von allergenen Zutaten und Zusatzstoffen. Geschmacksverstärker, was sie zu einer idealen Wahl für die anspruchsvolle Küche macht. Die natürlichen Inhaltsstoffe bieten eine zeitgemäße Alternative für alle, die auf unverfälschten Genuss und Qualität setzen.



© Silke Töni

Istrische Kostbarkeiten

Direkt an Istriens Adria liegt das im Juni 2024 neu eröffnete Boutiquehotel Blu Mare im beschaulichen Fischerstädtchen Novigrad. Ein Highlight dabei ist das istrisch-mediterrane Restaurant Porporela rund um Küchenchef Stefano Cosattini.

Durch die Lage an der Südspitze der autofreien Halbinsel werden Gäste mit einem traumhaften Meerblick aus allen 27 Zimmern und beeindruckenden Sonnenuntergängen belohnt. Küchenchef Stefano Cosattini, der bereits Stars wie Lady Diana, Robert de Niro oder Antonio Banderas bekochte, setzt seine raffinierte Regionalküche gekonnt in Szene. Sowohl Hotelgästen als auch auswärtigen Besuchern steht das Restaurant Porporela mit seiner entspannten und unkomplizierten Atmosphäre offen, das sich mit einem regionalen Produktreichtum der Adria-Halbinsel klar positioniert. Die Gerichte sind durchwegs bodenständig, stets mit einer gehörigen Portion Esprit und einem raffinierten Twist auf den Eigengeschmack fokussiert – jeder Bissen erzählt vom gastronomischen Reichtum der Region.

Vielfältige, kulinarische Laufbahn

Vor mehr als zwanzig Jahren leitete Cosattini die Küche im luxuriösesten Zagreber Hotel InterContinental (dem heutigen Westin), gefolgt von Engagements in zahlreichen kroatischen Restaurants. Ebenso beteiligt war Cosattini an der Neueröffnung des 5-Sterne-Boutiquehotels Le Premier in Zagreb, wo er die Position des F&B-Managers und des Executive Chef de Cuisine innehatte. Seine sehr eigenständige Handschrift konnte er bei seiner Arbeit in Frankreich, Großbritannien, den USA und Japan verfeinern. 



Nachhaltiger Trinkgenuss vom Frühstück bis zur Hotelbar

Das Frühstück ist oft der letzte Eindruck, den Gäste vor dem Check-out mitnehmen – und ein entscheidendes Element für die Kundenbindung. Mit den innovativen GrapiSan Frühstückstränken von Grapos können Hoteliers ein Frühstückserlebnis bieten, das nicht nur schmeckt, sondern auch nachhaltig beeindruckt.



Egal ob am Frühstücks- oder Seminarbuffet: Grapos hat mit seinen durchdachten Offenausschank-Systemen flexible Lösungen für jeden Bedarf. Der steirische Postmix-Spezialist, der seit Jahrzehnten Getränke und Schankgeräte speziell für die Gastronomie entwickelt, weiß genau, worauf es ankommt. „Unsere Stand-alone-

Geräte lassen sich fest installieren, für mehr Flexibilität bieten wir mobile Varianten an. Einfach anstecken, einschalten – und loslegen. Dank der integrierten Reinigungsfunktion garantieren alle Geräte perfekte Hygiene“, erklärt Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg.

Fruchtige Vitamine für ein vitales Frühstück

Die Frühstückstränke der Linie GrapiSan wurden speziell für Frühstücksbuffets, Wellness- und Seminarbetriebe entwickelt. Sie vereinen erfrischenden Geschmack mit wertvollen Vitaminen und punkten als Functional Drinks bei anspruchsvollen Gästen.

Mit neun Geschmacksrichtungen ist für jeden etwas dabei: Klassiker wie Orange, ACE-Multivitamin oder Apfel treffen auf Variationen wie Pfirsich-Karotte, Cranberry, Johannisbeere, Ananas, Beerenmix und Apfel trüb. Ein zusätzliches Highlight ist das mineralisierte und eisgekühlte Wasser – ideal pur oder zum Mischen. Alle Getränke sind kalorienarm, zuckerfrei und bieten nachhaltigen Genuss.

Grapos Balance – weniger Zucker, voller Geschmack

Ganz neu und speziell für den Frühstücks- und Wellnessbereich präsentiert, bietet die Linie Grapos Balance leichten Genuss mit weniger Zucker. Die Sorten Mango-Pfirsich und Rote Traube überzeugen mit spritzigem Geschmack, während Pure Citro komplett ohne Süße auskommt. Ergänzt wird das Sortiment durch mineralisiertes Wasser in prickelnder und stiller Variante – perfekt für gesundheitsbewusste Gäste. Die neue Balance-Linie trifft den Puls der Zeit, denn immer mehr Gäste achten auf eine bewusste Ernährung. Mit diesen Angeboten können Hoteliers nicht nur den Geschmack, sondern auch die Wünsche ihrer Zielgruppen erfüllen – und das nachhaltig.

90 Prozent kleinerer ökologischer Fußabdruck

Die Nachhaltigkeit der Grapos-Systeme setzt Maßstäbe: Alle Sirupe werden in platzsparenden Bag-in-Boxen geliefert, die sich ohne Kühlung lagern lassen. Diese Verpackung ist nicht nur



praktisch, sondern reduziert auch die CO₂-Belastung im Vergleich zu Einwegflaschen um ganze 90 %, wie eine Studie der TU Graz bestätigt. Auch die Energieeffizienz überzeugt: Mit den Offenausschank-Systemen von Grapos lässt sich der Energieverbrauch bei der Getränkekühlung um bis zu 40 % senken.

Kein Flaschenpfand, keine Logistikprobleme

Grapos denkt weiter: Die Bag-in-Boxen werden zu 100 % recycelt. Dies minimiert Abfall und schont die Umwelt – ein klares Plus für nachhaltig agierende Hoteliers. Gleichzeitig spart das System Platz im Lager und optimiert den Ablauf hinter den Kulissen. Diese Kombination aus ökologischen und praktischen Vorteilen macht Grapos zu einem unverzichtbaren Partner für moderne Hotels.

Mehr als nur ein Getränk

Mit GrapiSan und Grapos Balance können Hoteliers ihren Gästen nicht nur ein erfrischendes Getränk bieten, sondern auch ein Statement für Nachhaltigkeit und Qualität setzen. So wird das Frühstück zu einem echten Highlight, das lange positiv in Erinnerung bleibt.

www.grapos.com





© JURA

Der Stand der Schweizer Traditionsmarke Jura auf der Alles für den Gast 2024 in Salzburg

Jura bei der Alles für den Gast 2024

Jura punktete in Salzburg mit technischer Perfektion und Raffinesse.

Zehn Messehallen und über 630 Aussteller aus 15 Nationen: Das waren die beeindruckenden Eckdaten der heurigen „Gast“ in Salzburg. Mittendrin – voller beeindruckender, technischer Daten aber gar nicht in einer Ecke – stand heuer eine, die pro Tag spielerisch rund 100 perfekt gebrühte Kaffeespezialitäten unter die Leute bringt: die Jura X4. Weitere Schwerpunkte der Traditionsmarke made in Switzerland waren das innovative Management- und Bezahlssystem Pocket Pilot 2.0 und die kompakte und vielseitige W8, die vor allem in Büros, Verkaufslokalen und Geschäftsräumen überzeugt.

Der Profi-Vollautomat X4, den Jura Österreich in diesem Jahr auf der „Alles für den Gast“ in der Halle 10 präsentierte, offeriert ausschließlich Schwarzkaffee-Spezialitäten und eignet

sich hervorragend für den Einsatz im Professional-Bereich. Egal, ob im Selbstbedienungsbereich, im Großraumbüro oder an der Theke eines Caterers: Die X4 ist darauf ausgerichtet, perfekte Barista-Qualität auf Knopfdruck beziehungsweise über Touch des 3,5"-Farbdisplays zu liefern. Das neue professionelle Aroma-Mahlwerk der zweiten Generation (P.A.G.2) meistert gleich drei Brühprozesse und kreiert Americanos und Lungos mit milder Note sowie besonders intensive Espressi durch den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®). Die X-Linie von Jura überzeugt nicht nur mit ihrem zeitlosen Design, sondern ist selbstredend über das MDB Interface 2.0 an jedes Kassen- und Bezahlssystem anbindbar. „Perfekter Kaffee ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern vor allem der Technologie, die dahintersteckt. Wir arbeiten

ständig an technischen Neuentwicklungen, um den Kaffeegenuss zu perfektionieren und praktische Anforderungen im Professional-Bereich zu erfüllen“, sagt Annette Göbel, Leitung Verkaufsförderung Jura Österreich. „Da darf die X4 bei der wichtigsten Branchenmesse des Jahres natürlich nicht fehlen.“

Kontaktlos bezahlen, kontaktlos managen

Um für Interessierte vor Ort die technische Umsetzbarkeit im Profibereich auch gleich erlebbar zu machen, hatte Jura auch dieses Jahr den Pocket Pilot 2.0 im Einsatz, der am Messestand in einer eigenen Station vorgeführt wurde. Dabei handelt es sich um ein Management- und Bezahlssystem, mit dem Unternehmen oder Institutionen den Kaffeekonsum ihrer Gäste oder Mitarbeitenden individuell abrechnen und verwalten können. Durch Scannen eines QR-Codes am Display wird der Profi-Vollautomat mit dem Mobile Device verbunden – natürlich webbasiert und ohne Softwareinstallation. Die bargeldlose Bezahlung erfolgt dann kontaktlos übers Smartphone. Die innovative webbasierte Bezahlösung ist mit allen neuen Professional-Geräten kompatibel, die mit dem Payment Connect ausgestattet werden können – so eben auch die vor Ort vorgestellte X4. Bei einer

Maria Heidegger, Schulungsleiterin Jura Österreich bei der Alles für den Gast 2024



Die W8 von Jura

Messe wie der „Gast“ wäre es dank Pocket Pilot 2.0 zum Beispiel möglich, konkrete Anwenderrollen zu verteilen und dafür zu sorgen, dass alle Besucher eine kostenlose Kaffeespezialität genießen können, während Mitarbeiter und Aussteller dafür bezahlen müssen – oder umgekehrt. Der dafür notwendige Payment Connect ist für einmalig 24,92 Euro netto im autorisierten Fachhandel und auf jura.com erhältlich. Die Nutzung des Pocket Pilot 2.0 ist hingegen kostenlos.

Der kompakte und vielseitige Profi

Die W8 von Jura macht aufgrund ihrer geringen Abmessungen vor allem in Büros, Verkaufslokalen und Geschäftsräumen eine gute Figur. Neben ihrem überzeugenden Design ist sie mit zahlreichen technischen Raffinessen ausgestattet. So verfügt der kompakte Vollautomat über den Professional Aroma Grinder der zweiten Generation (P.A.G.2) und die innovative Feinschaum-Technologie. Damit meistert die W8 insgesamt 17 Kaffeespezialitäten auf Barista-Niveau. Darüber hinaus ist sie einfach zu bedienen. Bei der Wahl von Kaffeespezialitäten mit Milch weist der intelligente Tassensensor „Coffee Eye“ sogar auf die richtige Tassenposition hin. Die W8 überzeugt außerdem mit einem integrierten Milchsystem-, Spül- und Reinigungsprogramm, einem ab-



Die X4 von Jura

schließbaren Bohnenbehälter und Wassertank und modifizierbaren Programmfunktionen. Die W8 kann selbstverständlich mit einem MDB Connect oder einem Payment Connect ausgestattet und damit mit Pocket Pilot 2.0 und anderen Bezahlssystemen verbunden werden. Gemeinsam mit der X4 hat die Jura W8 in Salzburg täglich 200 unterschiedlichste Kaffeespezialitäten zubereitet und damit wieder einmal technisch-geschmackvoll bewiesen, warum Jura der Innovationsleader bei Kaffeevollautomaten ist.

jura.com

Andreas Hechenblaikner, GF Jura Österreich, präsentiert Pocket Pilot 2.0 bei der Alles für den Gast 2024





Cheers to Christmas



Winterliche Drink-Inspirationen für Weihnachten, Silvester und die Zeit danach. Nur das Beste für die Gäste.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

50 Jahre Cordón Negro

Pünktlich zum 50-jährigen Jubiläum des ikonischen Freixenet Cordón Negro erstrahlt dieser Premium-Cava in neuem Glanz: Mit einem modernisierten Flaschendesign und einem frisch überarbeiteten Markenlogo unterstreicht der neue Look den Premium-Charakter und spricht zugleich eine jüngere, designbewusste Zielgruppe an. Das ikonische „X“, zentrales Wiedererkennungsmerkmal von Freixenet, bleibt im neuen Logo bestehen, wird jedoch von klaren Großbuchstaben ergänzt, inspiriert von der markanten Mosaikfassade des Freixenet-Hauptsitzes in Sant Sadurní d'Anoia. Diese subtile, aber wirkungsvolle Überarbeitung verleiht dem Logo eine moderne Eleganz und spiegelt die hohe Qualität des gesamten Portfolios wider. Das neue Logo wird in den kommenden Monaten auf dem gesamten Freixenet Schaumwein- & Wein-Portfolio eingeführt.

Streng limitiert

Zwischen 2024 und 2028 wird es jährlich eine limitierte Auflage der Torabhaig Legacy Series geben. Jede Veröffentlichung in der Serie stellt ein Schlüsselmoment auf dem Weg zum 10-jährigen Jubiläum dar. Es ist für jeden Malt-Enthusiasten oder Torf-Fanatiker die Gelegenheit, das Erwachsenwerden der Torabhaig-Destillerie und die einzigartige Philosophie der Whiskyherstellung zu erleben. Torabhaig Cnoc Na Mòine eröffnet das 3. Kapitel. Cnoc Na Mòine reift in Bourbon-, American Oak Oloroso- und Pedro Ximenez-Fässern. Die Sherryfässer dieser Neuerscheinung ergeben einen süßen, reichhaltigen Geschmack und eine dunklere Farbe. Der Name Cnoc Na Mòine bedeutet übersetzt „Torfhügel“ und liegt geografisch in Knoydart, das von der Destillerie aus auf der anderen Seite des Sound of Sleat zu sehen ist. Cnoc Na Mòine ist eine exklusive limitierte Auflage, die nach 2024 nicht wieder abgefüllt wird.

Eine Hommage an den prickelnden Genuss

100 Prozent handgelesene, österreichische Qualitätstrauben der Rebsorte Chardonnay aus der Gemeinde Poysdorf und 64 Monate Reifezeit auf der Hefe – das ist die GROSSE RESERVE 2017 von Schlumberger. Das perlende Meisterwerk in der Flasche aus dem Hause Schlumberger ist eine Hommage an den Gründer Robert Alwin Schlumberger und trägt entsprechend auch seinen Namen. Die Chardonnay-Trauben werden nach der traditionellen Flaschengärmethode verarbeitet und auf 4.000 Flaschen limitiert hergestellt. Am Gaumen spürt man Nuancen komplexer, filigraner Aromen von Quitte, Kumquat, Heu und Mokka.

„La Dolce Vita“ in der kalten Jahreszeit

Cooler Winterdrinks mit MALFY, die den Geschmack eines jeden Gin-Lovers treffen. Die Cocktail-Kreationen sorgen für winterliche Genussmomente, ob zuhause, mit Freunden & Co. oder bei der nächsten Party an Weihnachten oder Silvester. Zum Beispiel der MALFY Winter Cosmo.

MALFY Winter Cosmo

- Eiswürfel
- 5 ml Malfy Gin Rosa
- 10 ml Balis Cosmo
- Grapefruitscheibe & frische Kräuter

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben und mit Balis Cosmo auffüllen. Den Aperitif mit einer Grapefruitscheibe und frischen Kräutern nach Belieben dekorieren.



Lillet Winter Thyme

- 5 ml Lillet Blanc
- 5 ml Birnensaft
- 5 ml Tonic Water
- 2 ml Zimtsirup
- 3 ml Zitronensaft
- Birnenscheibe, Thymianzweig

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und nach und nach alle Zutaten, außer das Tonic Water, dazu geben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Birnenscheibe und Thymianzweig garnieren.



Savoir-vivre mit winterlichen Lillet-Momenten

Ob mit wärmenden Punsch-Kreationen oder prickelnden Spritz-Variationen – Lillet sorgt auch in der kalten Jahreszeit für vielfältige Genussmomente. Der französische Weinaperitif bildet die Basis für viele köstlich schmeckende und einfach zu mischende Hot Punches und Winterdrinks, wie den Lillet Winter Thyme.

Mit dem Monkey 47 Grog der Kälte trotzen

Monkey 47 Grog

- 40 ml Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
- 10 ml Islay Whisky
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Aprikosenmarmelade
- Mit Kamillentee auffüllen

Alle Zutaten erhitzen, umrühren, bis die Marmelade aufgelöst ist, aber nicht kochen. Mit einer Scheibe einer getrockneten Orange garnieren.



Das große Sekt-Einmaleins

Profi-Tipps für das perfekte Prickeln zum Jahreswechsel



Silvester ohne Sekt? Unvorstellbar! Wie die Ergebnisse des kürzlich präsentierten Sektreports der Traditionssektkellerei Schlumberger zeigen, sind für neun von zehn Österreicher:innen gelungene Silvesterfeierlichkeiten untrennbar mit prickelndem Sektgenuss verbunden. Grund genug, um mit einem kurzen „Sekt-Einmaleins“ die wichtigsten Dos & Don'ts für den perfekten Schaumweingenuss vor dem Jahreswechsel noch einmal in Erinnerung zu rufen.

Worauf sollte ich beim Kauf von Sekt achten?

Mit einem Marktanteil von rund 74 % gehört Sekt für die Österreicher:innen zur beliebtesten Kategorie am Schaumweinmarkt (Anm.: neben Champagner und Frizzante). Laut den Ergebnissen des aktuellen Sektreports achten Käufer:innen dabei ganz besonders auf die Bekömmlichkeit (41 %) und eine leichte frische Note im Geschmack (26 %). Auch die österreichische Herkunft ist für rund ein Viertel (23 %) sehr wichtig. Produkte der Kategorie Sekt Austria – gekennzeichnet mit der rot-weiß-roten Banderole – unterliegen der Qualitätspyramide für heimischen Sekt und damit strengen Qualitätskriterien. Die Qualität der Trauben und die Verarbeitung sind entscheidend für hochwertigen Sekt.

Die ideale Trink-Temperatur

Weißer Sekt entfaltet sein Aroma am besten bei 5–7 °C, bei Rosé sind es 6–8 °C. Seine ideale Kühltemperatur erreicht Sekt übrigens nach circa 12 Stunden im Kühlschrank. Für all jene, die die mitgebrachten Sektflaschen noch in derselben Nacht genießen möchten, empfiehlt sich folgende Methode: Um Sekt schnell zu kühlen, mischt man Salz und Eiswürfel in einen Sektkübel und stellt die Flasche unter gelegentlichem Drehen ein. Nach 10 bis 15 Minuten hat die Flasche aufgrund der Verdunstungskälte die gewünschte Temperatur von 5 bis 7 Grad Celsius erreicht.

Wie wird die Sektflasche richtig geöffnet?

Bei besonderen Anlässen dürfen Sektorkorken natürlich knallen. Für den perfekten Trinkgenuss empfiehlt es sich jedoch, die Flasche sanft zu öffnen. Durch den plötzlichen Druckverlust entweicht beim klassischen „Korkenknallen“ zu viel Kohlensäure. Nach dem Entfernen der Kapsel mit Banderole öffnet man die Agraße, lässt diese aber noch auf dem Korken. Durch sanftes Drehen der Flasche im 45°-Winkel unterstützt die Agraße durch den „Schneeketteneffekt“ das sanfte Öffnen der Flasche ohne Kohlensäureverlust oder Schäumen.



Das richtige Glas für den perfekten Trinkgenuss

Schlumberger empfiehlt seit einigen Jahren das Weißweinglas anstelle der traditionellen Sektlöte. Die weitere Öffnung und der damit einhergehende größere Sauerstoffkontakt sorgen für ein deutlich intensiveres Aromenspiel.





© Philipp Liparski

Genusserlebnisse am Fluss

„Meer vom Leben. Meer vom Genuss. Meer von allem.“ heißt es seit Anfang November im neuen Restaurant „OTTO WILL MEER“.

Das neu eröffnete Restaurant, das entlang des Donaukanals für Urlaubsfeeling sorgt, begeistert Gäste in stimmungsvollem Ambiente mit dem maritimen Interieur und einer feinen Selektion an genussvollen Tapas, Fischgerichten und der beliebten Paella.

Philipp Pracser, Erwin Krause und Miridon Berisha, Eigentümer: „Wir freuen uns sehr, dass wir das Opening mit unseren geschätzten Gästen feiern durften. Dieser Abend ist der Auftakt zu unvergleichlichem Genusserlebnis internationaler Köstlichkeiten auf gesamt drei Etagen.“





Maritimes Interieur

Das OTTO WILL MEER erstreckt sich über drei Ebenen und bietet seinen Gästen ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Von Tapas über Paella bis hin zu Spezialitäten aus dem Meer bietet das Restaurant alles, was Herz und Gaumen begehren. Als Highlight auf der Speisekarte präsentiert sich Fisch aus Wiens einzigem Fisch Dry Ager, in dem der Fisch reift und seinen Geschmack intensiviert.

Genuss auch für die Augen

Im Erdgeschoss gibt die offene Küche freien Blick auf die Künste des Küchenteams und lädt zum Genießen von Tapas-Spezialitäten. Die Feinkostregale präsentieren außerdem internationale Delikatessen und Produkte, die für zuhause mitgenommen werden können.

Das Restaurant im ersten Stock beeindruckt mit der mitten im Raum gelegenen Bar und verwöhnt Gäste mit den vielen Spezialitäten und Gerichten auf der Speisekarte. Für alle, die es gerne privat mögen, bieten zwei kleinere Bereiche ein Private-Dining-Erlebnis.

Das neue Restaurant weiß zudem, dass Feste gefeiert werden wollen. Der zweite Stock kann daher als exklusive Location mit Blick über die Stadt für besondere Anlässe gemietet werden.

Das Restaurant mit Geschichte

Das denkmalgeschützte Schützenhaus, das vom bekannten Jugendstil-Architekten Otto Wagner errichtet wurde, beeindruckt im Interieur durch das Zusammenspiel von Granit, Marmor und blauen Fliesen mit Wellenornamenten und spiegelt damit den maritimen Charakter des „OTTO WILL MEER“ wider.

www.ottowillmeer.at





Drinks à la Hollywood

Eine ganz besondere Cocktailempfehlung aus dem NH Collection Prague Carlo IV Hotel.

Die 1890 Bar des Hotels NH Collection Prague Carlo IV in einem majestätischen Prager Neorenaissance-Palast diente bereits als Kulisse für zahlreiche Hollywood-Filme. Der Cocktail „Lose Your Identity“ aus Bombay Sapphire Gin, Heering Liqueur – der ältesten Kirschlikörmarke der Welt – und schwarzem Johannisbeersirup, inspiriert von der international erfolgreichen

Filmproduktion „Die Bourne Identität“, ist so aufregend wie die Szenen, die speziell in diesem Hotel gedreht wurden.

Gäste genießen den Drink stilecht im Separee der Hotelbar – dem ehemaligen Tresorraum. Auf edlen Chesterfield Sofas und bei gemütlichem Licht klingt der Abend nach dem weihnachtlichen Menü festlich aus.



Lose Your Identity

Zutaten:

- 3 cl Bombay Sapphire Gin
- 2 cl Heering Liqueur
- 2 cl Crème de Cassis
- 1 cl schwarzer Johannisbeersirup
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Eiweiß

Zubereitung:

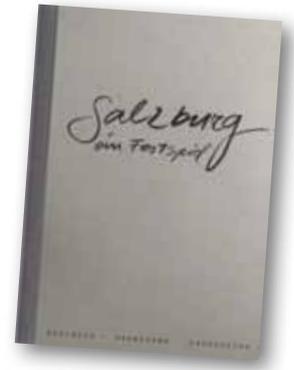
Alle Zutaten mit Crushed Eis in einen Mixbecher geben, ordentlich schütteln und am Schluss mit einer Brombeere oder Himbeere garnieren.

Salzburg – ein Festspiel – parcours – promenade - prozession

Claudia Pescatore

Dieses Buch beleuchtet ausgewählte Salzburger Orte, Geschichten und Persönlichkeiten mit großer Lust am Aufspüren von ungewöhnlichen Konstellationen und Querverbindungen. Wer neugierig darauf ist, was die Mozartkugel mit den Lehren des Paracelsus zu tun hat, was uns barocke Falten und Spitzen heute noch zu sagen haben oder wie die Salzach ästhetische Theorien des 18. Jahrhunderts beeinflusst haben könnte, wird hier fündig.

Hardcover mit Halbleinen und Lesebändchen, 15,5 x 21,5 cm, 144 Seiten, 30,00 €, ISBN 978-3-7025-1123-4, Pustet



WOLLBAU – Wolle – eine unterschätzte Ressource

Folke Köbberling

Obwohl Rohwolle als ein nachwachsender Rohstoff unglaublich vielseitig einsetzbar ist, wird sie seit Jahren eher als wertloses Material wahrgenommen und entsorgt. Die Autorin nutzt das vermeintliche Abfallprodukt in großen Mengen und entwickelt architektonische Situationen, um damit eine neue Sicht auf dieses großartige Fasermaterial zu entwerfen und es mehr in der Architektur, im öffentlichen Raum und damit in der Gesellschaft zu verankern.

Softcover, 21 x 28 cm, 200 Seiten, 28,00 €, ISBN 978-3-943253-75-7, adocs



Olivier Nasti – cuisinier chasseur

Der gefeierte Küchenchef Olivier Nasti, vom Gault & Millau zum „Koch des Jahres 2023“ ausgezeichnet, präsentiert nun sein neues Werk, das von seiner Leidenschaft für die Jagd und der Wildküche zeugt. Als Botschafter des naturbelassenen Elsass vereint er seine Leidenschaft für die Jagd mit seiner Hingabe zur Wildküche. Nasti steht für eine verantwortungsvolle Jagd, die von der Freude am Genuss des selbst erlegten Wildes geprägt ist.

288 Seiten, Sprache: Französisch, 60,00 €, Glénat



Gault&Millau Restaurantguide 2025

Die Hauben als wichtigste Auszeichnung der heimischen Gastronomie sind neu vergeben. Zum Koch des Jahres 2025 wurde Hannes Müller vom Restaurant „Die Forelle“ am Weißensee gekürt. Für Aufsehen sorgte die Vergabe der Auszeichnung für das Lebenswerk, die erstmals an drei Protagonisten ging: an Markus Mraz, Helmut Rachinger und Sepp Schellhorn. Der neue Guide, bestehend aus Restaurant-, Hotel- und Weinguide, zeigt, wie stark, vielfältig und innovativ Österreichs Gastronomie ist.

Softcover, 13,5 x 21 cm, 638 Seiten, 49,00 €, ISBN 978-3-9519970-5-6

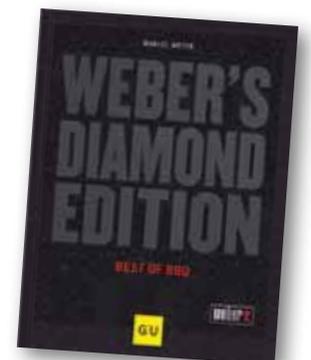


Weber's Diamond Edition

Manuel Weyer

Dieses Buch ist ein Standardwerk zum Nachschlagen der beliebtesten BBQ-Rezepte, von Klassikern bis hin zu großartigen Neukreationen. Das umfassende Kompendium bietet alles, was das Grillherz begehrt: Geballtes BBQ-Know-how mit einer einzigartigen Auswahl an Tipps und Tricks für unvergessliche Grillmomente.

Gebunden, 26,5 x 21 cm, 360 Seiten, 39,90 €, GU Verlag



Die neuen Bar- & Lounge-Konzepte



Im April 2025 wird die MSC World America in Miami in Dienst gestellt. An Bord können sich die Gäste auf ein neues Sports Bar- und Comedy-Club-Konzept, erweiterte Bars und Lounges sowie ein neu gestaltetes Sweet Temptations freuen.

Die MSC World America stellt eine wichtige Weiterentwicklung der erfolgreichen World Class von MSC Cruises dar und wird mit neugestalteten, speziell für den US-Markt entwickelten Locations und Konzepten erneut eine neue Welt der Kreuzfahrt einläuten.

Bernhard Stacher, SVP Shipboard Hospitality Operations, MSC Cruises, dazu: „Auf der gesamten MSC World America erwarten die Gäste neue Erlebnisse. Bei den Bars, Lounges und einer Location für besondere süße Leckereien haben wir intensiv daran gearbeitet, etwas wirklich Einzigartiges für dieses Schiff zu kreieren. Zum ersten Mal bei MSC Cruises werden wir zwei neue Lounge-Konzepte vorstellen: die All-Stars Sports Bar, die eine authentische Atmosphäre mit typisch amerikanischer Küche und Bar-Spielen bietet, und The Loft, eine vielseitig nutzbare Location für Comedy, Karaoke und weitere Entertainmentformate.

Auf dem gesamten Schiff haben wir das Barangebot mit feinen Cocktails, Bourbons, amerikanischen Bieren und Craft-Gins aus amerikanischen Destillieren erweitert, um den Gästen die perfekte Auswahl für jeden Geschmack zu bieten.“

All-Stars Sports Bar

Die neue Sports Bar auf der Promenade der MSC World America sorgt dafür, dass jeder Tag zum Match Day wird. Hier können die Gäste mit Freunden und Familie bei einem Drink verschiedene Sportarten verfolgen und dabei amerikanische Speisen und Bar-Klassiker genießen. Auch typische Bar-Aktivitäten wie Darts, digitales Shuffleboard und Tischkicker dürfen hier natürlich nicht fehlen. Und das Beste: Die All-Stars Sports Bar verfügt über eine große Terrasse mit unvergleichlichem Meerblick.

The Loft

In dieser vielseitig nutzbaren Location können erwachsene Gäste bei Comedy-Shows, Klavierduellen und klassischen Karaoke-abenden ausgelassen singen, tanzen und lachen. The Loft liegt umgeben von Bars und Restaurants im Bereich The Terraces und ist der perfekte Ort, um bis weit nach Mitternacht Entertainment zu erleben.

Elixir – Mixology Bar

Die Mixologen der Elixir Bar kreieren Cocktails aus frischen Zutaten und leckeren Fever Tree-Getränken. Die Elixir Bar feierte an Bord der MSC World Europa Premiere und bietet insbesondere für den amerikanischen Markt Bourbonspezialitäten und Cocktails auf Bourbon-Basis.

Masters of the Seas

Dieser typische britische Pub liegt im Herzen von The Terraces und lädt bei rustikaler Atmosphäre und Livemusik auf einen Drink ein. Hier befindet sich auch die zweite vollwertige Mikrobrauerei der Flotte von MSC Cruises auf See. Das Angebot umfasst neu entwickelte Biere – ein amerikanisches Lite Beer, IPA und Pils – des Braumeisters Teo Musso von der Baladin Brauerei. Die neuen Biere werden aus entsalztem Meerwasser speziell für den amerikanischen Markt gebraut und enthalten amerikanischen Hopfen. Außerdem können Gäste hier auch ein Bier von Südfloridas berühmter Brauerei La Tropicale genießen.

The Gin Project

Diese Bar im Bereich The Terraces ist ein Paradies für Gin-Fans. Sie bietet 20 handcrafted Gins mit Schwerpunkt auf amerikanische und kanadische Gin-Destillieren, ergänzt durch eine kuratierte Auswahl an internationalen Favoriten und ein Angebot mit klassischen botanischen Cocktails.

Coffee Emporium

Ein elegantes und modernes Kaffeehaus – der Traum eines jeden Kaffeeliebhabers. Gäste finden hier einige der besten Kaffeebohnen der Welt und eine große Bandbreite an Brüh- und Serviermethoden, darunter französischer, italienischer, türkischer und marokkanischer Kaffee.

ENHANCED! Sweet Temptations

Nach der erfolgreichen Premiere an Bord der MSC World Europa präsentiert sich Sweet Temptations auf der MSC World America in neuem Gewand und mit einer noch größeren Auswahl an Süßwaren. Im Herzen der Promenade sorgt Sweet Temptations mit seinen bunten Farben und lustigen Aktivitäten dafür, dass sich jeder wie im Schlaraffenland fühlt. Hier gibt es



handgemachte Crazy-Shakes, Venchi-Schokoladen Pick & Mix, Eiscreme, eine Frozen-Yogurt-Bar zur Selbstbedienung, Eis am Stiel zum Selbermachen, heiße Crêpes und Waffeln, Donuts und jede Menge Süßigkeiten.

Jean Philippe Chocolat & Café

Dieses Paradies für Schokoladenliebhaber ist nicht ohne Grund ein fester Bestandteil an Bord vieler Schiffe von MSC Cruises. Die Gäste genießen die entspannte Atmosphäre, probieren exquisite Pralinen und kreieren ihre eigene Tafel Schokolade vom preisgekrönten französischen Chocolatier und Pâtissier Jean-Philippe Maury.

Die MSC World America wird im April 2025 in Dienst gestellt und in ihrer ersten Saison von PortMiami aus in die Karibik fahren, wobei alle Besuche einen Stopp auf der Privatinsel Ocean Cay MSC Marine Reserve auf den Bahamas umfassen.





Ganzheitliches Premium-Erlebnis

Die zweite Delta One Lounge der US-amerikanischen Airline bietet fast 200 Gästen ein völlig privates und exklusives Erlebnis vor ihrem Abflug am Flughafen in Los Angeles.

Inspiziert von der facettenreichen Schönheit der kalifornischen Metropole erinnert die Farbpalette der neuen Lounge, die sich direkt neben dem Delta Sky Club im Terminal 3 befindet, an die Landschaft von Südkalifornien. Töne des Sonnenuntergangs kombiniert mit edlen Leder- und Walnussakzenten färben die Icon Bar, die funkelnde Deckenverkleidung über ihr zollt der Majestät des Pazifiks Tribut. Das Lichtkonzept in der Bibliothek und im Restaurant erinnern an den Glamour des alten Hollywoods. Sorgfältig ausgewählte Details wie geriffelte Verkleidungen aus

Walnussholz oder Decken mit Oculus-Elementen spiegeln die renommierte architektonische Geschichte L.A.s von der Moderne bis Art déco wider. Auch die bestehende Partnerschaft mit Missoni findet sich wieder: Von Vasen über Kissen bis hin zu Coffee Table Books freuen sich style affine Gäste über exklusive Interieur-Details der italienischen Luxusmarke. Die Kunstwerke in der Lounge, darunter von Kreativen aus den USA, den Philippinen, Südafrika, Haiti, Japan und anderen Ländern, repräsentieren die globale Reichweite des Knotenpunkts an der Küste.





Kulinarisches Angebot

Deltas charakteristische Gastfreundschaft spielt die Hauptrolle in der LAX-Lounge. Gäste können von jedem Platz aus den Service des qualifizierten Personals in Anspruch nehmen. Dabei stehen auf dem regelmäßig wechselnden Menü hochwertige Gerichte wie knusprige Enten-Tacos, pfannengebratener Lachs und geröstete Maispizza. Außerdem steht eine ganzjährige Sushi-Bar – ein LAX-Exklusivangebot – für Gäste zur Verfügung. Feinschmecker aus aller Welt können sich zudem zu neuen Reisezielen inspirieren lassen und sich durch eine wechselnde Auswahl an standortspezifischen Bento-Boxen probieren, mit Gerichten aus Paris, Tokio und Boston – allesamt LAX Delta One-Destinationen. Einmal um die Welt schlemmen: Das geht auch mit den sogenannten „Destination Libations“, den charakteristischen Cocktails, die nach Flughafencodes benannt

sind. Hier gibt es beispielsweise einen Mai Tai-inspirierten Cocktail, der Tahiti (PPT) repräsentiert, oder einen Gin-basierten Mix, der London (LHR) würdigt.

Wellnessoase am Flughafen

Acht private Entspannungskapseln mit Ganzkörper-Massagestühlen, ein spezielles Lichtkonzept, das den zirkadianen Rhythmus des Körpers beeinflusst und somit die Anpassung an eine neue Zeitzone erleichtert, vitalisierende Getränke, erfrischende Handtücher und Produktproben von Grown Alchemist, dem Beauty-Spezialisten aus Australien, sind nur einige der Überraschungen für die Stammgäste vor ihrer Reise zu einer der rund 60 inländischen und internationalen Destinationen, die Delta täglich mit über 1.600 Abflügen ab Los Angeles bedient. 

Das unvermeidliche „Storytelling“

Es vergeht kaum eine Presseaussendung, kaum eine Podiumsdiskussion, wo man nicht über das richtige und so wichtige „Storytelling“ liest oder spricht. Nun, es ist wichtig, seinen Gästen eine Geschichte über das Haus, das Restaurant, die Gerichte und die Philosophie der Gastgeber erzählen zu können. Wenn es ein Haus mit viel Geschichte ist: umso besser. Es muss halt stimmig und für die Gäste auch nachvollziehbar sein, und es sollte dabei die Wahrheit nicht auf der Strecke bleiben. Also überspitzt gesagt – ein Sporthotel mit einem übergewichtigen Eigentümer, ein Genusshotel und Restaurant mit lauter Menschen, die der Askese zugewandt sind – all das ist meiner Meinung nach unglaublich und wird schnell enttarnt. Aber Achtung, vielleicht liege ich doch falsch. Das „Storytelling“ der derzeit stimmenstärksten Partei im Land ist so ein Fall. Seit Wochen wird von der Parteispitze abwärts eine Geschichte erzählt, die so nicht stimmt, dennoch

glauben viele Menschen anscheinend daran. Was ist denn da passiert? Mit einem Wort – 27 Prozent sind nicht die Mehrheit im Staat, und wenn diese Partei keine anderen Partner findet, mit denen sie die 50-Prozent-Hürde überspringt, dann kann sie auch keine Regierung und keinen Kanzler stellen – so einfach, so richtig und dennoch für einige so unbegreiflich. Warum frage ich mich? Entweder will die 27-prozentige Minderheit dennoch absolut regieren und tendiert zu einer Diktatur, oder diese Menschen kapieren einfachste Regeln nicht. Und das hat nichts mit dem Umstand zu tun, dass der Bundespräsident diesmal nicht der stimmenstärksten Partei den Auftrag zu Sondierungsgesprächen gegeben hat, denn die Kickl-Partei hätte keine Mehrheiten gefunden. Aber die Dolchstoßlegende funktioniert bestens, wie wir wieder beim letzten Streik in der Vorweihnachtszeit gesehen haben.

Meint anonymus

KOLUMNE 

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



Eine neue Ära des maritimen Luxus

Die Orient Express Corinthian wird als erstes der beiden neuen Schiffe von Orient Express ab Juni 2026 Kurs auf das Mittelmeer, die Adria und später die Karibik nehmen.

„Die Welt von Orient Express ist grenzenlos – ein Universum voller Träume, Entdeckungen, Begegnungen, Bewegung und Emotionen. Mit der Orient Express Corinthian segelt die Legende von Orient Express nun auf die schönsten Meere der Welt, um auch auf See eine unvergleichliche Reiseerfahrung zu bieten. Inspiriert vom goldenen Zeitalter der Luxuskreuzfahrten, erfindet dieses Segelschiff die Kunst der Bewegung und des Komforts auf dem Wasser neu und wurde mit Blick auf die Nachhaltigkeit von morgen entworfen. Eine große Ehre für uns alle“, schwärmt Sébastien Bazin, CEO von Accor.

Eleganz mit Top-Technologie

Ein technologisches Meisterwerk mit einer eleganten Silhouette, erbaut von den Chantiers de l'Atlantique: Die Orient Express Corinthian wird die größte Segelyacht der Welt sein. Sie ist 220 Meter lang, verfügt über 4.500 Quadratmeter Segelfläche, die sich auf drei neigbare Masten verteilt, und erreicht allein durch die Kraft des Windes eine Geschwindigkeit von bis zu 17 Knoten.

Das Innere des Segelschiffs wird von Maxime d'Angeac, dem künstlerischen Leiter von Orient Express, gestaltet – ein raffiniertes und außergewöhnliches Dekor, inspiriert vom legendären Orient Express, das den Geist von Innovation und Komfort aufgreift, der diese ikonische Marke berühmt gemacht hat.

„Alle Suiten und das gesamte Ambiente dieses Segelschiffs wurden als einzigartige Räume konzipiert, die sich von der klassischen Ästhetik des Orient Express lösen und dennoch den charakteristischen Stil beibehalten“, so Maxime d'Angeac. „Eine zeitgenössische Vision des Orient Express, geprägt von höchster Qualität, die auf Exzellenz setzt und eine echte ästhetische Revolution herbeiführt.“

Einmaliges Borderlebnis

Durch die Verbindung der meisterhaften Kunst führender französischer Handwerker mit dem Ingenieursgenie einer der besten Werften der Welt bietet die Orient Express Corinthian ein einmaliges Borderlebnis zwischen Ästhetik, Technologie und

Komfort. Dieses Segelschiff verkörpert ein gänzlich neues Zeitgefühl und lädt zu neuen Entdeckungen zu Wasser und zu Land ein.

An Bord bietet die Orient Express Corinthian 54 Suiten mit einer Größe von 45 m² bis 230 m² – ein exklusiver Luxus, der Privatsphäre und Komfort für die Reisenden gewährleistet. 48 dieser Suiten befinden sich auf den Decks 4, 5 und 6, und sechs außergewöhnliche Suiten sind auf Deck 7 gelegen.

Mit ihren großen Panoramafenstern sind die Suiten Oasen des Rückzugs, mit freiem Blick auf den Ozean. Die Räume sind mit edlen Materialien wie Holz, Leder und Marmor ausgestattet, sorgfältig ausgewählt sowie kunstvoll gestaltet von talentierten und außergewöhnlichen Handwerkern.



Hommage an die Legende

Als Hommage an den legendären Orient Express befinden sich auch zwei originale Kabinen aus dem „Nostalgie-Istanbul-Orient-Express“ aus den 1920er- und 30er-Jahren an Bord.

Insgesamt fünf Restaurants mit eleganter, zeitloser Einrichtung und einem individuellen, einladenden Ambiente lassen keine kulinarischen Wünsche offen. Acht

Bars, darunter ein Speakeasy im Stil der 1930er-Jahre, ein Pariser Art-déco-Cabaret mit 115 Plätzen, ein Tonstudio, ein Kinosaal und ein Spa vervollständigen das Angebot.

Ein weiterer Höhepunkt ist die Marina am Heck des Segelschiffs mit Raum für romantische Dinner sowie Wassersportaktivitäten. Vollkommene Entspannung bietet das 16,60 Meter lange Schwimmbecken auf Deck 6.

140 Jahre nach der Einführung der ersten Luxuszüge und ein Jahrhundert nach dem legendären Passagierschiff Normandie schreibt die Orient Express Corinthian die Geschichte der Orient-Express-Legende fort und fügt ihr ein neues maritimes Kapitel hinzu, das mit Stil und Bravour beeindruckt.





Luxusresort auf Mykonos

Das Four Seasons-Portfolio in Griechenland wird um ein neues Strandhaus erweitert.

Das führende Luxus-Hotelunternehmen Four Seasons und Blue Iris Investments S.A. („Blue Iris“), ein Investmentvehikel von AGC Equity Partners („AGC“), einer globalen Investmentgesellschaft für alternative Anlagen, geben Pläne für ein brandneues Strandresort bekannt, das im Sommer 2025 seine ersten Gäste begrüßen wird.

Das Four Seasons Resort Mykonos, Griechenland, wird an der Küste der Bucht von Kalo Livadi liegen und 94 Zimmer, Villen und Suiten mit exquisitem Blick auf die Ägäis bieten. Das brandneue Resort wird auf einer unberührten Fläche von 60.324 Quadratmetern entstehen, die sich von den Sandstränden bis zu den malerischen Klippen der Küste erstreckt.

Kubische Architektur

Das Projekt wurde von dem renommierten griechischen Architekten Nikos Valsamakis entworfen, der sich von der zeitlosen Eleganz und Raffinesse von Mykonos inspirieren ließ. Die Inneneinrichtung wurde von Wimberly Interiors entworfen.

Um die Kultur und das Erbe des Reiseziels zu würdigen, wurde das Resort im kykladischen Stil entworfen und entwickelt, der ein Synonym für Mykonos ist. Die kubische Architektur mit weiß getünchten Innenhöfen, traditionellen Wegen und malerischen Plätzen ist das Markenzeichen der lokalen Architektur.

Das Resort wird auch eine aufregende Vielfalt an Restaurants und Bars bieten, die von der Rockwell Group entworfen wurden, wie beispielsweise ein italienisches Lokal im Freien am Pool, eine moderne Interpretation eines mykonischen Kafeneios und ein Stranderlebnis, das sich harmonisch in die Umgebung einfügt und deren natürliche Schönheit zelebriert. Zu den weiteren Merkmalen des Resorts gehören ein entspannender Infinitypool mit Blick auf die Ägäis, ein Spa mit mehreren Behandlungsräumen und Fitnessseinrichtungen sowie mehrere Innen- und Außenbereiche für Tagungen, Veranstaltungen und Feiern gleichermaßen. Das Four Seasons Resort Mykonos, Griechenland, wird das bestehende Four Seasons Astir Palace Hotel Athen ergänzen, das über Mykonos mit der Fähre oder einem kurzen Flug zu erreichen ist. ▮

Vorschau 2025

Liebe Entscheidungsträger in der Branche

An dieser Stelle möchte ich mich für die vergangenen Jahre bei Ihnen herzlich bedanken. Bei der treuen Leserschaft und unseren Partnern aus der Industrie, die uns über so viele Jahre hindurch ihr Vertrauen geschenkt haben. Wir wollen „Danke sagen“ und dies in Form einer, wie wir meinen, guten Nachricht. Wir bereiten einen großen Relaunch von HOTEL&DESIGN vor.

Warum etwas ändern, wenn es gut funktioniert? Die Antwort ist ziemlich einfach – nach dem Motto „Gehst du nicht mit der Zeit, dann gehst du mit der Zeit“ wollen wir nach vielen erfolgreichen Jahren eine neue Ära einläuten.

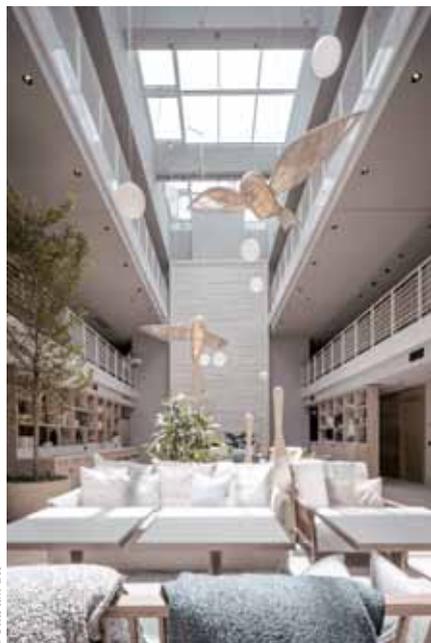
Die Themen, die wir beleuchten wollen, werden sich nicht ändern, jedoch werden einige dazukommen. Nachhaltigkeit und Schonung der Ressourcen werden noch mehr in den Fokus rücken. Und unsere Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Fachleuten, die ihre Expertise zu brisanten Themen vorbringen und Architekten, die demonstrieren, wohin sich die Hotelzukunft designmäßig hinwendet, wird ebenfalls intensiviert werden. Wir arbeiten daran, zum unverzichtbaren Nachschlagewerk für Entscheidungsträger zu werden, wenn es darum geht, einen Um- oder Neubau zu realisieren oder in der Küche neue Produkte zu verwenden und im Getränkesortiment Angesagtes für Gäste anbieten zu können.

An dieser Stelle möchte ich auch meiner langjährigen Geschäftspartnerin, Brigitte Strohmayer, die sich nach vielen Jahren von HOTEL&DESIGN verabschiedet, ein herzlichen Dankeschön für die lange Zeit der freundschaftlichen Zusammenarbeit sagen und ihr viel Glück für die Zukunft wünschen.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen erholsame Festtage sowie ein spannendes und gesundes neues Jahr!

In Ausgabe 1/2025 stellen wir unter anderem vor:

Hotel international: „Nils am See“



© Nils am See



Gedekte Farben, warme Naturmaterialien, ausgewählte Kunstwerke und individuelle Designstücke sorgen in Kombination mit einem sorgfältig durchdachten Lichtkonzept im Hotel „Nils am See“ für ein maritimes Wohlfühlambiente in Weiden am See.



© TOTO

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
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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

Lektorat:

Jorgi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

Schlumberger © Philipp Lipiarski

Druck:

maxmedia gmbh, 1010 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.

Und natürlich werden wir Sie wie immer über alle anderen, für die Branche relevanten Themen, frei nach dem Spruch „Das Gute bewahren und den Zeitgeist erkennen“ informieren.

WIBERG

Zuckersüßer Blumenstrauß



WIBERG Blütenzucker bunt ist ein süßer Blickfang für Desserts. Er verführt zart-blumig und farbenfroh mit Tagetes, Rosen, Korn- und Sonnenblumen. Die Kombination aus Blüten und Zucker überzeugt mit natürlichen Zutaten und ist frei von künstlichen Farbstoffen. Ein wahres Fest der Sinne!

Jetzt online
bestellen!
wiberg.eu/shop