

HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER
HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE

Wohnen im Hotel

AUTHENTIZITÄT
ALS ERFOLGSGARANT

Hygiene

PROBLEMZONEN
RICHTIG BEHANDELN

Das Frühstück

QUALITÄT ZU
TAGESBEGINN

Innovative Hygiene.



Bye Kanister, hi Konzentrat.

integral 4PURE/MIX gibt
fertigen Küchenreiniger aus,
hierfür mischt das Dosiergerät
vollautomatisch Konzentrat
und Wasser.

So verringert sich nicht nur
das Transport- und Lagervolumen,
mit Konzentrat entsteht auch
weniger Plastikabfall.



Mehr Infos zu
integral 4PURE/MIX

greenOvative

Unsere Marke für Nachhaltigkeit

www.hageitner.com

VEREHRTE LESERSCHAFT!

Die Sommersaison ist voll im Gange - Touristen wie auch Einheimische erfreuen sich des schönen Wetters, und die Aussicht auf Urlaub erhellt allgemein die Gemüter. Rundherum in der Welt brennt es gewaltig - die Zeiten waren schon einmal rosiger. Wir sollten uns aber deshalb nicht allzu sehr in Angst und Schrecken versetzen lassen. Wenn man in den Geschichtsbüchern der letzten 150 Jahre ein wenig blättert, sind auch damals Krisen, Kriege und Ängste nicht wirklich weniger angesagt gewesen. Ein großer Unterschied herrschte aber - die Schnelligkeit der Nachrichten darüber war mit den heutigen technischen Möglichkeiten einfach nicht zu vergleichen. So heute irgendwo am Ende der Welt etwas passiert, ist es in Sekunden auf allen Netzwerken sichtbar und abrufbar. Es sind nicht immer reale, echte Nachrichten, sondern sehr oft auch „Fake News“, den meisten Nutzern ist dieser Unterschied aber immer öfter ziemlich egal.

Viel Vergnügen dabei
wünscht Ihnen



Ihr Peter A. de Cillia

Hauptsache es ist etwas passiert und der Erregungsgrad der Betrachter kann hochgehalten werden.

Aber wenden wir uns von diesen nicht nachvollziehbaren Befindlichkeiten ab und tauchen ein in eine Welt, die sich mit Genuss auf allen Ebenen beschäftigt - ob optisch in Form von sinnvollem und schönem Design, ob in Form von verschiedenen Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Die Tourismusbranche ist ja auch dazu da, Menschen mit schönen, angenehmen Dingen zu verführen, den Stresspegel zu senken und durch „Relaxzonen“ für Geist und Körper zu ersetzen. Und unser Magazin ist dazu da, der Branche Beispiele genau dafür zu liefern. Wir sehen uns als „missing link“ zwischen Gastgeber und Gast. Wir wollen Produkte mit Qualität offerieren, die es den Hoteliers und Restaurants leichter machen, Gäste rundum zu begeistern.



Herausgeber & CR Peter A. de Cillia entspannt sich im Zimmer des neuen Palais Mailberger Hof Wien

Content



56

H&D INFORMIERT

- 3 EDITORIAL
- 64 H & D AWARD
- 65 BUCHTIPPS
- 66 VORSCHAU | IMPRESSUM



44

HOTEL WELTEN

- 9 MARRIOT HAMBURG
Design trifft Lebensgefühl
- 10 ACCOR
Mit zahlreichen Renovierungen
- 12 DAS JAMES
Unaufgeregter Luxus
- 14 THE CLOUD ONE
Stylisch wohnen in Prag
- 16 TITANIC
Das Titanic Gendarmenmarkt Berlin feiert
- 18 BEAUMIER
feiert Debüt in der Schweiz
- 20 PENINSULA
Ein besonderer Genuss
- 22 MAILBERGERHOF
Hereinspaziert ins neue Stadthotel

HYGIENE

- 24 HYGIENE SPEZIAL
Alles sauber
- 26 HAGLEITNER
Premiere in Mailand
- 28 WINTERHALTER
Hohe Auszeichnung

DESIGN | WOHNEN

- 32 WOHNEN MIX
Massvolles Design
- 34 MÖBEL
Raumwunder aus Österreich
- 36 OUTDOOR
Design für den Garten
- 38 ST. PÖLTEN SCHOOL
Von Stadel zu Stadel - Teil 2

FOOD & BEVERAGE

- 41** **DARBO**
Süsser Gewinn
- 42** **GRAPOS**
Vom Vitaminkick bis Bio
- 44** **LUSINI**
Formvollendet serviert
- 46** **WIBERG**
Feiern mit Geschmack
- 48** **TOP SPIRIT**
Österreich Premiere im The Amauris Vienna
- 50** **GIN**
Die Magie der Wüste
- 51** **YARA**
Heute schon Gebluncht?
- 52** **DEL FABRO KOLARIK**
Wie ein Getränk mehr wird als nur Begleitung
- 54** **KLEINOD**
Das Sonnendeck ist eröffnet
- 56** **QUELLENHOF**
Einzigartige Dining Konzepte
- 58** **VILA VITA**
Ein neues Menü voller Entdeckungen
- 60** **ZIGARREN CLUB**
Eröffnung des Monte-Carlo Cigar Club
- 62** **TISCHKULTUR**
Augenschmaus

Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

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



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

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



Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

In Good Spirits

Koskenkorva Vodka ist Symbol für Nachhaltigkeit, Innovation und finnische Handwerkskunst. Seit seiner Gründung im Jahr 1953 hat sich Koskenkorva als eine der bekanntesten und beliebtesten Vodka-Marken weltweit etabliert. Heute leisten fast 1500 Landwirte ihren Beitrag zur Herstellung des Destillats. Produziert im kleinen finnischen Dorf Koskenkorva – im Herzen unberührter Natur – setzt der Vodka Maßstäbe in Bezug auf Qualität und Nachhaltigkeit. Koskenkorva Vodka Climate Action ist der erste Vodka der Welt, der vollständig aus regenerativ gezüchteter Gerste hergestellt wird.



© Koskenkorva



Mediterraner Genuss im Glas

NOAN, renommierter Anbieter hochwertiger Bio-Köstlichkeiten, erweitert seine Produktpalette um eine sonnenreife Neuheit - die NOAN Sicilian Cherry Tomato Sauce. Die mediterrane Tomatensauce ist eine Ode an den Geschmack Siziliens – natürlich süß, aromatisch und voller Lebensfreude.

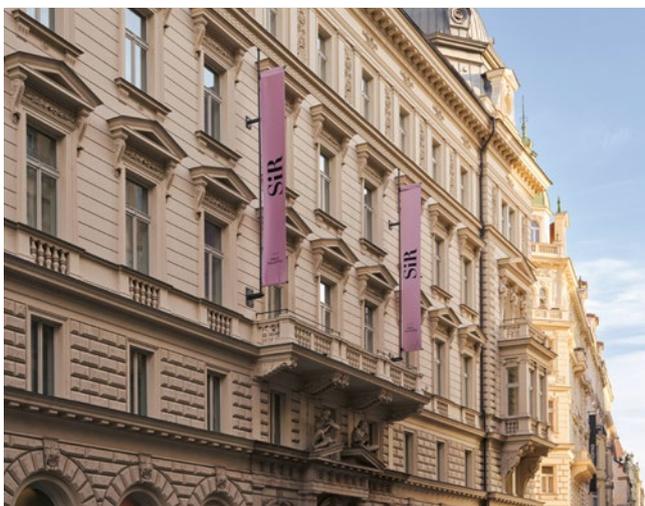
© noan



© Alpin Resort Sacher Seefeld/Boris Meyer

Neue Impulse für die Küche

Die Küche des Alpin Resort Sacher wird um eine besondere Dimension erweitert: Boris Meyer (41) übernimmt die Leitung und verbindet handwerkliche Perfektion mit einer durchdachten Ernährungsphilosophie. Neben den klassischen für das Alpin Resort Sacher typischen Gerichten steht Gästen nun auch eine Küche zur Verfügung, die auf den Prinzipien der „Sacher Academy For Better Aging“ basiert. Sowohl die klassische als auch die Better Aging Küche werden im Alpin Resort Sacher auf höchstem (Hauben)- Niveau zelebriert.



© SIR Hotels

Prag-Debüt

Mit der Eröffnung des Sir Prague erweitert Sir Hotels seine europäische Präsenz um ein neues Boutique-Hotel im Herzen der tschechischen Hauptstadt. Untergebracht in einem aufwendig restaurierten neo-renaissance Bau aus dem Jahr 1884, bietet das Hotel ein außergewöhnliches Hospitality-Erlebnis, das Design, Kunst und lokale Kultur in den Mittelpunkt stellt. Ein weiteres Highlight - Das gefeierte Restaurantkonzept Seven North im Sir Prague. Das Konzept von Starkoch Eyal Shani ist bereits aus Wien bekannt und wird in Prag seinen zweiten europäischen Standort eröffnen.

Anantara

Zwei der renommiertesten Wiener Spitzenrestaurants, EDVARD und APRON, laden im Juli 2025 zu einem kulinarischen Ereignis der Extraklasse ein: das exklusive 4-Hands-Dinner „EDVARD X APRON“. Von 8. bis 10. Juli im Restaurant APRON und von 15. bis 17. Juli im Restaurant EDVARD vereinen die beiden Michelin-Sterne-Köche Paul Gamauf und Jakob Karner ihre kulinarischen Visionen zu einem einzigartigen Erlebnis für Feinschmecker.



© Apron-Restaurant/Minor-Hotels

EST Hotels & Residences

Im Winter 2025 eröffnen EST Hotels & Residences mit dem Hotel Palais Chotek – Wiens Innere Gärten – ihr neuestes Haus im 9. Wiener Gemeindebezirk. Die EST Hotels & Residences sind gleichzeitig Eigentümer und Betreiber mit Lukas Koller als Geschäftsführer des Unternehmens sowie Thomas Duxler, General Manager des neuen Hotels. Das zum Teil denkmalgeschützte Palais wird seit dem Jahr 2021 behutsam renoviert. Die umfassende Wiederherstellung verbindet die Anforderungen des Denkmalschutzes mit einem zeitgemäßen Nachhaltigkeitsanspruch. So entsteht ein modernes, upper upscale Hotel mit 164 Zimmern und Suiten, die Eleganz mit Behaglichkeit vereinen.



© Hotel Palais Chotek Vienna_ BARBEREICH



Neue Marketingleitung

Die Egger Getränke Gruppe verstärkt ihr Führungsteam: Seit April verantwortet Mag. Marion Karl (41) als neue Head of Marketing und PR den Markenauftritt der gesamten Produktpalette – von etablierten Traditionsmarken wie Egger Bier und Radlberger über Granny's bis hin zum wachstumsstarken Lohnabfüllungs- und Handelsmarkengeschäft. In ihrer Funktion berichtet sie direkt an CCO Ralph Hofmann.

© Max Luis Köbele, MLK Media für Privatbrauerei Egger

Alkoholfreie Drinks mit Stieleis

Der Sommer naht und die Temperaturen steigen. Beste Zeit für eine innovative Erfrischung der anderen Art - Soda Pirulo: Die perfekte Kombination aus fruchtigem Eis am Stiel und kühlem Getränk. Soda Pirulo von Froneri verbindet das fruchtige Vergnügen der beliebten Pirulo Stieleis-Sorten mit gekühltem Soda und einer Auswahl an frischen Früchten. Ein erfrischender Drink, der nicht nur gut aussieht, sondern auch noch richtig gut schmeckt. Perfekt als alkoholfreier Aperitif.



© Froneri

HOTEL GENUSS



DER GLAMOURÖSE POOLBEREICH DES
FÜNF-STERNE-SUPERIOR-HOTELS
EXCELSIOR VENICE LIDO RESORT LÄDT ZUM
STILVOLLEN ENTSPANNEN EIN - EIN BEISPIEL
VON VIELEN FÜR GENUSS OHNE GRENZEN.



DESIGN TRIFFT LEBENSGEFÜHL

DAS RENOMMIERTE HAMBURG MARRIOTT HOTEL, NUR EINEN STEINWURF VOM GÄNSEMARKT ENTFERNT, PRÄSENTIERT SICH MIT NEU GESTALTETEN ZIMMERN IN MODERNEM LOOK, INSPIRIERT VOM ELEGANTEN FLAIR DES ABC-VIERTELS.

Copyrights © Marriott International

Die umfassende Erneuerung verleiht dem Premiumhaus im Zentrum der Hansestadt nicht nur ein neues Gesicht, sondern macht es auch zum idealen Rückzugsort für stilbewusste Städtereisende, die nach Inspiration, Komfort und Charakter suchen. Zwischen exklusiven Boutiquen und historischen Fassaden wird der Citytrip an die Alster hier zur persönlichen Designauszeit.

Stimmiges Gesamtbild

Ob Deluxe oder Familienzimmer, Junior oder Studio Suite, die bekannten Zimmerkategorien des Hamburg Marriott Hotel wurden beibehalten, präsentieren sich jedoch komplett neu gedacht. Es gibt keine überzogenen Statements und opulenten Kunstinstallationen, sondern ein stimmiges Gesamtbild für smarte Individualisten, Business Traveller, City Lovers sowie alle, die Wert auf Design mit Seele legen. Das fein abgestimmte Materialspiel sorgt für eine subtile Raffinesse, die sich erst beim zweiten Blick vollständig entfaltet. Das neue Farbkonzept ist eine subtile Hommage an die Tradition der Stadt. Dezent maritime Elemente fügen sich elegant in das Design ein, während helle Beigetöne und moderne Materialien eine Atmosphäre von Leichtigkeit und zeitgenössischer Ästhetik schaffen. Goldene Akzente verleihen den Räumen einen Hauch von Luxus. Obwohl der Bezug zur Hafenstadt Hamburg spürbar ist, stammt die Inspiration hauptsächlich aus dem umliegenden Viertel. Der Designansatz

„Traditional Yet Modern“ verbindet geschickt traditionelle und moderne Elemente zu einem harmonischen Gesamtbild.

Zurück auf der kulinarischen Bühne

Ein weiteres Highlight im Hamburg Marriott Hotel ist das im Februar wiedereröffnete Restaurant Cast Iron Grill, eine Hommage an zeitgemäßen Genuss mit amerikanisch-französischem Twist. Hier trifft saftiges Fleisch auf pffiffige vegane Alternativen, zubereitet auf einem 450 Grad heißen Grill. Der Signature Dish? Natürlich der Cast Iron Grill Burger, der auch ohne Fleisch zum Erlebnis wird. Food & Beverage Director Niklaas Breitner lässt Klassiker neu aufleben und schafft eine Karte, die überrascht und begeistert. Der stilvolle „Teekontor“ mit Platz für bis zu 28 Gäste rundet das Konzept ab und ist ideal für Events mit Geschmack.

Ein Ort mit Seele

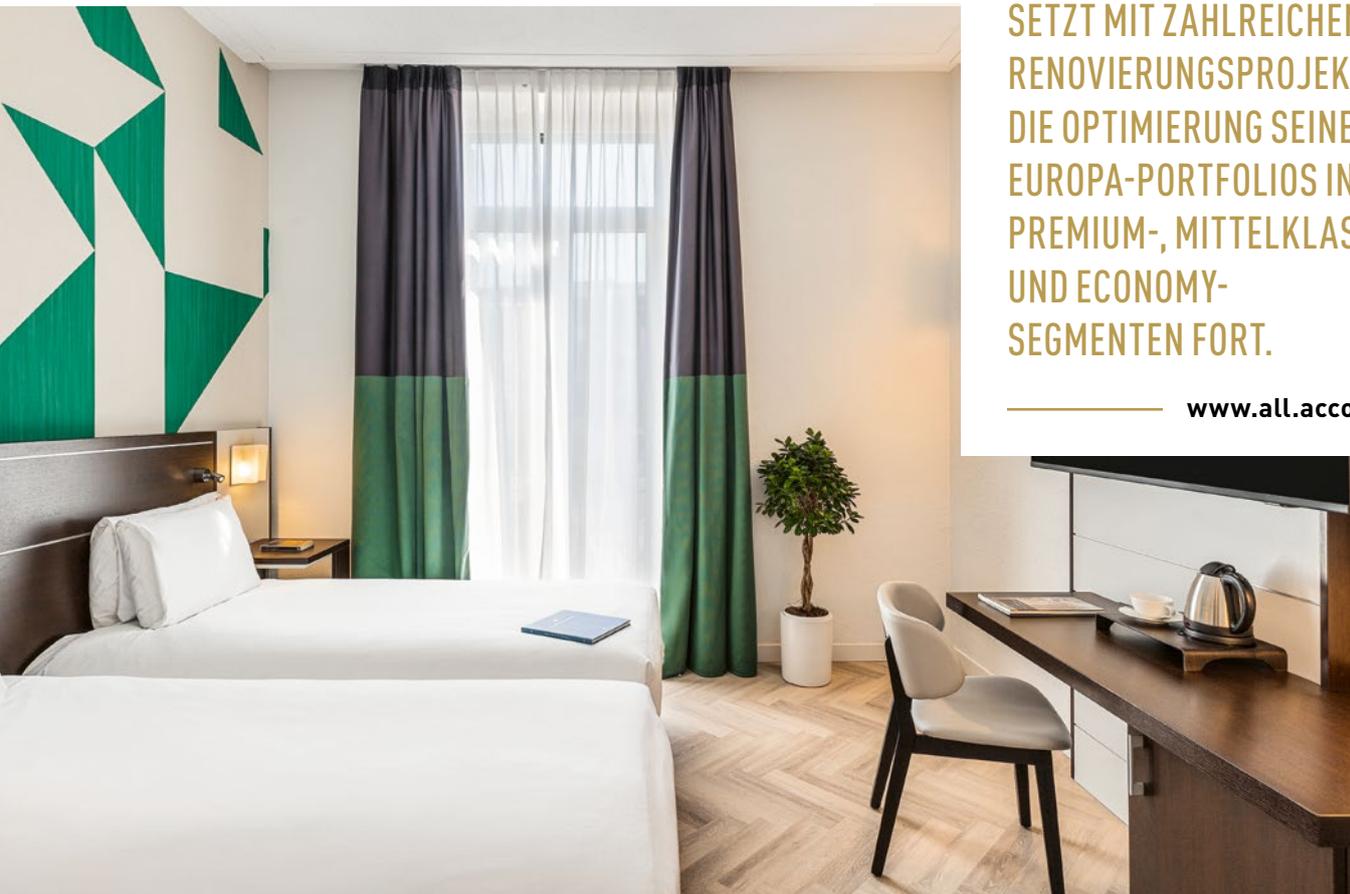
Mit dem modernen Look der Zimmer und Suiten sowie dem neuen Cast Iron Grill zieht frischer Wind ins Hamburg Marriott Hotel ein, der bei Gästen ein Gefühl von Leichtigkeit und Behaglichkeit wecken soll. Das Hotel blieb sich treu und hat sich gleichzeitig neu erfunden. Und genau deshalb ist es wie gemacht für alle, die Hamburg auf inspirierende Weise entdecken möchten.

Accor

MIT ZAHLREICHEN RENOVIERUNGEN

ACCOR, EIN WELTWEIT FÜHRENDES HOSPITALITY-UNTERNEHMEN, SETZT MIT ZAHLREICHEN RENOVIERUNGSPROJEKTEN DIE OPTIMIERUNG SEINES EUROPA-PORTFOLIOS IN DEN PREMIUM-, MITTELKLASSE- UND ECONOMY-SEGMENTEN FORT.

www.all.accor.com



Copyrights © Roberto Tartaglione

2023 hatte Accor die umfassende Strategie zur Verjüngung und Modernisierung seiner Marken vorgestellt. Gäste sollen dadurch auch weiterhin einen gleichbleibenden Qualitätsstandard über das gesamte Hotelnetzwerk der Region hinweg erfahren. Bis dato wurden bereits mehr als 70 Hotels renoviert, weitere 60 Projekte sind geplant oder schon in Umsetzung. Diese Zahlen verdeutlichen auch das Engagement der Hotelpartner, die maßgeblich zur erfolgreichen Umsetzung der Strategie beitragen. Aus den zahlreichen Hotelrenovierungen in der Region zählen zu den markantesten Projekten:

Mercure Napoli Centro Angioino

Das Hotel befindet sich direkt in der historischen Altstadt von Neapel, in der Nähe des Hafens und mit Panoramablick auf das majestätische Maschio Angioino und das Mittelmeer. Als Teil der Renovierungsarbeiten wurden der Empfangsbereich, 99 Gästezimmer sowie das Fitnesscenter umgestaltet, ebenso die hoteleigene Cocktailbar.

Mercure Bologna Centro

Das zentral gelegene Hotel liegt nur einen Steinwurf vom historischen Zentrum Bolognas entfernt. Umfassend renoviert verfügt es über 244 moderne Zimmer, drei vielseitige Tagungs- und Veranstaltungsräume und einen privaten Garten. Das Hotel bietet zudem ein hervorragendes Restaurant mit Panoramablick auf den nahegelegenen Park sowie die Lounge-Bar „Binomio“.



Copyrights © Daniele Remtin



Copyrights © Mitja Kobal

Mercure Wien City

Das Hotel befindet sich im lebhaften zweiten Bezirk von Wien und lädt Gäste ein, komfortabel die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt zu besuchen. Nach einer umfassenden Modernisierung der 123 Gästezimmer und allgemeinen Hotelbereiche, einschließlich der Rezeption, Lounge und Bar, ist das Interieur von der berühmten Wiener Werkstätte inspiriert und kombiniert die raffinierte Eleganz des Wiener Jugendstils mit modernen Annehmlichkeiten.

ibis Bayeux Port-en-Bessin

Top gelegen, befindet sich das Hotel nahe der berühmten D-Day-Landungsstrände in der Normandie ganz in der Nähe von Bayeux und dessen mittelalterlichen Straßen, der Kathedrale und dem „Teppich von Bayeux“. Das Hotel wurde kürzlich neugestaltet und zelebriert mit seinem Design den Charme des Fischerdorfes Port-en-Bessin. Neben den neuen öffentlichen Bereichen mit Frühstücksrestaurant und Bar bietet das ibis Bayeux Port-en-Bessin auch eine Fahrradaufbewahrung sowie eine -Reparaturstation, was es zum praktischen Zwischenstopp für Biker macht.



Copyrights © Nicolas Barbanchon

UNAUFGEREGTER *Luxus*

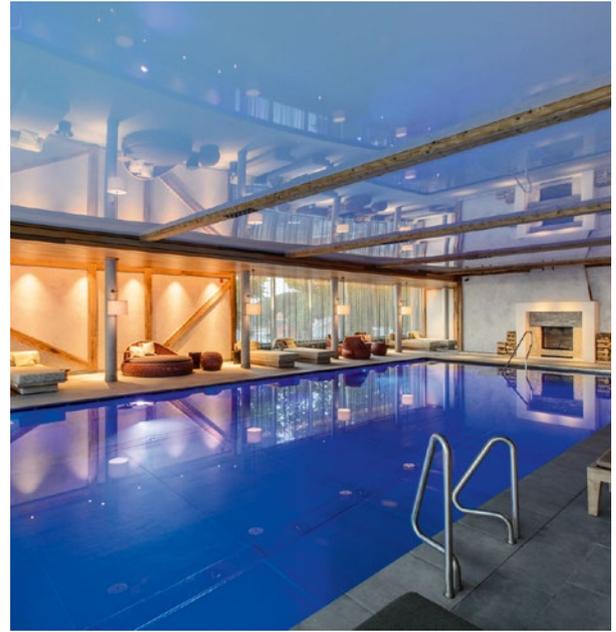


DIREKT AN DER FÖRDE, MIT BLICK AUF DIE DÄNISCHE KÜSTE,
LIEGT „DAS JAMES“ - EIN FÜNF-STERNE- SUPERIOR-HOTEL,
DAS INTERNATIONALEN LUXUS MIT HANSEATISCHER
GELASSENHEIT VERBINDET.

Copyrights © DasJames, Silke Kurtz, Marc-Oliver Schulz/Büro Korb

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2020 empfängt das Hotel seine Gäste in einem denkmalgeschützten Backsteingebäude im maritimen Hafenviertel Sonwik. Die 81 Zimmer – vom Doppelzimmer bis zum Penthouse – sind individuell gestaltet und zeichnen sich durch farbenfrohen Urban Chic mit britischen Elementen aus. Auf drei Etagen und rund 2.000 Quadratmetern entfaltet sich das mit dem DACH Spa Award ausgezeichnete SPA „Five Senses“. Über einen Skywalk mit dem Badehaus verbunden lädt es zum Innehalten und Entspannen ein. Herzstück ist das orientalische Hamam – eine moderne Interpretation traditioneller osmanischer Reinigungsrituale.

Die Saunalandschaft des „Five Senses“ ist Rückzugsort für alle Sinne. Gäste haben die Wahl zwischen klassischer Finnsauna, Biosauna und Family-Sauna. Ein weiteres Highlight ist der 21 Meter lange Rooftop-Pool mit Blick auf die Flensburger Förde und die dänische Küste. Das Spa-Restaurant „The Roof“ serviert frische À-la-carte-Snacks in entspannter Atmosphäre direkt am Pool. Im Ibiza-inspirierten Family-Spa auf einer eigenen Etage finden Familien auf 400 qm gemeinsame Entspannung: Ein beheizter Kinderpool, eine Familiensauna, großzügige Loungebereiche und eine Family-Kitchen mit integrierter Kletterwand laden zum Verweilen ein.



Genussvielfalt

Nach einem entspannenden Besuch im „Five Senses“-Spa haben Gäste im „Das James“ die Möglichkeit, den Abend mit einem variantenreichen Dinner zu krönen. „Das Grace“ ist mit einem Guide MICHELIN-Stern und einem Grünen Guide MICHELIN-Stern für gelebte Nachhaltigkeit sowie drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Serviert wird eine saisonale Küche, zubereitet aus Zutaten von der hauseigenen „James Farm“ – zum Genießen in stilvollem Ambiente mit Blick auf den Yachthafen. Im „MINATO“ genießen Gäste authentische japanische Küche, etwa mit dem „James Sushi Menü“ oder dem „Omakase“-Überraschungsmenü, das von der japanischen Sushikünstlerin Hiroko Suzuki saisonal neu interpretiert wird.

Im britisch inspirierten Ambiente des Restaurants „James Farmhouse“ ist Frontcooking mit einem Farm-To-Table-Konzept angesagt. Saisonale Klassiker, edle „Cuts“ von der James Farm sowie das gesellige Tischbuffet offerieren eine abwechslungsreiche Auswahl für jeden Geschmack. Das „The Roof“ ist das Spa-Restaurant des Hotels. Frische À-la-carte-Snacks werden in entspannter Atmosphäre direkt am Pool serviert. Die hoteleigene „James Farm“ ist der Hoflieferant für Eier, Milchprodukte, Käsespezialitäten und Fleischerzeugnisse. Die enge Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Köchen ermöglicht es, frische, nachhaltige Produkte direkt aus der Region in die Hotelküche zu bringen.

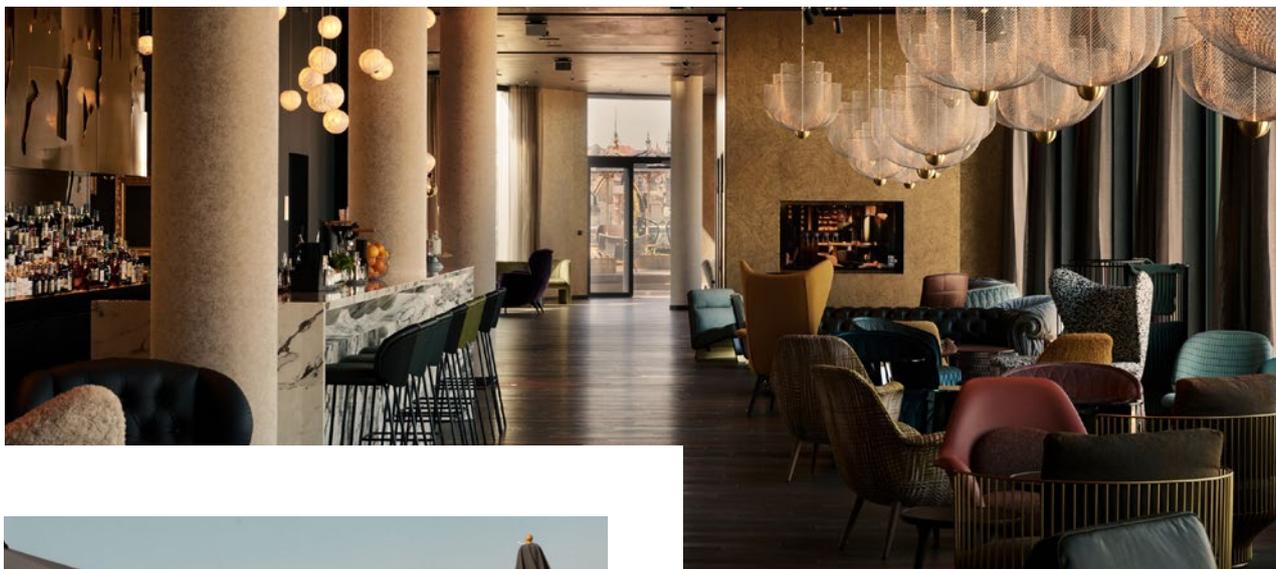
www.dasjames.com



STYLISCH WOHNEN IN PRAG



MITTEN IM LEBENDIGEN ZENTRUM VON PRAG LIEGT DAS THE CLOUD ONE PRAG – EIN ORT, AN DEM SICH URBANES LEBENSGEFÜHL, DURCHDACHTES DESIGN UND LOKALE INSPIRATION VERBINDEN.



Das Haus - eine neue Marke der Motel One Group, schafft ein Hotelerlebnis, das über eine klassische Unterkunft hinausgeht. Gäste erwartet eine stilvolle Kombination aus zeitgenössischer Architektur, regionaler Kunst und nachhaltiger Ausstattung. Das „The Cloud One“ Prag ist dabei nicht nur ein

Rückzugsort nach einem Tag in der Stadt, sondern auch ein Ort der Begegnung und des Genusses ob in der Lounge, auf der Terrasse oder in einem der 382 Zimmer. Die Marke hat es sich zum Ziel gemacht, die Einzigartigkeit jeder Stadt bereits im Hotel spürbar zu machen. So beginnt auch das Erleben Prags unmittelbar im Hotel und lässt Gäste mühelos in die Stadt eintauchen. Hochwertiges Design schafft ein unverwechselbares Ambiente, wiederkehrende Events und ein ausgewähltes F&B-Angebot tun ihr Übriges, um das Erlebnis perfekt zu machen. Und dies funktioniert bei unserem Besuch bestens. Die Bar wird schon am frühen Nachmittag zum Ort der Begegnung - die weitläufige Dachterrasse lädt zum Chillen ein. magen an die Kunst des Genusses - in jeder Facette.“



Historischer Charme trifft Moderne

Im Erdgeschoss des Hotels wird die Prager Geschichte durch den Charme alter Gebäude und trendiger Cafés modern interpretiert. Der farbenfrohe Eingangsbereich wirkt warm und einladend, während dunkle Natursteinböden einen Kontrast schaffen. Leuchten der renommierten tschechischen Marke BROKIS setzen durch ihre einzigartigen Formen individuelle Akzente, während die Kunst von Renata Kudlacek an der Rezeptionsrückwand einen wahren Blickfang liefert. Auf kunstvolle Art und Weise hat die gebürtige Tschechin Sehenswürdigkeiten, eigene private Fotografien und historisches Bildmaterial mit Blumenmotiven kombiniert. Dadurch entstanden lebendig bunte Collagen, die die Vielfalt der Stadt symbolisieren. Elegante, aber lässige Lounge Möbel runden das Ambiente ab. Im Erdgeschoss befindet sich zudem ein Concept Store sowie ein Meetingraum mit Platz für bis zu acht Personen für entspanntes und ungestörtes Arbeiten. Das Interieur von namhaften Marken präsentiert sich hochwertig. Man sieht und spürt, dass auf Qualität großer Wert gelegt wurde.

Genuss aus der Region

In der Cloud One Wine Bar & Lounge in der 6. Etage tauchen gedämpfte Töne den Raum in eine gemütliche und stylische Atmosphäre. Morgens erinnert

das Design der Kaffeestation an das markante Eingangstor des Geburtshauses von Franz Kafka – abends verwandelt sich die Lounge in eine pulsierende Bar mit einer erstklassigen Auswahl an Cocktails und regionalen Snacks. Hinzu kommt ein begrünter Außenbereich, der über 100 Sitzplätze umfasst und einen schönen Blick auf Prag bietet. Jeden Donnerstag legt hier ein DJ zu den „Sounds in the Cloud“ auf. Gäste kommen unter anderem in den Genuss von rund 50 kuratierten Weinen, wovon ein Großteil aus tschechischen Weinregionen stammt. Auch lokale Köstlichkeiten wie ein Pastrami Sandwich mit Fleisch von einer lokalen Metzgerei oder eine Käseplatte mit Zutaten von einem lokalen Ökobauernhof finden sich auf der Snackkarte. Die Bar, die eine Vielzahl an klassischen und eigenen Cocktails anbietet, beeindruckt durch ein goldenes Segel, welches eine Referenz an die Silhouette von Prag und den majestätischen Fluss Moldau darstellt. Ein weiterer Eyecatcher der Bar ist die Illustration der Pragerin Barbara Idesova. Sie hat die Wahrzeichen der Stadt in ihrem eigenen dekorativen Stil erstellt und sich dabei von Natur, Sonne, Musik, Meditation, Mythen und Abenteuern inspirieren lassen.

Die Zimmer sind um eine Spur geräumiger als die Pendants in den Motel One - Häusern - zumindest kommt es einem so vor. Zudem sind sie mit sehr guten Betten ausgestattet, die man sonst nur in höherpreisigen Häusern genießen kann. Fußbodenheizung, Klimaanlage, Flatscreen TV runden das Gesamtbild ab. Das gesamte Hotel wird zu 100 Prozent durch Ökostrom betrieben und sämtliche Pflege- und Kosmetikprodukte sind Bio-zertifiziert.

FAZIT: Eine neue, junge Marke, sehr trendy, die sich ganz sicher sehr schnell erfolgreich etablieren wird. Der Zeitgeist wird hier bestens interpretiert, die Qualität der Produkte, die angeboten werden ist, sehr hoch.

Hotel&Design Bewertung

| | |
|--------------|---------|
| Architektur: | ★ ★ ★ |
| Design: | ★ ★ ★ ★ |
| Kulinarik: | ★ ★ ★ ★ |
| Service: | ★ ★ ★ ★ |

www.the-cloud-one.com

DAS TITANIC GENDARMENMARKT BERLIN *feiert* ~

SEIT DER ERÖFFNUNG IM JAHR 2015 HAT SICH DAS
STILVOLLE LIFESTYLE-HOTEL IM ZENTRUM DER HAUPTSTADT
ALS FESTE GRÖSSE IN DER BERLINER HOTELLANDSCHAFT ETABLIERT.





www.titanic.com.tr/de/titanic-gendarmenmarkt-berlin

Das Hotel befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude, das einst als Kostümmagazin der Staatsoper diente. Heute vereint es klassische Berliner Eleganz mit zeitgemäßem Design und urbanem Flair. In den vergangenen zehn Jahren hat sich das TITANIC Gendarmenmarkt Berlin zu einem Haus mit individuellem Charakter entwickelt. Gäste schätzen die besondere Atmosphäre, den persönlichen Service und die hochwertige Ausstattung – vom großzügigen BeFine Sports & Spa Club mit traditionellem türkischen Hamam bis zum renommierten Beef Grill Club by Hasir. Das Hotel setzt auf ein stimmiges Gesamtkonzept, das Qualität, Authentizität und Individualität in den Mittelpunkt stellt.

Durchdachtes Design

Der Ballsaal des Hauses bildet das architektonische und funktionale Zentrum. Mit seiner imposanten Raumhöhe, den großflächigen Spiegelwänden

und einem durchdachten Lichtkonzept bietet er einen stilvollen Rahmen für anspruchsvolle Veranstaltungen. Die Verbindung klassischer Architektur mit moderner Veranstaltungstechnik ermöglicht ein professionelles Umfeld für Galas, Hochzeiten und Business-Events gleichermaßen.

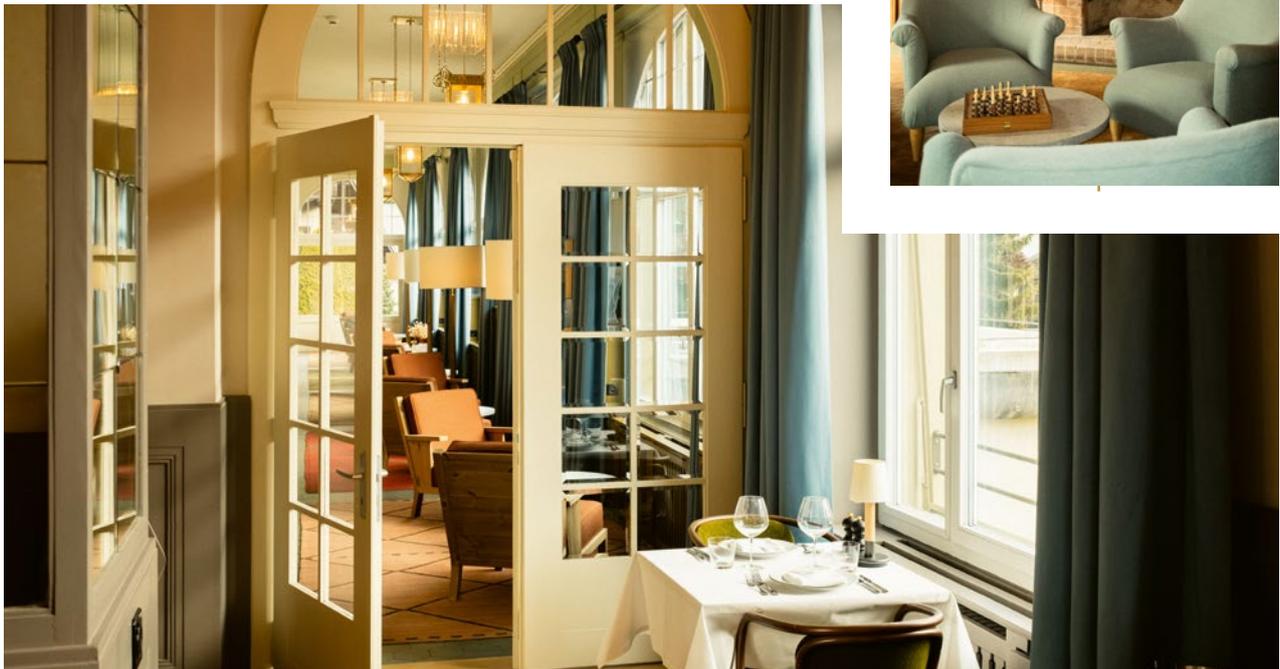
„Das TITANIC Gendarmenmarkt Berlin ist für uns weit mehr als ein Hotel – es ist Teil unserer Familiengeschichte. Dieses Jubiläum erfüllt uns mit großem Stolz und Dankbarkeit“, sagt Aytaç Aygün, Geschäftsführer TITANIC Hotels Berlin. Zum 10-jährigen Bestehen sind zahlreiche Jubiläumsaktionen geplant – darunter saisonale Angebote im Beef Grill Club by Hasir, exklusive Spa-Specials sowie besondere Arrangements für Übernachtungen und Events. „Wir sind stolz auf das, was wir in den vergangenen zehn Jahren gemeinsam mit unserem Team, unseren Partnern und den Gästen aufgebaut haben – einen Ort, an dem Berliner Eleganz und echte Gastfreundschaft tagtäglich erlebbar sind“, so Ralph Alsdorf, Director of Operations TITANIC Hotels DACH.

Beaumier

FEIERT DEBÜT IN DER SCHWEIZ



DAS GRAND HOTEL
BELVEDERE IN WENGEN
ÖFFNETE OFFIZIELL SEINE
TÜREN.





Als erstes Haus der französischen Beaumier Gruppe in der Schweiz steht es für eine neue Interpretation alpiner Gastfreundschaft – stilvoll, naturnah und tief verwurzelt in der Geschichte seiner Umgebung. 90 vollständig renovierte Zimmer und Suiten greifen mit maßgefertigten Möbeln, natürlichen Materialien und zeitgemäßem Design das alpine Erbe der Region auf – stets mit Blick auf die majestätische Jungfrau.

Das lokale Erbe

Die Architektur des Hotels trägt die Handschrift der Schweizer Büros Complete Works, Crausaz Tremblay und Clavien & Associés. In respektvoller Auseinandersetzung mit dem lokalen Erbe entstand ein nachhaltiges Konzept, das Heimat- und Jugendstilelemente ebenso integriert wie klare, moderne Linien. Kulinarisch spielt das Grand Hotel Belvedere auf mehreren Ebenen: Die Brasserie Belvedere serviert alpine Klassiker in raffinierter Ausführung – von Rösti mit Kaviar bis zu geröstetem Blumenkohl mit Schwarzwald-Miso. Im legeren Restaurant Waldrand steht die unprätentiöse, bodenständige Alpenküche im Mittelpunkt: mit Älplermagronen, Heidelbeertorte und weiteren



regionalen Spezialitäten. Bars mit englischem Flair und die Sonnenterrasse mit BBQ, Live-Musik und Fondue runden das Erlebnis ab.

Wohlbefinden auf höchstem Niveau

Der neu geschaffene Spa-Bereich mit Innen- und Außenpool, Sauna, Dampfbad und exklusiven Behandlungen mit Produkten von Susanne Kaufmann bietet Rückzug und Regeneration – mit Blick auf die Berge und umgeben von den Gärten und Wäldern des Hotels.

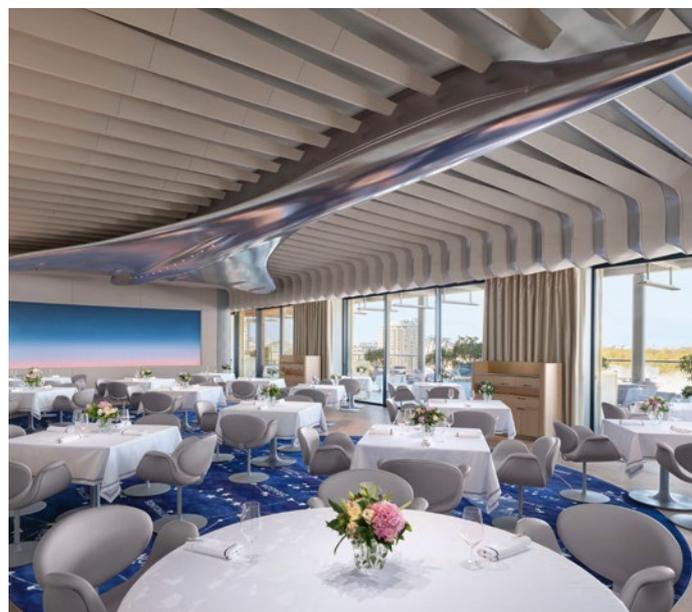
www.beaumier.com

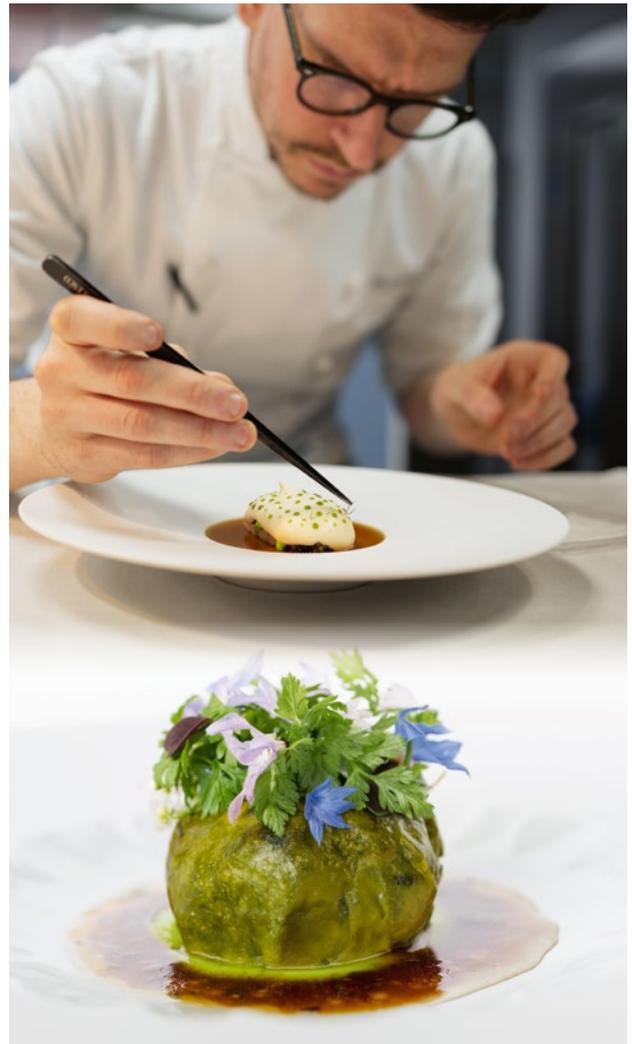
EIN BESONDERER *Genuss*

THE PENINSULA LONDON
PRÄSENTIERT DAS
„A MICHELIN-STARRED STAY“-
ANGEBOT.

The Peninsula London freut sich, die Veröffentlichung seines exklusiven „A Michelin-Starred Stay“- Angebots bekannt zu geben. Gäste können sich einen luxuriösen Aufenthalt von einer Nacht im The Peninsula London gönnen, der durch einen Besuch des exquisiten Zwei-Michelin-Sterne-Restaurant im Brooklands by Claude Bosi ergänzt wird. Ein unvergesslicher Abend mit Service und Küche von Weltklasse, bei dem der renommierte Chefkoch Claude Bosi und Küchenchef Francesco Dibenedetto ein Degustationsmenü präsentieren, das mit Leichtigkeit und charakteristischem Flair das Beste aus britischen Produkten zelebriert. Nach dem Essen braucht man sich keine Gedanken über die Heimreise zu machen – man kann einfach einen kurzen Spaziergang zurück in den Komfort seines luxuriösen Peninsula-Zimmers oder seiner Suite machen.

Die Preise für dieses exklusive Angebot beginnen bei £1250 für die Einzelbelegung und £1400 für die Doppelbelegung.





The Peninsula London

The Peninsula London befindet sich in idealer Lage im Herzen von Belgravia, mit Blick auf Hyde Park Corner und Wellington Arch, und ist eine der prestigeträchtigsten Adressen der Stadt. Das neu errichtete Hotel, dessen makellostes Design mit den umliegenden historischen Gebäuden harmoniert, liegt nur wenige Minuten von den berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Stadt entfernt, darunter die drei königlichen Parks, der Buckingham Palace, Harrods und Big Ben. Die 190 lichtdurchfluteten Gästezimmer und Suiten wurden von Peter Marino exquisit gestaltet. Zu den Veranstaltungsräumen gehören mehrere Weltklasse-Restaurants und Bars, darunter das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Brooklands by Claude Bosi, das idyllische Peninsula Spa & Wellness Centre und eine luxuriöse Einkaufspassage.





Hereinspaziert INS NEUE STADTHOTEL

IM HERZEN DER WIENER INNENSTADT WURDE NUN EIN NEUES KAPITEL AUFGESCHLAGEN. DAS PALAIS MAILBERGER HOF, EIN BAROCKES JUWEL MIT EINER GESCHICHTE, DIE BIS INS JAHR 1452 ZURÜCKREICHT, WURDE NACH AUFWENDIGER RENOVIERUNG NEU ERÖFFNET.

Als 18. Haus der Schieher- Hotels verbindet das Stadt-Refugium historische Eleganz mit modernem Komfort – und setzt dabei auf typisch wienerischen Charme. Verantwortlich für die Umgestaltung ist das renommierte Wiener Architekturbüro BWM Designers & Architects, das dem Palais seine unverkennbare Handschrift verliehen hat. Barocke Details treffen auf Minimalismus und mo-

derne Ästhetik. Zwischen kunstvollem Stuck und Wiener Geflecht entsteht ein Ambiente, das zeitlose Eleganz mit einem Gefühl von Zuhause inmitten der pulsierenden Hauptstadt vereint. Für absolute Ruhe und Erholung sorgt der geschlossene und begrünte Innenhof – abgeschirmt von den Geräuschen der umliegenden Gassen. Eine echte Rarität, die man in Wien zu schätzen weiß.

Wiener Charme im neuen Kleid

„Unser Hotel Palais Mailberger Hof steht als neues Stadthotel im denkmalgeschützten Kleid für jenen Qualitätstourismus, den Wien und die Wiener sich wünschen. Wir sind ein einmaliger Rückzugsort für all jene Gäste, die in das historische, das kulturelle und auch das zeitgenössische Leben in unserer Stadt voll eintauchen und jeden Tag wieder zu uns, in ihr entspanntes Refugium mit Champagner-Bar, heimkehren möchten“, beschreibt Alexander Schiehser, Kreativkopf und Namensgeber von Schiehser Hotels das Konzept. Das Palais Mailberger Hof verfügt über 50 individuell gestaltete Zimmer, die nicht nur modernen Komfort, sondern auch Handwerkstradition aus Österreich bieten und inszenieren. Das sieht man an den stuckbesetzten Decken oder dem verbliebenen, jahrhundertealten Kachelofen, der in der exklusiven Suite des Hotels seinen Platz gefunden hat. Zu den besonderen Highlights zählen die exklusive Champagner-Bar von Veuve Clicquot, die zum Verweilen und Genießen einlädt, sowie ein kleiner, aber feiner Saunabereich, der die Erholung nach einem aufregenden Tag in der Donaumetropole garantiert.



Ein Palais mit Geschichte

Das Palais, einst Teil der Mailberger Kommende und seit rund 250 Jahren im Besitz des Malteser-Ordens, ist heute ein denkmalgeschütztes Schmuckstück der Wiener Baukunst. Mit seinem ruhigen Innenhof, der die geschäftige Innenstadt ausblendet, und seiner zentralen Lage - nur wenige Schritte von Wiens kulturellen Highlights entfernt, präsentiert sich das Hotel als Oase inmitten der Metropole. Mit seiner Mischung aus Tradition, Design und Wiener Gastfreundlichkeit wird das Palais Mailberger Hof ein einzigartiger Neuzugang unter Wiens Hotels unter der Handschrift von Alexander Schiehser, der auf persönliches Engagement und Authentizität setzt.



www.mailbergerhof.at

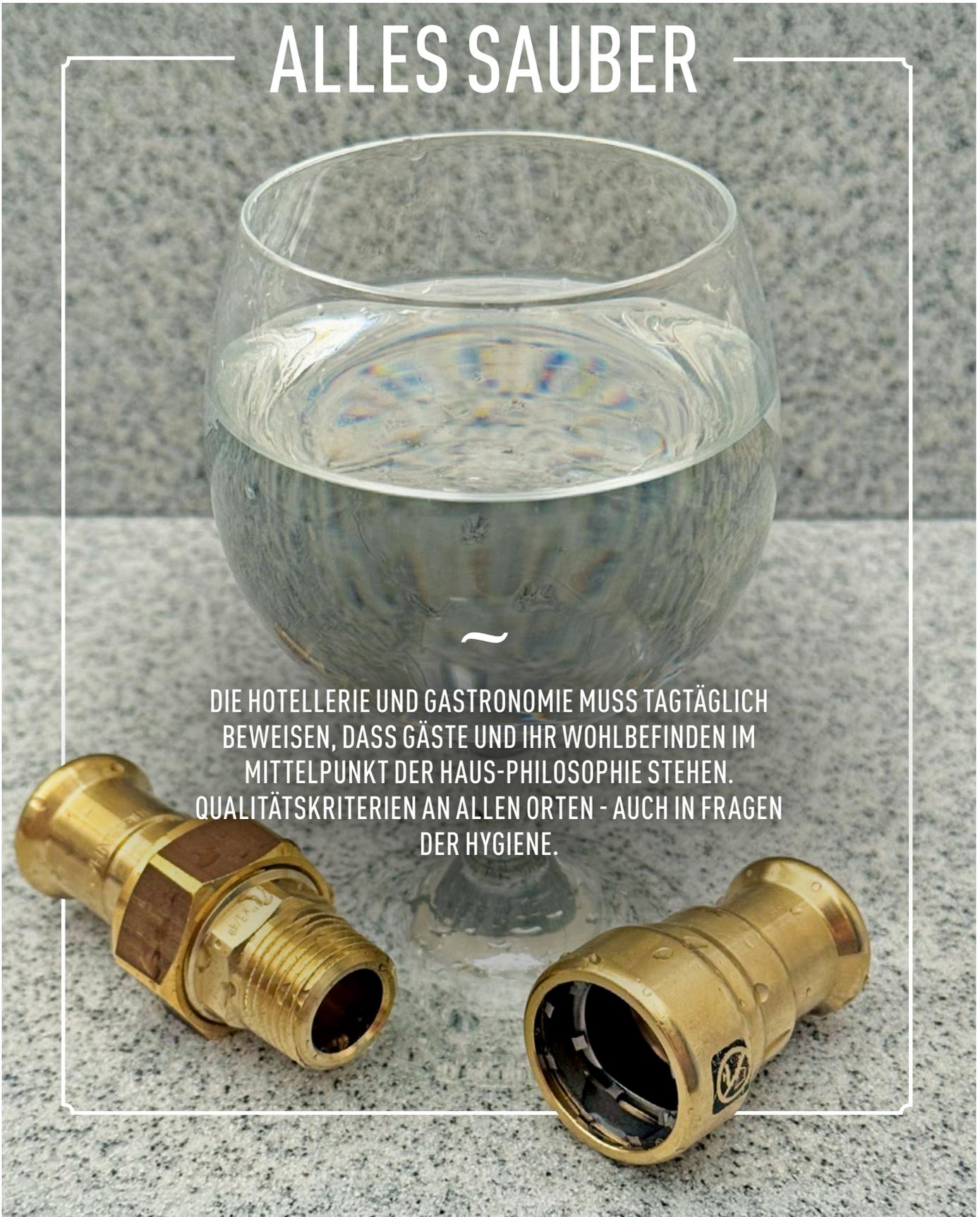
Hotel&Design Bewertung

| | |
|--------------|-------|
| Architektur: | ★★★★★ |
| Design: | ★★★★★ |
| Service: | ★★★★★ |

Fazit: Eine sehr gelungene Neuinterpretation eines Hoteljuwels mitten in der Stadt. Unaufgeregter Luxus in altherwürdigen Mauern. Hohe Materialqualität und ein zurückgenommenes, aber sehr durchdachtes Design kreieren einen Wohlfühlort der besonderen Art.

HYGIENE

ALLES SAUBER

A photograph of a clear glass filled with water, sitting on a grey stone surface. In the foreground, two brass faucet aerators are lying on the surface. The glass is framed by a white line. A small white tilde symbol is centered below the glass.

DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE MUSS TAGTÄGLICH BEWEISEN, DASS GÄSTE UND IHR WOHLBEFINDEN IM MITTELPUNKT DER HAUS-PHILOSOPHIE STEHEN. QUALITÄTSKRITERIEN AN ALLEN ORTEN - AUCH IN FRAGEN DER HYGIENE.

Hygiene im Radisson Hotel Graz

Tagungsgäste und begeistert mit Top-Wohlfühlstandards in zeitlosem Design. In Sachen Reinigung & Hygiene setzt Hoteldirektor Matthias Guttenger auf einen externen Profi: ASE Facility Services. Und dieser wiederum vertraut auf die Expertise von hollu.

„P-Free“ macht den Unterschied

Stellen Sie sich eine Welt vor, in der Ihre Reinigungslösungen nicht nur hervorragende Ergebnisse liefern, sondern auch unsere Umwelt für zukünftige Generationen schützen und gleichzeitig Aufwand und Kosten minimieren! Mit der innovativen Ergänzung des Programms durch SMARTPOWER Clean bringt Ecolab gleich zwei neue Produkte auf den Markt. Sie sind zu 100 Prozent frei von Chlor, EDTA, Phosphat und Phosphonat. Damit setzen sie neue Maßstäbe in Nachhaltigkeit und Effizienz und erfüllen die zukünftigen Anforderungen von phosphonatfreiem Abwasser.



Berufskleidung im Rundum-Service

Bequemer Sitz, professioneller Look und zertifiziert nach DIN 10524 – Die eigenentwickelte Hygienekleidung ‚Move Clean‘ wird vom Textildienstleister Mewa im Rundum-Service angeboten. Die Berufskleidung ‚Move Clean‘ erfüllt alle hygienischen Anforderungen für den Arbeitsplatz in der Lebensmittelproduktion und im Handel. Die Kollektion besteht aus Bundjacke, Bundhose, Latzhose und Arbeitsmantel. Die Hosen gibt es mit und ohne Taschen. Beim Mantel ist ein spezielles Damenmodell aus einem leichteren Gewebe erhältlich. Auch hier kann die Trägerin wählen, ob sie Seitentaschen möchte oder nicht.

Trinkwasserhygiene

Trinkwasser ist ein unverzichtbares Gut und unterliegt strengen Anforderungen an Qualität und Hygiene. Das gilt auch für die verwendeten Werkstoffe. Werkstoffe für Rohre und Fittings müssen daher zuverlässig, langlebig und korrosionsbeständig sein – sowohl im Neubau als auch bei der Sanierung. Zudem dürfen sie keine Stoffe an das Wasser abgeben, die Geschmack, Geruch oder die mikrobiologische Qualität beeinträchtigen. SANHA bietet als europäischer Hersteller praxisgerechte Lösungen aus hochwertigen Materialien. Neben Rohrleitungssystemen aus Edelstahl und Kupfer produziert SANHA bereits seit 2009 Fittings aus bleifreier Siliziumbronze (CuSi, CW724R). Damit ist sichergestellt, dass kein Bleieintrag aus der Hausinstallation ins Trinkwasser erfolgen kann.



PREMIERE IN MAILAND

HAGLEITNER PRÄSENTIERTE DIE AUTOMATISCHE TANKSTELLE FÜR REINIGUNGSROBOTER

In der professionellen Gebäudereinigung haben sich Reinigungsroboter etabliert. Für deren vollständige Autonomie fehlte bislang aber ein entscheidendes Puzzleteil: Reinigungsroboter sollten sich selbstständig mit Reinigungslösung versorgen. Hier setzt nun Hagleitner an.

Fotos: Hagleitner/Scheuringer



Harold Washington Library, Chicago, Illinois
Foto: Kelly

Autonome Bodenreinigung

Mit integral 2ROBOT präsentiert der österreichische Hygienehersteller das erste automatische Konzentrat-Dosiergerät für Reinigungsroboter – eine Art „Tankstelle“, die speziell für die Anforderungen der automatisierten Bodenreinigung entwickelt worden ist. Premiere feierte die Neuheit in Mailand auf der internationalen Reinigungsmesse ISSA-Pulire.

Prinzip Tankstelle

„Das Prinzip funktioniert ähnlich wie eine Tankstelle“, erläutert Geschäftsführerin Stefanie Hagleitner. „integral 2ROBOT übernimmt dabei die Rolle der Zapfsäule – allerdings für Reinigungslösung statt Treibstoff.“ Das Gerät ist an der Wand montiert und direkt mit der Wasserleitung verbunden: Wasser strömt so hinein und vermischt sich in der richtigen Dosierung mit dem Konzentrat. Die fertige Reinigungslösung fließt dann über einen Schlauch in die Dockingstation für den Roboter. Sobald dieser dort einfährt, tankt er automatisch die frisch angemischte Reinigungslösung – so ist der Roboter ohne manuellen Eingriff bereit für seinen nächsten Einsatz. Laut Hersteller funktioniert das System mit jeder handelsüblichen Dockingstation, die über einen Strom- und Festwasseranschluss verfügt.

Hochkonzentrat besonders ergiebig

Zum Dosiergerät gehört das passende Hochkonzentrat, das sich als besonders ergiebig erweist: Eine Kartusche reicht aus, um bis zu 130.000 Quadratmeter Boden zu reinigen – eine Fläche fast so groß wie achtzehn Fußballfelder.

Echtzeitdaten über Füllstand und Verbrauch

integral 2ROBOT informiert über Füllstand und Verbrauch; Sensoren messen beides, die Daten kommen digital in Echtzeit. Sie sind über eine App abrufbar. Das soll Transparenz bringen und den Ressourceneinsatz so wirtschaftlich wie möglich machen.

Hagleitner stellt das komplette System direkt am Muttersitz in Zell am See in Österreich her.



integral 2ROBOT ist das erste automatische Konzentrat-Dosiergerät für Reinigungsroboter. Der Hygienehersteller Hagleitner hat die Weltneuheit am 27. Mai 2025 in Mailand vorgestellt.

HAGLEITNER GESTALTET HYGIENE

Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, Kosmetik – dazu Spender, Dosiergeräte und Apps. Die Ware entsteht in Zell am See in Österreich. Hier hat Hagleitner den Stammsitz; hier wird geforscht, entwickelt und produziert. Zugleich gibt es Beratungs-, Verkaufs- und Logistikstätten, so agiert die Firma an 27 Standorten in zwölf europäischen Ländern. In 66 Ländern auf der Welt sind Erzeugnisse ferner über Partner verfügbar. Was Hagleitner bietet, zielt auf Betriebe und öffentliche Institutionen ab. An Konsumentinnen und Konsumenten richtet sich die Marke hagi.

Weitere Informationen unter
www.hagleitner.com

HOHE AUSZEICHNUNG

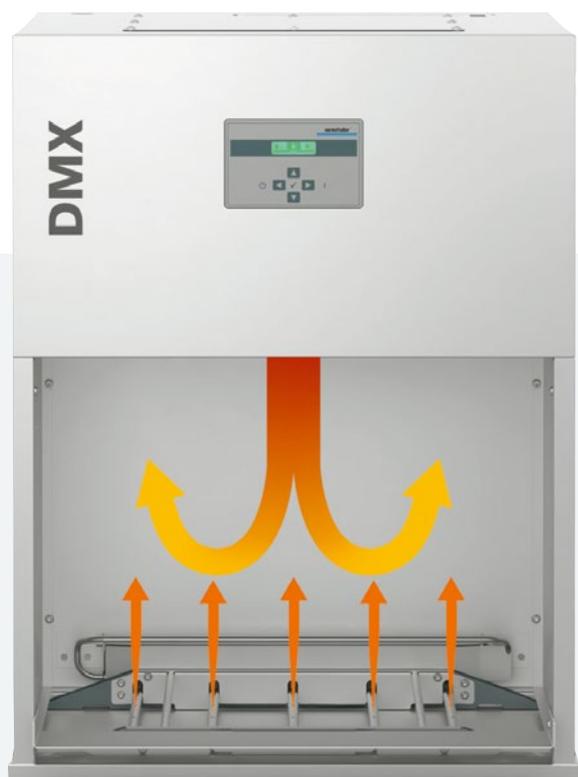
DAS TROCKNUNGSGERÄT DMX VON WINTERHALTER
WURDE VON DER FACHJURY DES KÜCHE
BEST PRODUCT GREEN AWARD IN DER KATEGORIE TECHNIK
MIT EINER BRONZEMEDAILLE AUSGEZEICHNET.



Der Einsatz von Mehrweggeschirr aus Kunststoff nimmt in der Gastronomie, vor allem in Schnellrestaurants, Imbissen, Schwimmbädern und Freizeitparks, weiterhin zu. Um die bestmögliche Trocknung zu erzielen, hat Winterhalter von Anfang an auf eine Systemlösung gesetzt - das effektive Zusammenspiel von Spülmaschine, Korb und speziell für Kunststoff entwickelte Spülchemie. Das Trocknungsgerät DMX stellt die vierte Komponente des Mehrwegsystems dar.



Patrick Mangelberger
Geschäftsführer Winterhalter Österreich.



Das Trocknungsgerät fürs Mehrwegspülen

Das Mehrweggeschirr wird in kürzester Zeit so perfekt getrocknet, dass es sofort ineinander gestapelt und verstaut werden kann – ganz ohne es nach dem Spülen noch an der Luft trocknen lassen zu müssen. Je nach Raumsituation und zur Verfügung stehendem Platz kann zwischen drei unterschiedlichen Gerätevarianten gewählt werden. „Immer mehr gastronomische Betriebe entscheiden sich für die Verwendung von nachhaltigem Mehrweggeschirr wie Becher, Bowls, Menüteller, Burger-Boxen und Eisbecher. Gesetzliche Regelungen zur Reduzierung von Einwegverpackungen oder die Minimierung von Glasbruch und das damit verbundene Verletzungsrisiko sind nur zwei Beweggründe dafür,“ erklärt Patrick Mangelberger, Geschäftsführer Winterhalter Österreich.

Bestmögliche Technologie

Um beim Mehrwegspülen eine bestmögliche Trocknung zu erzielen, hat Winterhalter von Anfang an auf eine Systemlösung gesetzt: das effektive Zusammenspiel von Spülmaschine, Korb und speziell für das Material Kunststoff entwickelter Spülchemie.

Um auch allerhöchste Ansprüche erfüllen zu können, wurde das Mehrwegspülssystem um eine vierte Komponente erweitert: das Trocknungsgerät DMX. Damit wird aus einem »sehr guten« Trocknungsergebnis ein »perfektes«. Denn die Restfeuchtigkeit ist so gering, dass es in der Praxis einer vollständigen Trocknung entspricht. Wenn Schnellrestaurants, Imbisse, Clubs, Freizeitparks, Strandbars, Schwimmbäder oder die Eventgastronomie also viel Kunststoffgeschirr im Einsatz haben, ein Korb nach dem anderen in die Spülmaschine geht und danach keine Zeit und kein Platz zum Lufttrocknen vorhanden ist, empfiehlt Winterhalter den Einsatz des neuen Trocknungsgeräts DMX. Das Trocknungsgerät besitzt eine obere und eine untere Trocknungseinheit. In der oberen Einheit leitet ein Umluftgebläse die Luft von oben auf das Spülgut. Auf diese Weise wird die Außenseite des Mehrweggeschirrs getrocknet. In der unteren Trocknungseinheit wird Frischluft mit Hilfe eines Druckgebläses in Luftverteilungsrohre geleitet. Von dort strömt die Luft von unten ins Innere des Spülguts und sorgt dafür, dass Hohlkörper wie Becher und Bowls auch innen perfekt trocknen. Je nachdem, wie hoch das Spülgutaufliegen ist und wie viel Zeit zur Verfügung steht, kann die Trocknung entweder mit Heißluft innerhalb von nur zwei Minuten erfolgen oder im energiesparenden ECO Programm mit Luft in Raumtemperatur.

Weitere Informationen unter
www.winterhalter.at



WOHNEN

LIVING *im Hotel*



DAS GÄSTEZIMMER SOLLTE IM IDEALFALL EIN GEFÜHL
VON „PRIVACY“ VERMITTELN. DER GAST SOLLTE SICH
WIE BEI SICH ZU HAUSE EINFACH WOHLFÜHLEN.

LUSINI



*Große Auswahl.
Starker Service.*

Ihr stressiger Alltag braucht einfache Lösungen.
Bei uns finden Sie alles – vom Besteck bis zum Stuhl.
Schnell, verlässlich, unkompliziert.

Entdecken Sie Vielfalt, die passt.

lusini.com



MASSVOLLES DESIGN



MASSGESCHNEIDERTE ÄSTHETIK

Edel, strahlend, opulent: Kronleuchter verkörpern seit jeher Eleganz und Wohlstand. Doch heute sind sie weit mehr als prachtvolle Blickfänge: Dank smarter LED-Lichttechnik mit steuerbarer Leistung haben sich ihre Anwendungsmöglichkeiten erweitert. Der französische Leuchtenhersteller Sammode bietet neben kunstvollen individuellen Lösungen nun auch eine fertig konfigurierte Kronleuchter-Kollektion an. Diese ist Teil der von Normal Studio designten Rohrleuchten-Kollektion Paname. Ob als stilvolle Ergänzung in Wohnräumen, in Entrées, Hallen oder sogar in Büros mit funktionaler Arbeitsbeleuchtung – Kronleuchter sind heute vielseitiger einsetzbar als je zuvor. Sowohl Design als auch Technik der Sammode-Rohrleuchten sind – einem Baukasten gleich – modular aufgebaut. Daraus entsteht ein großes Spektrum an Gestaltungsoptionen. Leuchten können als individuelle Elemente eines großen Ganzen genutzt werden oder zu maßgeschneiderten, kreativen



und immer wieder neuen, beeindruckenden Kronleuchter-Strukturen kombiniert werden. Mit seinen zeitgemäßen Kronleuchter-Versionen, die traditionelle oder moderne Eleganz, anspruchsvolle Ästhetik und zukunftsweisende, zuverlässige Technologie verbinden, setzt Sammode neue Maßstäbe in der Welt der Beleuchtung. Auch historische Architekturen können durch maßgeschneiderte Lichtkreationen bereichert werden. Beleuchtung in denkmalgeschützten Gebäuden benötigt besonderes Geschick, damit sie den Spagat zwischen dem Bewahren von historischem Charakter wie auch dem Kreieren einer Atmosphäre schafft. Die maßgeschneiderten Kreationen von Sammode erfüllen moderne Anforderungen an Energieeffizienz, Sicherheit und Funktionalität. Gleichzeitig werden sie zum gestalterischen Statement. Beispiele hierfür sind unter anderem das Restaurant Ducasse im historischen Schloss Versailles.

Cila

Elementar und sinnlich in Gestus und Anmutung erinnert die geschmeidige Kontur der Stuhlfamilie Cila von Arper an Stoffschichten, die einen Körper umhüllen. Die unverwechselbare Kurvensilhouette der Sitzschale lässt an elementare Bilder von Geborgenheit und Schutz denken. Mit einer breiten Palette an Oberflächen und Materialien bietet die Kollektion nahezu unendliche Gestaltungsmöglichkeiten. Die perfekte Lösung für jede Umgebung, die von Eleganz und Wärme geprägt ist. Cila ist mit zwei unterschiedlichen Sitzschalen als Stuhl oder als Sessel mit Armlehnen erhältlich. Die Stuhlversion bietet in den Ausführungen mit unbezogener Kunststoffschale, mit Sitzkissen oder mit Vollpolsterung große Flexibilität sowie eine Vielzahl von ästhetischen und funktionalen Konfigurationen.



Shaal

Shaal, ebenfalls von Arper, vereint anspruchsvolles Design mit kompromisslosem Komfort. Von der Idee einer angenehmen Umarmung inspiriert, bringt Shaal das warme, taktile Gefühl einer häuslichen Umgebung in jedes Raumkonzept. Die Kollektion überzeugt durch ihre modulare Flexibilität, die eine Vielzahl an Konfigurationen ermöglicht. Mit Eck- und Zentral-Modulen, Daybed, Chaiselongue und Hocker passt sich Shaal problemlos an jede Raumsituation an, ob im Wohn- oder Objektbereich. Die Schale aus massivem, gepolstertem und bezogenem FSC - zertifiziertem Holz umschließt die üppigen Polster und lässt die elegante Form über dem Boden schweben. Die Shaal-Kollektion bietet maximale Anpassungsfähigkeit.

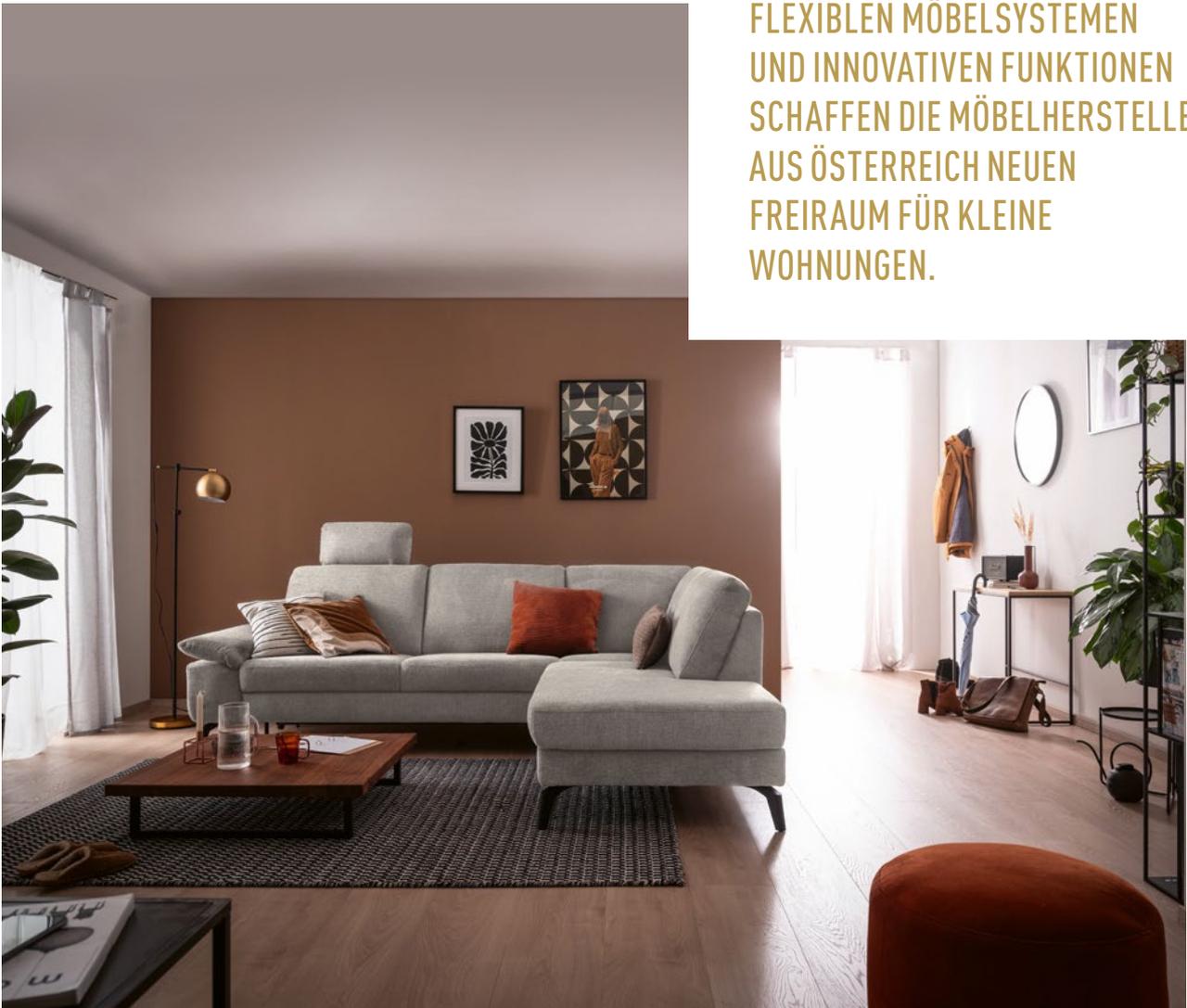
Nur wenige Gehminuten von den schönen Stränden des Mittelmeers entfernt liegt das Hotel „The Jaffa“ im gleichnamigen Stadtteil Tel Avivs.

Nach der Restaurierung durch den britischen Designer John Pawson und den einheimischen Architekten Ramy Gill ist „The Jaffa“ nun als Israels führendes Luxus-Lifestyle-Hotel bekannt. Im Inneren wurde es in einem hochwertigen, zeitgenössischen Stil eingerichtet. Mehr als 70 Thonet-Stühle ergänzen das dezent-luxuriöse Interior Design des Hotels. Im Restaurant „Golda's Delicatessen“ finden sich gleich zwei Klassiker: der gepolsterte Kaffeehausstuhl 214 P sowie der Bugholzbarhocker 204 P. Die dunkel gebeizten Stühle haben eine grüne Polsterung und bilden einen gekonnten Kontrast zu den hellen Böden und Betonwänden. In den Gästezimmern platzierte John Pawson ebenfalls Klassiker, diesmal jedoch aus Stahlrohr: Die Satztische B 97 b und einige Freischwinger S 533 L tragen zum Komfort der Hotelzimmer bei. In braunem Büffelleder integrieren sich die filigranen Sessel z. B. problemlos in die King -David- Luxussuite, die vornehmlich in zarten Erd- und Brauntönen gestaltet ist.



RAUMWUNDER AUS ÖSTERREICH

WOHNRAUM IST EIN HOHES GUT UND WIRD IMMER RARER. MIT INTELLIGENTER PLANUNG, FLEXIBLEN MÖBELSYSTEMEN UND INNOVATIVEN FUNKTIONEN SCHAFFEN DIE MÖBELHERSTELLER AUS ÖSTERREICH NEUEN FREIRAUM FÜR KLEINE WOHNUNGEN.



Dabei hilft der Trend zum offenen Wohnen. Ohne Wände und Türen verschmelzen die Wohnbereiche miteinander. Sie gehen fließend ineinander über und vermitteln ein großzügiges Raumgefühl. So trennt zum Beispiel ein Tresen die Kochzone ab und ersetzt den Esstisch. Parallel dazu können Strukturen leicht mit Farben und niedrigen Trennwänden geschaffen werden.



Erlaubt ist, was gefällt

Was früher bestimmten Zimmern zugeschrieben wurde, spielt sich heute in ein oder zwei Räumen ab. Party in der Küche, speisen im Wohnzimmer, kochen im Esszimmer oder arbeiten im Schlafzimmer – flexible Möbel zeigen sich insbesondere bei kleineren Grundrissen sehr vielseitig. Mit ein wenig Geschick werden sie zu Raumwundern und begeistern mit platzsparenden Lösungen. So verwandelt sich das Sofa in der Nacht zur Schlafstätte und lässt sich am Morgen mit wenigen Handgriffen wieder zusammenklappen. Hier ist sogar noch Platz für den Bettkasten, denn Stauraum ist in kleinen Wohnungen ein Must-have. Die variablen Möbel aus Österreich werten kleine Wohnflächen auf und zeigen ihr ganzes Potential auf minimalem Raum. Ob ein Schreibtisch, der sich aus dem Regal klappen lässt und gleichzeitig als Essplatz dient, oder aufklappbare Sofatische und ausziehbare Tische für die große Runde – Möbel mit mehreren Funktionen erleichtern den Alltag und sorgen für Ordnung.

Flexibel, wandelbar mit hohem Designfaktor

Die Möbel für raumübergreifende und fließende Architekturen profitieren von der Systemintelligenz aus Österreich. Denn hier steckt der Komfort im Detail. So bringen raffinierte Stauraumkünstler, Multimedialösungen bewegliche Container, funktionale Sekretäre und Beistelltische ins Spiel der Einrichtungsplanung. Dank der umfänglichen System- und Design-Expertise der Hersteller verwandeln sich Möbel made in Austria in elegante Allrounder, die in nahezu allen Wohnbereichen einsetzbar sind. Sie benötigen wenig Platz und punkten mit Multitasking-Talenten. So richten zum Beispiel flexible Design-Regalsysteme nicht nur das Wohnzimmer formschön ein, sondern punkten auch in der Küche mit Stauraum, auf Wunsch mit oder ohne Türen. Anbaukonzepte lassen sich nach Maß planen, und auch das kleinste Sofa überrascht mit wohltuenden Extras wie elektrisch verstellbaren Relaxfunktionen, variablen Höhen bzw. Tiefen der Sitzfläche und zahlreichen Ausführungen in Material und Größen. So sind Sofas und Loungesessel längst nicht mehr nur zum Sitzen, sondern schaffen auf wenig Raum heimelige Rückzugsmöglichkei-



ten. Sogar im Homeoffice wird es wohnlich. Ob mobile Work-Stations auf Rollen, bewegliche Caddys oder der Schreibtischklassiker Sekretär – hier treffen Arbeit und Wohlfühlen aufeinander.

Nachhaltige und smarte Einrichtungsideen

Die Möbelhersteller aus Österreich haben sich auf modulare Systeme, durchdachte Einrichtungskonzepte und wandlungsfähige Designlösungen spezialisiert. Gleichzeitig vereinen sie Themen wie Nachhaltigkeit, Handwerkskunst und Wohngesundheit mit recycelbaren Werkstoffen und organischen Formen. Auf diese Weise entstehen multifunktionale Raumplanungen und Einrichtungen, die mit hoher Qualität und innovativen Techniken ebenso überzeugen wie mit ökologischen Standards und langlebigen Produkten aus der Region.

OUTDOOR

DESIGN FÜR DEN *Garten*



DIE ERSTEN INTENSIVEN SONNENSTRAHLEN
MACHEN LUST, DAS LEBEN RAUS INS FREIE ZU VERLEGEN.
BEQUEME SITZ- UND LIEGEMÖGLICHKEITEN
SORGEN DAFÜR, DASS GÄSTE DEN SOMMER
IN VOLLEN ZÜGEN GENIESSEN KÖNNEN.



Kuratiert von: Daniela de Cillia

Enjoy the good life - ob beim Sonne tanken, mit einem guten Buch oder beim ersten Aperol Spritz. Fatboy bringt mit der neuen, edlen Variante des modularen Lounge-Sets Royal Paletti oder mit der Fred`s collection Komfort, gutes Design und eine Menge Spaß in den Außenbereich. Her mit den erfrischenden Outdoor-Möbeln, die mit klaren Linien oder ausladenden Volumina, in klassischen Tönen oder frischen Farben, einfarbig oder gestreift sowie mit fantasievollen Details erfreuen. Ikonen mit verspieltem Touch, die stets Fatboys lebensbejahende Philosophie verkörpern: „Design with a Smile.“

Modulare Ästhetik

Als vollständig modulares System, das schnell und ohne Werkzeug montiert werden kann, bietet Ralik von Arper unzählige Gestaltungsmöglichkeiten für jeden Bedarf. Die Module verfügen über L-förmige Beine aus recyceltem und recycelbarem postindustriellem Polypropylen. Dadurch scheinen sie über dem Boden zu schweben, was ihnen eine leichte und skulpturale Anmutung verleiht. Optional können die Sitzmodule nun auch mit einem oder zwei integrierbaren Beistelltischen ergänzt werden. Die Kollektion besteht aus sechs Sitzmodulen mit abnehmbaren Bezügen, die einzeln oder in modularen Konfigurationen eingesetzt werden können. Ralik ist für den Außenbereich geeignet: Die zwischen der Polsterung und den Bezügen integrierte zusätzliche Materialschicht gewährleistet die Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit der Module bei Verwendung im Freien.



Eine Kollektion, vier Jahreszeiten

Die Kollektion „Thonet Outdoor“ umfasst ausgewählte Stahlrohrentwürfe – darunter die Freischwinger S 33 und S 34 von Mart Stam, den Beistelltisch B 9 oder den Loungesessel S 35 von Marcel Breuer sowie den Freischwinger S 533 von Ludwig Mies van der Rohe. Dank einer speziellen Oberflächentechnologie sind sie auch im Außenbereich witterungsbeständige Begleiter. Die Modelle sind flexibel einsetzbar und können mit passenden Polsterauflagen oder Kissen kombiniert werden. So bieten die Möbel in allen Jahreszeiten besonderen Komfort – ob drinnen oder draußen.



VON STADEL ZU STADEL

TEIL II



IN DIESER AUSGABE ZEIGEN WIR AM BEISPIEL EINES KLEINEN BESTEHENDEN LÄNGSSTADELS IN NIEDERSULZ DEN KONZEPTIONELLEN ENTWURFSANSATZ VON ZWEI STUDENT*INNEN-PROJEKTEN, DIE IHREN FOKUS BEWUSST AUF DAS LANDLEBEN RICHTEN UND DIE QUALITÄT DES WEINVIERTELS INS PROJEKT EINBEZIEHEN.



Rausch & Radl nimmt das Weinviertel wörtlich und entwirft ein frisches, junges Konzept mit zeitgemäßer Umsetzung, während Pipifein in Erinnerung an den guten alten Bauernhof den Gast über das Frühstücksei zum nachhaltigen Verweilen im Stadel einlädt. Beide Konzepte öffnen die Stadel-tore zu einem Ort des temporären Wohnens und der Nahversorgung. Die Überlegungen sind prototypisch als Netzwerk zum Erhalt dieser einzigartigen Gebäudetypologie geplant! Die Aneinanderreihung der Stadel, die ein Sinnbild einer niederösterreichischen Kulturlandschaft sind, sollen als Upcycling-Projekt auf diese Weise für einen sanften Tourismus genutzt werden. 20 Stadelentwürfe der NDU-Studierenden liegen uns als Rechercheergebnis vor, die von Martina Küng-Fürlinger, Neil Harkess und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden und in den Ausgaben 2-5.2025 H&D

exemplarisch vorgestellt werden. Eine Ausstellung im Weinviertler Museumsdorf Niedersulz zeigt bis 27.07.2025 die Entwürfe der NDU- Student*innen.

Pipifein

Der Stadel Pipifein, ein Projekt von Anna Zellhofer und Marlene Lechner, richtet sich an junge gesellige Gäste, die von April bis Oktober eine temporäre Unterkunft im Stadel als Auszeit inmitten des Weinviertels suchen. Dabei steht ein einfacher, naturnaher Lebensstil im Mittelpunkt. Das Konzept sieht vor, den Stadel mit einfachen, nachhaltigen Materialien umzubauen, die die Verbindung zur Natur und zum regionalen Handwerk unterstreichen. Anstelle luxuriöser Ausstattung soll ein reduziertes, gemütliches Ambiente geschaffen werden, das durch

seinen Charme und seine Authentizität überzeugt. Ein besonderes Highlight des Stadels ist der integrierte Hühnerstall. Die Hühner haben dort genügend Raum, um sich frei zu bewegen, und tragen mit ihrem lebendigen Treiben zur charmanten Atmosphäre bei. Trotz der Abgrenzung entsteht das Gefühl, mit den Tieren zu leben: Ein Sichtfenster im Essbereich erlaubt es den Gästen, die Hühner jederzeit zu beobachten. Dieser Blick in das tägliche Leben der Tiere bringt die Natur noch näher heran und schafft eine einzigartige Verbindung. Die Schlafnester in Form kleiner, hölzerner Boxen im Dachstuhl, die wie die Hühner auf der Stange aneinander gereiht werden, nehmen die Idee des Hühnerstalls auf. Frische Eier aus dem Hühnerstall stehen den Gästen für ihr Frühstück zur Verfügung und unterstreichen den nachhaltigen und naturnahen Ansatz des Stadels.

Rausch & Radl

Bei Rausch & Radl, einem Projekt von Jasmin Scheit und Philipp Hölsche, handelt es sich um ein konzeptionelles Modellprojekt, das sich der Wiederbelebung alter Stadelbauten im Weinviertel widmet. Es vereint Tradition mit der Frische der Jugend und schafft ein Netz aus revitalisierten Stadeln und Gastronomie – Weingüter oder Heurige –, das jungen Menschen ein wohlthuendes, gesellschaftliches sowie ästhetisches Erlebnis bietet. Das Projekt soll Charme und jene Anziehung besitzen, die junge Menschen animiert, es begeistert in den sozialen Medien teilen zu wollen. Der Entwurf legt großen Wert darauf, Tradition und Regionalität mit der Frische und Dynamik der jungen Generation zu verbinden. Der Originalzustand des Stadels bleibt weitestgehend unberührt, der gemauerte Seitenteil – einst ein Tierstall – wird um einen modernen Zubau ergänzt. Während der Hauptstadel als unbeheizter Kaltraum erhalten bleibt, ist der Zubau thermisch isoliert und bietet

Platz für bis zu zehn Schlafplätze. Die tragende Konstruktion des Stadels aus Pfosten und Balken diente als zentrale Inspirationsquelle für das Gestaltungskonzept. Elemente wie die Absturzsicherung der Erschließungsebene aus Holzlamellen, die an einen alten Heuwagen erinnern, greifen die geradlinige Struktur des Tragwerks auf. Die Holzfassade wurde stellenweise geöffnet, um den Raum mit mehr natürlichem Licht zu durchfluten, ohne den ursprünglichen Charakter des Stadels zu verlieren.



Fotos: Studiengang BA Innenarchitektur & 3D-Gestaltung, Wintersemester 2024/25



Fast Facts: BA-Innenarchitektur & 3D Gestaltung

Abschluss: Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer: 6 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium

Studienumfang: 157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

Fast Facts: MA-Innenarchitektur & visuelle Kommunikation

Abschluss: Masters 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.

FOOD & BEVERAGE

LUST NACH GENUSS

GÄSTE KULINARISCH
AUS KÜCHE UND KELLER
VERFÜHREN - KLINGT
LEICHT, IST ABER IMMER
WIEDER - SELBST FÜR
DIE BESTEN - EINE
HERAUSFORDERUNG.
MIT KREATIVITÄT UND
TOP-QUALITÄT
KANN ES GELINGEN.



SÜSSER GEWINN

ÖSTERREICHISCHE HONIGE VON DARBO IM 1 KG GLAS UND IM 300 G SPENDER MIT AUFMERKSAMKEITSTARKER ÖSTERREICHISCHER PRODUKTAUFMACHUNG

Ab Frühjahr/Sommer 2025 können sich Honigliebhaber:innen auf noch mehr feine österreichische Honige aus dem Hause Darbo freuen! Die österreichische Darbo Honig-Familie wird um Blütenhonig und um Wald- und Blütenhonig aus Österreich im 1 kg Glas sowie im 300 g Spender erweitert.

Mild&blumig

Geschmacklich überzeugt der köstliche Darbo Blütenhonig aus Österreich durch seine mild-blumige Note und optisch durch seine goldgelbe Transparenz, wohingegen sich der österreichische Wald- und Blütenhonig von Darbo durch seinen blumigen Geschmack mit leicht würziger, kräftiger Note und seine bernsteinfarbene Anmutung auszeichnet. Und auch die Aufmachung kann sich sehen lassen: Sie zieht die Blicke durch ihren Österreichbezug mit typisch-darboeskem Design und von Hand gezeichneter Illustration auf sich. Zudem überzeugen die Spenderflaschen durch ihre ideale Dosierbarkeit und mühelose, saubere Handhabung. Bei der Auswahl der österreichischen Imker setzt Darbo auf eine langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit. Nur sorgfältig ausgesuchte Honige, die geschmacklich und qualitativ überzeugen, sind gut genug für einen echten Darbo Honig. Deshalb überrascht es auch nicht, dass Darbo im Rahmen der unabhängigen Studie „Marken-Monitor Austria – Kundenchampion 2025“ der Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH (ÖGVS) mit dem 1. Platz als „Herausragend“ hinsichtlich Qualität, Kundenzufriedenheit und Preis/Leistung im Segment Honig bewertet wurde.* Die Neueinführung der österreichischen Darbo Honige im 1 kg Glas und im 300 g Spender wird durch eine neue 360 Grad Kampagne unterstützt, welche einen neuen TV Spot sowie eine umfangreiche OOH, Print, Social Media und Digitale Marketing-Kampagne umfasst.

*ÖGVS. Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH. Audit Kundenzufriedenheit, Qualität, Preis-Leistungs-Verhältnis. Umfrage 03/25. Im Vergleich: 25 Herstellermarken im Segment Honig. Marken-Monitor Austria: KUNDEN-CHAMPION 2025 - ÖGVS Testinstitut



Copyrights © Darbo

Weitere Informationen unter
www.darbo.at

VOM VITAMINKICK BIS B10



Copyrights © Grapos

GETRÄNKEKONZEPTE
VON GRAPOS
FÜR DAS FRÜHSTÜCK
VON MORGEN.



Das Frühstück ist oft der letzte kulinarische Eindruck vor dem Check-out – und somit ein entscheidender Moment, Gäste nachhaltig zu begeistern. Mit einem überzeugenden Getränkeangebot kann dieser Tagesbeginn nicht nur geschmacklich, sondern auch in puncto Nachhaltigkeit und Qualität punkten. Grapos bietet dafür eine innovative und vielseitige Auswahl an Frühstücksgetränken an.

Vitamine am Morgen

Die Produktlinie GrapiSan wurde gezielt für Frühstücksbuffets, Wellnessbereiche und Seminarhotels entwickelt. Sie verbindet erfrischenden Geschmack mit funktionalen Mehrwerten - Vitamine, wenig Kalorien, und dabei komplett zuckerfrei. Zur Auswahl stehen neun fruchtige Sorten, darunter Orange, ACE-Multivitamin, Pfirsich-Karotte, Cranberry, Ananas, Johannisbeere, Beerenmix, Apfel klar und Apfel trüb. Ergänzt wird das Angebot durch gekühltes, mineralisiertes Wasser – perfekt pur oder als Basis für Mixgetränke.

Die smarte Ausschanktechnik

Für die Ausgabe der Getränke bietet Grapos eine breite Auswahl an Ausschankgeräten. Die Geräte überzeugen durch modernes Design, das sich harmonisch in jedes Buffet integriert. Zudem sind die Geräte kompakt, effizient, leicht zu bedienen und mit einer integrierten Selbstreinigungsfunktion ausgestattet. Das sorgt für höchste Hygienesicherheit bei minimalem Personalaufwand.

Leichter Genuss mit Trendfaktor

Mit der Linie Grapos Balance reagiert Grapos auf den Wunsch vieler Gäste nach bewusstem Genuss ohne Verzicht. Die Sorten Mango-Pfirsich und Rote Traube bieten intensiven Geschmack bei reduziertem Zuckergehalt, während Pure Citro ganz ohne Süße auskommt. Diese Linie präsentiert sich erfrischend, leicht und liegt voll im Trend.

Bio-Getränke im nachhaltigen Offenausschank

Ein weiteres Highlight sind die neuen Brooklyn BIO Säfte, die Grapos nun auch im nachhaltigen Postmix-System anbietet. Bisher mussten Hoteliers zwischen Bio-Qualität in Flaschen und effizientem Offenausschank wählen – jetzt lassen sich beide Vorteile vereinen. Die Sorten – Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche – sind vegan, allergenfrei, frei von Zusatzstoffen und überzeugen durch natürlichen Geschmack. Serviert in einer stilvollen Karaffe oder einem Weinglas wird das Frühstücksgetränk auch zum optischen Genussmoment.

Messbare Nachhaltigkeit

Die Umweltbilanz der Grapos-Systeme ist beeindruckend: Dank der Bag-in-Box-Verpackungen, die zu 100 Prozent recycelbar sind, reduziert sich der ökologische Fußabdruck gegenüber Einwegflaschen um bis zu 90 Prozent. Das belegt eine Studie der TU Graz. Gleichzeitig kann der Energieverbrauch bei der Getränkeköhlung mit den Grapos-Geräten um bis zu 40 Prozent gesenkt werden. Das spart nicht nur Kosten, sondern unterstreicht auch das Umweltengagement des Hauses.



Praktisch gedacht – effizient umgesetzt

Neben ökologischen Vorteilen bietet das System auch logistische Erleichterung: Kein Flaschenpfand, kein Leergut, weniger Lagerfläche. Die Konzentrate benötigen keine Kühlung vor der Ausgabe und garantieren dennoch höchste Qualität im Glas. So lassen sich Serviceprozesse vereinfachen und Lagerkapazitäten effizienter nutzen.

Frühstück neu gedacht

Ob Bio, Balance oder funktionaler Vitaminkick – mit dem vielfältigen Sortiment von Grapos können Hoteliers ihr Frühstücksangebot auf ein neues Niveau heben. Die Kombination aus modernem Genuss, ökologischer Verantwortung, hochwertigem Ausschankdesign und hygienischer Sicherheit macht Grapos zu einem zukunftsweisenden Partner für Hotels, die beim Frühstück nicht nur gut, sondern auch nachhaltig und stilvoll abschneiden wollen. Einfach ein gelungener Morgen – für Gäste, Umwelt und Gastgeber.

Weitere Informationen unter
www.grapos.com

FORMVOLLENDET SERVIERT

DIE NEUESTEN GESCHIRR-, BESTECK- UND TABLETOP-SERIEN VON VEGA VERBINDEN ÄSTHETIK MIT DEN HOHEN ANFORDERUNGEN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE.



Ausgewählte Materialien sorgen dafür, dass Teller, Schalen und Besteck auch bei hoher Beanspruchung lange einsatzbereit bleiben. VEGA, eine Marke von Lusini, bietet durchdachte Lösungen, die Gastronomen und Hoteliers dabei unterstützen, ihre Tischkultur auf das nächste Level zu heben und Gäste mit einer einladenden Präsentation zu begeistern.

Porzellan mit Charakter

Jede Speisenpräsentation erzählt eine Geschichte – mit der neuen Porzellanserie Nagoya von VEGA wird sie noch ein Stück lebendiger. Inspiriert von traditioneller Keramik vereint die Serie eine markante Keramik-Optik mit modernen Akzenten und setzt damit auf eine spannende Kombination aus Handwerkskunst und zeitgemäßem Design. Der sanfte zweifarbige Farbverlauf macht jedes Stück zu einem Unikat, das auf dem gedeckten Tisch eine besondere Tiefe und Dynamik entfaltet.

Ein bewusstes Designelement

Unregelmäßig gebrochene Ränder bei ausgewählten Teilen sorgen für eine natürliche, lebendige Optik, die bewusst Akzente setzt und das Spiel mit verschiedenen Formen noch interessanter macht. Die Kombination aus klaren Linien und organischen Details bietet Gastronomen viel kreativen Spielraum – ob für stilvolle Menüs, moderne Casual-Dining-Konzepte oder außergewöhnliche Inszenierungen. Auch funktional überzeugt Nagoya in jeder Hinsicht. Die exklusive Glasur sorgt für eine besonders ausdrucksstarke Oberfläche, während das Porzellan robust und alltagstauglich bleibt. Spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet erfüllt die Serie die Anforderungen an eine professionelle Nutzung und hält dem täglichen Einsatz in der Gastronomie mühelos stand.

Modernes Besteck mit markantem Materialmix

Neu in der Farbkombination Edelstahl/Grau erhältlich, verbindet die Besteckserie Turin von VEGA modernes Design mit durchdachter Funktionalität. Der markante Materialmix aus hochglanzpoliertem Chrom-Nickel-Edelstahl 18/10 und Griffen aus POM-Kunststoff sorgt nicht nur für einen stilvollen Kontrast, sondern auch für spürbaren Komfort bei der Handhabung.



POM ist ein hochwertiger, besonders formstabiler Kunststoff, der sich durch seine hohe Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit auszeichnet. In der Gastronomie wird er geschätzt, weil er selbst bei häufiger Nutzung seine Form und Haptik behält – leicht strukturiert, griffig und hygienisch. Die schmale Silhouette der Serie verleiht dem Besteck eine moderne Leichtigkeit. Mit einer Materialstärke von 5,5 mm an der stärksten Stelle der Menügabel ist Turin gleichzeitig robust genug für den täglichen Einsatz in Restaurant, Hotel oder Business-Catering. Die Besteckserie umfasst alle essenziellen Besteckteile – vom Menümesser über Menüöffel und Menügabel bis hin zu Kaffeelöffeln und Kuchengabeln – und ist sowohl im 30-teiligen Set für sechs Personen als auch als Einzelteile erhältlich. Spülmaschinengeeignet und rostfrei überzeugt Turin durch Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit im professionellen Alltag.

Weitere Informationen unter
www.lusini.com

WIBERG
FEIERN MIT
Geschmack



**ACETOPLUS COCKTAILS UND MOCKTAILS VON WIBERG
MACHEN SINN IM GLAS.**



AcetoPlus – nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Feiern! Die fruchtig-aromatischen Essige bringen Leichtigkeit ins Glas und eröffnen völlig neue Geschmackserlebnisse. Ob für Events, stilvolle Dinnerpartys oder an der Hotelbar – mit AcetoPlus gelingen Cocktails und Mocktails, die begeistern. Frisch, fruchtig, überraschend anders – für alle, die das Besondere suchen.



Die **WIBERG**
Produkte sind unter
www.wiberg.eu
sowie im **Webshop**
verfügbar.

Sommerdrinks neu gedacht

Essig in seiner erfrischendsten Form: Die fruchtig-intensive Essenz von AcetoPlus bringt Schwung ins Glas – ganz gleich, ob mit oder ohne Alkohol. Schnell gemixt, raffiniert im Geschmack und ideal für heiße Tage. Ein echter Sommerhit!

Vielfalt im Geschmack

Die AcetoPlus - Range vereint hochwertige Essige mit außergewöhnlichem Charakter. Jede Sorte steht für ein sensorisches Erlebnis, das überrascht und inspiriert. Neu im Sortiment: AcetoPlus Marille mit weicher Süße und AcetoPlus Sauerkirsche mit intensiver Fruchtnote. In neuer Optik präsentiert sich die gesamte AcetoPlus - Range mit insgesamt 9 verschiedenen Sorten. Perfekt, um neue Ideen zu entwickeln – sei es für Drinks, Dressings oder kreative Desserts.

Mit lockerem Handgelenk zum Partyhit

Wie schmeckt das Ganze nun in der Praxis? Ganz einfach: Mit ein paar Handgriffen entstehen aus wenigen Zutaten aufregende Cocktails und alkoholfreie

Variationen, die garantiert Eindruck machen. Zum Beispiel: Ein Spritzer AcetoPlus Zitrus-Früchte verleiht dem klassischen Gin Tonic eine frische Note. Der AcetoPlus Marille Daiquiri überzeugt durch seine sanfte Süße. Und für die Cocktail-Profis: Candy Man mit Johannisbeere – einfach einen Schuss AcetoPlus Johannisbeere hinzufügen und neu entdecken.

Das Auge trinkt mit

Die leuchtenden Farben der WIBERG Qualitätssessige machen jeden Drink auch optisch zum Highlight. Ein Zuckerrand aus WIBERG Blütenzucker bunt ist mit wenigen Handgriffen gemacht und sorgt für das gewisse Etwas. So hält der Sommer Einzug an jeder Bar und in jedes einzelne Glas.

Trinken mit Stil – Essen nicht vergessen

Ob als Cocktail, Dekoration oder Dressing – WIBERG AcetoPlus steht für Vielfalt, Qualität und kreative Freiheit. Die Essige glänzen durch ihre intensive Farbe, edle Zutaten und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Fruchtig, süß, sauer oder frisch – hier ist für jede Vorliebe etwas dabei.



Copyrights © The Amauris

ÖSTERREICH-PREMIERE IM THE AMAURIS VIENNA

ERSTE LOUIS XIII COGNAC JEROBOAM-FLASCHE
EXKLUSIV IM SORTIMENT.



Die Jeroboam-Edition steht wie keine andere Luxus Spirituose für Handwerkskunst, Geduld und Perfektion – Werte, die auch unser Haus prägen. Ihre Aufnahme in unser Sortiment ist ein bewusstes Statement für das Besondere. Und eine Einladung an unsere Gäste, unvergessliche Momente mit allen Sinnen zu genießen.



In der Welt der edelsten Spirituosen gilt LOUIS XIII als Inbegriff von Prestige und Handwerkskunst. Nun setzt The Amauris Hotel Vienna ein markantes Zeichen: Als erster Betrieb des Landes nimmt das Luxushotel an der Wiener Ringstraße die eindrucksvolle LOUIS XIII Jeroboam-Flasche mit drei Litern des legendären Cognacs ins Sortiment auf – ein Meilenstein für außergewöhnlichen Genuss und gelebte Gastfreundschaft. Seit 1724 steht Rémy Martin für kompromisslose Qualität und Prestige. LOUIS XIII ist der wertvollste Schatz des Hauses – ein „Premier Cru du Cognac“, der aus den teilweise ältesten Eaux-de-vie der Grande Champagne komponiert wird. Über Generationen gereift, bewahrt und perfektioniert, steht er für zeitlose Eleganz und höchste Handwerkskunst. Seine ikonische Karaffe – eine originalgetreue Nachbildung eines königlichen Flakons aus dem 16. Jahrhundert – wird bis heute von Hand in den traditionellsten Kristall-manufakturen Frankreichs kreiert. Jeder Tropfen entfaltet ein vielschichtiges Aromenspiel: von floralen Noten wie Jasmin und Narzisse über Trockenfrüchte und orientalische Gewürze bis hin zu einem Finish, das über eine Stunde am Gaumen bleibt.

Das Format für große Momente

Die LOUIS XIII Jeroboam-Edition ist nicht nur imposant, sondern ein echtes Meisterwerk. Präsentiert im Zusammenspiel mit drei speziell konzipierten food pairings wird das besondere Ritual zum Zentrum eines exklusiven Genusserlebnisses – einzigartig in Österreich. Das Palais, in dem sich The Amauris befindet, wurde 1862 errichtet – nur zwölf Jahre vor der Geburt von LOUIS XIII.

Diese zeitliche Nähe steht sinnbildlich für das, was beide vereint: gelebte Exzellenz, traditionsbewusste Ästhetik und der Anspruch, bleibende Werte zu schaffen. „Für uns ist LOUIS XIII nicht nur ein exklusiver Cognac, sondern Ausdruck einer Haltung: dass wahrer Wert Zeit braucht“, so Mike Faber, General Manager des „The Amauris Hotel Vienna“. Und weiter: „Die Jeroboam-Edition steht wie keine andere Luxus Spirituose für Handwerkskunst, Geduld und Perfektion – Werte, die auch unser Haus prägen. Ihre Aufnahme in unser Sortiment ist ein bewusstes Statement für das Besondere. Und eine Einladung an unsere Gäste, unvergessliche Momente mit allen Sinnen zu genießen“. „Es freut uns außerordentlich, dass mit „The Amauris“ ein Partner von solchem Format LOUIS XIII Jeroboam erstmals nach Österreich bringt“, sagt Thomas Zilm, Client Director LOUIS XIII. „Dieses außergewöhnliche Haus teilt unsere Werte von Exzellenz, Zeitbewusstsein und Raffinesse – umso mehr ist diese Premiere ein bedeutender Moment für alle, die feinste Cognac-Kultur schätzen.“



www.theauris.com

Ab sofort haben Gäste die Möglichkeit, LOUIS XIII Jeroboam glasweise oder im Foodpairing mit drei besonderen Kreationen als exklusives Erlebnis zu genießen:

1
Nori Waffle mit
Bluebelly Shrimp, Alpenkaviar
und Baba Ganoush

2
Toro Tartar, Foie Gras,
Rinderschinken und
Kyoto Lauch

3
Karfiol und Brokkoli,
gedörrtes Eigelb,
Stracciatella und Zitrone

Ein Angebot, das weltweit nur wenigen Orten vorbehalten ist - jetzt im Herzen Wiens.



DIE MAGIE DER WÜSTE

MIT HENDRICK'S OASIUM PRÄSENTIERT DIE SCHOTTISCHE KULTMARKE DIE NEUESTE LIMITIERTE EDITION AUS IHREM MITTLERWEILE LEGENDÄREN CABINET OF CURIOSITIES.

Die neue Kreation von Master Distiller Lesley Gracie vereint frische Zitrusnoten mit grünen Kräutern und entführt Genießer:innen in eine faszinierende Geschmackswelt – inspiriert von einer geheimnisvollen Oase. Hendrick's Oasium ist die mittlerweile achte Edition der beliebten Reihe und ab sofort in Österreich erhältlich.

Die Wüste im Glas

Die genaue Rezeptur bleibt wie gewohnt ein gut gehütetes Geheimnis – und regt damit die Vorstellungskraft neugieriger Gin-Fans an. Gracie verrät lediglich so viel - „Es war faszinierend zu sehen, welche Pflanzen in einer Oase wachsen und gedeihen – manche überraschend, andere typisch. Hendrick's Oasium hat einen markanten, frischen, grünen Charakter und eine besonders helle Zitrusnote, gewonnen aus kleinen Wüstenpflanzen. Abgerundet wird das Ganze durch eine wunderbare Geschmacksfülle, die von aromatischen Oasenkräutern zusammengehalten wird.“

TASTING NOTES

DUFT:

Klassischer Wacholder trifft auf üppige grüne Aromen, feine Kräuternoten und Zitrusfrüchte

GESCHMACK:

Eine lebendige Komposition aus Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern mit einem weichen, erfrischenden und geheimnisvollen Abgang.

Hendrick's Oasium ist ab sofort zu einem UVP von € 49,90 im ausgesuchten Handel (u.a. INTERSPAR oder Billa PLUS) erhältlich.

SERVIERVORSCHLÄGE

OASIUM & TONIC:

*1 Teil Hendrick's Oasium
3 Teile Tonic Water*

In einem Highball-Glas über Eis aufbauen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

OASIUM FIZZ:

*2 Teile Hendrick's OASIUM
1 Teil Pink Grapefruit Limonade
1 Teil Limettensaft
1 Teil Zuckersirup
Mit Soda auffüllen*

In einem Highball-Glas über Eis aufbauen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

OASIUM PEGU CLUB:

*45ml Hendrick's Oasium
20ml Cointreau
10ml Limettensaft
0ml Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitter*

Alles in einem Cocktailshaker mit Eis shaken und anschließend fein in ein Martini Glas abseihen.

HEUTE SCHON GEBLUNCHT?



Langweilige Eier zum Toast kommen dabei garantiert nicht auf die Teller. Schließlich möchte Simon Petutschnig, der Kärntner Chefkoch des japanisch-mediterranen Lokals in erster Meereslinie, seine Gäste rundherum kulinarisch verwöhnen. So tischt er zum BLUNCH im Yara pikante Thunfisch-Rolls auf, dazu köstliche Eier Benedict samt Iberischem Schinken und Miso-Hollandaise sowie Lachs-Tataki mit Mango und Trüffel. Dass bei einem

BLUNCH im Yara gibt es immer sonntags von 12.30 bis 15.30 Uhr (letzte Bestellung bis 14.30 Uhr).



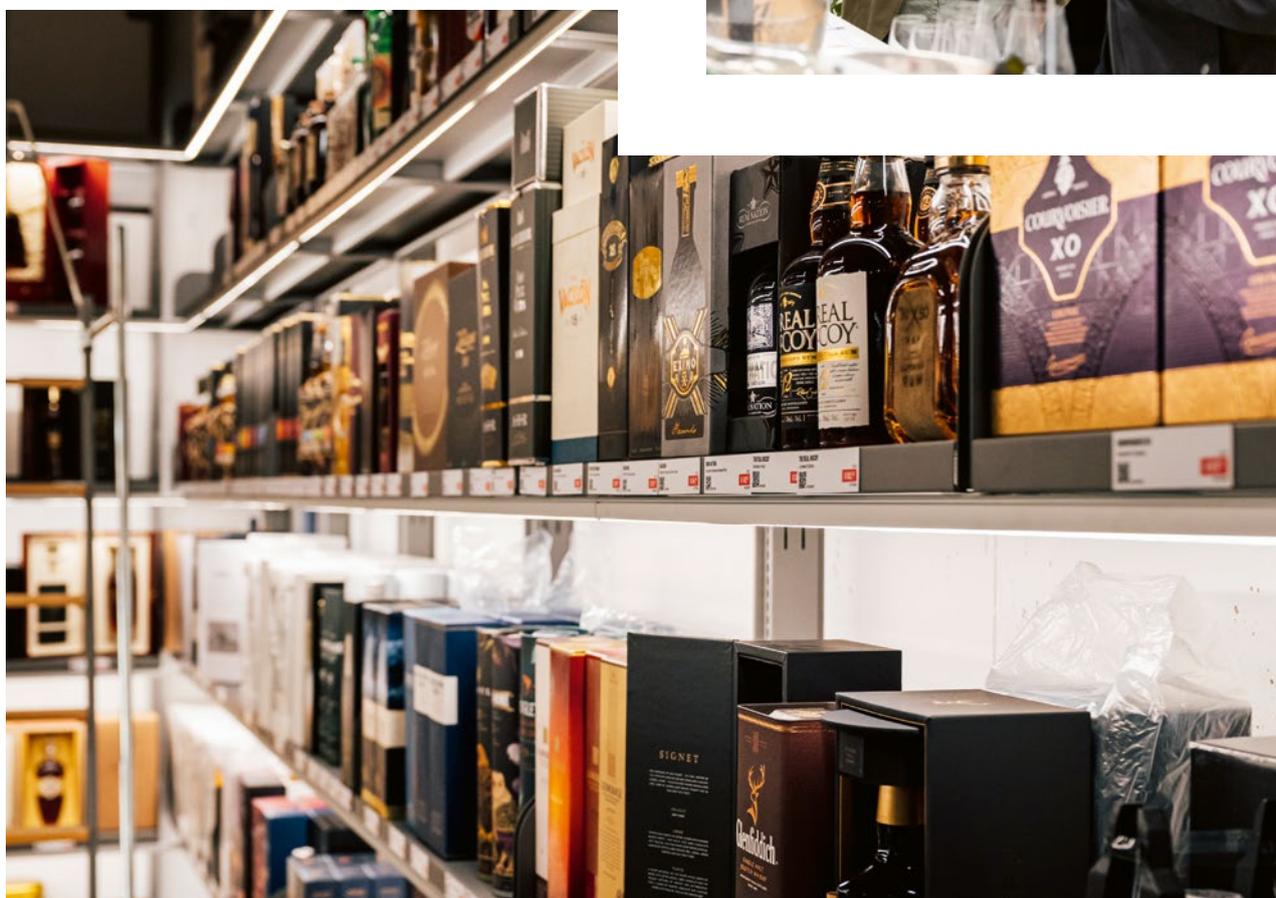
**BRUNCHEN WAR GESTERN.
WILLKOMMEN ZUM SONNTAGS-BLUNCH.
DAS IST DAS NEUESTE ANGEBOT DES
RESTAURANTS YARA IM SCHICKEN
YACHTHAFEN PUERTO PORTALS
AUF MALLORCA.**

österreichischen Küchenchef ein feines Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren ebenfalls nicht fehlen darf, versteht sich von selbst. Mit einem leckeren Pistazien-Käsekuchen versüßt er zum Abschluss den „Blunchern“ den Sonntagnachmittag. Das BLUNCH-Menü kostet 65 Euro pro Person. Wer dazu Champagner im Glas funkeln lassen möchte, gönnt sich den „Grenzenlosen Champagner-Service“ (45 Euro).

Wer lieber à la carte schlemmt: Auch das ist möglich. www.yrapuertoportals.com

WIE EIN GETRÄNK MEHR WIRD ALS NUR BEGLEITUNG

ES SIND DIESE MOMENTE, DIE ZÄHLEN:
DAS PERFEKT ABGESTIMMTE GLAS WEIN
ZUM MENÜ. DER SPRITZIGE APERITIF,
DER EINEN ABEND EINLÄUTET.
DAS ÜBERRASCHEND FEINE
NO&LOW-GETRÄNK, DAS NEUE
PERSPEKTIVEN ERÖFFNET.





Wer in der Hotellerie und Gastronomie Gäste begeistern will, weiß: Getränke sind Emotionsträger – sie machen aus einem guten Erlebnis ein unvergessliches. Hinter diesem Anspruch steht auch Del Fabro Kolarik – einer der führenden Getränkegroßhändler Österreichs. Seit fast 90 Jahren bringt das Unternehmen Kompetenz, Vielfalt und Leidenschaft in die Welt der Getränke. Entstanden aus der Fusion von Del Fabro (Wein & Spirituosen) und Kolarik & Leeb (Bier & alkoholfreie Getränke), vereint Del Fabro Kolarik heute das Beste aus zwei Welten.

Auswahl, die begeistert

Mit einem Sortiment, das in Breite und Tiefe kaum zu übertreffen ist – 3.600 Weine, 600 Schaumweine, 2.400 Spirituosen, 900 alkoholfreie Getränke, 700 Biere – liefert Del Fabro Kolarik die Bühne für inspirierende Genussmomente. Dabei machen vor allem die Menschen hinter der Marke den Unterschied: Mehr als 2.000 Weine werden jährlich verkostet, Hunderte Raritäten exklusiv für den österreichischen Markt kuratiert und ein umfangreiches Netzwerk an Produzent:innen gepflegt. Persönliche Beratung und individuelle Betreuung helfen Gastronom:innen, ihre Getränkekarte mit Charakter und Profil zu gestalten.

Von Raritäten bis No&Low

Besondere Akzente setzt Del Fabro Kolarik mit seinem Raritätenprogramm: Rund 200 gereifte Weinraritäten aus Österreich, perfekt gelagert und optimal trinkreif, bieten Sommeliers die Chance, ihre Weinkarten um echte Highlights zu bereichern. Ebenso visionär zeigt sich das Unternehmen bei aktuellen Trends: Mit einem innovativen No & Low-Sortiment – von entalkoholisierten Weinen über

Proxys bis zu Verjus und kreativen Essiggetränken – bietet Del Fabro Kolarik inspirierende Alternativen für neue Zielgruppen. Ein starkes Signal für die Branche: der neu geschaffene Austrian Zero Award, der alkoholfreie Innovationen in den Fokus rückt.

Logistik, die den Alltag erleichtert

Effiziente Abläufe sind im Gastro-Alltag essenziell. Mit einem 23.000 m² großen, teilautomatisierten Zentrallager in Wien und weiteren Standorten in Graz, Ybbs und Salzburg garantiert Del Fabro Kolarik reibungslose Logistikprozesse. Vom Boutique-Hotel bis zum Großevent – jedes Kundenprofil wird individuell betreut.

Genuss für alle

Anlässe gibt es genug: Geburtstage, Familienfeiern, Hochzeiten, kleine große Momente, oder einfach das Leben selbst. Damit jeder dieser Anlässe zum Genussereignis wird, gibt es feingeist.at – den Online-Shop von Del Fabro Kolarik. Hier treffen kuratierte Produkte aus der Welt der Gastronomie auf die Wünsche von Privatkund:innen. Hochwertige Weine, feine Spirituosen, besondere Schaumweine, Biere sowie alkoholfreie Alternativen sind sorgfältig ausgewählt und ideal auf die vielfältigen Genussanlässe im privaten Rahmen abgestimmt. Ob als Geschenk, für das festliche Dinner, die Hochzeitstafel oder den entspannten Sommerabend auf der Terrasse – **feingeist.at** bietet die passende Getränkeauswahl für jeden Moment. Und das mit der Qualität und Kompetenz, die auch in der Spitzengastronomie gefragt ist.

Fürs Büro. Fürs Team. Für jeden Anlass.

Auch Firmen profitieren von Expertise und Vielfalt: Mit Del Fabro Kolarik Business können Unternehmen im Großraum Wien ihren Getränkebedarf dank persönlicher Beratung und Top-Konditionen ganz unkompliziert decken.

Del Fabro Kolarik GmbH
Zentrale: Grillgasse 48a, 1110 Wien
www.delfabrokolarik.at

DAS *Sonnendeck* IST ERÖFFNET



WÄHREND DAS
„KLEINOD STADTGARTEN“ PAUSIERT,
ERWARTEN DIE GÄSTE MARITIMES
DESIGN UND EINE LEICHTE
SOMMERKARTE IM NEUEN
SOMMER-HOTSPOT AN DER
WIENER RINGSTRASSE.

Erst kürzlich haben die „KLEINOD“-Masterminds Alexander Batik, Oliver Horvath, Philipp Scheiber und David Schober gemeinsam mit Salar Gerami das jüngste Flottenmitglied vom Stapel gelassen, in dem klassische American Bar, Tanzbar und ansprechende Kulinarik vereint sind. Jetzt legt das „KLEINOD AM RING“ in die Sommersaison ab und öffnet das Sonnendeck, auf dem sich das elegante maritime Design aus der Feder von Yacht-Designer Ben Julian Toth fortsetzt.

Beeindruckende 14 Kubikmeter Räumlichkeiten wurden verarbeitet, um die neue Open-Air-Location an der historischen Prachtstraße zu gestalten, die weit mehr als ein klassischer Gastgarten ist. Das merken die Gäste schon, wenn sie über den edlen Fischgrätboden zu einem der 170 Sitzplätze flanieren, die sich in vier Zonen über Ringstraße und Falkestraße erstrecken. Für Erfrischung an heißen Sommertagen sorgen nicht nur die leichte sommerliche Küche von Küchenchef Felix Albiez und die mehrfach prämierten Drinks der „KLEINOD“-Crew, sondern auch eine Wasserdampfanlage.

„Das neue Sonnendeck im ‚KLEINOD AM RING‘ knüpft an die Erfolgsgeschichte des ‚KLEINOD STADTGARTEN‘ an und setzt das mondäne Yacht-Design nahtlos ins Freie fort. Bei leichten Gerichten von Küchenchef Felix Albiez klingt der Tag entspannt aus und geht in einen pulsierenden Abend über. Direkt am historischen Prachtboulevard gelegen, lädt das Sonnendeck diesen Sommer zu abendlichen Genuss-Kreuzfahrten“, fasst David Schober das Konzept zusammen.



Kulinarische Entdeckungen

Für Feinschmecker beginnt der Abend beispielsweise mit „Bio Tafelspitz Nigiri“, Artischocke im Ganzen mit Zitrone und Kräutervinaigrette oder „Süßkartoffel Gyoza“. Frisch aus dem Meer kommen Yellowfin Thunfisch sowie Black-Tiger-Garnelen, Galizischer Oktopus und noch viele andere Köstlichkeiten. Bei der Kreation der Signature Cocktails hat sich die „KLEINOD“-Crew weit über den Tellerrand gewagt und Kreativität mit Präzision und Perfektion in den Shaker gefüllt. Cocktail-Liebhaber sollten sich diesen Sommer unter anderem durch folgende Drinks kosten: „Habibi Margarita“, „Knock Out“ oder „Pineapple Negroni“. Das Sonnendeck im „KLEINOD AM RING“ hat von Montag bis Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet. Am Freitag und Samstag lädt der Gastgarten bereits ab 12 Uhr zum Boarding. Im Anschluss an den Freiluftgenuss kann in der Tanzbar im „KLEINOD AM RING“ weitergefeiert oder an der Bar das Cocktailschlürfen zelebriert werden.

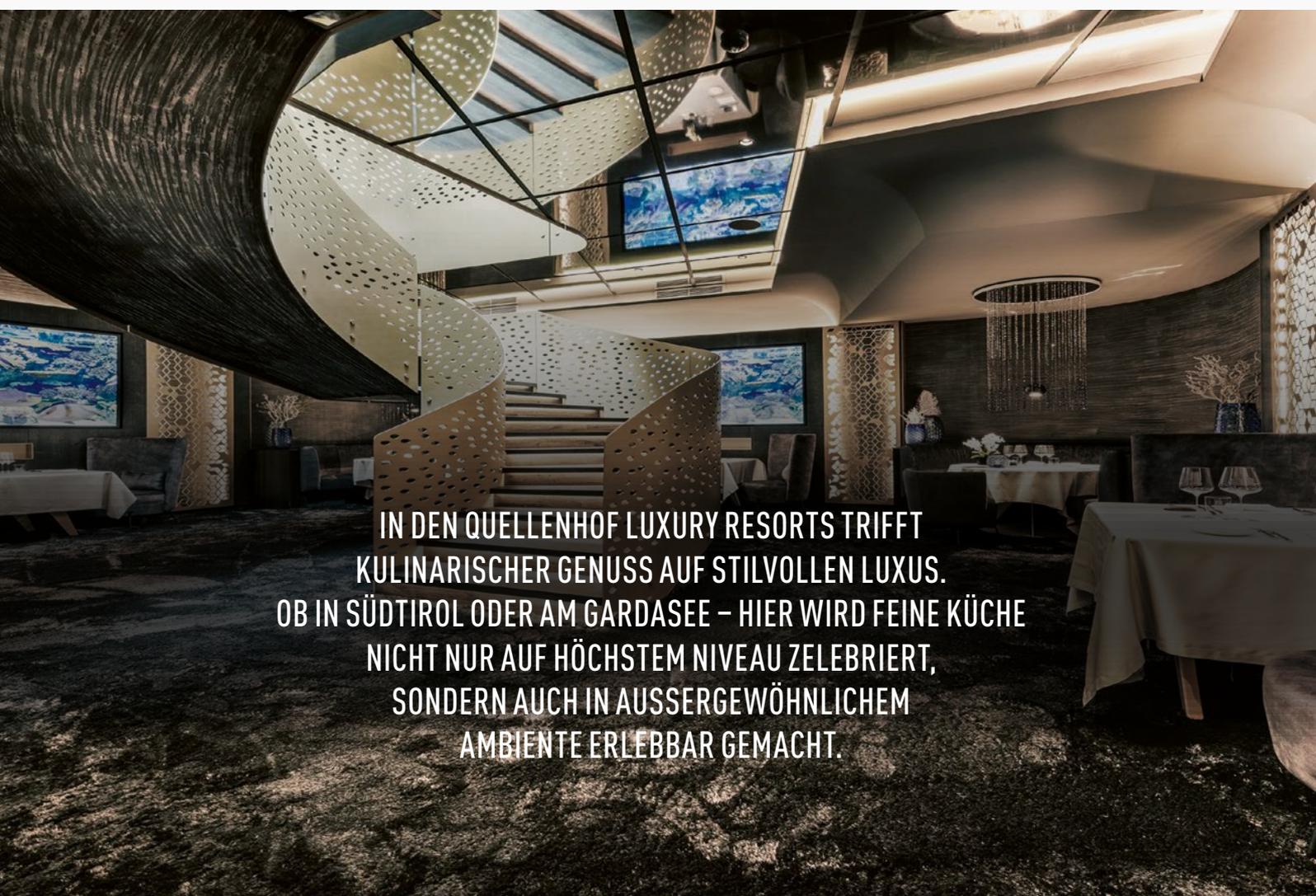


PS: Aufgrund der Sanierung des Kursalon Hübner ist das „KLEINOD STADTGARTEN“ in diesem Sommer nicht geöffnet.

Weitere Informationen auf
kleinod.wien



Einzigartige DINING KONZEPTE



IN DEN QUELLENHOF LUXURY RESORTS TRIFFT
KULINARISCHER GENUSS AUF STILVOLLEN LUXUS.
OB IN SÜDTIROL ODER AM GARDASEE – HIER WIRD FEINE KÜCHE
NICHT NUR AUF HÖCHSTEM NIVEAU ZELEBRIERT,
SONDERN AUCH IN AUSSERGEWÖHNLICHEM
AMBIENTE ERLEBBAR GEMACHT.



www.quellenhof.it



Die Gourmetstube 1897

Seit 2017 steht die Gourmetstube 1897 Quellenhof Luxury Resort Passeier unter der Leitung von Küchenchef Michael Mayr für eine Küche, die Regionalität mit feiner Raffinesse verbindet. Frische Kräuter aus dem hauseigenen Garten und fangfrischer Fisch aus der lokalen Zucht in St. Leonhard bilden das Fundament seiner saisonal geprägten Kompositionen. Ergänzt wird das kulinarische Konzept durch eine erlesene Auswahl aus dem bestens sortierten Quellenhof-Weinkeller – abgestimmt von Sommelier und Maître Matteo Lattanzi. Die Philosophie der Gourmetstube vereint Südtiroler Wurzeln mit internationalen Einflüssen und mündet im Menü „Psaier“ meets the World – einer Hommage an die Verbindung von lokaler Qualität und globaler Inspiration.

Japanische Kochkunst in luftiger Höhe

Hoch über dem Passeiertal vereint das Sky-Restaurant Teppanyaki im Quellenhof Luxury Resort Passeier fernöstliche Kulinarik mit alpiner Aussicht. Als erstes seiner Art in Südtirol bietet es ein besonderes Erlebnis. Während die Gäste Platz rund um den Grill nehmen, entstehen unter den Händen des Meisterkochs Aladin feine Gerichte nach der traditionellen Teppanyaki-Methode. In den Sommermonaten wird ein exklusives Vier-Gänge-Menü mit hochwertigen Steakvariationen wie US Black Angus oder Fiorentina Dry Aged begleitet von Salaten aus dem hauseigenen Garten und fein abgestimmten Desserts serviert.

Ein unvergessliches Dinner

Mit ihrer inszenierten Unterwasserwelt setzt die Quellenhof See Lodge kulinarisch wie architektonisch ein Zeichen. Eine goldene Treppe führt in das Underwater Restaurant, wo moderne Ästhetik, zurückhaltende Farbgebung und digitale Panoramawände mit Korallenriffen und Meeresbewohnern eine fast meditative Stimmung erzeugen. In diesem besonderen Ambiente serviert Küchenchef Julian Marth edle Fischgerichte, die regionale Qualität mit internationalen Einflüssen verbinden.

Mediterrane Gourmetkultur mit Seeblick

Im Quellenhof Luxury Resort Lazise trifft die mediterrane Küche auf internationales Format. Küchenchef Georg Costabiei zaubert auf die Teller: fangfrischen Fisch vom Gardasee, veredelt mit regionalem Olivenöl und aromatischen Zitronen. Vor den Fenstern: der traumhafte See, eingerahmt von den Bergen. Das Panorama-Restaurant verbindet stilvolles Design mit einer leichten, aromenreichen Küche. Abends schafft das Cabrio-Dach die Bühne für ein sechsgängiges Gourmetdinner im Licht der untergehenden Sonne – eine feinsinnige Komposition aus besten Zutaten, frischen Kräutern und handwerklicher Finesse.

EIN NEUES MENÜ *voller* *Entdeckungen*

DAS OCEAN RESTAURANT IM VILA VITA PARC
UNTER DER LEITUNG VON HANS NEUNER
SETZT KULINARISCHE MASSSTÄBE.

Unter der Leitung von Executive Chef Hans Neuner wurde das Ocean dieses Jahr erneut mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Zudem erhielt es erstmals die höchste Auszeichnung des renommierten Repsol Guides: drei Sonnen. Zusätzlich wurde Restaurantleiter Nelson Marreiros mit dem „Best Service Award“ bei der Michelin Portugal Gala 2025 für seine herausragende Gastfreundschaft geehrt.

Aromen der Entdeckung

Passend zu diesen Auszeichnungen präsentiert das Ocean sein neues Degustationsmenü „Aromen der Entdeckung“. Es ist eine kulinarische Hommage an fünf Jahre intensiver Forschung, Reise und Inspiration. Auf einer spannenden Geschmacksexpedition entdecken die Gäste die Gewürzrouten der Welt – von Indien und Thailand über Brasilien und Kanada bis nach Hawaii und Japan. Das neue Menü spiegelt die Philosophie des Hauses wider: Tradition neu zu interpretieren und durch Salz, Rauch, Feuer und Fermentierung emotionale Geschmackserlebnisse zu schaffen.





ZU DEN HÖHEPUNKTEN ZÄHLEN:

- Kabeljau mit Alentejo-Zitrusfrüchten und Zwiebel als frischer Auftakt
- Blauer Hummer mit XO-Sauce, Aubergine und Paprika
- Rochenflügel von den Berlengas mit
- Entenmuschel und Napfschneckenreis
- Ente aus dem Hause Burgaud mit Brombeeren, Roter Bete und schwarzer Trüffel, und als süßer Abschluss die
- Azoren-Ananas mit Aloe Vera und Sonnenblumenkernen

Nach dieser kulinarischen Entdeckungsreise bleibt das Ocean auch 2025 seiner Philosophie treu. Getragen von Hans Neuners kreativer Vision und Nelson Marreiros' gelebter Gastfreundschaft behauptet das Restaurant seine Stellung als Leuchtturm portugiesischer und internationaler Kulinarik – ein Ort, an dem Exzellenz, Inspiration und Entdeckergeist aufeinandertreffen.

Über Vila Vita Parc

Das Vila Vita Parc ist ein luxuriöses Resort an der atemberaubenden Algarveküste Portugals, das 1992 seine eleganten Pforten öffnete. Es gehört zur deutschen Vila Vita Hotelgruppe und ist Mitglied der Leading Hotels of the World. Die 203 eleganten Gästezimmer, Suiten und Villen sind stilvoll gestaltet und bieten Ausblicke auf den Atlantik und die üppige Vegetation. Genuss auf höchstem Niveau steht im Vila Vita Parc auf dem Programm: Mit sieben Bars und 13 Restaurants ist Abwechslung der Schlüssel zur kulinarischen Philosophie des Resorts. Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Ocean unter der Leitung des österreichischen Küchenchefs Hans Neuner ist das Aushängeschild des Vila Vita Parc.

ERÖFFNUNG DES MONTE-CARLO CIGAR CLUB

NACH MONATELANGEN BAUARBEITEN ERÖFFNETE DER CIGAR-CLUB DER MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER. DER CLUB, DER ALS EINER DER SCHÖNSTEN CLUBS DER WELT FÜR ZIGARRENLIEBHABER KONZIPIERT WURDE, STEHT SOMIT SEIT DEM 28. MAI SEINEN MITGLIEDERN ZUR VERFÜGUNG.



Seit ihrer Gründung im Jahr 1863 hat die Monte-Carlo Société des Bains de Mer unaufhörlich die große Art de Vivre entwickelt, die ihren Ruf in der ganzen Welt begründet. Sie hat es seit jeher verstanden, ihr Angebot vom Glücksspiel über die Gastronomie und Unterhaltung bis hin zur Hotellerie zu diversifizieren. In Zusammenarbeit zwischen der Monte-Carlo Société des Bains de Mer und Dominique London wird der Monte-Carlo Cigar Club Zigarren anbieten, die von den hochwertigsten Herstellern von Longfillern aus Kuba, Nicaragua, der Dominikanischen Republik, Costa Rica, Honduras und Peru ausgewählt wurden. Insgesamt werden rund 35.000 Luxuszigarren gelistet sein.



Perfekte Kombinationen

www.montecarlosbm.com

Tee, Kaffee, Schokolade, Champagner, Cognac, Whisky, Rum - die drei Zigarren-Sommeliers des Monte-Carlo Cigar Club empfehlen den Mitgliedern die idealen Kombinationen aus Getränken und Zigarren, je nach persönlichen Vorlieben. Ein Highlight ist die Iconica Havana Club Collection, die drei hochwertige kubanische Rums umfasst: Havana Club Selección de Maestros, Havana Club Gran Reserva Añejo 15 Años und Havana Club Máximo Extra Añejo. Große Weine aus den renommierten Weinkellern des Hôtel de Paris Monte-Carlo runden das Angebot ab, während für den kleinen Hunger zwischendurch eine delikate Auswahl an Club-Sandwiches und Fingerfood auf der Karte stehen.

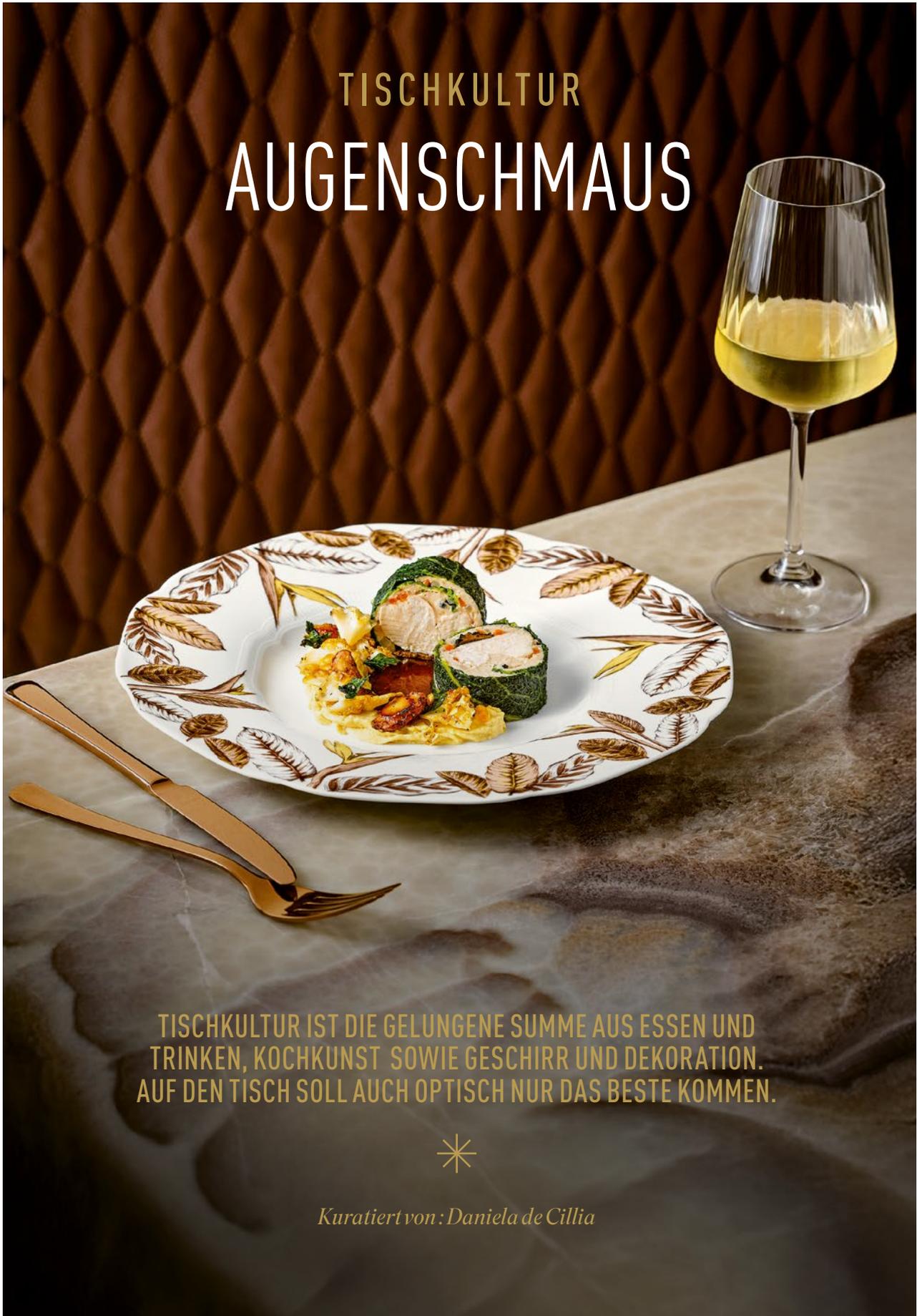


Eine designte Kulisse

Für die Gestaltung dieses neuen Ortes beauftragte die Monte-Carlo Société des Bains de Mer das renommierte Architekturbüro Moinard Bétaillé. Eine große, aber auch spannende Herausforderung, denn der 200 m² große exklusive Raum mit Terrasse befindet sich im Herzen des berühmten Casinos von Monte-Carlo. Das Architekten- und Designerduo respektiert die ursprünglichen kreativen Details des Operndesigners, um in jedem Raum Harmonie zu schaffen. Die Lobby mit ihrer Theke aus Stein und edlem Holz setzt Akzente: Tabakfarbene Wände stehen im Kontrast zu hohen Glasfenstern, die den Blick auf den Cigar Club freigeben. Hier wurde besonders sorgfältig mit Farben, Materialien und Licht gearbeitet: Rosa-, Blau-, Rot- und Bronzetöne vereinen sich, um den Glanz der Stra-

ßen von Havanna sowie der Altstädte der Côte d'Azur darzustellen. In der Bibliothek, deren schillernde Farbtöne mit dem tiefen Braun der Wände, Decken und Böden kontrastieren, wird man an die Farbpalette erinnert, die der Tabak beim Trocknungsprozess durchläuft. Die tiefen Sessel aus patiniertem Leder, die um die Tische herum angeordnet sind, laden zu Gesprächen ein. Die prächtige Bar mit der langen Onyx-Theke und den bequemen Hockern weist in ihren Glasregalen eine beeindruckende Sammlung der besten Whiskys, Cognacs und Rums der Welt auf. In den Fächern aus Edelholz können die Gäste auch eigene Zigarren und Spirituosen aufbewahren. Der Walk-in-Humidor wiederum wurde vollständig von der Firma DeArt, dem weltweiten Experten in diesem Bereich, konzipiert.

TISCHKULTUR AUGENSCHMAUS



TISCHKULTUR IST DIE GELUNGENE SUMME AUS ESSEN UND TRINKEN, KOCHKUNST SOWIE GESCHIRR UND DEKORATION. AUF DEN TISCH SOLL AUCH OPTISCH NUR DAS BESTE KOMMEN.



Kuratiert von: Daniela de Cillia

Es sind die Mahlzeiten unter freiem Himmel, die wir besonders intensiv erleben. Die lange Jause auf der Almhütte nach einer Wanderung oder das späte Mittagessen auf der schattigen Terrasse. Gmundner Keramik bringt ein alpines Lebensgefühl auf den Tisch. Seit Jahrhunderten in Handarbeit gefertigt, erzählen die charakteristischen Dekore von Landschaften, Traditionen und echtem Handwerk. Auf dem lebendigen Grüngelamnten spiegeln sich die Wälder Österreichs, und die Frische des Blaugelamnten erinnert an kühle Seen. Das Hirschmotiv wiederum verströmt einen Hauch Hüttenromantik und den Charme der Alpen. Die vielfältigen Designs der handbemalten Teller sind für jede Lieblingsesspeise die perfekte Bühne und bereichern den Genuss inmitten der Natur.

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 Fahnentellern der Porzellankollektion Create ein extravagantes Outfit und dem gedeckten Tisch einen neuen Look verleiht. Feine Strelitzienblüten und exotische Blätter in Kupfertönen umranken die Speisen. Die umfangreiche Kollektion enthält neben Tellern, Platten und Schüsseln auch Tassen und hebt mit ihrer ungewöhnlichen Optik sämtliche Mahlzeiten des Tages auf ein neues Level.

Der leise Luxus

Die Zwiesel Fortessa Gruppe erweitert durch die Integration der Glasmарke Eisch ihre Position als Marken- und Konzeptanbieter im Luxussegment. Mit EISCH gewinnt ZWIESEL eine traditionsreiche Marke, die seit 1946 für „leisen Luxus“ und zeitlose Eleganz steht. Die einzigartigen Kollektionen im Bereich Trinkgläser und Interieur-Objekte sowie innovativen Veredelungstechniken bereichern das Portfolio und stärken die globale Relevanz der Glasregion. In den Bechern COSMO zum Beispiel wird Genuss zum Luxus: Feine Cocktails verschmelzen mit der Brillanz von 24-karätigem Gold und machen besondere Momente unvergesslich.



HOTEL & DESIGN

BAR-AWARD 2025

AND „DESI“ GOES TO ...

AUCH HEUER WÄHLEN WIR WIEDER DIE BESTEN WIENER BARS.
EINE HOCHKARÄTIG BESETZTE JURY WIRD DIE SIEGER BESTIMMEN.



DIE EINZELNEN KATEGORIEN

Hotel-Bar | American Bar | Food Bar | Rooftop-Bar

Die Preise - die Statuen „Desi“,
geschaffen von Künstlerin Daniela de Cillia -
werden bei einem Galaabend vergeben.
Ort und Datum werden in Ausgabe Nummer 4 bekanntgegeben.

ANMELDESCHLUSS: 14. August 2025

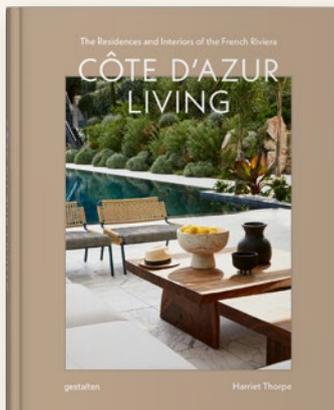
UNTER: p.decillia@hotel-und-design.at

POWERED BY



In Ausgabe Nummer 5 von H&D ab dem 31. Oktober,
wird ausführlich über die Preisverleihung berichtet.

Buchtipps



CÔTE D'AZUR LIVING

THE RESIDENCES AND INTERIORS OF THE FRENCH RIVIERA

Harriet Thorpe

Die Côte d'Azur war schon immer ein Ort der Sehnsucht und Repräsentation. Dieses Buch erkundet den Lebensstil der Region anhand der Architektur und der Interieurs ikonischer Häuser vom 18. Jahrhundert bis heute und zeigt die kulturellen und landschaftlichen Einflüsse auf, die sich in den Häusern wiederfinden. Es präsentiert eine kuratierte Auswahl unverwechselbarer Räume, erzählt von ihren Bewohnern und fängt die Atmosphäre des Küstenstreifens in einzigartigen Bildern ein.

Vollfarbig, Hardcover, 272 Seiten, 24 × 30 cm, € 60 (D)

Sprache: Englisch, ISBN: 978-3-96704-178-1, Verlag gestalten



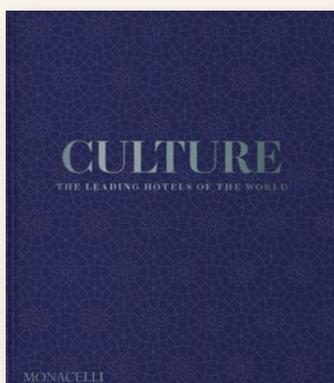
THE TOUCH

SPACES DESIGNED FOR THE SENSES

Herausgeber: Kinfolk & Norm Architects

Dieses Buch zeigt ein Designverständnis, das den Menschen und sein sinnliches Erleben in den Mittelpunkt stellt. Es präsentiert architektonische Raumkonzepte, bei denen Harmonie und Wohlbefinden durch das Zusammenspiel elementarer Gestaltungsaspekte wie Haptik, Licht, Farbigkeit und Gemeinschaftsgefühl erzeugt werden. Neben Interviews mit Designern und Architekten gehen philosophische und kunsthistorische Referenzen der langen Tradition von Raumtheorien und Farbenlehre nach.

Hardcover, 288 Seiten, 24,5 × 33 cm, € 60 (D), ISBN 978-3-96704-184-2, Verlag gestalten



CULTURE: The Leading Hotels of the World

Herausgeber: Spencer Bailey

Ob historische Paläste in Europa, Safari-Lodges in Afrika oder Design-Hideaways in Asien – dieses Buch führt auf höchstem Niveau an außergewöhnliche Orte. Die Beiträge stammen von renommierten Autor:innen aus den Bereichen Reise, Kunst und Design. Persönliche Perspektiven von internationalen Kulturgrößen verleihen dem Buch zusätzliche Tiefe. Das hochwertige Design stammt von Stardesigner Michael Bierut und spiegelt die luxuriöse Handschrift der vorgestellten Hotels wider.

Hardcover, 304 Seiten, 24,5 × 33 cm, USD 74,95 (ca. € 89) ISBN 9781580936842, Verlag Phaidon



„Framing the Project“:

Eine visuelle Hommage an Angelo Mangiarotti

Anna Mainoli & Francesca Acerboni

Agape und Agapecasa präsentieren diese neue Publikation über das Werk des renommierten Architekten und Designers Angelo Mangiarotti. Das Buch vereint historische Fotografie mit aktuellen Stimmen aus Architektur und Design und basiert auf dem umfangreichen Archiv des Fotografen Giorgio Casali. Die Aufnahmen dokumentieren Mangiarottis Projekte aus den Bereichen Architektur, Produktdesign und Prototypenentwicklung und zeigen, wie aktuell Mangiarottis Haltung und Arbeit bis heute ist.

ISBN 9791254931417, € 26, Corraini Edizioni

Vorschau auf Ausgabe 4 | September 2025

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

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

Art Direktion:

Largime Kolonja
+43 660 483 78 41

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia
Peter A. de Cillia

Fotos:

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

Cover:

stieghaus / © bychelseclair

Druck:

maxmedia gmbh
Rotenturmstraße 17 / Top 10, 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.

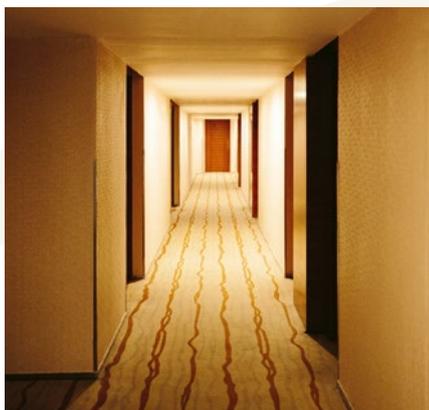
Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

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.



Das Hotelzimmer:

Ein Spielplatz für Design. Auf jeden Fall aber ein behaglicher Rückzugsort. Wie man dies erreicht – bei uns erfahren Sie es.



Böden, Fliesen, Teppich:

Langlebigkeit muss gewährleistet sein, und schön aussehen sollte es sowieso. Wir bringen einige Beispiele dafür.



Kaffee & Tee:

Beste Qualität und Geschmack in der Tasse sind mittlerweile ein „must“. Angebot und Vielfalt müssen stimmen.



Autofokus:

Die Zukunft in Ihrer Garage. Der Zeitgeist sollte auch hier angekommen sein.

Erscheinungstermin:
5. September 2025 | (RS 8. August 2025)



WIR GEBEN KINDERN WIEDER EIN ZUHAUSE



pro
Juventute

SPENDEN UNTER WWW.PROJUVENTUTE.AT
SPENDENKONTO: IBAN: AT61 2040 4000 4040 4600



NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE



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

Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONAL