

HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER
HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE

Das Hotelzimmer

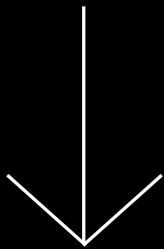
EIN SPIELPLATZ FÜR
GEORDNETES DESIGN

Kosmetik im Hotel

DAS BESTE FÜR DEN
KÖRPER

Kaffee

LUST NACH GENUSS



08.–11. NOV. 2025

MESSEZENTRUM SALZBURG

DYNAMIK WANDEL GASTLICHKEIT

55
JAHRE

ALLES FÜR DEN

GAST

GASTMESSE.AT



55. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

MESSE
ZENTRUM
SALZBURG

@gastmesse

Alles für den Gast

VEREHRTE LESERSCHAFT!



Was braucht es, um ein perfekter Gastgeber zu sein? Diese Frage stellen sich Profis in der Branche jede Saison, jedes Jahr aufs Neue. Antworten findet man viele. Diese dann umzusetzen ist schon schwieriger, denn man braucht nicht nur den Willen und das nötige Kleingeld dazu, sondern auch Mitsstreiter, die am selben Strang ziehen. Faktum ist nun einmal, dass speziell in der Hotellerie mehr denn je Fachkräfte fehlen. Da kann man ein noch so schönes Haus mit tollen Zimmern, Spa-Bereich haben, da kann man noch soviel Top-Kulinarik anbieten - letztendlich gewinnt man als Gastgeber nur durch die Mitarbeiter. Man muss erleben, dass sie es gerne machen, man muss die Leidenschaft spüren und das Engagement sehen, dem Gast sorgenfreie Urlaubstage zu ermöglichen. Es gibt diese Menschen. Hat man sie, muss man sie fördern, pflegen, motivieren - all das hat speziell die junge Generation von Eigentümern verstanden. Sie bieten mittlerweile eine Fülle von goodies an, die früher nicht einmal angedacht waren. Also, warum herrscht dann ein Ringen nach guten Arbeitskräften? Zum einen scheint die Politik nicht begriffen zu haben, dass Lohnnebenkosten gesenkt gehören, das sich Arbeit wieder lohnen muss und zu Hause bleiben viel weniger Geld einbringt. Zum anderen müssen sich auch junge Menschen dessen bewusst sein, dass der ausschließliche Fokus auf die sogenannte „lifetime balance“ nicht wirklich förderlich sein wird, um sich etwas im Leben aufzubauen. Später dann der Politik vorzuwerfen, dass die Pension so niedrig ausfällt,

ist gelinde ausgedrückt realitätsfremd. Man bekommt eben nur soviel raus, wie man einbezahlt hat - eine Milchmädchenrechnung, die aber bei vielen noch nicht wirklich angekommen ist. Eine Lösung des Problems wären höhere Löhne, weniger Abgaben und Steuern für beide Seiten und zudem eine Vereinfachung der Bürokratie. Man wird ja noch träumen dürfen, oder?

In unsere aktuellen Ausgabe versuchen wir wie immer Beispiele zu liefern, wie man zumindest genussvoll Gäste zufrieden stellen kann: eigentlich ganz einfach durch ausgesuchte Qualitätsprodukte - und diese finden Sie bei uns.

Meint

Ihr Peter A. de Cillia

LUSINI
III

Tableware von Top-Marken

Vom Teller bis zum Glas, alles aus einer Hand. Schnell, verlässlich, unkompliziert. Entdecken Sie Vielfalt, die passt.

VEGA Besteck Diamante, VEGA Teller Premoria

3
lusini.com

Content

14



H&D INFORMIERT

- 3 EDITORIAL
- 6 NEWS
- 65 H & D AWARD
- 66 VORSCHAU | IMPRESSUM

HOTEL WELTEN

- 7 ARCOTEL
Modern und Hipp
- 10 CHALETS
Purer Luxus am Berg
- 12 GUTSHOF
Genuss am Wagram
- 14 ROSEWOOD
Die perfekte Erweiterung
- 16 HEISS
So einfach ist Nachhaltigkeit
- 17 EXCELSIOR
Historisch inspiriert
- 18 ALPZITT CHALETS
Neue Wohlfühlbereiche und Chalets
- 20 FALKENSTEINER
Exklusivität am Gardasee
- 23 FONTIS
Ein Hideaway in den Dolomiten
- 24 SATTLERHOF
Purer Genuss mitten in den Weinbergen

38



- 28 STROBLHOF
Südtiroler Herzlichkeit – jetzt auch am Gardasee

DESIGN | WOHNEN

- 30 HOTELZIMMER MIX
Alpiner Chic trifft moderne Wohnkultur
- 32 KOSMETIK IM HOTEL MIX
Harmony für Körper und Geist
- 34 PRODINGER
Hotelinvestitionen mit Weitblick
- 36 ST. PÖLTEN SCHOOL
Von Stadel zu Stadel - Teil 3

SPEZIAL

- 39 KAFFEE SPEZIAL
Genuss im Fluss
- 40 NESPRESSO
Heimkompostierbare Kaffeekapseln

FOOD & BEVERAGE

42 SCHOKOLADE
Premium-Desserts in Riegel-Form

43 TISCHKULTUR | LUSINI
Der perfekt gedeckte Tisch

44 TISCHKULTUR
Kultur am Tisch

46 FALCOS BAR
Hamburgs neuer Bar-Hotspot

48 NAVA RESTAURANT
Exklusiv speisen

50 BIO FEIGENHOF
Bioparadies mitten in Wien

52 WIBERG
Bunte Curry-Power

54 BORD BIA
Bio-Paradies Irland

56 MAISON HELER
Genuss Oasen

58 COCKTAILS MIX
Coole Kreationen

60 GETRÄNKE MIX
Drink - Genuss

62 OUTDOOR
Hippe Gartengestaltung

64 THONET
Ein stapelbarer Allrounder

Einfach konfigurierbar: TwinCAT 3 Lighting Solution für DALI-2



Mit TwinCAT 3 Lighting Solution stellt Beckhoff eine Lichtlösung vor, die vom Engineering bis zur Wartung auf die Vereinfachung aller Arbeitsschritte setzt. Alle typischen Lichtregelungen sind integriert, die Anzahl der DALI-Linien ist unbegrenzt. TwinCAT 3 Lighting Solution ist auch für Betreiber leicht über Excel konfigurierbar und zugleich voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar. Schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen sind direkt im Betrieb möglich, ebenso wie von DALI-Linien unabhängige Gruppierungen.

Scannen und alles
über die Vorteile
der Lighting Solution
erfahren



Direkt vom Panel aus bedienbar: TwinCAT 3 Lighting Solution vereinfacht die Umsetzung individueller Lichtlösungen.

New Automation Technology

BECKHOFF

news

Boutique-Luxus mit Basilika-Blick

Im pulsierenden Herzen der ungarischen Hauptstadt hat mit dem Radisson Collection Hotel Basilica Budapest ein neues Schmuckstück mit 71 individuell gestalteten Zimmern und Suiten für anspruchsvolle Reisende eröffnet. Mit diesem Haus betritt die Luxusmarke der Radisson Hotel Group erstmals den ungarischen Markt – und setzt damit ein klares Zeichen für zeitgemäße Gastlichkeit in historischer Kulisse.



Copyrights © Radisson Hotel Group



Copyrights © Casa Cook

Casa Cook Madonna

Mit dem Casa Cook Madonna eröffnet die Lifestyle-Marke ihr erstes Berg-Refugium und zugleich ihr erstes Haus in Italien. Das stilvolle Adults-only-Hideaway liegt im malerischen Bergdorf Madonna di Campiglio im Herzen der Dolomiten. Gemeinsam mit den Partnern TREASURESTS Hospitality und dem JP Hospitality Investors Club verbindet Casa Cook hier entspannten Luxus mit alpinem Charme und schafft einen idealen Rückzugsort für Winter- wie Sommergäste in einer der exklusivsten Regionen Italiens.

Das Wallner-Universum

Am 15. September 2025 eröffnet das jüngste Projekt von Hubert Wallner: „George & Marie“ ist ein Gastro-Duo an einem Ort. Das stilvolle Lunch-Café „George“ im Erdgeschoß der neuen Zentrale der Kärntner Sparkasse, und die Sky-Bar „Marie“ über den Dächern der Stadt. Zwei Lokale, die bewusst auf Leichtigkeit und faire Preise setzen.



Küchenchef Hubert Wallner

Copyrights © Daniel Waschnig

Weltweit erste Netto-Null-Produktionsstätte

Mit dem Produktionsstandort in Gmunden betreibt LAUFEN Austria die weltweit erste vollständig emissionsfreie Sanitärkeramikfertigung, wodurch bei gleicher Produktionsmenge 5.000 Tonnen CO₂ jährlich eingespart werden. Im Zentrum dieser Entwicklung steht der erste elektrische Tunnelofen für Sanitärkeramik, der seit zwei Jahren erfolgreich läuft. Ein weiterer Meilenstein wurde mit der Cradle to Cradle Certified® Circularity Bronze für LAUFEN Produkte aus Gmunden erreicht. LAUFEN beschreitet damit eine neue Ära für klimaneutrale Industrieproduktion als Symbol für den strukturellen Wandel einer ganzen Branche.



Christian Schäfer,
Managing Director von
LAUFEN Austria.

Copyrights © LAUFEN

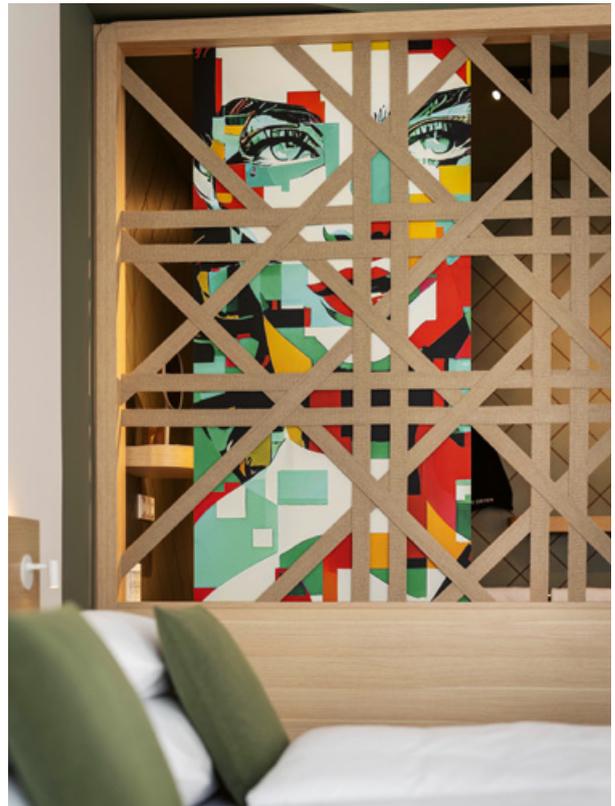
MODERN UND *Hipp*



DIE ARCOTEL GRUPPE ERÖFFNETE IHR 12. HOTEL
IM 9. WIENER BEZIRK. EIN MODERNES, JUGENDLICHES
FEELING ZIEHT SICH DURCH DAS GANZE HAUS.

Bodentiefe Fenster, traditionelles Wiener Geflecht und zeitgenössische Kunst - das innovative Design und die lichtdurchflutete, offene Raumgestaltung des ARCOTEL AQ spiegeln in jedem Detail die für Wien charakteristische Spannung zwischen Geschichte und Gegenwart wider. Im Gebäudekomplex des seit Jahren ziemlich verlassen und vernachlässigten Franz-Josef-Bahnhofs wurde ein schickes Viertel aufgezogen. Büros und Appartements bilden einen neuen,

kleinen Stadtteil, der das jahrzehntelang Dagewesene und eher an den ehemaligen Ostblock erinnernde Ensemble schnell vergessen läßt. Mittendrin das neue Hotel der Familiengeführten Acorgruppe. In der „BARbara“, dem Restaurant des Hotels, werden Gäste mit Kuchen am Nachmittag und kosmopolitischem Bar Food, Cocktail-Spezialitäten und ausgewählten Weinen bis spät in den Abend verwöhnt. So soll auch die Nachbarschaft mit einbezogen werden.



Wienerisches Flair

Das moderne Designkonzept in warmen Erdtönen, tiefem Moosgrün und stylischen Dekoelementen entwickelte das Innenarchitektur-Studio destilat aus Wien. „Wir wollten unkompliziert den Wiener Charme etwas neu interpretieren“, so Martin Lachout, CEO von Arcotel. Bereits die Ankunft mit dem Panoramalift ist außergewöhnlich. Wenn sich die Tür zur großzügigen Lobby öffnet, tauchen Reisende in eine hippe, ungezwungene Wohlfühlatmosphäre ein. Séparées mit bunten Samtsofas dienen als Kommunikations- und Genussoasen, Vogelkäfig-Sessel im Stil des Fin de siècle sollen Entspannungsmomente verbreiten. Das Wiener Geflecht zieht sich als Design-Leitmotiv durch das gesamte

Haus, gemeinsam in Erinnerung an den klassischen Wiener Kaffeehausstil. Zwischen Pflanzentapeten und riesigen Papierblumen setzen sorgfältig kuratierte Kunstwerke wie die Arbeit des französischen Street Art-Künstlers Mr. Brainwash alias Thierry Guetty inspirierende Akzente. Im Mittelpunkt der Zimmer steht das Bett. „Eines der wohl wichtigsten Möbel in einem Hotel, deshalb achten wir auch hier ganz bewusst auf beste Qualität“, so Lachout. Die Betten kommen aus dem ebenfalls familiengeführten Joka-Werk aus Schwanenstadt. Das Zimmer selbst ist aufgeräumt, aber nicht schlicht, und versprüht eine angenehme, lockere Atmosphäre. Man hat Mut zur Farbe, mit Bildern berühmter

Wiener Persönlichkeiten wie Sigmund Freud oder Falco wird sichtbar auf die Stadt verwiesen. Bondtiefe Fenster und einladende Balkone setzen Akzente, die man sonst in dieser Kategorie selten findet. „Wir setzen ganz bewusst auf ein junges Publikum, das sich unkompliziert bewegen und aufhalten will, dabei aber nicht auf Komfort und Qualität verzichten möchte“, so Lachout ergänzend.

Treffpunkt im neuen Viertel

„Das ARCOTEL AQ ist unser viertes Haus in Wien und hat für uns damit eine ganz besondere Bedeutung. Als Wiener Unternehmen sind wir stolz, mit unserem innovativ designten 4-Sterne-Haus das Herzstück des neuen, ambitionierten Stadtteils Althan Quartier zu bilden“ erklärt Dr. Renate Wimmer, Eigentümerin ARCOTEL Hotels. „Als urban designtes Stadthotel komplettiert das ARCOTEL AQ unser Portfolio in der österreichischen Hauptstadt perfekt. Es ist ein echter Wohlfühlort, der mit jeder Pore Wien atmet“ fügt Martin Lachout hinzu. Mit einem modernen Foodkonzept möchte man auch

Locals einen lässigen Treffpunkt zum After-Work oder zum entspannten Aperitif mit Freunden anbieten. „Let your dreams fly‘ ist das Motto des ARCOTEL AQ. Es beschreibt nicht nur das Hotel, sondern auch mein ganz persönliches Gefühl, denn in diesem besonderen Haus kann ich meine Leidenschaft als Gastgeberin wunderbar ausleben“ meint General Manager Rebecca Penz.

FAZIT: Ein junges, frisch anmutendes Hotel, das ganz sicher schnell Gäste nachhaltig begeistern wird. Wien kann sich wieder über ein gelungenes, neues Hotel freuen, das sowohl nationale wie auch internationale Gäste zu schätzen wissen.

Hotel&Design Bewertung

Architektur:	★★★★
Design:	★★★★
Service:	★★★★

www.aq.arcotel.com



v.l.n.r.: GM Rebecca Penz, Martin Lachout CEO Arcotel und Dr. Renate Wimmer, Eigentümer ARCOTEL Hotels

PURER LUXUS AM BERG

DIE PEPPER-COLLECTION ERWEITERT IHR EXKLUSIVES PORTFOLIO UM GLEICH ZWEI NEUE HIGHLIGHTS: DAS SKYFALL PENTHOUSE IN ST. CHRISTOPH UND DAS CHALET TODA IN LECH. IN DIE ARLBERGER BERGLANDSCHAFT EINGEBETTET, STEHEN BEIDE CHALETS FÜR KOMFORT AUF HÖCHSTEM NIVEAU, GEKRÖNT MIT DEM AUSGEZEICHNETEN PERSÖNLICHEN SERVICE DER PEPPER-COLLECTION.



Skyfall Penthouse

Auf 1.800 Metern gelegen, bietet dieses außergewöhnliche Domizil 273 Quadratmeter Wohnfläche auf zwei Ebenen verteilt. Mit Platz für bis zu zehn Gäste, direktem Ski-In and -Out und einer privaten Wellnessoase. Das Skyfall Penthouse vereint alpine Eleganz mit modernster Ausstattung. Die erste Etage umfasst einen großzügigen Ski- und Schuhraum, eine voll ausgestattete Küche sowie ein stilvolles Esszimmer mit einem großen Esstisch für bis zu zwölf Personen. Der Wohnbereich mit offenem Kamin und Panoramafenstern lädt zum Verweilen ein, während das integrierte Heimkino für Unterhaltung auf höchstem Niveau sorgt. Eine 140 Quadratmeter große Terrasse eröffnet einen beeindruckenden Blick auf die umliegende Bergwelt. Im oberen Stockwerk befinden sich vier Schlafzimmer, jedes mit eigenem Bad. Die Master Suite verfügt über ein Kingsize Bett, ein luxuriöses Badezimmer mit freistehender Badewanne und Regendusche. Ein weiteres Kingsize Schlafzimmer, ein Zweibettzimmer und ein Zimmer mit Doppelstockbetten bieten komfortable Rückzugsorte für Familien oder kleine Gruppen. Die private Sauna mit Pistenblick und ein Dampfbad runden das exklusive Wellnessangebot ab.

Chalet Toda

Inmitten der majestätischen Bergwelt von Lech am Arlberg gelegen, vereint das Chalet auf 245 Quadratmetern Wohnfläche traditionelle alpine Architektur mit zeitgemäßem Luxus. Mit Platz für bis zu sechs Gäste, privater Sauna und einer original österreichischen Stube aus dem 18. Jahrhundert bietet das Chalet Toda ein unvergleichliches Erlebnis für Familien und kleine Gruppen. Die Master-Suite verfügt über zwei Schlafzimmer mit Ankleide sowie ein großzügiges Badezimmer mit Sauna, Dusche und Badewanne. Ein weiteres Doppelzimmer mit

eigenem Bad ergänzt das Raumangebot. Jeder Schlafraum bietet Zugang zu einem privaten Balkon mit Blick auf die umliegende Berglandschaft. Der Wohnbereich mit Kachelofen lädt zum Entspannen ein, während die historische Stube mit Esstisch für sechs Personen authentisches Hüttenflair vermittelt. Die voll ausgestattete Küche mit Zugang zur Terrasse, ein separates Wohnzimmer mit TV und Schlafcouch sowie ein eigener Skiraum mit Schuhwärmer sorgen für höchsten Komfort. Gäste des Skyfall Penthouse wie auch des Chalet Toda genießen eine Vielzahl an Inklusivleistungen. Dazu zählen täglich serviertes Frühstück, Housekeeping sowie Highspeed-WLAN. Ein persönlicher Conciergeservice der pepper-collection organisiert alle Wünsche. Die pepper-collection steht für maßgeschneiderte Luxus-Erlebnisse in den Alpen. Mit einem Portfolio aus exklusiven Hotels und Chalets in der Arlberg-Region bietet sie außergewöhnliche Rückzugsorte für anspruchsvolle Reisende – stets mit persönlichem Service und einzigartigem Flair. Hierzu gehören das Hotel Aurelio sowie sechs Chalets in Lech; Aurelio Chalet, Arla Luxury Home, Chalet Mimi, The Falcon, The Barn und neu Chalet Toda sowie das Skyfall Penthouse in St. Christoph am Arlberg.

Mehr Infos unter
www.peppercollection.com/de/



GENUSS *am* WAGRAM

MITTE JUNI WAR ES SO WEIT - DER MÖRWALD
GUTSHOF & WEINHANDLUNG FEIERTE SEINE
FEIERLICHE ERÖFFNUNG IN FEUERSBRUNN AM
WAGRAM IN NIEDERÖSTERREICH.

Das ehrgeizige Projekt von Eva und Toni Mörwald markiert einen Meilenstein in der Weiterentwicklung des traditionsreichen Ortskerns und setzt neue Maßstäbe für Genuss, Gastfreundschaft und nachhaltige Architektur. Mit viel Feingefühl für die Historie und einem klaren Blick in die Zukunft wurde der ehemalige Gutshof in ein stilvolles Ensemble verwandelt, das Tradition und Moderne in harmonischer Weise vereinen soll. Zentraler Bestandteil des neuen Gutshofs sind 23 luxuriöse Zimmer und Suiten, die mit hochwertigen Materialien, regionalem Flair und elegantem Design Rückzugsorte für Genussreisende im Norden Österreichs schaffen. Ergänzt wird das Beherbergungskonzept durch modern ausgestattete Konferenzräume, die Feuersbrunn als Veranstaltungsort für Seminare, Tagungen und private Feiern neu positionieren sollen.





Die Gutshofküche

Herzstück des kulinarischen Angebots ist vor allem die Gutshofküche, wo regionale Zutaten zu raffinierten Gerichten verarbeitet werden. Direkt angeschlossen sind eine Greißlerei, eine Markthalle für Bauernmärkte sowie ein Café mit Rooftop-Bar, das den Blick über die Weinberge ermöglicht. Ein weiteres Highlight ist die Weinhandlung, die sowohl edle Tropfen aus der Region als auch internationale Weine führt. Die begrünte Dachterrasse lädt dabei nicht nur zum Genießen, sondern auch zum Verweilen ein. Nachhaltigkeit stand während des gesamten Projekts im Fokus: von der behutsamen Sanierung der Bausubstanz bis hin zur energieeffizienten Bauweise. Der Gutshof versteht sich damit auch als Beispiel für eine zukunftsorientierte Ortsentwicklung.



Zukunftsprojekt

Mit dem Projekt Ortskern 2025, dessen wesentlichen Baustein der Gutshof darstellt, verfolgt die Gemeinde das Ziel, Feuersbrunn als touristische Destination im Herzen des Wagramer Weinbaus zu etablieren. Der Gutshof wird als Jahresbetrieb geführt und bietet ganzjährig Raum für Einkäufe, Degustationen, Meetings, Kochkurse, Vorträge und Feste. Durch die Umnutzung und Modernisierung alter Bestände werden Ressourcen effizienter genutzt und der Ortskern als Zentrum des Lebens im Tourismusland Niederösterreich wiederbelebt. „Wir setzen auf die Verbindung von Tradition und Innovation“, betont Projektleiter Toni Mörwald, „Mit dem Gutshof und der Weinhandlung schaffen wir nicht nur ein neues touristisches Angebot, sondern tragen auch maßgeblich zur Belebung des Ortskerns bei. Das Projekt zeigt, dass nachhaltige Entwicklung und ökonomischer Erfolg Hand in Hand gehen können.“

ARCHITEKTEN MAURER & PARTNER ZT GMBH.

Marina Graser (Architekturplanung)
Martin Kneth (Örtliche Bauaufsicht)
Christoph Maurer

ATELIER AW WEISS GMBH

Wolfgang Weiss (Beleuchtungsplanung)
Martin Steininger (Interior Design)

Weitere Informationen auf
www.moerwald.at



DIE PERFEKTE *Erweiterung*



IM ROSEWOOD VIENNA WURDEN DREI NEUE SUITEN GESCHAFFEN,
DIE GÄSTEN EIN BESONDERS ERLESENES, INDIVIDUELL GESTALTETES
ERLEBNIS VERSPRECHEN.

Die neuen Rückzugsorte sind ganz auf Ruhe, Entschleunigung und stilvollen Komfort ausgelegt – mit dem Anspruch, höchsten Wohngenuss in Verbindung mit lokaler Identität

zu bieten, der vor allem in der St. Peter's Wellness Suite durch eine exklusive Wohlfühldimension mit privater Sauna und Dampfbad seinen besonderen Ausdruck findet.

Royal Graben House

Das neu gestaltete Royal Graben House scheint dafür wie geschaffen: 175 Quadratmeter Wohnfläche, fast sieben Meter hohe Räume, ein prachtvoller Stuck-Salon aus dem 19. Jahrhundert – liebevoll restauriert bis ins kleinste Detail. Die Suite liegt direkt am Graben und eröffnet einen exklusiven Blick auf die Wiener Innenstadt. Durch das Zusammenspiel aus historischer Bausubstanz und zeitgemäßem Interior Design entsteht ein Refugium von besonderer Qualität und Atmosphäre.



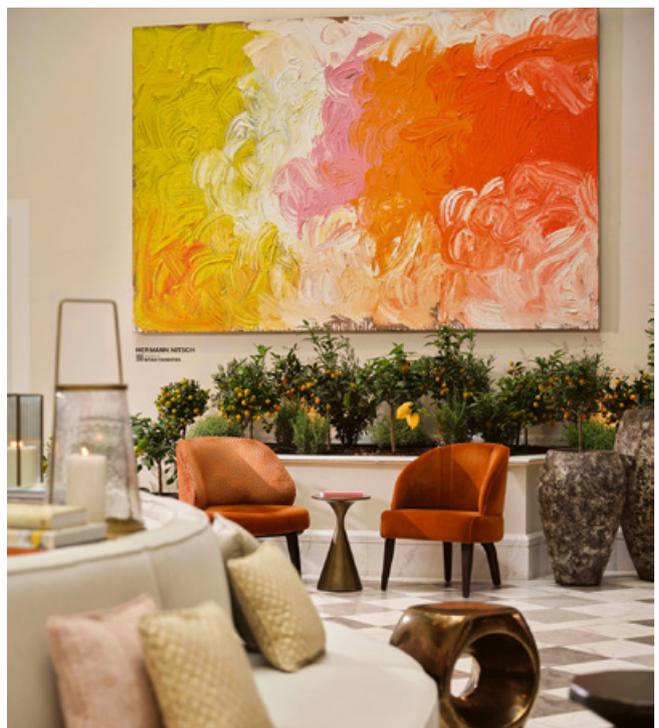
St. Peter's Suiten

Ergänzt wird dieses stilvolle Ensemble durch zwei weitere Rückzugsorte – die St. Peter's Suite (60 Quadratmeter) und die St. Peter's Wellness Suite (70 Quadratmeter). Beide verbinden wohlthuende Großzügigkeit mit einem Gefühl von Geborgenheit und Intimität. Die St. Peter's Suite eröffnet durch raumhohe Fenster einen eindrucksvollen Blick auf die barocke Peterskirche und bringt mit maßgefertigtem Mobiliar und ausgewählter Wiener Kunst ein Stück zeitgenössischer Kultur ins Private. Die Wellness Suite wiederum lädt mit eigener Sauna und Dampfbad zu kostbaren Momenten der Erholung ein – eine Oase für Körper und Geist mitten in der Stadt. All diese Facetten erzählen von einer feinsinnig kuratierten Gastlichkeit.



Das neue ARTrium

Ein zentraler Bestandteil des neuen Raumkonzepts ist das neugestaltete ARTrium – ein architektonisch markanter Empfangsbereich, der zugleich als inspirierender Ort kultureller Begegnung dient. Regelmäßig finden hier Ausstellungen statt, etwa mit Werken von Hermann Nitsch oder Denise Rudolf Frank, die dem Raum eine sinnliche und intellektuelle Tiefe verleihen. Auch außerhalb der kuratierten Phasen bleibt das sogenannte ARTrium ein Ort des Austauschs – geprägt von klarer architektonischer Sprache und künstlerischem Anspruch. Die Erweiterung des Rosewood Vienna ist kein Neubeginn, sondern eine Vertiefung dessen, was schon war.





SO EINFACH IST *Nachhaltigkeit*

VOR FAST 25 JAHREN ERHIELT ATELIER HEISS ARCHITEKTEN DEN ERSTEN AUFTRAG ZUM THEMA „HOTEL“. FÜR DEN BABENBERGERHOF IN MÖDLING (NÖ) WURDE DIE HOCHZEITSSUITE KONZIPIERT UND UMGESETZT.

Copyrights: Peter Burgstaller

„Suite und ich feiern sozusagen die Silberne Hochzeit – eine Beziehung im Zeichen von Beständigkeit und Wert“, zieht Christian Heiss, Atelier Heiss Architekten, einen Vergleich zu 25 Ehejahren. Die Beständigkeit dieses Projekts offenbarte sich nach einem Vierteljahrhundert ganz eindeutig: „Carl Breyer, Eigentümer des Babenbergerhofs, äußerte den Wunsch, die Suite fit für die nächsten 25 Jahre zu machen. Da Nachhaltigkeit auch damals schon im Fokus unserer Projekte stand, mussten wir lediglich Ausbesserungsarbeiten vornehmen, die technische Ausstattung auf den neuesten Stand bringen sowie Leuchten und Leuchtmittel austauschen“, erklärt Christian Heiss und ergänzt: „Eine nicht alltägliche Situation, denn standardmäßig werden Hotelzimmer nach sieben Jahren sanft und nach 15 Jahren komplett erneuert.“

Die Hochzeitssuite

Im Babenbergerhof präsentiert sich die spezielle Suite elegant, exklusiv, romantisch und verspielt.

Im Mittelpunkt des Raumes dominiert die Bettfläche, deren Material – seidiges Zebrano-Holz – gegen die unverputzten Ziegelflächen des Raumes kontrastiert. Kleine Details kommentieren die Partnerschaft zwischen Individualismus und Gemeinsamkeit. Im Badezimmer, Blickfang beim Eintreten in die Suite, gibt es zwei Waschbecken, aber nur einen kleinen, verschiebbaren Spiegel, den sich das Hochzeitspaar teilen muss. „Vor rund 25 Jahren hat meine Beziehung zu Hotelprojekten seinen Anfang genommen. In der Zwischenzeit durfte ich – gemeinsam mit meinem Team – eine Vielzahl an Hotels realisieren. Stellvertretend für diese stehen das Hotel Daniel und das Grand Ferdinand in Wien, das Radisson Blue in Split und das Kempinski in St. Moritz. Aktuell arbeiten wir u. a. am magdas HOTEL Vienna Prater und am Hotel Grand Semmering“, informiert Christian Heiss und meint augenzwinkernd: „Nachdem die Suite im Babenbergerhof nun wieder fit für die nächsten 25 Jahre ist, freue ich mich schon auf die Goldene Hochzeit.“

www.atelier-heiss.at

Historisch INSPIRIERT

VENEZIANISCHE HANDWERKSKUNST, SORGFÄLTIG RESTAURIERTE HISTORISCHE MÖBEL UND REGIONALE FARBWELTEN - MIT 35 NEU GESTALTETEN ZIMMERN UND SUITEN PRÄSENTIERT DAS FÜNF-STERNE-SUPERIOR HOTEL EXCELSIOR VENICE LIDO RESORT SEINE NEUE „PREMIUM COLLECTION“.

Die „Premium Collection“ umfasst verschiedene Zimmerkategorien – darunter die Premium Classic, Premium Grand Deluxe, Premium Venice View und Premium Sea View Zimmer sowie die Premium Panoramic Suiten. Jedes Zimmer zeichnet sich durch eine eigene Atmosphäre und eigenen Stil aus – inspiriert von der Umgebung, die sich aus Meer, Lagune und venezianischen Gärten zusammensetzt. So greifen die Premium Sea View Zimmer die Farbwelt der Adriaküste mit sanften Blau- und warmen Sandtönen auf und bringen das Strandleben ins Zimmerinnere. Die Premium Venice View Rooms interpretieren wiederum das Thema der venezianischen Gartenhöfe mit Salbeigrün, Terrakotta und floralen Akzenten – eine Hommage an die ruhigen, schattigen Wege, die das Hotel mit der Lagune verbinden.

Historie bewahren, Zukunft gestalten

Das Design der neuen Zimmer und Suiten folgt einer Philosophie der respektvollen Transformation: Historische Elemente wurden demnach nicht ersetzt, sondern sorgfältig restauriert – darunter originale Chaiselongues, auf denen bereits Filmstars zwischen ihren Premieren entspannten. Um den

geschichtsträchtigen Möbelstücken dennoch einen neuen Glanz zu geben, wurden diese in Anlehnung an das ursprüngliche Farbkonzept neu bezogen.

Lokal gefertigt

Venezianisches Handwerk bildet ein weiteres zentrales Element der neuen Kollektion. Maßgefertigte Murano-Glaslampen und dekorative Details wurden in aufwendiger Handarbeit von lokalen Kunsthandwerkern gefertigt und verbinden Tradition mit moderner Gestaltung. „Es ist keine Neuerfindung“, sagt Francisco Macedo, Senior Vice President – International Operations. „Es ist das Excelsior – aufgewertet, restauriert und relevanter denn je. Eine lebendige Ikone, die elegant in die Gegenwart geführt wird.“

Mit der neuen „Premium Collection“ bekräftigt das Excelsior seinen Anspruch, venezianischen Stil, zeitlose Grandezza und die entspannte Eleganz eines klassischen Strandhotels auf dem Lido neu erlebbar zu machen. Die „Premium Collection“ ist ab sofort buchbar.

www.hotelexcelsiorvenezia.com

NEUE WOHLFÜHLBEREICHE UND *Chalets*

AB DEM 15. SEPTEMBER 2025 ERÖFFNET SICH INMITTEN ALTER OBSTBÄUME UND KLARER QUELLEN, UMGEBEN VON WEITLÄUFIGEN ALLGÄUER WIESEN, EIN ORT, DER DEM WESENTLICHEN WIEDER RAUM GIBT. DIE ALPZITT CHALETs HABEN SICH WEITERENTWICKELT.



EXKLUSIVITÄT AM *am Gardasee*

EIN NEUER, EXKLUSIVER
RÜCKZUGSORT AM GARDASEE





Vor mehr als 65 Jahren legte ein kleines Gästehaus in den Südtiroler Alpen den Grundstein für die Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) – einen der führenden regionalen Ferienhotelbetreiber und -entwickler in Mittel- und Südosteuropa. Das familiengeführte Unternehmen trumpft nun mit einem neuen, sehr feinen Immobilienprojekt wieder auf.

*Ein neuer, exklusiver Rückzugsort
am Gardasee wird soeben
erschaffen*

Die Falkensteiner Residences

Das Ferienimmobilienkonzept vereint innovative Architektur, stilvolle Ausstattung und Premium Services, ohne dabei auf eine trendige Gemütlichkeit zu verzichten. In den voll ausgestatteten Ferienappartements residiert man fürstlich und kann zusätzlich gegen eine Servicepauschale die Annehmlichkeiten eines exklusiven Hotel-Resorts genießen. Die Falkensteiner Park Residences Lake Garda befinden sich im 5-Sterne-Resort am Gardasee, eingebettet in die herrliche Bucht von Salò. Sie bieten luxuriöses Wohnen in einer malerischen Landschaft, umgeben von ruhigem Wasser und den Bergen der Riviera dei Limoni. In der ersten Bauphase entstehen 96 hochwertige Appartements, die in verschiedenen Größen erhältlich sind – von Einheiten mit 1, 2 oder 3 Schlafzimmern, mit Dachterrasse, Terrasse oder beidem, mit Pool oder privatem Garten. Die außergewöhnliche Qualität der Residences spiegelt sich in den hochwertigen natürli-



chen Materialien wider. Sowohl der Innen- als auch der Außenbereich sind vom Lebensstil an der Riviera inspiriert und bieten Elemente, bei denen luftige Wohnbereiche und Freiflächen nahtlos ineinander übergehen. Die BewohnerInnen profitieren zudem von den Annehmlichkeiten des benachbarten Falkensteiner Park Hotels Lake Garda. Der Bau der Falkensteiner Park Residences Lake Garda hat im September 2024 begonnen.

Design trifft Natur

Die Architektur und das Interior Design stammen aus dem Büro des renommierten Architekten Matteo Thun, die umliegende Landschaftsgestaltung des Projektes von João Nunes. Das individuelle Wohnkonzept kann man in zwei exklusiven Designlinien – Riviera und Giardino – auswählen. Beide definieren die Themen Natur am See auf eine unaufdringliche Art. Eine frische, aber dennoch warme Farbenwelt, Qualitätsmöbel, großzügige Außenbereiche mit Balkonen, Gärten oder Penthäuser mit Dachterrasse, privatem Pool oder Whirlpool sind eine Selbstverständlichkeit. Eine flexible Wohnnutzung mit einer seltenen Widmung ohne Vermietungspflicht machen die Objekte ideal als Zweit- oder Hauptwohnsitz. Ein weiterer großer Vorteil – man kann das unmittelbar angrenzende 5-Sterne-Luxus Hotel mit nutzen.



Die Kulinarik

Gäste können sich von einem breiten kulinarischen Angebot in den Restaurants und Bars des Hotel-Resorts und einer abwechslungsreichen Abendunterhaltung verwöhnen lassen. Wer die Falkensteiner-Hotels kennt, weiß, dass man höchste Qualität angeboten bekommt. Die großzügigen Pool- und Spa-Landschaften des Falkensteiner Hotels sowie ein hochwertiges Wellnessangebot mit speziellen regionalen Highlights werden sowohl Hotelgäste als auch Appartementsigentümer ganz sicher überzeugen. Zudem bietet das Hotel eine Kinderbetreuung und Kinderprogramme in den Spielwelten an.

FAZIT: Sowohl das 5-Sterne Hotel als auch die Appartementsanlage werden durch Design und hohe Qualität überzeugen. Der Falkensteiner Michaeler Gruppe wird am Gardasee wieder ein Tourismushighlight gelingen, über das man nach der Eröffnung - ich schätze Mitte 2026 - viel Positives berichten wird.

Falkensteiner Residences

FMTG Development GmbH, Walcherstraße 1A,
Stiege C2, Top 6.04 | 1020 Wien

Weitere Informationen auf
[premiumliving.com](https://www.premiumliving.com) | sales@fmtg.com

Hotel&Design Bewertung

Architektur:	★★★★★
Design:	★★★★★

EIN HIDEAWAY IN DEN DOLOMITEN

DIE FONTIS LUXURY SPA LODGE IM GSIESER TAL IST EIN SEHNSUCHTSORT. MITTEN IM GRÜNEN LADEN ACHT LODGE-SUITEN EIN, PRIVACY PUR UND WELLNESS AUF HÖCHSTEM NIVEAU ZU GENIESSEN. EINE TRAUMHAFTE LANDSCHAFT UND WOHLTUENDE RUHE UMARMEN DIE LUXURIÖSE LODGE.

Die Suiten der Fontis Luxury Spa Lodge sind besondere Wohnwelten zum Loslassen: Alpines trifft Edles, Design trifft Nachhaltigkeit. Heimisches Holz und Green Energy sorgen für ein natürliches Wohlfühlambiente. Hierhin kann man sich zurückziehen und seine Privatsphäre auskosten. Großzügige, exklusive Wohn- und Schlafbereiche geben Platz, sich zu entfalten. Überdachte Outdoorterrassen verbinden das Wohnen mit der umliegenden Natur. Privacy trifft hier auf Behaglichkeit und erfüllt die gestresste Seele mit Unbeschwertheit. Der Fontis Naturpark lädt zur Auszeit unter der Sonne. Gäste

des Hideaways finden in der traumhaften Outdoor-Area ihre Lieblingsplätze, um mit einmaligen Ausblicken auf Dolomitengipfel und Almwiesen die warmen Tage zu genießen. Ruheoasen schmiegen sich ins Grüne – Platz, um ganz für sich zu sein. Von der privaten Relax-Lounge steigt man in das reine Bergquellwasser des Bio-Badesees. Im Dolomites-Infinity-Outdoorpool spiegeln sich Himmel und Wolken. In der Bio-Sauna macht sich angenehme Hitze breit. Wellnessgenießer fühlen im Silence-Atrium und in den Hot Spring Whirlpools tiefe Entspannung.



Copyrights © Huber Fotografie

In den Tag hineinleben

Das Fontis verwöhnt seine Gäste von früh bis spät mit einer köstlichen $\frac{3}{4}$ -Verwöhnspension – nachhaltig, regional und frisch. Vom außergewöhnlichen Frühstücksbuffet über das schmackhafte Nachmittagsbuffet bis hin zum erlesenen Menü am Abend genießen Gäste mit viel Liebe zubereitete Gerichte. Frischer geht es kaum, denn die Zutaten werden zum Großteil in bester Bio-Qualität direkt auf der Fontis-Farm angebaut.

Mitten im Farmgeschehen

Frei und entspannt lautet die Philosophie der Fontis Lodge. Natur pur steht in der Fontis Farm im Mittelpunkt. Im großen Garten und auf den angrenzenden Feldern werden Heil- und Gewürzkräuter, Gemüse, saftige Beeren und essbare Blumen angepflanzt. Denn selbst anbauen heißt: keine Transportwege und beste Qualität. Die Eier liefern die eigenen Fontis-Hühner und Wachteln. Der Honig kommt von den eigenen fleißigen Bienen. Je nach Saison werden die Erzeugnisse eingekocht, nach traditioneller Art verarbeitet, frisch serviert oder im Bio-Shop Fontis angeboten.

PURER GENUSS

mitten in den Weinbergen

VOM GENIESSERHOTEL UND WEINGUT DER FAMILIE SÄTTLER ZU BERICHTEN, IST IMMER EIN WAHRER GENUSS. ALS KRÖNUNG VERWÖHNT NUN SPITZENKOCH MARKUS SÄTTLER MIT SEINER KREATIVEN KÜCHE IM GENIESSERRESTAURANT, DAS VOM GUIDE MICHELIN MIT EINEM STERN AUSGEZEICHNET WURDE.



Text: Peter de Cillia, Fotos: Sattlerhof

Mittendrin in einer der schönsten Gegenden der Südsteiermark liegt der familiengeführte Sattlerhof mit Genießerhotel und über die Grenzen bekanntem und mehrfach ausgezeichneten biodynamischen Weingut. Ein Genussjuwel der ganz besonderen Art, das Foodys ebenso willkommen heißt wie Weinfreunde und Ruhesuchende.

Mit Bedacht auf den typisch steirischen Sattlerhof-Charme wurden alle neun Zimmer im Landhaus renoviert. Sand- und Apricotttöne bestimmen das gemütliche Ambiente, Leinen ist eines der bevorzugten Naturmaterialien, für Böden und Wandverkleidungen wurde Eichenholz verwendet. Ein Weinkühlschrank mit zwei unterschiedlichen Temperaturzonen steht im Zimmer bereit, natürlich bestückt mit edlen Tropfen vom Familienweingut. Wichtig war den Gastgeber-Geschwistern Anna und Markus Sattler, die Zimmer modern zu gestalten und dennoch das Landhausflair zu erhalten. Und dies ist durchaus gelungen- zurückgenommenes, aber nicht schlichtes Design ist hier dominierend.

Anna Sattler
mit Ehemann
Thomas Ferrand





Charakterstarke Weine

Vielfach prämiert setzt die Winzerfamilie Sattler auf biodynamischen Weinbau mit selektiver Handlese. Für die beiden Söhne Alexander und Andreas sind Feingefühl, Kreislaufwirtschaft und gänzliche Eigenproduktion die Grundpfeiler, um charakterstarke Weine mit hoher Eigenständigkeit zu entwickeln. Beständigkeit in der Qualität und das unermüdliche Streben nach Verbesserung zeichnen deren Handwerk aus. Die Weine präsentieren sich im Glas animierend, lebendig und mit faszinierender Aromenfrische.

Hochgenuss in der Sterneküche

Nach einem Streifzug durch die Weingärten und einer Auszeit am Weingartenpool oder in der Saunahütte könnte man meinen, der Urlaub wäre schon perfekt. Und dann kommt man in den Genuss, die sternegekrönte Kochkunst von Markus Sattler im Genießerrestaurant kennenzulernen. Nach Jahren in Malmö und Kopenhagen kreierte der junge, ziemlich Wilde mit viel Einfallsreichtum und einer perfekten Balance zwischen den einzelnen Komponenten besondere Menüs mit einer Prise Skandinavien, die strikt am saisonalen Regionalkonzept festhalten. „Sanfte Küche“ nennt der 3-Haubenkoch seinen puristischen Stil. Nicht entgehen lassen sollte man sich die Weinbegleitung vom französischen Sommelier – und Ehemann von Gastgeberin Anna Sattler – Thomas Ferrand. Die Kreationen aus der Küche werden nicht nur optisch perfekt präsentiert. Man erspürt mit jedem Gang, daß sich da ein Profi bemüht, nicht krampfhaft etwas Neues zu schaffen, sondern ehrlich und zurückgenommen und stimmig Gerichte auf den Teller zu bringen. Präzision und Liebe zu den Produkten stehen im Mittelpunkt.

FAZIT: Ein Ort des Genusses, wie man ihn so kompakt selten findet. Ein perfekt agierendes, unkompliziertes Serviceteam, eine Küche auf höchstem Niveau und behagliches Ambiente garantieren einen perfekten Aufenthalt; und über die mehrfach national wie auch international prämierten Weine und deren Klasse muss man an dieser Stelle keine Worte mehr verlieren - sie sind erstklassig und demonstrieren perfekt, wie die Familie seit Jahrzehnten durch hohen Qualitätsanspruch und die richtige Philosophie Reben der Region kultiviert und perfekt in die Flaschen bringt. Ein Vorzeigebetrieb der Extraklasse!

1 x 6-gängiges Menü im Genießerrestaurant
(1 Michelin-Stern, 3 Gault-Millau-Hauben)

Sattlerhof | Familie Sattler
Genießerhotel **, Restaurant & Wirtshaus**

hotel@sattlerhof.at, restaurant@sattlerhof.at,
www.sattlerhof.at

<https://www.geniesserhotels.com/de/mitglieder/oesterreich/geniesserhotel-weingut-sattlerhof>

Weingut

Sernau 2, 8462 Gamlitz | +43 (0)3453 2556
weingut@sattlerhof.at

Hotel&Design Bewertung

Architektur:	★★★★
Design:	★★★★
Service:	★★★★★
Kulinarik:	★★★★★
Wellness:	★★★

DEM GENUSS VERPFLICHTET



Küchenchef Markus Sattler

DEN SATTLERHOF ASSOZIIERT MAN SEIT ANFANG AN NICHT NUR MIT BESTEN WEINEN, SONDERN AUCH MIT HERVORRAGENDER KULINARIK. HOTEL&DESIGN BAT ZUM GESPRÄCH.

Nach Stationen in europäischen Top-Betrieben kehrte der junge Markus Sattler als Küchenchef für das Gourmetrestaurant und das Wirtshaus in die Heimat zurück. Gemeinsam mit Schwester Anna, die bei Alain Ducasse arbeitete, und deren Lebenspartner und Spitzensommelier Thomas Ferrand bildet er nun zusammen das neue, junge Team am Sattlerhof. In den letzten beiden Jahren stand der 26-jährige Sohn von Spitzenkoch Hannes Sattler in den Restaurants Kokkeriet in Kopenhagen (1 Michelin-Stern) sowie Vollmers im schwedischen Malmö (2 Michelin-Sterne) am Herd.

H&D: WIE IST NUN DIE KÜCHE HIER BEI IHNEN?

MARKUS SATTLER: Sie ist zur Umgebung passend. Ich habe bei meinen Stationen viel gelernt und für mich mitgenommen. Am meisten hat mich die Philosophie und Arbeitsweise aus der nordischen Küche geprägt und fasziniert.

H&D: WAS WAR SO SPANNEND DARAN?

MARKUS SATTLER: Die Küche im Norden spezialisiert und reduziert sich ganz bewußt auf die Produkte, die dort wachsen. Auf die Saisonen und deren Angebote wird extrem

viel Wert gelegt, die Pflanzen, Kräuter oder Tiere stehen wirklich im Mittelpunkt. Die ersten Monate mußte ich jeden Tag stundenlang nach den richtigen Kräutern und Pflanzen suchen, die wir dann in der Küche verwendet haben. Das war sehr prägend. Ich lernte auch ganze Tiere zu zerlegen – der heutige Trend von „Nose to tail“ war in Skandinavien damals schon eine Selbstverständlichkeit.

H&D: IHR KONZEPT FÜR DEN SATTLERHOF?

MARKUS SATTLER: Ich möchte unseren Gästen die umliegende Natur soweit es geht näher bringen, mit Kräutern

experimentieren und einen ziemlich aufgeräumten Teller präsentieren. Blüten, Knospen, Wild aus der Umgebung werden verarbeitet. Und ganz sicher keine Adriafrische, die passen nicht hierher, auch wenn ich den richtigen Lieferanten finden würde. Wir haben Flüsse, die Fische, die dort leben, sind hervorragend.

H&D: WOHIN SOLL DIE KULINARIKREISE KÜNFTIG GEHEN?

MARKUS SATTLER: Gäste sollen noch mehr die Saisonen und Jahreszeiten spüren, sehen und erleben. Und warum nicht einmal ein gänzlich vegetarisches Menü? Alles ist erlaubt, was schmeckt, und wo man vor allem die unmittelbare Umgebung erspüren kann. Man kann mit einfachen Grundprodukten wie Sellerie, Wurzelgemüse, Spitzkraut oder Zwiebel einen großen Effekt erzielen. Die besten Produkte dazu liefert der hauseigene Gemüse- und Kräutergarten, auf dessen Pflege sich mein Vater künftig konzentriert. Auf 600 Quadratmetern gedeihen mehr als 5.000 Pflanzen, darunter ältere, in Vergessenheit geratene Sorten. Zusätzlich soll Lammfleisch aus eigener Zucht vermehrt serviert werden. Begleiter zum Essen sind zum einen naturgemäß die hauseigenen Sattlerhof-Weine, mit denen die jungen Spitzenwinzer Andreas und Alexander Sattler bei internationalen Verkostungen immer wieder für Furore sorgen. Zum anderen internationale Top-Weine und spannende Entdeckungen, die Anna Sattler und ihr Lebenspartner Thomas Ferrand als langjährige Sommeliers in Restaurants von Alain Ducasse beisteuern.

H&D: HERR FERRAND - VON FRANKREICH UND EINIGEN NAMHAFTEN STATIONEN AUF DER GANZEN WELT IN DIE SÜDSTEIERMARK. WAR DIES EIN BESONDERER KULTURSCHOCK?

FERRAND: Am Anfang schon, aber nicht weil es hier anders aussieht, sondern weil ich die Sprache nicht verstand. Jetzt geht es viel besser, und daher fühle ich mich richtig wohl hier - natürlich auch wegen der Liebe zu meiner Frau und der kürzlich geborenen Tochter.

H&D: MUSS MAN ALS SOMMELIER AN DIESEM ORT ANDERS ARBEITEN ALS IN FRANKREICH ODER JAPAN?

FERRAND: Natürlich, weil es andere Gäste gibt. Viele haben eine Ahnung von den Weinen - und ich kann hier alleine schon aus der Sattlerhof - Palette aus dem Vollen schöpfen. Ich möchte aber durchaus auch andere Weine anbieten. Weine, die nicht so bekannt sind, aber eine tolle Qualität in sich bergen.

H&D: SIND GÄSTE WEITERHIN BEREIT, GUTES GELD FÜR EINE FLASCHE WEIN ZU ZAHLEN?

FERRAND: Sie bestellen heute vielleicht nur eine Flasche und nicht zwei wie früher. Diese eine genießen sie aber, und das macht dann auch dem ganzen Team Spaß, dass unsere Produkte so wertgeschätzt werden.



winterhalter®



www.winterhalter.at

ENERGIESPAREND SPÜLEN

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

SÜDTIROLER HERZLICHKEIT – JETZT AUCH AM GARDASEE



DORT, WO DER GARDASEE IN DER SONNE GLITZERT UND SICH ZYPRESSEN SANFT IM WIND WIEGEN, BEGINNT EIN NEUES KAPITEL STROBLHOF. SEIT MÄRZ 2025 EMPFÄNGT DER STROBLHOF LAKE GARDA SEINE GÄSTE HOCH ÜBER GARGNANO.



Mit ihrem zweiten Haus in spektakulärer Panoramalage hat sich Gastgeberfamilie Pircher einen Herzenswunsch erfüllt und einen Rückzugsort geschaffen, der Raum zum Durchatmen schenkt: stilvoll, sonnendurchflutet und mit dem unverwechselbaren Stroblhof-Spirit. Der neue Sehnsuchtsort am See ergänzt das traditionsreiche Stammhaus STROBLHOF Südtirol im Passeiertal bei Meran. Seit vier Generationen geprägt von alpinen Abenteuern, Wellness-Oasen und einem eigenen Reitstall. Ob zwischen Olivenhainen oder Berggipfeln: Beide Häuser verbindet die Liebe zum Echten – und das Versprechen, besondere Momente für Familien, Paare und mehrere Generationen zu schaffen.



Azurblaue Aussichten

www.stroblhof-gardasee.com

Hoch über dem Westufer des Gardasees, in traumhafter Panoramalage oberhalb von Gargnano, liegt der neue STROBLHOF Lake Garda. Seit März 2025 verbindet das Fünf-Sterne-Refugium mediterrane Leichtigkeit mit dem unverwechselbaren Charakter eines gewachsenen Familienbetriebs. Echte Herzlichkeit und ein feines Gespür für Qualität machen das zweite Haus der Familie Pircher zu einem Ort, an dem man sich auf Anhieb willkommen fühlt. Das Dolce Vita beginnt direkt nach dem Einchecken auf der „Terrazza“, mit wohltuendem Weitblick über den größten See Italiens und am besten mit einem Limoncello Spritz in der Hand. Die Architektur ist offen, lichtdurchflutet und durch die flache Bauweise und die natürliche Farbgebung harmonisch in die sattgrüne Landschaft des Naturparks „Parco dell’Alto Garda“ eingebettet. 81 stilvoll designte Zimmer und Suiten laden zum Ankommen ein. Helle Naturmaterialien, klare Linien und private Loggien oder Terrassen schaffen ein luftiges Wohngefühl. Familien freuen sich über getrennte Wohn- und Schlafbereiche, alle mit Blick über den See. Ganz im Sinne des Leitmotivs „Active – Family – Spa“ vereint das Resort ein vielseitiges Aktivprogramm und großzügige Wasser- und Wellnesswelten: darunter ein Infinity-Pool im 800 m² großen Naturbadeteich, ein Adults-only Sky Pool, Panorama-Sauna, Innen- und Außenpools sowie ein Yoga-Deck mit Seeblick. Kulinarisch trifft regionale Qualität auf mediterrane Raffinesse. Ein À-la-carte-Mittagsmenü ergänzt die Halbpension, auch viele vegetarische oder vegane Gerichte werden serviert. Darüber hinaus gibt es knusprige Pizza aus dem



Steinofen vom hauseigenen Pizzaiolo und dazu ausgewählte Weine aus der Vinothek oder ein Sundowner an der stilvollen Cocktailbar.

Gastgeberfamilie mit Herz

Gastfreundschaft ist bei Familie Pircher kein Konzept, sondern gelebte Haltung. Seit vier Generationen widmet sie sich mit Leidenschaft dem Wohl ihrer Gäste – mit Weitblick und Hands-on-Mentalität. Hotelchef Hansi Pircher und seine Frau Sara leben den familiären Stil der Häuser: präsent, nahbar, persönlich. Tochter Julia leitet mit großer Leidenschaft den Reitstall in Passeier, Sohn Hannes führt beide Häuser mit sicherer Hand mit. Auch die jüngeren Kinder, Vivian und Marcel, sind bereits mit großer Begeisterung dabei: im Kids-Club, im Service oder an der Rezeption. Diese Kultur des Willkommens ist das verbindende Element beider Resorts.



ALPINE CHIC *trifft moderne* *Wohnkultur*

IN EINEM HOTELZIMMER SOLLTE DIE DESIGNKOMPETENZ DES HAUSES IN JEDEM DETAIL SICHTBAR SEIN. IN ZUSAMMENARBEIT MIT STUDIO 3001 AUS DEUTSCHLAND PRÄSENTIERT HOTEL&DESIGN EIN VON GRUND AUF DURCHDACHTES WOHNBEISPIEL.

Dieses hochwertig gestaltete Hotelzimmer mit offenem Badbereich ist ein Paradebeispiel für moderne alpine Raumkonzepte, bei denen natürliche Materialien, klare Linien und funktionale Designlösungen auf stilvolle Weise verschmelzen. Im Fokus des Badbereichs steht das edle Badmöbel der Serie PCON von Pelipal im Dekor Tropea Eiche. Die warme Holzoptik fügt sich harmonisch in das naturnahe Gesamtkonzept ein und bringt zeitlose Eleganz in die alpine Architektur. Für Komfort und Ästhetik gleichermaßen sorgt die Cerawall Duschablaufrinne von Dallmer, die sich nahezu unsichtbar in die bodengleiche Dusche integriert und so dem Anspruch an modernes Bad-Design gerecht wird.

Ästhetik und Funktion

Die Duschrinne CeraWall aus der DallFlex-Systemfamilie verbindet prägnant Ästhetik und Funktion. Puristisch im Design und mit integriertem Gefälle leitet die Duschrinne das Wasser zuverlässig zur Ablauföffnung. Gleichzeitig sorgt sie durch ihre erkennbare handwerkliche Präzision und ein Höchstmaß an Qualität für eine sichere Entwässerung.

Ideal für großformatige Fliesen - Fliesenschnitte sind nicht mehr notwendig. CeraWall lässt sich millimetergenau ablängen, sodass sie passgenau in die Duschrinne integriert werden kann. Wie alle Duschrinnen der DallFlex-Systemfamilie lässt sich CeraWall sehr leicht reinigen. Die Duschrinne wird einfach nur abgewischt, denn sowohl das Design der Rinne als auch die Wasserführung an der Oberfläche verhindern verdeckte Ablagerungen.

Rundum durchdacht

Die Fenster sind mit den feingewebten Stoffjalousien Triflor von Blöcker ausgestattet, die durch ihre dezente Struktur und hohe Lichtregulierung ein angenehmes Raumklima schaffen. Boden, Wand und Übergänge werden von hochwertigen Profil- und Sockelleistensystemen der Firma Carl Prinz begleitet, die durch ihre präzise Verarbeitung punkten. Die Heizkörpermodelle Chacha und Plawa Pureline von BEMM setzen optische Akzente und überzeugen gleichzeitig durch energieeffiziente Wärmeleistung.



Wohlfühlatmosfera

Ein besonderes Highlight bildet die edle Bettwäsche der Black Premium Kollektion von Fleuresse, die mit feinsten Qualität und zurückhaltender Farbgebung perfekt in das ruhige, stilvolle Ambiente passt. Ob im Bad oder Schlafbereich – dieses Interieur zeigt, wie moderner Komfort und alpines Lebensgefühl auf höchstem Niveau zusammenfinden.

Weich, elegant, stilvoll

Das Geheimnis der Triflor® Stoffjalousien liegt in der innovativen Konstruktion: 55 mm breite horizontale Stofflamellen aus hochwertigem Textilgewebe werden zwischen zwei filigranen Gittergeweben geführt. Diese Kombination erzeugt eine perfekt harmonische Optik. Zugleich eine optimale Möglichkeit zur flexiblen Lichtregulierung – auch ideal für Büro- und Geschäftsräume, in denen das Licht individuell angepasst werden muss.

Als Hersteller dieser eleganten Jalousien fungiert die Firma Blöcker ZNL der Hunter Douglas Holding GmbH & Co. KG



HOTELZIMMER ALPIN

BETEILIGUNGEN

Pelipal GmbH

Badmöbel: Maßvariables Programm „PCON“

DekorTropea Eiche

www.pelipal.de

Blöcker

Fensterdeko: „Triflor“ Stoffjalousien

ZNL der Hunter Douglas Holding GmbH & Co. KG

www.bloecker.de

Carl Prinz GmbH & Co. KG

Boden-Übergangsprofil,

Wandprofil, Sockelleiste: -Clips-Profilsystem PROFI-TEC

-Aluminium-Clips Sockelleiste -Mura-Tec Wandprofil

www.carlprinz.de

fleuresse GmbH

Bettwäsche: high end Kollektion „Black Premium“

ein Unternehmen der Dierig-Gruppe

www.fleuresse.de

Dallmer GmbH & Co. KG

Duschablaufwanne: „CeraWall“

www.dallmer.de

Bemm GmbH

Heizkörper: „ChaCha“

www.bemm.de

Requisite: Fundus Studio 3001

Fotos + Planung: Studio 3001 Emsdetten,

www.studio3001.de

HARMONY FÜR KÖRPER & GEIST

NUR EIN GUTER GERUCH IST BEI KOSMETIKPRODUKTEN
IN DER HOTELLERIE ZU WENIG. DIE PRODUKTLINIEN MÜSSEN
HÖCHSTEN QUALITÄTSANSPRÜCHEN GENÜGEN.



Kuratiert von:
Daniela de Cillia



Copyrights © Lusini

Hotelkosmetik von V-Touch

LUSINI präsentiert mit Alpine Pure und Fresh Relax zwei zertifizierte Bio-Kosmetiklinien von V-Touch, die höchsten Ansprüchen an Qualität und Nachhaltigkeit gerecht werden. Entwickelt in Zusammenarbeit mit der traditionsreichen Firma Brüder Unterweger aus Tirol stehen diese Produkte für natürliche Pflege und ein besonderes Gästelerlebnis. Alpine Pure (erhältlich als Haar- und Duschshampoo, Bodylotion sowie als Flüssigseife) verströmt den charakteristischen Duft von Zirbenöl, das für seine beruhigende Wirkung bekannt ist. Fresh Relax kombiniert Hanföl, das Haut und Haar intensiv pflegt, mit erfrischendem Zitronenöl, das für einen belebenden Duft sorgt. Die Kosmetik ist in nachhaltigen Pumpspendern erhältlich, die in zwei Größen sowie in praktischen 1-Liter-Nachfüllflaschen verfügbar sind. Dies reduziert nicht nur Verpackungsmüll, sondern vereinfacht auch die Handhabung und Nachbestellung im Hotelbetrieb. V-Touch ist die Marke der LUSINI Group für Hotelkosmetik.



Blühende Wiesen

Der Duft Almwiese begleitet Loops schon lange – inspiriert von einem Tag auf der Alm, mit weitem Blick, blühenden Wiesen und warmer Sonne auf der Haut. Jetzt gibt es ihn erstmals auch als natürliche Duftstäbchen und Refill. Für Räume, die leicht werden. Und für Momente, die einfach gut tun. Almwiese ist eine Komposition aus Lavendel, Muskatellersalbei, Pfefferminz und mehr. Sie belebt, macht den Kopf frei und schenkt Frohsinn – wie ein Sommertag draußen in der Natur.

Copyrights © Almwiese

SOUL & BODY AGATHIST

Mit SOUL & BODY AGATHIST öffnet BABOR die Tür zu einer neuen Dimension der Körperpflege. Die neuen Produkte kombinieren die Performance modernster Expert-Skincare mit der Kraft der Aromakologie – für tägliche Rituale, die Körper und Seele in Einklang bringen. Die Linie umfasst drei sorgfältig entwickelte Produkte, die jeweils für sich kleine Wellness-Erlebnisse bieten – und gemeinsam eine ganzheitliche Pflegeroutine formen.



Copyrights © Babor

Gäste verwöhnen

Groupe GM, internationaler Marktführer bei Gästeserviceartikeln, bekräftigt sein Engagement, Gäste mit einer sorgfältig konzipierten Sonnenpflegeserie in Zusammenarbeit mit der Kultmarke Hei Poa zu verwöhnen und die Hautpflegebedürfnisse gezielt zu erfüllen. Die Produkte sind für langanhaltenden Schutz entwickelt und ermöglichen unbeschwerte Momente am Strand oder Pool. Mit Blick auf Komfort und Nachhaltigkeit sorgfältig entwickelt, erfüllt die Linie die wachsende Nachfrage nach sauberen, hautfreundlichen und umweltbewussten Pflegeprodukten – und bereichert das Gästelerlebnis mit jeder Anwendung. Seit 1976 steht Hei Poa für die Schönheit und den Geist Polynesiens und begeistert mit seinem ikonischen Monoi - Öl Hautpflege -Fans weltweit. Nun bietet diese Traditionsmarke gemeinsam mit Groupe GM Hotels eine exklusive Sonnenschutzlinie, die jeden Aufenthalt in eine sinnliche Auszeit verwandelt.



Copyrights © Heipoa

DOCTOR BABOR MICROBIOMIC

Mit dem Relaunch von DOCTOR BABOR MICROBIOMIC präsentiert DOCTOR BABOR eine revolutionäre Kombination aus moderner Wissenschaft und traditionellem Hautpflegewissen. Die Produktlinie richtet sich an anspruchsvolle Hautbedürfnisse und setzt auf biofermentierte Postbiotika sowie bis zu 98 % natürliche Inhaltsstoffe, um das Hautmikrobiom zu stärken, die Hautbarriere zu festigen und ein gesundes Hautbild zu fördern. Die Inhaltsstoffe fördern die Regeneration, stärken die Hautbarriere und erhöhen die Widerstandsfähigkeit der Haut gegenüber äußeren Stressfaktoren. DOCTOR BABOR MICROBIOMIC folgt dem BABOR CLEAN SKINCARE STANDARD und setzt damit ein klares Zeichen für Hautverträglichkeit und ökologische Verantwortung.

Die Formulierungen sind zu 100 % frei von Silikon, Paraben, PEGs, Mikroplastik und synthetischen Polymeren. Auch bedenkliche Inhaltsstoffe wie Mineralöl, SLS/SLES und nicht zertifiziertes Palmöl wurden konsequent ausgeschlossen.



Copyrights © Babor

HOTELINVESTITIONEN MIT WEITBLICK

QUALITÄTSVERBESSERUNGEN UND UMBAUTEN SIND DERZEIT
GEFRAGTER ALS NEUBAUTEN AUF DER GRÜNEN WIESE.
IMMER MEHR BETRIEBE IN DEN ALPINEN REGIONEN
STEHEN DAHER VOR DER STRATEGISCHEN ÜBERLEGUNG:
WIE INVESTIERE ICH UNTER DEN DERZEIT DYNAMISCHEN
MARKTBEDINGUNGEN AM BESTEN?



Thomas Reisenzahn

Eine durchdachte Renovierung ist weit mehr als ein optisches Facelifting. Sie ist eine ökonomische Notwendigkeit, ein Differenzierungsmerkmal im Wettbewerb und ein Instrument zur langfristigen Wertsteigerung der Immobilie. Zur Gretchenfrage wird allerdings die Finanzierung solcher Vorhaben. Die Zinsen gehen zurück, doch neue regulatorische Vorgaben (Basel III) erschweren die Finanzierung.

Banken müssen künftig für Hotelprojekte höhere Eigenmittel hinterlegen, was sich in steigenden Finanzierungskosten trotz sinkender Leitzinsen niederschlägt. Dieser Beitrag liefert eine umfassende Übersicht über die Hotelrenovierungskosten pro Zimmer im Jahr 2025, analysiert weitere ROI-relevante Faktoren und stellt praxisnahe Strategien zur Verfügung.

Was kostet die Renovierung eines Hotelzimmers?

Die Antwort hängt wesentlich von Kategorie, Ausstattung und Zielgruppe des Beherbergungsbetriebes ab. Die fol-

gende Übersicht berücksichtigt alpine Benchmarks aus der Resorthotellerie und spiegelt marktnahe Kosten wider.

Wo entstehen die größten Kostenblöcke? – Detailanalyse nach Funktionsbereichen

Immobilientyp	Kosten pro Zimmer (2025)	Beschreibung
Economy-Hotels	8.000–15.000 €	Basismodernisierung: Anstrich, neue Möbel, kostengünstige Armaturen
Midscale-Hotels	20.000–40.000 €	Komplette Badezimmermodernisierung, neue Einbaumöbel, zeitgemäßes Design
Upscale-Hotels	50.000–90.000 €	Komplette Badezimmermodernisierung, Hochwertige Materialien bei den Möbeln, digitale Ausstattung
Luxushotels	100.000–120.000 €	Individuelles Design, Signature Bathrooms, Smart Rooms, hochwertige Technik

Komplette Badezimmermodernisierung: 15.000 bis 35.000 € je nach Kategorie für Einrichtung (ohne Anschlüsse).

Lobby & Rezeption:

- Basis-Renovierung: ca. 50.000 €
- Premium-Redesign: > 300.000 €

F&B-Bereiche:

- Restaurant: 75.000 bis 200.000 €
- Bar/Lounge: 40.000 bis 100.000 €
- Küche: 150.000 bis 300.000 € (Systemküchen)

Wellness & Spa:

- Standard: ca. 50.000 €
- Hochwertig mit Saunalandschaft & Pool: 150.000 bis 500.000 €

Technische Infrastruktur (HVAC, IT, Brandschutz):

- Je nach Baujahr und Standards: 200.000 bis > 1.000.000 € für das Gesamtobjekt

Was sich durch Renovierungen erreichen lässt:

Die Antwort hängt wesentlich von Kategorie, Ausstattung und Zielgruppe des Beherbergungsbetriebes ab. Die folgende Übersicht berücksichtigt alpine Benchmarks aus der Resorthotellerie und spiegelt marktnahe Kosten wider.

1. RevPAR-Optimierung durch Wertsteigerung

Die Renovierung eines Zimmers kann den durchschnittlichen Tagespreis (ADR) um 15 bis 20 % steigern. Bei gleichbleibender Auslastung bedeutet dies einen direkten Anstieg des Umsatzes pro verfügbarem Zimmer (RevPAR – bekanntlich eine der wichtigsten Kennzahlen im Hotel-Controlling).

Beispiel: Midscale-Hotel mit 80 Zimmern:

- Aktuelle ADR 120 €, Auslastung 70 %.
 - Neue ADR nach Renovierung um 30.000 € pro Zimmer: 144 €
 - ▶ RevPAR steigt von 84 auf 100 €.
- Das ergibt 468.000 € mehr Jahresumsatz.

2. Wertsteigerung der Immobilie

Renovierte Hotels erzielen höhere Verkaufspreise (Cap Rate-Effekt). Jeder Euro an zusätzlichem NOI (Net Operating Income) steigert den Immobilienwert um ein Vielfaches – je nach Marktfaktor zwischen dem 10- bis 14-fachen.

Was kostet der Neubau eines Hotelzimmers (ohne Grund)?

- **Midscale:** 140.000 bis 200.000 €
- **Upscale:** 200.000 bis 300.000 €
- **Luxury:** > 340.000 €

Wie lange dauert eine Zimmerrenovierung?

- Im Schnitt 10 bis 14 Tage pro Zimmer bei rollierendem Ablauf.

Wie wirkt sich eine Renovierung auf den Betrieb aus?

- Temporäre Schließungen oder reduzierte Auslastung sind oft nötig – können aber durch strategische Etappenplanung minimiert werden.

Praxistipps für erfolgreiche Bauvorhaben

- Laufendes Baukostenmanagement durch Architekten oder Planungsbüro
- Notfallpuffer einkalkulieren (5 bis 15 % Baukostenüberschreitung)
- Strategische Überlegungen: Neue Positionierung und Differenzierung
- Machbarkeitsrechnungen, Investitions-Planungsrechnung
- Kosten-Nutzen-Abwägung
- Renovierung in Zeiten mit schwächerer Auslastung planen
- Ausschreibungen professionell aufsetzen und vergleichen
- hochwertige Materialien mit nachhaltig langer Lebensdauer bevorzugen

Was treibt die Kosten 2025? – Sechs entscheidende Faktoren

1. Inflation bei Baustoffen:

Preistreiber sind Stahl, Holz, Glas, Armaturen, Fliesen und Smart-Technologien. Starke Preisschwankungen von 10 bis 20 % jährlich sind möglich.

2. Auftragslage am Bau:

Der Mangel an Bauleitern und Beschäftigten verzögerte in der Vergangenheit Abläufe – mit erheblichen Folgekosten. Die Lohnstückkosten im Baugewerbe sind in den letzten Jahren stark gestiegen, werden sich jedoch 2025/26 wieder verflachen. Die zum Teil schlechte Auftragslage im Baugewerbe ermöglicht Preisreduktionen gegenüber den Vorjahren von bis zu 15 %.

3. Nachhaltigkeit:

ESG-Kriterien (Environment, Social, Governance) gewinnen an Bedeutung bei Investoren und Förderstellen. Grüne Zertifizierungen kosten, zahlen sich aber mittel- und langfristig aus.

4. Digitalisierung

Zimmersteuerung via App, Self-Check-in und Breitbandinfrastruktur sind Standard in gehobenen Häusern.

5. Behördliche Anforderungen:

Umwidmungen, Baugenehmigungen sowie Betriebsanlagenehmigungen unter Berücksichtigung von Barrierefreiheit, Brandschutz und Hygiene machen Hotelprojekte oft langwierig, schwer kalkulierbar und teuer.

6. Regionale Effekte:

Alpenregionen wie Tirol, Südtirol oder Vorarlberg haben teils bis zu 15 % höhere Baukosten – bedingt durch topografische Lage, Wetterbedingungen und Anfahrtswege.

**Rückfragen und Kontakt:
Prodingler Tourismusberatung
Thomas Reisenzahn
+43 1 890 730 9
t.reisenzahn@prodingler.at**

VON STADEL ZU STADEL

TEIL III



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 unseres Magazins exemplarisch vorgestellt werden.

Weinkehr – Radl rein zu Wellness und Wein

Hier wird Bezug zum wichtigsten Produkt des Weinviertels genommen und es wird ein temporäres Ambiente für Radtouristen rund um den Wein geschaffen. Das Vogelhaus bezieht sich auf ein naturnahes Design von Nestern sowie Gemeinschaftsbereichen und Outdoor-Aktivitäten, inspiriert durch die Freiheit und Bewegung von Vögeln. Dabei dient das Zugverhalten von Vögeln als Metapher für Urlaubs- & Entdeckungsdrang der Gäste. Die Überlegungen sind prototypisch als Netzwerk zum Erhalt dieser einzigartigen Gebäudetypologie geplant! Die Aneinanderreihung der Stadel, die Sinnbild einer niederösterreichischen Kulturlandschaft sind, sollen so als Upcycling Projekt für einen sanften Tourismus genutzt werden.

Das Vogelhaus, ein Projekt von Hannah Brabec und Hannah Müller

Was haben Radfahrer und Zugvögel gemeinsam? Sie ziehen von Ort zu Ort und machen gern mal Rast. Die beiden Studentinnen sprechen dabei gezielt Gruppen

IN DIESER AUSGABE ZEIGEN WIR AM BEISPIEL EINES GROSSVOLUMIGEN LÄNGSSTADELS IN DER WEINBAUREGION WALTERSDORF BEI STAATZ IM WEINVIERTEL DEN KONZEPTIONELLEN ENTWURFSANSATZ VON ZWEI STUDENT*INNEN-PROJEKTEN.

von bis zu 20 Radfahrern, Wanderern und Naturliebhabern an und knüpfen Kontakte zu den Bewohnern vor Ort. Vogelhäuser bieten Unterschlupf, Schutz und Nahrung – genau das bietet auch dieser Stadel. Ziel ist es, ein Netzwerk aus mehreren Stadeln in der Umgebung aufzubauen. Bewusst wird eine weitere Vogel-Metapher aufgegriffen: Wenn es in einer Region besonders viele Vogelnester gibt, ist das ein Indikator für die Gesundheit eines Ökosystems. Der Stadel hat zwei Hauptgestaltungselemente: Einerseits ein raumhohes Vogelhaus, welches gleichzeitig als Durchgang, Stiegenhaus und Schlafplatz funktioniert. Andererseits mehrere individuell geformte und angeordnete Vogelhäuser im Obergeschoß – die „Schlafhäuschen“. Beide Elemente bestehen aus KLH-Platten (Kreuzlagenholz) mit natürlicher Fichtenoberfläche. Hinsichtlich des Umgangs mit dem Bestand haben die beiden gestalterisch festgelegt, sowohl Mauern als auch Holzkonstruktion weiß einzufärben, damit der Bestand in seiner Konstruktion erhalten bleibt, aber im Kontrast zu den neuen Elementen aus Fichtenholz etwas in den Hintergrund rückt. Die große, offene Küche soll zum gemeinsa-



men Kochen und geselligen Beisammensein einladen. Abseits der Küche kann man es sich in der Lounge-Area gemütlich machen und die Vögel beobachten. Im hinteren, privateren Bereich des Stadels befinden sich eine intimere Sitzlandschaft, Stauraum, der Zugang zur Fahrradgarage und der Sanitärbereich. Dort gibt es jeweils 4 Dusch- und WC-Kabinen sowie ein Gemeinschaftswaschbecken, inspiriert von Vogeltränken. Das große Fenster im Sanitärbereich bietet außerdem Blick auf eine tatsächliche Vogeltränke im Außenbereich. Eine weitere Besonderheit dieses Entwurfs ist das Freiluft-/Traktorkino auf der Wiese vor dem Stadel: Hier können Stadelgäste und Ortsbewohner für einen gemeinsamen Kinoabend zusammenkommen, ehe sie wieder weiterziehen.

Weinkehr – Radl rein zu Wellness und Wein, ein Projekt von Stefanie Otto und Anna Vycha

„Weinkehr“ ist ein Konzept für sanften Radtourismus zur Revitalisierung von bestehenden Stadeln durch Verwendung modularer Elemente, die von Weinfässern inspiriert sind. Die Anlage bietet Platz für bis zu acht Personen und richtet sich an Paare sowie Teams, die sich neben dem Radsport einen gewissen Komfort, Luxus und Privatsphäre wünschen. Die Schlafkojen in Form von Weinfässern sind sowohl Herzstück als auch Ausgangspunkt des Konzepts.



Wie richtige Weinfässer bestehen die Stadel aus Eichenholz mit schwarzen Eisenringen. Der Innenraum ist mit rot gefärbtem Kork ausgekleidet, der warm und schalldämmend wirkt sowie Bezug zur Patina von Weinfässern und Korken der Weinflaschen herstellt. Das Fassvolumen ist mit Leselampe, Steckdose und Ablagefläche ausgestattet. Im Privatbereich befindet sich auch jeweils ein Bad für jedes Schlafass. Der Gemeinschaftsbereich umfasst eine große Küche, in der Weinverkostungen für Gäste und Dorfbewohner angeboten werden. Im Zentrum des Stadels kann man es sich auf einer großen Couch gemütlich machen, aber auch der Outdoorbereich mit Feuerstelle dient dem Ausklang lauer Sommernächte. Ein besonderes Highlight ist der Spa-Bereich mit Weinfasssauna und Cold Plunge Becken sowie einem Weinfass Whirlpool im Outdoorbereich. Die Ofenliegen wurden in eine Art „Raumbox“ gesetzt, was für zusätzliche Wärme sorgt. Der Fahrradraum ist mit einer Werkbank, Abspermmöglichkeiten mit integrierten Ladestationen sowie Schließfächern mit Steckdosen für abnehmbare Akkus ausgestattet. Das Design- und Materialkonzept unterstreicht die Verbindung zur Region sowie den Bezug zu Weinfässern und setzt auf natürliche Rohstoffe wie Eiche, Kork, Terrakotta und Kalksteinfliesen. Schwarze Metallelemente ziehen sich durch den gesamten Stadel. Die Konstruktion des Stadels bleibt aufgrund des großen ebenerdigen Gemeinschaftsraumes und dem Verzicht von Zwischenebenen sichtbar.

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.

LEBENSELIXIER KAFFEE



OB CAPPUCCINO IM LIEBLINGSKAFFEEHAUS, ESPRESSO ZU HAUSE
ODER „TO GO“ AUF DEM WEG ZUR ARBEIT, ODER EINE MELANGE
IM HOTEL - IM SCHNITT GENIESSEN DIE ÖSTERREICHERINNEN RUND
DREI TASSEN TÄGLICH. TRENDIGE VARIATIONEN WIE COLD BREW
SPRITZ, COFFEE TONIC ODER NITRO LATTE INSPIRIEREN GÄSTE
ZU NEUEN GESCHMACKSENTDECKUNGEN. KAFFEE IST DABEI
MEHR ALS EIN GETRÄNK – ER IST AUSDRUCK VON
LEIDENSCHAFT UND TRADITION.

GENUSS IM FLUSS



Für Umgebungen mit hoher Frequenz lohnt sich ein Blick auf eine besonders komfortable Lösung: Kaffeefullautomaten mit Festwasseranschluss. Die Schweizer Traditionsmarke Jura stattet ab diesen Sommer gleich zwei ihrer beliebten Professional-Kaffeefullautomaten mit dem praktischen Upgrade aus: Die X10c und X4c gibt es jetzt auch mit Festwasseranschluss. Direkt an die Wasserleitung angeschlossen, entfällt das manuelle Nachfüllen des Wassertanks. Das spart Zeit, sorgt für einen gleichbleibenden Ablauf und hält den Genuss im Fluss.



Für stilvolle Nächte

Mit dem neuen POLLY Espresso Aperitif interpretiert das Kölner Start-up erstmals einen der weltweit beliebtesten Cocktails in alkoholfreier Form: den Espresso Martini. Aromatisch, stilvoll und koffeinhaltig – ein Drink, der den Nerv der Zeit trifft, ein Klassiker ohne Kompromisse sozusagen. Die neue Edition ist das dreizehnte Produkt im Sortiment und gleichzeitig die erste limitierte Auflage der Marke, die ausschließlich alkoholfreie Alternativen produziert. Die Mischung aus Espresso-Aromen, Bitterstoffen und leichter Süße sorgt für einen ausgewogenen Geschmack. Der Signature-Serve lautet: 5 cl POLLY Espresso Aperitif + 5 cl frischen Espresso auf Eis shaken und abseihen.



Sommerliche Erfrischung

Höchster Kaffeegenuss ist mit diesen beiden Arabica-Blends sowohl im Büro als auch in Hotellerie und Gastronomie garantiert. Mit dem Ice Intenso für den eisgekühlten Genuss und dem koffein-freien Amaretti Decaffeinato bietet Nespresso Professional zwei sommerliche Kaffees, die jeden Geschmack treffen – ob intensiv und auf Eis oder koffeinfrei mit unwiderstehlichen Mandelaromen. Auch der neue Amaretti Decaffeinato lädt zum Entschleunigen und Genießen ein: Der unwiderstehliche Mandelgeschmack mit einem Hauch von Vanille und einem Amaretti-Keks-Aroma sorgt für ein geschmackvolles Kaffeeerlebnis – und das koffeinfrei!



HEIMKOMPOSTIERBARE KAFFEEKAPSELN

UNVERGESSLICHER HOTELAUFENTHALT MIT NESPRESSO



Über die Hälfte der Gäste in der Hotellerie und Gastronomie sehen guten Kaffee als Schlüssel für einen gelungenen Besuch. Das zeigt eine aktuelle Studie des Markt- und Meinungsforschungsinstituts Marketagent im Auftrag von Nespresso Professional. Außerdem ist für 43 % eine Kaffeemaschine im Hotelzimmer ein wichtiges Buchungskriterium.

Dabei achten 41 % der Hotel- und Restaurantgäste darauf, ob recycelbare Verpackungen für Kaffeeportionen verwendet werden und 40 % darauf, ob die Verpackungen kompostierbar sind. Neben den bewährten recycelbaren Aluminiumkapseln bietet Nespresso nun eine weitere innovative Alternative für diese Bedürfnisse - Die HOME COMPOST-ABLE Collection.





Copyrights © Nespresso, Philipp Lipianski

Genussmomente mit viel Aroma

Die innovativen, heimkompostierbaren Kapseln bestehen zu 82 % aus Papierzellstoff – dabei reichen die Kaffees von fruchtig und leicht bis hin zu intensiv und vollmundig. Nach dem Genuss können die Kapseln in der hauseigenen Komposttonne* gemeinsam mit Küchenabfällen des Hotels oder Restaurants kompostiert werden. Dazu meint Alexander Priester, Commercial Director von Nespresso Professional Österreich: „Die HOME COMPOSTABLE Collection beweist erneut, dass Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss bei Nespresso Hand in Hand gehen. Die Kaffeevarietäten bieten einzigartigen Geschmack in gewohnter Qualität und eignen sich ideal für den Einsatz in Hotelzimmern, am Empfang oder in Meetingräumen.“

Nachhaltigkeit als Entscheidungskriterium

Neben dem Kaffeegenuss werden für Kaffeeliebhaber:innen auch verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte immer relevanter. So achten 43 % der Österreicher:innen auf recycelbare Verpackungen und für 42 % ist es wichtig, dass Kaffee aus nachhaltigem Anbau stammt. Auch das Fairtrade Siegel spielt bei 40 % der Befragten eine wichtige Rolle in der Kaffeeauswahl und für jede dritte Person ist

auch das Bio-Siegel relevant. Regional zeigen sich interessante Unterschiede: Wien, Tirol und Vorarlberg führen die Nachhaltigkeitsbewegung beim Kaffeetrinken klar an.

Zukunftsweisend

Nachhaltigkeit ist seit jeher ein Herzstück der Nespresso Philosophie. Bereits im Jahr 2009 führte Nespresso ein eigenes Recyclingsystem in Österreich ein. Das Nespresso AAA Sustainable Quality™ Programm, das in Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance entwickelt wurde, spielt eine zentrale Rolle bei der Beschaffung von nachhaltigem Kaffee in höchster Qualität. Das Sortiment von Nespresso Professional beinhaltet zudem eine Reihe an Kaffeevarietäten, die Bio oder Fairtrade zertifiziert sind.

Aktuell sind die HOME COMPOSTABLE Kaffeevarietäten ausschließlich für das ORIGINAL Maschinensystem erhältlich, eine Ausweitung auf andere Nespresso Systeme, zum Beispiel Nespresso Professional, ist für die Zukunft geplant.

www.nespresso.com
www.nespresso.com/pro

* Entsorgen Sie die Kapseln nicht in der Papier- oder Biotonne.



PREMIUM-DESSERTS IN RIEGEL-FORM

Die drei Sorten Hazelnut Heaven, Caramel Crave und Coconut Charm bieten die unwiderstehliche Textur eines Schokoriegels mit der Raffinesse eines zarten Desserts. Und das in idealer Größe und Format. Die steigende Nachfrage nach innovativen Snacks für unterwegs – insbesondere unter jüngeren KonsumentInnen – unterstreicht das Marktpotenzial: Laut Patisserie Need State Survey ersetzen 37 Prozent der Befragten aus der Gen Z im Arbeitsumfeld klassische Mahlzeiten zunehmend durch Snacks. Die Chocolate Sensations greifen diesen Trend gezielt auf. Sie sind vollständig mit belgischer Schokolade umhüllt und verführen durch eine optisch ansprechende Dekoration sowie eine samtigen Füllung. Eine passende Produktverpackung zum Servieren (U-Karton) wird bei den Chocolate Sensations mitgeliefert.

Innovativ, praktisch, flexibel

Die Produkte (Maße: 11 x 3 cm) sind bei Aufbewahrung im Kühlschrank bereits nach einer Stunde servierfertig, können allerdings auch tiefgefroren serviert werden. Das Stückgewicht beträgt 60 Gramm (Hazelnut Heaven und Coconut Charm) bzw. 65 Gramm (Caramel Crave). Die gekühlte Haltbarkeit liegt bei 2 Tagen.

VANDEMOORTELE HAT MIT DEN NEUEN
CHOCOLATE SENSATIONS DER MARKE
PATISSERIE DU CHEF DAS BESTE AUS
VERSCHIEDENEN WELTEN VEREINT.





Copyrights © VEGA

Ästhetische Klarheit

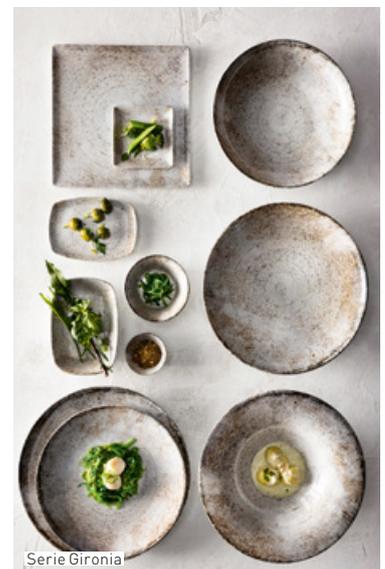
Die Serie Opus besticht durch sein zurückhaltendes, zugleich stilvolles Erscheinungsbild, das Speisen perfekt in Szene setzt und jeden Tisch zu einem Erlebnis macht. Besonders schnitt- und kratzfest vereint die Serie ästhetische Klarheit mit der Robustheit, die den Anforderungen der professionellen Gastronomie standhält. Spülmaschinen- und mikrowellenfest begleitet Opus jede kulinarische Idee mühelos vom kreativen Tellerarrangement bis zum schnellen Service. Ob flache Teller, tiefe Schalen oder organisch geformte Designs – Opus schafft Raum für Individualität, lädt ein zum Experimentieren und verliert zugleich klassische Schönheit nie aus dem Blick. Hier trifft raffinierte Ästhetik auf höchste Funktionalität und macht jeden Moment am Tisch zu einem Genuss für Augen und Sinne.

LUSINI bündelt seine eigenen Marken VEGA, ERWIN M., JOBELINE und PULSIVA sowie weitere bekannte Premium-Gastroromarken auf dem Online-Marktplatz

www.lusini.com

Porzellan in zeitloser Eleganz

Die Serie Gironia von VEGA vereint moderne Leichtigkeit mit stilvoller Eleganz und verleiht jeder Tafel einen besonderen Charme. Inspiriert von der zeitlosen Schönheit antiker Kunst und der Präzision Leonardo da Vincis verbindet Gironia klassische Ästhetik und modernes Design. Gironia bietet eine Vielfalt an Formen und Größen – von runden Tellern bis hin zu eckigen Platten und konisch geformten Schalen. Das edle Design setzt Speisen stilvoll in Szene und trägt zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis bei. Gironia ist die ideale Wahl für unterschiedlichste gastronomische Konzepte, von entspannten Brunchs bis zu eleganten Abendessen, und hebt das Erlebnis des Anrichtens auf eine neue Ebene.



KULTUR *am Tisch*

DER SPEZIELL GEDECKTE TISCH
KANN DEN GÄSTEN VIEL FREUDE
BEREITEN. SIE SEHEN AUF DEN
ERSTEN BLICK, WIE SICH
GASTGEBER BEMÜHEN, POSITIVE
EMOTIONEN ZU SCHAFFEN.
FARBE, DESIGN UND FUNKTION
SPIELEN IN DIESEM UMFELD
EINE TRAGENDE ROLLE.



Kuratiert von: Daniela de Cillia





Klar, reduziert und stilvoll. Nach der beliebten Serie OCCHI BLU präsentiert LEONARDO das passende Pendant in Schwarz und Weiß: OCCHI BIANCHI. Die Vasen begeistern mit akzentuierten, individuellen Farbglaseinschlüssen und einer glänzenden Oberfläche. Jedes Stück ist ein Unikat, in meisterhafter Handarbeit gefertigt. Noch puristischer ist der Look der Vasen TURNO. In edlem Grau oder transparentem Weiß setzen die länglichen Vasen mit sanft satiniertes Oberfläche moderne Akzente. Pudrige Haptik unterstreicht die zurückhaltende Eleganz. Die mundgeblasenen Vasen der Kollektion VERDI bringen subtile Bewegung in den Raum.

Fresh Rosemary

Mit Fresh Rosemary erweitert WÜSTHOF die farbenfrohe Messer Classic Colour Collection um eine neue Nuance: ein tiefes, beruhigendes Grün, das an duftende Rosmarinzwige und mediterrane Leichtigkeit erinnert. Der naturverbundene Farbton bringt Ruhe, Klarheit und Inspiration auf das Schneidebrett. Ideal für alle, die gutes Handwerk und ästhetische Gestaltung schätzen. So sorgt Fresh Rosemary für eine persönliche Note – für Menschen, die bewusst gestalten und stilvoll genießen.

Summer Vibes

Sommer bedeutet Leichtigkeit, Lebensfreude und ein Gefühl der Freiheit. Unter den warmen Sonnenstrahlen genießen wir entspannte Tage im Freien und zelebrieren die schönen Dinge des Lebens. Dazu gehören auch kleine Köstlichkeiten und kühle Getränke – serviert auf liebevoll gefertigtem Geschirr. Mit dem Geflammt-Design hat Gmundner Keramik ein zeitloses, elegantes Motiv kreiert, das die sommerliche Leichtigkeit in strahlenden Farben zum Ausdruck bringt – ob inmitten der österreichischen Natur oder im urbanen Glamour von Palms Springs.

Dolce Vita

Inspiziert von der sonnenverwöhnten Schönheit der italienischen Insel Capri bringt die Dolce Vita Kollektion von Louis Vuitton frischen Wind in die Welt des Tafelgeschirrs. Das ikonische Monogramm wurde hier neu interpretiert – in lebendigem Aquarellgelb und mit einem verspielten Spiel von Größenverhältnissen – und ziert Teller, Platten, Tassen und Teekannen aus feinstem Limoges-Porzellan. Strahlend und raffiniert verleiht dieses außergewöhnliche Set dem gedeckten Tisch eine moderne Note und lässt das unverwechselbare Flair von Urlaub und Entspannung aufleben.



HAMBURGS NEUER *Bar-Hotspot*

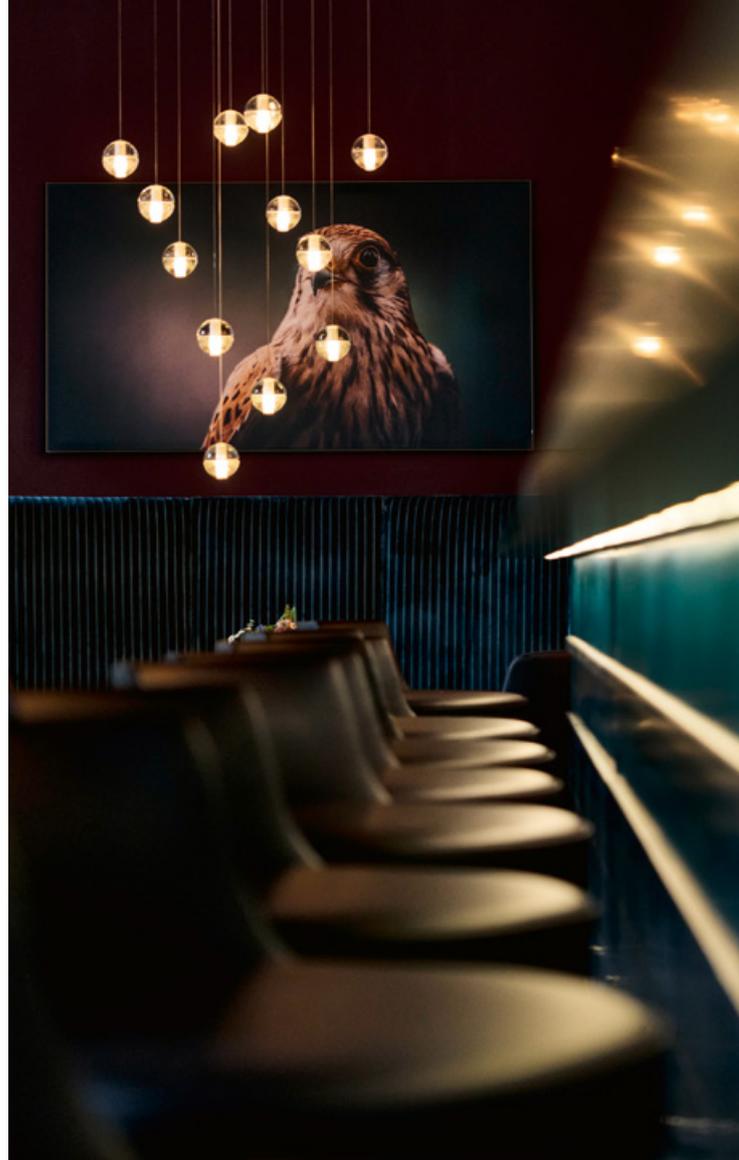
HAMBURGS BAR-SZENE ERHÄLT ZUWACHS - IN BESTER LAGE IN DER HAMBURGER HAFENCITY ERÖFFNET ALS ERGÄNZUNG AN DAS FÜR SEINE PREMIUM GRILL & SEAFOOD KÜCHE BEKANNTE STRAUCHS FALCO DIE NEUE FALCO'S BAR.

FALCO'S BAR vereint stylische Atmosphäre mit innovativen Bar-Kreationen: In der edlen, von Innenarchitekt Simon Gerth eingerichteten Bar im Arkadengeschoss der Elbarkaden genießen die Gäste ab sofort hochwertige Cocktails, ob Klassiker oder innovative Signature-Kreationen, Highballs sowie Wein und Champagner. Drei Weinschränke hängen wie gläserne Vitrinen im beeindruckenden Rückbuffet, das nach der Idee

von Inhaber und Gastronom Tobias Strauch designt wurde. Zusätzlich zur edlen Bar im Inneren bieten Außenplätze im Arkadengang wunderschöne Blicke auf die HafenCity und den Kaispeicher B. Die beeindruckende Wein- und Champagnervielfalt, die Tobias Strauch für das Strauchs Falco zusammengestellt hat, ist eine Selection aus seinem Weinhandel – über 200 Positionen aus Europa liegen temperiert bereit.

Signature Drinks

Das Spirituosenangebot ist riesig, bestellt werden kann jeder Cocktailklassiker. Besonders spannend sind jedoch die innovativen Signature-Drinks, inklusive alkoholfreier Varianten, die vom versierten Team um Barmanager Salim Jamra entwickelt werden. Zudem gibt es für Gesundheitsbewusste frisch gepresste Säfte wie Apfel-Ingwer oder Smoothies mit Spinat – perfekt für einen gesunden Genuss zwischendurch. Für den kleinen Hunger an der Bar kann auch nachts noch Schinken von der Berkelmaschine oder Käse bestellt werden. Während der Küchenzeiten vom Strauchs Falco empfehlen sich auch Austern, Kaviar oder andere feine mediterrane Vorspeisen. „Die neue FALCO'S BAR ist ein Ort für alle, die exzellente Cocktails, Weine und Drinks in besonderer Atmosphäre genießen wollen. Ideal für den Aperitif vor dem Essen im Strauchs Falco oder auch danach zum Digestif oder After-Dinner-Cocktail. Für einen langen Abend haben wir jeden Tag von Montag bis Samstag von nachmittags bis nachts gegen 2 Uhr geöffnet“, so Inhaber Tobias Strauch.



falco-hamburg/falcos-bar



EXKLUSIV SPEISEN



LIVE COOKING, SOMMELIER STORYTELLING, VOLLENDETER SERVICE - FEINSCHMECKER ERWARTET AB SOFORT IM PRIVATEN SPEISESAAL DES „NAVA“ IN PUERTO PORTALS EIN GOURMET-ERLEBNIS DER EXTRAKLASSE.

Der Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig und sein Team verwöhnen dort in einer sehr persönlichen Atmosphäre zwei bis maximal zwölf Gäste mit einem erlesenen Menü. Mehrmals im Jahr steht zudem ein hochdekorierter Gastkoch mit am Herd!

Das „Nava“ im noblen Yachthafen Puerto Portals ist Mallorcas neue Adresse für luxuriösen Genuss in absoluter Privat-Atmosphäre – für einen außergewöhnlichen Abend mit Freunden, eine Familienfeier oder ein Business-Dinner mit geschätzten Geschäftspartnern. Anspruchsvolle Gourmets können die gesamte Location für bis zu zwölf Personen mieten: Der Raum gehört dann ihnen allein!

Der Abend beginnt mit einem Aperitif und ausgewählten Tapas, gefolgt von einem mehrgängigen Menü samt der perfekt darauf abgestimmten Weinbegleitung. Der elegante, nach Feng-Shui-Kriterien gestaltete Speisesaal des „Nava“ befindet sich im ersten Stock des japanisch-mediterranen Restaurants „Yara“ in erster Meereslinie.





Gemeinsam tafeln am Chef's-Table

Alle sechs bis acht Wochen findet in diesem privaten Ambiente zudem ein besonderes Event statt. Dann lädt Simon Petutschnig zum Vier-Hand-Dinner ins „Nava“. Gemeinsam mit einem Zwei- oder Ein-Sterne-Koch zelebriert er dann live für maximal zwölf Personen die Zubereitung eines saisonalen Degustationsmenüs. Wer bei einer solchen Spezial-Veranstaltung dabei sein möchte, kann auch einzelne Plätze buchen (Menü 229 Euro pro Person, Weinbegleitung 160 Euro pro Person).

Zum Speisen nehmen die Gäste gemeinsam Platz an dem stilvoll gedeckten, langen Chef's-Table des „Nava“. Und genießen neben kulinarischen Köstlichkeiten auch den interessanten Austausch mit den anderen, internationalen Teilnehmern.

Kleines Extra: Wer mag, lässt den Abend auf der Privat-Terrasse des „Nava“ bei Zigarren und einem Glas Cognac entspannt ausklingen – faszinierender Blick auf das Wasser und die Nobel-Yachten am Kai inklusive.

DAS SIND DIE NÄCHSTEN „NAVA“-EVENTS MIT MICHELIN GEKRÖNTEN STARKÖCHEN

Im September steht Ein-Sterne-Koch Hubert Wallner (Restaurant Hubert Wallner, Maria Wörth, Österreich) im Nava am Herd des „Nava“.

Reservierungen unter :
concierge@navaportals.com

oder

Telefon: +34 628 13 33 58

www.navaportals.com

„NAVA“, PUERTO PORTALS, MALLORCA

GEÖFFNET:

Donnerstag bis Sonntag ab 19 Uhr

Das Menü kostet 229 Euro/Person, die vom Chef-Sommelier dazu ausgewählten Tropfen **160 Euro/Person**.

Der Mindestumsatz beträgt **2.500 Euro pro Abend** – ganz gleich, ob zwei oder zwölf Personen mit von der Partie sind.

Bioparadies MITTEN IN WIEN

URSULA KUJAL UND HARALD THIESZ
HABEN IHREN TRAUM VERWIRKLICHT
UND EINEN GANZ BESONDEREN ORT
DER BEGEGNUNG GESCHAFFEN.
EIN BIOTOP MITTEN IN SIMMERING
LÄSST DIE HERZEN VON GENIESSERN
HÖHER SCHLAGEN.



Ursula Kujal



Harald Thiesz



Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühen? - frei nach Goethes Zeilen könnte man hier am Bio Feigenhof umformulieren: Kennst du den Ort, wo die Feigen blühen? Die Gartenarchitektin und der Gärtner hatten vor fast zwanzig Jahren eine Vision: „Wir wollten den Menschen in der Großstadt vermitteln, dass im Wiener Intensivgemüseanbaubereich Simmering Nahrungsmittel auf natürliche Weise produziert werden können“. Mit der Betriebsgründung im Sommer 2006 entstand in Verbindung mit dem Renaissanceschloss Neugebäude ein besonderer Kraftplatz für Obst und Gemüse - ein besonderer Ort der Genuss-Begabung.

Nachhaltiger Genuss

Der Biofeigenhof wurde mittlerweile mit dem Gütezeichen „Gaumen Hoch“ ausgezeichnet und ist Mitglied der Slow-Food-Bewegung und der Genussregion Österreich/Wien. Das Ehepaar ging von Anfang an mit großem Respekt vor der Erde durch eine natur- und umweltverträgliche Anbauweise an das gemeinsame Projekt heran. Die harte Arbeit trug relativ bald „essbare“ Früchte im wahrsten Sinne des Wortes. Im Bio Feigenhof wachsen hochwertige Lebensmittel, die pflückfrisch auf den Teller gelangen. Das kulinarische Gesamtpaket an regionalen hochwertigen Bio Produkten kann im Ab Hof Verkauf erworben oder per Internet angeliefert werden.

Das frische Bio-Feigensortiment

Von Mitte Juni bis Anfang November reifen unzählige verschiedene Feigensorten im Glashaus und in der Freilandplantage. Sie werden vollreif geerntet und sind sofort genussreif. Wer einmal diese Feigen verkostet hat, verzichtet gerne auf Massenware im Supermarkt. Mit Fachwissen und viel Fingerspitzengefühl kümmert sich der Hausherr um die unzähligen Feigenbäume - das Ergebnis sind zwei ertragreiche Feigenernten im Jahr. Die Blüten-Sommerfeigen sind ab Mitte Juni und Juli reif, die Herbstfeigen werden ab Mitte August bis Anfang November geerntet. Die Feigen sind besonders süß und saftig und besonders bei Profis und Foodys beliebt - viele Spitzenköche waren von Anfang an überzeugte Verarbeiter der mediterranen Früchte.

Vom Garten auf den Teller

Die professionelle Aufzucht von Feigen waren aber Ursula Kujal und Harald Thiesz nicht genug. Ein großes Schnitt-Kräutersortiment für Endverbraucher und die gehobene Spitzengastronomie erweitern folgerichtig das breit gefächerte Sortiment. Ob Koriander, Ruccola, Fenchel, Minze, Rosmarin, Oregano und Salbei oder auch subtropische Kräuter wie Aztekensüßkraut und Zitronengras werden in Simmering mit viel Liebe zum Detail angebaut. Dass bei diesem Genuss-Sortiment verschiedene Salate und Kohlgemüse nicht fehlen, ist nicht verwunderlich: „Mein Mann wollte von Anfang an eine Vielzahl von tollen Lebensmitteln mit einer besonders breiten Sortenvielfalt“, so Kujal. Und so kann



man sich an raren Paradeisern, Artischocken, Zucchini, Chili, Pfefferoni, Melonen, Gemüsefenchel und noch vielen zahlreichen Raritäten mehr erfreuen. Wenn man zudem Lust auf Olivenbäume hat - kein Problem, im Feigenhof bekommt man diese. Und aus den Feigen entstehen im Glas nicht nur Marmelade, sondern auch verschiedene Chutneys, Feigensenf sowie Gin.

Jüngster Genuss-Coup

Kürzlich erfolgte der jüngste Coup für Foodys - die „WienerFeige mit Rosengeranie“ ist im designten, formschönen 120g Glas erhältlich. „Der streichzarte Fruchtaufstrich vereint die natürliche Süße vollreifer Bio-Feigen mit dem feinen Duft der Rosengeranie – einer Pflanze, deren ätherische Noten an Wildrosen und Zitrusblätter erinnern“, betont Harald Thiesz. „Ein Aromenkuss aus Feige und Rose, so schmeckt der Duft des Sommers im Glas“, unterstreicht Ursula Kujal-Thiesz die neueste kulinarische Erfahrung rund um das Thema „Feige“. AbsolventInnen der BOKU Wien erklären jeden gekauften Baum oder Strauch, damit man zu Hause lange Freude damit hat. Der Feigenhof ist also nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für den Endverbraucher ein Genussparadies. Höchste Qualitätsansprüche, geringer Fußabdruck und vor allem viel Geschmack vereinen sich hier zu einem kulinarischen Gesamterlebnis. Menschen mit einer Vision und mit Tatkraft wie Ursula Kujal und Harald Thiesz ist es zu verdanken, dass man sich mitten in Simmering an bestem Obst und Gemüse das ganze Jahr über erfreuen kann.

BIO FEIGENHOF

Am Himmelreich 325, 1110 Wien/Kaiserebersdorf

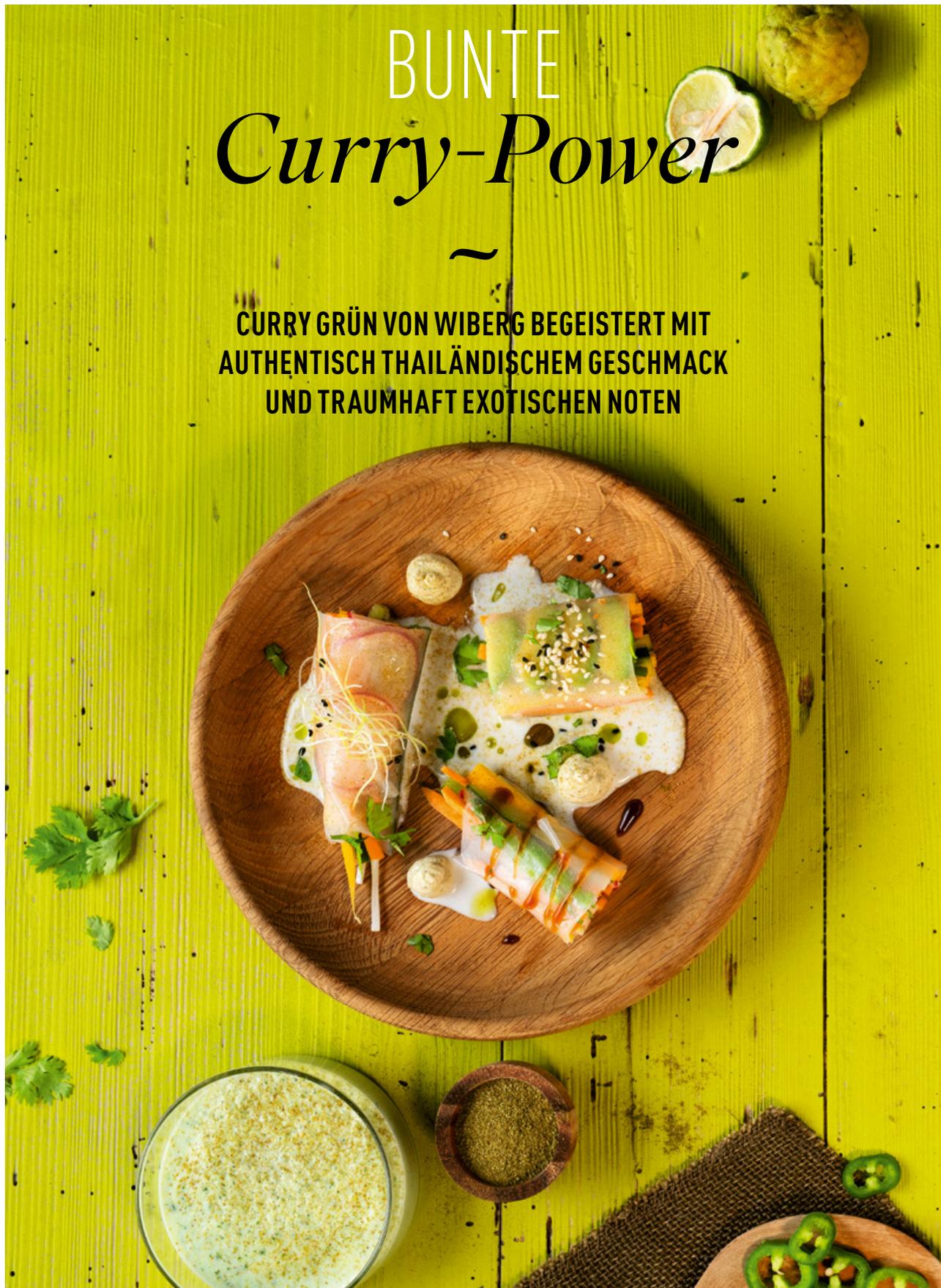
bio@feigenhof.at



WIBERG

BUNTE
Curry-Power

~
CURRY GRÜN VON WIBERG BEGEISTERT MIT
AUTHENTISCH THAILÄNDISCHEM GESCHMACK
UND TRAUMHAFT EXOTISCHEN NOTEN



Mit Beginn der Herbstzeit haben verlockende Eintöpfe wieder Hochsaison. Wenn sich draußen die Blätter färben, wird es auch auf den Tellern bunt! Farbenfrohe Currys schenken herzhaften One-Pot-Gerichten raffinierte Geschmacksnuancen und verführerischen Duft. Mit den WIBERG Curry-Mischungen geht es köstlich in den Herbst.

Vielfältiges Angebot

Seit jeher fanden Kochprofis im WIBERG Sortiment immer die richtige Curry-Mischung – in intensiven Farben und vielseitigen Geschmacksnuancen waren sie schon eine Symphonie für alle Sinne. Jetzt wird diese Vielfalt um ein weiteres spannendes Produkt ergänzt! Curry grün ist nicht nur das schärfste Mitglied der WIBERG Curry-Familie, es begeistert überdies mit authentisch thailändischem Geschmack und traumhaft exotischen Noten.

Das schärfste Curry

Für die perfekte fernöstliche Genussreise braucht es nicht viele, dafür aber die besten Zutaten. Und die finden sich im neuen WIBERG Curry grün harmonisch komponiert. Exotische Kaffirlimette macht dieses Curry besonders frisch. Grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe. Koriander und Galgant runden das facettenreiche Spiel der Aromen ab. Somit besticht diese authentische Gewürzzubereitung durch ihre angenehm-belebende Schärfe, ihre natürlich grüne Farbkraft und die erfrischenden Zitrusnoten.

Die Mischung macht's

Schon gewusst? Curry ist kein Gewürz, sondern eine Mischung von bis zu 30 verschiedenen Gewürzen. In Indien verfügt jede Region und jede Familie über ein eigenes Grundrezept und variiert dieses, abhängig davon, ob Reis, Gemüse oder Fleisch zubereitet wird. Als Teil der WIBERG Familie haben Profiköche die volle Auswahl. Ob lieblich-purpur, fruchtig-orange, scharf-rot oder nun feurig-grün: Alle WIBERG Currys sind harmonisch komponiert, lassen sich vielfältig einsetzen und beinhalten ausschließlich hochwertige und streng geprüfte Rohstoffe.



ZUTATEN:

Knoblauch, Zwiebel, Spinat, Steinsalz, Galgant, Koriander, Lauch, Jalapeno, Chili, natürliche Aromen, Kreuzkümmel, Gewürze, natürliches Aroma Typ Kaffirlimette.

KULINARISCHE BESTIMMUNG:

Ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen

GESCHMACK:

belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette



www.wiberg.eu

BIO-PARADIES

Irland

IN IRLAND HERRSCHT EINE REICHE TRADITION AN NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT. SO WIRD BIO-RIND- UND LAMMFLEISCH, ABER AUCH LACHS VON HÖCHSTER QUALITÄT ANGEBOTEN.



Copyrights © Bord Bia, Kiltconnor Fenagh, Unsplash

Die grüne Insel könnte zum wertvollen Lieferanten besonders für die heimische Gastronomie werden. HOTEL&DESIGN war vor Ort, um die hohen Öko-Standards in Augenschein zu nehmen.

Die ökologische Rind- und Lammfleischproduktion birgt eine wachsende Chance für Irland und die gesamte EU. Speziell Lamm wird in Österreich sehr oft aus fernen Ländern wie Neuseeland und Australien importiert. Warum nicht auf das viel näher gelegene Irland zurückgreifen?

In Irland stellen die landwirtschaftlichen Methoden sicher, dass die Tiere mit ausreichend Platz, frischer Luft und einer natürlichen Ernährung, frei von Hormonen und routinemäßigen Antibiotika, aufgezogen werden. Wenn man das EU-Bio-Logo sieht, kann man sicher sein, dass das Produkt strengen ökologischen Standards entspricht. Europäisches Bio-Rindfleisch – und darunter speziell das irische – ist bekannt für seine außergewöhnliche Qualität und seine nachhaltigen Produktions-

methoden. Da die Verbraucher zunehmend nach biologischen Produkten suchen, ist die irische Bio-Rindfleischindustrie gewachsen und nutzt dabei die natürlichen Weidevorteile des Landes sowie das Engagement der vielen Familienbetriebe für die strengen Standards.

Irishes Bio-Rindfleisch

Irische Rinder grasen ausnahmslos auf biologischen Weiden, und die Landwirte müssen ohne externe und synthetische Hilfsmittel die natürlichen Ressourcen nutzen, die sie bereits auf dem Hof haben. Die Ernährung der Rinder, Lämmer und Schafe besteht hauptsächlich aus Gras, jedes andere Futter muss aus biologischen Quellen stammen. Viele Biobauern betreiben einen gemischten Betrieb und bauen ihre eigenen Futtermittel an, die sie verwenden, wenn die Grasniveaus während der Wintermonate niedrig sind.



Nachhaltigkeit und Tierschutz

Der Aufbau und die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit sowie die Krankheitsprävention der Herde sind ebenfalls wichtige Aspekte. Ein niedriger Viehbestand auf dem Hof ist eine Voraussetzung für den biologischen Landbau, der bedeutet, dass die Tiere viel mehr Platz zum Grasens und Umherstreifens haben. Dadurch ergibt sich ein minimaler Stress. Da der routinemäßige Einsatz von Antibiotika nicht erlaubt ist, liegt der Schwerpunkt stark auf der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere. In Irland bleiben die Rinder etwa 8 Monate im Jahr draußen auf dem Gras. Im Winter werden den Rindern Bio-Futter wie Silage (konserviertes Gras) oder Bio-Kulturen wie Erbsen, Hafer und Gerste gefüttert. Da der Einsatz von synthetischen Düngemitteln im ökologischen Landbau nicht erlaubt ist, wird Klee in die Weiden integriert, während Hofdünger und Rindergülle auf das Land ausgebracht werden, um die Bodenfruchtbarkeit zu maximieren. Und all diese Parameter kann man auch erschmecken. Bei unseren unterschiedlichen Verkostungen punktete und überzeugte sowohl das Rind- wie auch das Lammfleisch durch seine herausragende Qualität. Nicht viel anders ist es beim Lachs.

Aufgewachsen im Atlantik

Irlands Westküste mit ihren Halbinseln und tiefen Buchten wurde von der Kraft des Atlantiks geformt. Diese wilden Gewässer ermöglichen den Zugang zu einigen der reichsten Fischgründe Europas. Irlands Atlantikküste bietet ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigem Bio-Lachs, und so ist

Irland Weltmarktführer in der Bio-Lachsproduktion. Irische Lachszüchter profitieren von den Strömungen des Golfstroms und dem kalten Süßwasser des riesigen irischen Fluss- und Bachnetzes, das nährstoffreiches, kühles und klares Wasser liefert. Süßwasser und starke Strömungen fördern ein kräftiges Wachstum – und irische Bio-Lachse schwimmen in etwa 18 Monaten 13.000 Kilometer weit, bis sie erwachsen werden. Irland ist stolz darauf, der einzige Bio-Lachsproduzent in der EU zu sein. Eine wichtige Voraussetzung für die Bio-Zertifizierung ist eine verantwortungsvolle Ernährung. Alle irischen Bio-Lachse werden mit natürlichen Zutaten gefüttert, frei von GVO und mit Futter aus nachhaltiger Fischerei. Alle irischen Bio-Lachse leben in einer Umgebung mit reinem Meerwasser, in der das Verhältnis 99 Prozent Wasser zu 1 Prozent Lachs beträgt.

Durch ihre Mitgliedschaft bei Origin Green verpflichten sich irische Lachsproduzenten zudem zu einem konsequenten Fokus auf Nachhaltigkeit. Origin Green ist Irlands wegweisendes nationales Nachhaltigkeitsprogramm, das von Bord Bia, dem irischen Lebensmittelverband, betrieben wird.

FAZIT DIESER REISE: Ob Rind, Lamm oder Lachs – in der österreichischen Hotellerie und gehobenen Gastronomie sollten vermehrt Bio-Produkte aus Irland verwendet werden. Höchste Qualität, beste Geschmackserlebnisse und ein weit geringerer Fußabdruck als von Produkten aus Übersee sprechen auf jeden Fall dafür.

Weitere Informationen unter

www.origingreen.ie

GENUSS *Oasen*



IM HERZEN VON METZ ERHEBT SICH DAS MAISON HELER, EIN HOTEL,
ENTWORFEN VON PHILIPPE STARCK, ALS EIN WAHRES BEWOHNbares
KUNSTWERK MIT GLEICH ZWEI AUSSERORDENTLICHEN RESTAURANTS.

Das surreale und poetische Universum des Maison Heler bietet zwei kulinarische Konzepte: La Cuisine de Rose und La Maison de Manfred. Beide sind inspiriert von Manfred Heler und seiner imaginären Liebe Rose, den Hauptfiguren des Buches „La Vie Minutieuse de Manfred Heler“, ein Werk aus der Feder von Philippe Starck, erschienen bei Allary Éditions.



Das Familienspeisezimmer

La Maison de Manfred ist ein Refugium im neunten Stock, in dem die Kindheitserinnerungen von Manfred Heler wieder zum Leben erwachen. Konzipiert wie ein familiäres Speisezimmer, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, vereint das Restaurant warmes Holz, Leder, grüne Akzente und alte Fotografien – alles mit einem atemberaubenden Blick über Metz. Hier ist Manfreds Präsenz allgegenwärtig: strukturiert, sorgfältig, mit einer Modernität, die fest in der Tradition verwurzelt ist. Der Tag beginnt mit lokalen Spezialitäten wie Mirabellenkonfitüre, Honig aus den Vogesen, Brioche mit rosa Pralinen und hausgemachten Madeleines. Zum Mittag- und Abendessen bietet die Speisekarte eine französische Küche, die sowohl in der Region verwurzelt als auch von Manfreds Reisen inspiriert ist. Das außergewöhnliche Werk der Künstlerin Ara Starck – 19 Glasfenster, darunter ein monumentales Kunstwerk – taucht das Restaurant und die Stadt in lebendiges, farbenfrohes Licht.

Lichtdurchflutet

La Cuisine de Rose, im Erdgeschoss gelegen, ist Manfreds Geschenk an Rose. Ein lichtdurchfluteter Raum, durchzogen von zarten Rosatönen. Das Origami-Flugzeug schwebt über der Bar und vermittelt das Gefühl, in einem Traum zu sein. Fotos überraschender und poetischer Erfindungen an den Wänden erinnern an Manfreds Werkstatt.

Rose offenbart eine Küche, die Herz und Körper gleichermaßen nährt. Die saisonale Speisekarte entsteht in enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und kombiniert frische, gesunde Zutaten mit reichen, komplexen Aromen. Zu den angebotenen Gerichten zählen beispielsweise Foie Gras, Doraden-Tatar, Garnelen – aber auch einfache, köstliche Kreationen wie „la tarte du jour“, stets begleitet von saisonalem Gemüse und Produkten. Philippe Starck: „Alles, was von Rose kommt, ist rosa“ – von den Tellern über die Gläser bis hin zu Besteck und Desserts.

www.hilton.com



COOLE KREATIONEN

DIESE VIER SIGNATURE-DRINKS
VERBREITEN SOMMERFEELING AUCH NACH
DEM SOMMER.

Copyrights © Hilton



Lust auf leichte, kreative Cocktails mit Charakter haben Genießer zu jeder Jahreszeit. Diese vier Cocktails bringen die Aromen ihrer Herkunftsorte stilvoll ins Glas. Präsentiert werden sie von renommierten Hotels, die mit innovativer Barkultur und Design überzeugen.

Übrigens:
Wussten Sie schon,
dass der Piña Colada
genau heute vor 71 Jahren im
Caribe Hilton
erfunden wurde?

Piña Colada

Dieser tropische Klassiker hat seinen Ursprung im Caribe Hilton in Puerto Rico. Dort mixte der Barkeeper Ramón „Monchito“ Marrero genau heute vor 71 Jahren erstmals eine Piña Colada. Der cremige Mix aus Ananassaft, Kokosnusscreme und Rum steht seither für karibische Lebensfreude und hat das Hilton-Imperium weltweit geprägt. Ob am Strand oder auf dem Balkon: Die Piña Colada bringt sofort Urlaubsstimmung ins Glas. In den USA ist heute übrigens der „National Piña Colada Day“.

Leonessa Summer Martini

Mitten in Lower Manhattan gelegen ist das Conrad New York Downtown ein luxuriöses All-Suite-Hotel mit modernem Design und spektakulärem Ausblick auf den Hudson River. Das neueste Highlight des Hotels ist die Bar Leonessa mit Blick auf den Hudson River. Der Leonessa Summer Martini bringt mediterrane Frische in den Großstadtdschungel: Gin, Limoncello, frischer Zitronensaft und Basilikum-Sirup sorgen für eine harmonische Balance aus Frische und Eleganz. Abgerundet wird der Drink durch einen Hauch Soda und ein Basilikumblatt – perfekt für einen stilvollen Sundowner zu Hause, der einen geschmacklich nach New York versetzt.



Copyrights © Conrad New York Downtown

Botanical Symphony No:20

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der mehrfach ausgezeichneten Lara Barut Collection, einem Fünf-Sterne-Resort an der türkischen Riviera, wurde dieser außergewöhnliche Signature-Cocktail kreiert. Der Botanical Symphony No:20 vereint über 20 regionale Zutaten zu einer aromatischen Komposition: Raki, Granatapfelmelasse, Zitrusnoten, Bitterorangenlikör und eine eigens infundierte Kräutermischung aus Dill, Rucola, Sellerie und Sumach machen den Drink zu einem geschmacklichen Erlebnis – komplex, frisch und ein perfekter Drink für Strand-Feeling.



Copyrights © Barut Hotels

Mare Ethos

Der Signature-Cocktail des Mare Paphos Resorts auf Zypern verbindet klassische Eleganz mit modernem Touch. Von der zypriotischen Sonne und dem türkisblauen Meer inspiriert, vereint der Drink Grapefruit, Zitronengras, mediterrane Kräuter und spritzige Limette. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, herb-frischer Sommerdrink, der sich hervorragend als Aperitif oder für laue Abende unter freiem Himmel eignet.



Copyrights © WavemakerHospitality

DIE REZEPTE IN DETAIL:

LEONESSA SUMMER MARTINI

Serviert im Conrad New York Downtown

ZUTATEN:

60 ml Dry Gin
30 ml Prosecco
1 Spritzer Orangenbitter
1 Spritzer Zitronenbitter
Zitronenzeste und Olive zur Garnitur

ZUBEREITUNG:

Shaken, auf Eis servieren, mit Soda auffüllen

PIÑA COLADA

Das Original aus dem Caribe Hilton

ZUTATEN:

60 ml weißer Rum
30 ml Cream of Coconut
30 ml Heavy Cream
180 ml frischer Ananassaft
½ Tasse Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten etwa 15 Sekunden lang im Blended-Mixer cremig mixen, in ein gekühltes 350-ml-Glas füllen und mit einer frischen Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren

BOTANICAL SYMPHONY NO:20

Serviert im Lara Barut Collection Resort

ZUTATEN:

20 ml Raki
10 ml Granatapfelmelasse
10 ml Bitterorangenlikör
40 ml frisch gepresster Orangensaft
15 ml Zitronensaft
5 ml Zucker(glycerin)sirup mit Kräuter- und Gemüsenoten
(Infusion aus: Dill, Petersilie, Rucola, Sellerie, Gurke, Tomate, Sumach, Koriander, etc.)
10 ml Gin

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut vermischen und kalt mit Eis servieren

Garnitur:

Mini-Kräuterstrauß oder Kumquat-Scheibe

MARE ETHOS

Serviert im Mare Paphos

ZUTATEN:

40 ml Dry Gin
20 ml frischer Grapefruitsaft
15 ml Zitronensaft
15 ml Zitronengras-Sirup
2 Spritzer Orangenbitter
Frische Minze oder Zitronengras zur Garnitur

ZUBEREITUNG:

Im Shaker kräftig schütteln, auf Eis servieren

DRINK-GENUSS

EIGENTLICH IST ES NICHT SCHWER, GENUSSMOMENTE DURCH EIN GETRÄNK ZU GENERIEREN. WICHTIG DABEI IST NUR EINS - DIE QUALITÄT MUSS STIMMEN.



Kuratiert von: Daniela de Cillia

Klimafreundlich und frisch gezapft

Der beliebte Geschmack der Kindheit kommt bei Grapos als hochwertiger 100% BIO-Saft frisch gezapft aus dem Schankgerät. Fruchtig, süß-säuerlich mit einer leichten Note von Mandeln oder Marzipan. Die Zugabe von Apfelsaft balanciert den Geschmack. Auch gespritzt mit Soda oder Hauswasser ein Hochgenuss. Klimafreundlich hergestellt, reduziert auf das Wesentliche, so kann der Saft als Sirup in der Bag-in-Box nachhaltig über das Schankgerät gezapft werden. „BIO-Sauerkirsche“ ist vegan, sehr fruchtig und frei von Allergenen. Dass alle Getränke von Grapos einen um 90% kleineren ökologischen Fußabdruck als vergleichbare Flaschengetränke aufweisen, freut Umwelt und Gäste.



Copyright: Grapos



Kellermeisterin Aurore Jeudy mit den SALON Urkunden

Copyright: Schlumberger / Ralph Darabos

Schlumberger überzeugt

Die Erfolgsgeschichte von Schlumberger geht weiter. Nach der kürzlich verliehenen Goldmedaille bei den Decanter World Wine Awards 2025 überzeugt die Traditionskellerei nun auch hierzulande beim renommierten SALON Österreich. Gleich zwei Sekte wurden in die Liste der besten Schaumweine des Jahres aufgenommen - die Schlumberger Sekt Austria Reserve Cuvée 1842 sowie der Schlumberger Rosé Brut.

Der Südtiroler Sommerflirt

Mit seiner hellroten bis rubinroten Farbe, seiner Frische und Frucht ist der Vernatsch wie gemacht für warme Tage. Gekühlt serviert, präsentiert er sich am besten. Wer Lust auf etwas mehr Charakter als beim klassischen Rosé hat, findet im Vernatsch den perfekten Begleiter: alpine Frische trifft mediterranen Esprit.



Copyright: Alex Fitz

Typisch Österreichisch

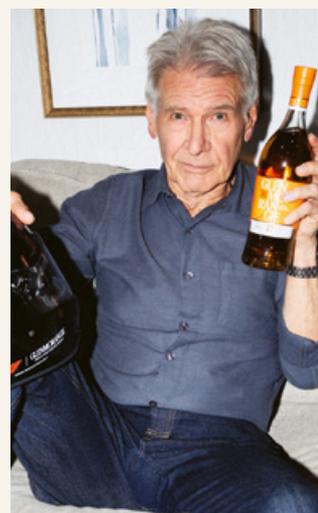
Ein Weißer Spritzer holt geschmacklich alle ab, gerade junge Erwachsene, die eine erfrischende Abwechslung suchen. Stibitzer hat sich als beliebter Cider bei jungen Erwachsenen fest etabliert. Die Brau Union bietet eine Mischung aus 50% fruchtigem Wein und 50% prickelndem Sodawasser an. Der Weiße Spritzer mit 5,5% Alkoholgehalt ist in der Gastronomie aus dem 20l oder 50l Fass erhältlich.



Copyright: Stibitzer

Der offizielle Whisky der Formel 1®

Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky wird ab sofort offizieller Whisky der Formel 1® – der prestigeträchtigsten Motorsport-Serie der Welt. Seit über 180 Jahren streben die Whisky-Kreateure von Glenmorangie mit unändlicher Vorstellungskraft nach höchster Qualität.



Copyright: Glenmorangie

Einmal anders

Der Getränkehändler del Fabro hat in seinem Sortiment viele Highlights aufzuweisen. Da wäre zum einen die Palette der FEVER-TREE - Range. Von Blood Orange Ginger Beer bis hin zu FEVER-TREE Sparkling Pink Grapefruit. Dabei sorgen ausgewählte rote und rosa Grapefruits für eine erfrischend spritzige Note. Das perfekte Maß an feinperliger Kohlensäure und Zitrusnoten bietet eine vollendete Basis, die die besten Premium-Tequilas oder Premium-Vodkas ergänzen. Auch pur ist die neue kalorienarme Sorte eine herrliche Erfrischung. Wer es alkoholfrei genießen möchte, dem steht zum Beispiel der FRANZ VON FEIN Bernstein Aperitif zur Verfügung. Aus sonnengereiften Zitrus- und Wurzelextrakten komponiert, liefert dieser blonde Aperitif Aromen von Grapefruit, Ingwer und dezenter Kräuterwürze. Und mit SINE VINO divers wird alkoholfreie Begleitung zur stilvollen Genusskomposition: Frucht, Tee, Verjus und ausgewählte Auszüge ergeben ein Zusammenspiel mit Bouquet, Körper und Abgang – ganz wie beim Wein. Nur eben anders.



Copyright: Fever Tree

OUTDOOR

HIPPE GARTENGESTALTUNG



Kuratiert von: Daniela de Cillia



DER GASTGARTEN SOLL GÄSTE ZU VIELEM ANIMIEREN:
ZUM RELAXEN, CHILLEN, KONSUMIEREN - EINFACH ZUM WOHLFÜHLEN.
DER WEG DORTHIN FÜHRT DURCH DESIGNELEMENTE MIT
HOHEM QUALITÄTSANSPRUCH.

Copyrights © Fast, Freifrau, Leonardo



Die Familie des 2023 eingeführten Freifrau-Stuhls Marie von Freifrau wächst weiter. Das Highlight sind zwei Schaukeln: der Marie Lounge Swing Seat High und der Marie Lounge Swing Seat Low. Auch drei Marie Barhocker in unterschiedlichen Höhen gesellen sich dazu, ebenso Gestellerweiterungen für den Marie Armchair und den Marie Lounge Chair.



Eleganz und Vielseitigkeit

Mit der Einführung eines Tellerfußes sowie eines 4-Fußgestells für den Marie Lounge Chair Low – den Marie Lounge Chair High und den Marie Ottoman – erscheinen auch die Lounge-Modelle der Kollektion in einem neuen Look. Die markante Polsterung der Sitzschale bleibt auch hier zentraler Bestandteil des Designs. Ob in modernen Wohnküchen oder als Hingucker in stilvollen Bars: Die Barhocker fügen sich nahtlos in die Marie-Familie ein und setzen ein Statement für zeitlose Schönheit und Funktionalität.

Licht to go

Moderne Highlights benötigen keine Steckdose und eröffnen ganz neue Möglichkeiten. LEONARDO LIVING verleiht dem Licht mit der mobilen Leuchte SALERNO großzügige Bewegungsfreiheit und setzt die Umgebung formschön in Szene. Eine Cocktailparty oder das Mondscheindinner auf der Terrasse? Da darf natürlich auch das Licht nicht fehlen. Ein besonderes Highlight präsentiert LEONARDO LIVING mit der mobilen Tischleuchte SALERNO. Kabellos und mit vielen Funktionen ausgestattet, bringen die aktuellen, flexiblen Designleuchten auf angenehme Art Stimmung in den Alltag. So kann die Leuchte über den integrierten Touchdimmer ein- oder ausgeschaltet und die Helligkeit individuell eingestellt werden.

Ziemlich groß

Oversize sind die großformatigen Feinsteinzeugplatten, die NovaBell im Jahr 2023 auf den Markt gebracht hat. Das breite Spektrum dieser Platten ebnet dank seines revolutionären Anwendungspotenzials für Innen- wie Außenbereiche den Weg für neue architektonische Lösungen.

Die Platten in der Materialstärke 6 mm und im Format 120x278 cm sind für Boden- und Wandbeläge in einheitlichem Look konzipiert und überzeugen durch ihr geringes Gewicht. Die 12 mm starken Versionen im Großformat 162x324 cm eignen sich besonders gut für die Verwendung von Tischplatten und Arbeitsplatten, insbesondere Küchenarbeitsplatten. Die Oberflächen von Oversize bestechen durch qualitativ hochwertige Flachrelief-Finishs sowie gebürstete oder glänzende Finishs, die mit Hilfe modernster 3D-Verfahren erzielt werden. Die großzügigen Formate und die geringe Materialstärke, kombiniert mit den ausgezeichneten Leistungen von Feinsteinzeug der letzten Generation, machen die großformatigen Platten zu extrem vielseitig einsetzbaren Leichtgewichten. Die Pflege erweist sich als äußerst einfach. Die Platten sind schnell gereinigt und aufgrund ihrer hohen Beständigkeit gegenüber Säure, Temperaturwechsel, Feuchte, Kratzern, Abrieb und UV-Strahlen hervorragend für Außenbereiche und Fassadenverkleidung geeignet.

Das kreative Projekt

Fast, die italienische Marke für Outdoormöbel, präsentiert Captured By, ein kreatives Projekt, das neue Perspektiven und Vorstellungswelten über das Wohnen unter freiem Himmel vereint: Dank der Zusammenarbeit mit einer Gruppe von Talenten – darunter neun Fotograf:innen und eine Illustratorin – lädt Fast dazu ein, über das Konzept des Outdoor und die Objekte, mit denen wir es erleben, nachzudenken. Das Ergebnis ist eine Reihe freier und persönlicher Visionen, die den Außenraum jenseits seiner Funktion erkunden – im Einklang mit Ort, Erinnerung und Wahrnehmung.



EIN STAPELBARER *Allrounder*

STAHLROHR IST SEIT DEN 1930ER-JAHREN PRÄGEND FÜR DAS PORTFOLIO VON THONET. DER S 243, DEN THONET ANLÄSSLICH DER ORGATEC 2024 IN ZAHLREICHEN AUSFÜHRUNGEN UND FARBEN VORSTELTE, ANTWORTET ALS LEICHTER UND STAPELBARER VIERBEINER AUF DIE ANFORDERUNGEN IN HEUTIGEN LEBENS- UND ARBEITSWELTEN.



Copyrights © THONET

Berühmte Stühle, wie die von Thonet produzierten Freischwinger S 43 und S 33 von Mart Stam und S 32 von Marcel Breuer, gehören zu den Ikonen des modernen Möbeldesigns. Der neue Stuhl S 243, ein Entwurf des Designers Frank Rettenbacher, folgt dem Prinzip von Gestalt und Qualität dieser historischen Vorbilder. Er kombiniert ein Stahlrohrgestell mit Formholzteilen für Sitz und Rücken – und kommt mit minimalem Materialeinsatz zu einem maximal formschönen und vielseitig einsetzbaren Ergebnis.



Allrounder

Mit dem neuen Stahlrohrstuhl S 243 präsentiert Thonet einen vielseitigen Allrounder mit klarer Konstruktion. „Ziel bei der Produkt-

entwicklung war es, eine klare, zurückhaltende Form zu schaffen, die genau für jene Zeitlosigkeit steht, die Thonet als Marke verkörpert“, erklärt der österreichische Designer Frank Rettenbacher, der in Amsterdam lebt und arbeitet, seinen Entwurf. „Die besondere Herausforderung lag darin, diese Merkmale so zu verbinden, dass der Stuhl dennoch stapelbar ist.“ Entstanden ist der S 243. Er spiegelt in Sachen Formgebung und Einsatzspektrum genau die Agilität und Hybridität wider, die Möbel in heutigen Lebens- und Arbeitswelten benötigen. „Auch Modularität war ein wichtiger Aspekt bei der Entwicklung: Alle Komponenten des S 243 sind so ausgelegt, dass sie sich einfach ersetzen oder austauschen lassen. Das erhöht die Langlebigkeit des Stuhls und unterstreicht den Nachhaltigkeits-Anspruch des Unternehmens,“ so Designer Frank Rettenbacher. Der S 243 bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, z. B. für die Tischbestuhlung in der Gastronomie, und macht auch in Reihung eine gute Figur.

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.



Copyrights © Unsplash

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.

POWERED BY



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

Vorschau auf Ausgabe 5 | Oktober 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:

© Peppercollection

Druck:

maxmedia gmbh
Rotenturmstraße 17 / Top 10, 1010 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Abo-Service 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.

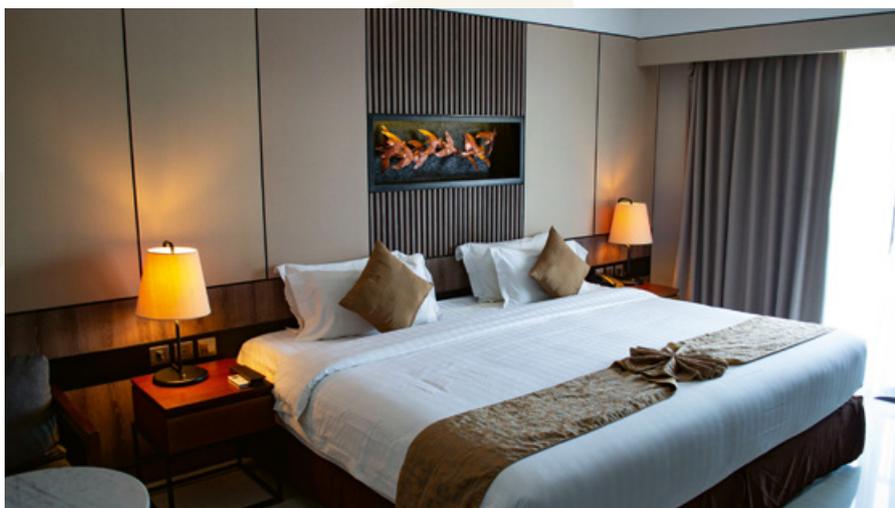
Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs.1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

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 Bad als Gesamtkonzept:

Visitenkarte des Hauses und Design-Statement in einem.



Wohnen & Schlafen im Hotel:

Oft ist weniger mehr. Manchmal ist Üppigkeit genau richtig. Qualität und Möbel mit hoher Funktionalität machen Sinn.



FOOD&DESIGN

Highlights aus Küche & Keller:

Kreativität trifft auf Qualität.
Ein Garant für den Erfolg.

Erscheinungstermin:
31. Oktober 2025 | (RS 3. Oktober 2025)

// maxmedia gmbh

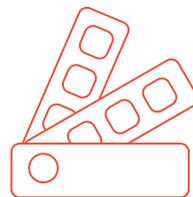
Inspiration durch Medien



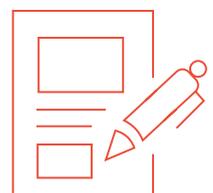
KREATIVITÄT



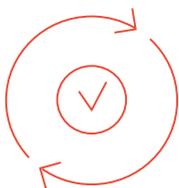
TYPOGRAPHIE



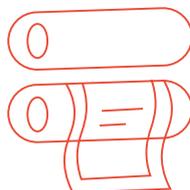
GESTALTUNG



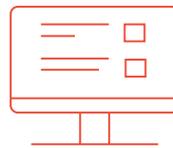
LAYOUT



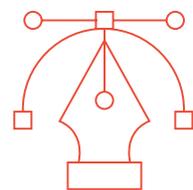
KOMMUNIKATION



DRUCK



WEB



ILLUSTRATION

**Medienlösungen aus einer Hand:
Grafik, Druck und Versand**

Kärntner Ring 5-7
1010 Wien
+43 676 851 875 300
office@max-media.at
www.max-media.at

WIBERG

Scharf, schärfer, grün



Jetzt neu: Thai-Curry

Curry grün begeistert mit authentisch thailändischem Geschmack und traumhaft exotischen Noten. Die scharfe grüne Mischung ergänzt die WIBERG Curry-Vielfalt ideal.

Exotische Kaffirlimette macht dieses Curry besonders frisch, grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe. Koriander und Galgant runden den Geschmack gekonnt ab.

Hier entdecken:



shop.novataste.com