# HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE

## *Das Bad im Hotel*

EIN ORT FÜR
DIE SINNE

## *Wohnen im Hotel*

DESIGN&QUALITÄT
MACHEN SINN

## *Küche & Keller*

NUR DAS BESTE
HAT ZUKUNFT

Peter A. de Cillia, Rainerg. 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 02Z042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien | € 6,– | Cover: Refugium Lunz/GEBERIT —— www.hotel-und-design.at, Ausgabe 5 | Oktober 2025

GEBERIT

# DUSCH-WCS SIND DAS NEUE WI-FI.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN MEETS FUNCTION

Wenn Hotels erst einmal auf Dusch-WCs umgestiegen sind, gibt es kein Zurück mehr. Denn immer mehr Gäste wissen die Reinigung mit Wasser im Intimbereich zu schätzen. Mit Geberit AquaClean Alba können Sie Ihre Gästezimmer zu einem attraktiven Preis auf den neuesten Stand bringen. Mehr erfahren: **www.geberit.at/hotel**

**SCHON GEWUSST?**

Dusch-WCs bringen 5 Punkte für Ihre Sterne-Klassifizierung*

* ab 2025 bei der Ausstattung von mindestens 30 Prozent der WCs mit Dusch-WCs.

# VEREHRTE LESERSCHAFT!

Genuss bleibt – nur anders. Die Gesellschaft verändert sich, und der Tourismus spürt das zuerst. Krisen, Kriege, Klimadebatten – alles trägt dazu bei, dass sich die Welt unruhiger anfühlt als je zuvor. Doch eines bleibt erstaunlich stabil: der Wunsch der Menschen, das Leben zu genießen. Ob beim Wirt um die Ecke oder im Hotel – der Genuss ist das letzte Stück Normalität, das man sich bewahren will.

Allerdings: Man konsumiert heute anders. Weniger spontan, dafür bewusster. Qualität schlägt Quantität. Die Gäste wollen wissen, was sie essen, woher es kommt – und dass es mit Sorgfalt gemacht wurde. Für die Branche bedeutet das eine Zäsur: Wer bestehen will, muss nicht mehr nur satt machen, sondern berühren.

Innovation wird damit zur Pflicht. In der Küche, im Keller, im Design – vor allem und besonders bei den Menschen, die das Erlebnis tragen.

Denn gute Mitarbeiter sind das neue Luxusgut. Und auch die Preisgestaltung gehört auf den Prüfstand: weniger Gier, mehr Balance. Wer klug kalkuliert, gewinnt Vertrauen – und langfristig mehr Gäste. Genuss wird bleiben, aber er braucht neue Werte. Ehrlichkeit, Qualität, Menschlichkeit. Die Zukunft des Tourismus liegt nicht im Mehr, sondern im Besser.

Viel Vergnügen dabei
wünscht Ihnen

**Ihr Peter A. de Cillia**

# Content

## H&D INFORMIERT


3 EDITORIAL

6 NEWS

82 VORSCHAU | IMPRESSUM


## HOTEL WELTEN


8 TRIBE
Mit coolen Ideen in die Hotelzukunft

11 ACCOR MIX
Überraschend anders

14 FALKENSTEINER PRAG
Beste City Vibes

16 CHÂTEAU
Stilvoller Rückzug

18 MIIRO
Palais Rudolf


## BAD WELTEN


22 GEBERIT
Das stille Highlight im Hotel

26 HAGLEITNER
Ein ikonisches Statement

28 KALDEWEI
Pure Entspannung und zeitlose Ästhetik in Perfektion

30 TOTO
Der Reiz der Unperfekten

32 BAD-MIX-WASSERWELTEN
Das Bad als entspannende Oase


## DESIGN


34 PRODINGER
Hotelinvestitionen mit Weitblick

36 ST. PÖLTEN SCHOOL
Von Stadel zu Stadel - Teil IV


## DESIGN | WOHNEN


40 JOKA
Der Spezialist in Sachen Boxspringbett

42 SALESIANER
Flauschig, weich, mit einem guten Gefühl

44 FBF BED & MORE
Innovationen, die begeistern

46 LUSINI
Sinnliche Markenbotschafter des Hauses

48 HEFEL
Luxury sleep by Hefel, made in Austria

50 KVADRAT
Formvollendet

52 WOHNEN-MIX
So wird es im Herbst richtig gemütlich

54 FOSCARINI LEUCHTEN
Asymmetrisch und Skulptural

55 **DEUTSCHES DESIGN**
Qualität, die bleibt

56 **FREIFRAU**
Holz als zentrales Gestaltungselement

57 **LUSINI MÖBEL**
Komfort & Gestaltungsfreiheit


## FOOD & BEVERAGE


59 **INTERGASTRA**
Willkommen in der Zukunft der Hotellerie

60 **GRAPOS**
Getränkeausschank neu gedacht

62 **METRO**
Frische & Vielfalt

64 **OPUS**
Frischer Wind im Restaurant Opus

66 **WINTERHALTER**
Same place - best practise

68 **WIBERG**
Edle Produkte im Herbst

70 **TISCHKULTUR**
Perfektion am Tisch

72 **DEL FABRO KOLARIK**
Regionalität im Glas

74 **WHISKY**
Whisky-Hochsaison

76 **GETRÄNKE MIX**
Feines im Glas

78 **RÉMY MARTIN**
Purer Genuss

80 **ROYAL MANSOUR COLLECTION**
Eine kulinarische Reise durch Marokko

Schnell zur effizienten Lichtlösung: mit TwinCAT 3 Lighting Solution

Die TwinCAT 3 Lighting Solution:
- über Excel konfigurierbar, voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar
- vereinfacht alle Arbeitsschritte von Engineering bis Wartung
- integriert alle typischen Lichtregelungen
- unbegrenzte Anzahl der DALI-2-Linien
- schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen direkt im Betrieb
- DALI-2-Linien unabhängige Gruppierungen

Scannen und alles über die Vorteile der Lighting Solution erfahren

Für individuelle Lichtsteuerungen:
7-Zoll-Multitouch-Panel, Buskoppler, I/Os und TwinCAT 3 Lighting Solution

New Automation Technology **BECKHOFF**

# news

## FLAGSHIP STORE IN WIEN

Der renommierte Schweizer Schokoladenhersteller Lindt & Sprüngli feierte die Eröffnung seines ersten Flagship Stores in Österreich – in der prestigeträchtigen Kärntner Straße 1. Ab nun sind Schokoladenliebhaber eingeladen, in eine neue Dimension des Genusses einzutauchen - auf rund 400 Quadratmetern Verkaufsfläche, verteilt auf zwei Ebenen. Ein besonderes Highlight ist die Lindt Chocolateria, in der die Lindt Maîtres Chocolatiers mit Leidenschaft, Expertise und Liebe zum Detail täglich frische Schokoladenspezialitäten kreieren.

Copyrights © Lindt & Sprüngli

Copyrights © Hamburg Messe und Congress / Alexander Wöckener

## Awards 2026

Innovative Lösungen, unternehmerischer Mut und vielversprechender Branchennachwuchs: Die INTERNORGA 2026 rückt mit gleich drei renommierten Awards das beeindruckende Potenzial der Branche ins Rampenlicht. Ab sofort läuft die Bewerbungsphase für den INTERNORGA Zukunftspreis, den NEXT CHEF AWARD und den Deutschen Gastro-Gründerpreis. Gesucht werden Konzepte und Unternehmen mit Weitblick sowie junge Talente mit Leidenschaft.

## Dänische Hygge zum Naschen

Wenn die Tage kürzer werden und die Sehnsucht nach besonderen Geschmacksmomenten wächst, bringt LAKRIDS BY BÜLOW mit seiner neuen Winter Collection dänische Hygge in die kalte Jahreszeit. Die limitierte Kollektion vereint feinstes Lakritz mit erlesener Schokolade und winterlichen Aromen – perfekt zum Genießen, Verschenken oder gemeinsamen Entdecken.

Copyrights © Lakrids by Bülow

## Klangvoller Luxus

Es gibt Orte, an denen Musik nicht nur gehört, sondern gefühlt wird – an denen jeder Ton den Raum erfüllt und jede Melodie die Seele berührt. Das The Ritz-Carlton, Vienna wird ab sofort zu einem solchen Ort: Mit dem selbstspielenden Steinway & Sons Spirio Flügel eröffnet das Haus eine neue Dimension des Luxus. In der Presidential Suite und der Symphony Suite entfaltet sich eine Atmosphäre, in der feinsinnige Gastlichkeit auf die Magie der Musik trifft. Der Steinway Spirio ist weit mehr als ein Selbstspielsystem – es ist eine Symbiose aus technischer Raffinesse und meisterhafter Klavierbaukunst.

Copyrights © The Ritz-Carlton

*Innovative Hygiene.*

hagleitner

# Wäschehygiene ohne Totenkopf

## Übergangsfrist nicht verschlafen!

# MIT COOLEN IDEEN IN DIE HOTELZUKUNFT

Copyrights © TRIBE London Canary Wharf

## ZWEI HOTELS DER MARKE TRIBE IN ENGLAND DEMONSTRIEREN WO DIE PHILOSOPHIE DER GASTGEBER IN DIESEM SEKTOR IN ZUKUNFT LIEGT.

Accor hat die neue Mittelklasse-Hotelmarke Tribe seit einigen Jahren am Markt. „Moderne Gastfreundschaft neu zu definieren“, so lautet die Ansage der jungen Marke. Die einzelnen Häuser sollen stilvoll und komfortabel sein und alles bieten, was Gäste brauchen, und nichts, was sie nicht brauchen - so das erklärte Ziel. Und dies scheint auch umgesetzt zu werden, denn beim Besuch zweier Hotels in England konnte man augenscheinlich die Wertskala erkennen.

## Das TRIBE London Canary Wharf

Das TRIBE London Canary Wharf kann von der Lage durchaus als dynamischer Ausgangspunkt in der britischen Hauptstadt für Geschäft, Freizeit und alles andere angesehen werden. Man ist nicht im Zentrum der pulsierenden Hauptstadt, aber mit der Metro in knappen zwanzig Minuten im Zentrum. Das 4-Sterne-Hotel liegt inmitten von Grünflächen nahe der Themse, umgeben von einer perfekt angelegten Infrastruktur. Zweckmäßige Designer-Zimmer mit für ein Mittelklassehotel luxuriösen Bettwaren, Highspeed-WIFI und edlen Badeutensilien versprechen unaufdringlichen Luxus. Der Social Hub, ein Coworking-Bereich mitten in der Lobby angelegt, ist ideal für wichtige Meetings oder einfach zum Entspannen. Die Farbgebung im gesamten Haus präsentiert sich frisch und freundlich, dabei aber nicht aufdringlich. Die Gastgeber legen, anders als in vielen anderen „Midscale Hotels" großen Wert auf den Food&Beverage Bereich. Eine Art kalifornische Küche im Restaurant „Feels like June" serviert ganztägig frische Gerichte mit einem Schwerpunkt auf lokalen Zutaten. Gäste können sich zudem am Grab & Go-Schalter rund um die Uhr frische Speisen und guten Kaffee abholen. Es herrscht eine angenehm unkomplizierte Atmosphäre. Die jungen Mitarbeiter sind sehr freundlich, dynamisch und kompetent. Und am Abend verspricht die Bar Abendcocktails, die ebenfalls von einem jungen Team professionell gemixt werden.

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!

FBF bed&more

Boxspringbetten
Matratzen
Schlafsofas
Bettwaren
Bettwäsche
Frottierwaren

**Fränkische Bettwarenfabrik GmbH**
T +49 9161 660-660
info@fbf-bedandmore.de | www.fbf-bedandmore.de

Copyrights © TRIBE ManchesterAirport

www.allaccor.com

## Das TRIBE Manchester Airport

Nicht viel anders ist dies beim nächsten Hotel, obwohl es nur wenige Minuten vom Flughafen in Manchester entfernt liegt. Das komfortable Design-Hotel ist von allen Terminals zu Fuß erreichbar. Die Zimmer dieses ebenfalls 4-Sterne-Hotels sind, so wie es die Marke vorgibt, komfortabel und zweckmäßig ausgestattet, sodass alles Notwendige und nichts Überflüssiges vorhanden ist. Anders als in London mit der kalifornisch angehauchten Cousine herrscht in Manchaster die italienische Küche vor - und das wohlvermerkt auf hohem Niveau. Bei später Ankunft oder früher Abreise können sich die Gäste ebenso wie in London beim „Grab & Go"-Schalter rund um die Uhr Fertiggerichte, Snacks und Getränke holen.

**FAZIT:** Eine jüngere Marke der weltweit erfolgreich agierenden Accor-Gruppe. Unkompliziert, reduziert auf das Wichtigste, spiegelt dieses Konzept auch die Erwartung jüngerer Reisenden wider.

| Hotel&Design Bewertung | |
|---|---|
| Architektur: | ★★★★ |
| Design: | ★★★★ |
| Kulinarik: | ★★★★ |
| Mitarbeiter: | ★★★★ |

# ÜBERRASCHEND **ANDERS**

## KAUM IST DER SOMMER VORBEI, BEGINNT KLASSISCH DIE ZEIT DER KURZ- UND STÄDTEREISEN. HIER STELLEN WIR IHNEN SIEBEN HOTELS VOR, DIE EINE ÜBERNACHTUNG ZUM ERLEBNIS MACHEN.

### TRIBE Düsseldorf

Wer in seinen besten Disco-Zeiten schwelgen, sich aber nicht mehr die Nacht auf der Tanzfläche um die Ohren schlagen möchte, checkt im hippen Tribe Düsseldorf ein. Denn wo sich einst das örtliche Partyvolk in der Bhagwan-Disco traf, befindet sich heute ein markantes Design-Schmuckstück – und das nur wenige Meter vom Düsseldorfer Hauptbahnhof entfernt. Das Oberthema des Hotels, das vom Londoner LGBTQ+-Designstudio Feix&Merlin umgesetzt wurde, dreht sich ganz um Inklusion. Für Disco-Vibes sorgen knallige Farben, lässige Kunst und eine funkelnde Discokugel.

Copyrights © Annelore Van Herwijnen

Copyrights © Accor

### Mercure London Earls Court

Wer sich in die 1960er zurückbeamen möchte, sollte die nächste Reise nach London planen. Denn dort zollt das Mercure London Earls Court der Kultserie „Doktor Who" Tribut. Die 282 Zimmer des Hotels sind von Doctor Who's Tardis, der ikonischen Raum-Zeit-Maschine vor dem Londoner Bahnhof Earls Court, inspiriert. Sportfans freuen sich über den kurzen Weg zu Stamford Bridge, Craven Cottage, Twickenham und Wimbledon, außerdem sind das British Museum und der Shoppingtraum Harrods nicht weit.

Copyrights © Robert Bednarczyk

## Mercure Kraków Fabryczna City

Anstatt die historischen Mauern der Polmos Vodka-Fabrik im polnischen Krakau abzureißen und ein neues Gebäude zu bauen, hat man den Bestand genutzt und in einen szenigen Treffpunkt für Gäste und Locals verwandelt. Neben dem wunderbar modern-eleganten Mercure Kraków Fabryczna City, das in seinen 195 Zimmern immer wieder Bezug zur Geschichte des Gebäudes nimmt und mit einem Restaurant und einem wahren Fitnesstempel inklusive großzügigem Indoor-Schwimmbecken aufwartet , finden sich auf dem Gelände auch mehrere Restaurants, Bars und sogar ein Vodka-Museum.

## ibis Styles Dijon Sud Domaine de Beauregard

Ein historisches Chateau aus dem 18. Jahrhundert im Herzen des berühmten Burgunds, dazu ein Restaurant und ein Pool – und das alles eingebettet in einem mehr als einen Hektar großen französischen Garten. Anstelle eines Luxushotels hat hier die Design-Marke ibis Styles übernommen. Entstanden ist ein farbenfrohes und zugleich elegantes Ambiente, das die historischen Bereiche des Anwesens wunderbar mit dem kontrastierenden Neubau vereint.

Copyrights © Laurent Duquesne

Copyrights © Wonderhatch ltd

## Raffles London at The OWO

Fans von englischen Spionage-Thrillern und Serien über die britischen Royals aufgepasst: Mit dem Raffles London at The OWO ist die Stadt nicht nur um ein Luxushotel der Extra-Klasse reicher: Erstmalig nach fast einem Jahrhundert ist damit auch ein Gebäude der Öffentlichkeit zugänglich, um das sich unzählige Mythen ranken. Denn das palastartige Gebäude im noblen Whitehall beherbergte einst das Kriegsministerium, wo Persönlichkeiten wie Winston Churchill, aber auch Bond-Erfinder Ian Fleming ein- und ausgingen. Heute können Gäste in der The Spy Bar undercover gehen.

Copyrights © Alex Kull

## Mövenpick Hamburg

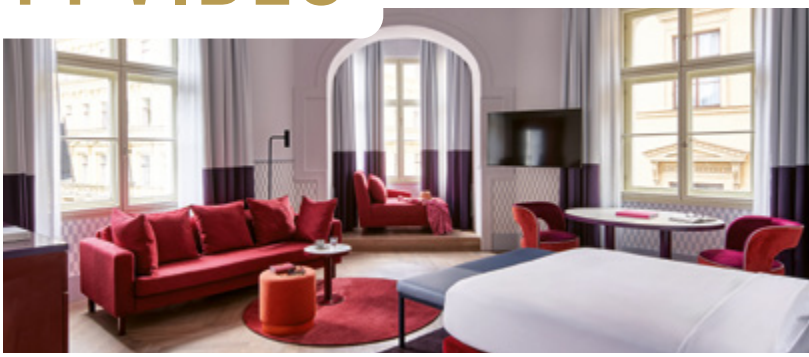
Im Herzen des Sternschanzenparks befindet sich das Mövenpick Hamburg. Allerdings nicht in einem schnöden Neubau, sondern in einem ehemaligen Wasserturm aus dem 19. Jahrhundert. Der historische Turm wurde zwischen 1907 und 1910 erbaut und war einst der größte Wasserspeicher Europas. Heute finden Mövenpick-Gäste dort über 200 moderne Zimmer vor. Highlight ist ein Drink in der Bar, die sich im historischen Wasserreservoir befindet.

Copyrights © Lukas Pelech

## Century Old Town Prague

Kafka-Aficionados können dessen Büro in Prag nicht nur bestaunen, sondern dort auch nächtigen. Denn wo Kafka einst seiner Arbeit nachging, befindet sich heute das elegante Hotel Century Old Town Prague - MGallery Collection. Das Besondere: das modern-elegante Interieur des Boutique-Hotels wurde nicht nur mit dem historischen Ambiente des Hauses verwoben, es finden sich auch immer wieder Hinweise auf den berühmten Autor.

# BESTE CITY VIBES



## PRAG IST EINE PULSIERENDE METROPOLE. HOTELS GIBT ES ZAHLREICHE. DAS FALKENSTEINER PRAG ZELEBRIERT GEKONNT EXKLUSIVEN LIFESTYLE, DER SICH UNAUFGEREGT PRÄSENTIERT.

Das Falkensteiner Hotel Prague erstreckt sich über sechs Stockwerke und vereint historische Bausubstanz mit modernem Design. Die umfassende Neugestaltung aller Räumlichkeiten wurde vor drei Jahren von der deutschen Innenarchitektin Aggi Bruch realisiert, deren Büro Aggi Bruch – Interior Design und Styling auf Mallorca ansässig ist. Während die historische Außenfassade des Gebäudes, das erstmals Ende des 18. Jahrhunderts erwähnt wird, belassen wurde, präsentiert sich das Innere in einem urban-modernen Ambiente. Das neue Interior Design setzt auf die Verbindung von Eleganz und markanten Stilelementen und schafft durch das harmonische Zusammenspiel von Holz, Samt sowie Farbnuancen in Grün, Lila, Rot und Blau eine besondere sowohl gediegene, wie auch modern anmutende Atmosphäre. Ergänzt wird das Gestaltungskonzept durch eine Fotostrecke des tschechischen Fotografen Bojan Stanic, die eigens für das Hotel angefertigt wurde und die Seele Prags widerspiegeln soll.

## Ein bissl crazy

Das feeling - jung, farbenfroh und stylisch - beginnt schon beim Eingang und setzt sich in der Lobby fort. Gleich beim Betreten des Hotels wird man von einer dichten Flora positiv überrascht. Glanzvoller Höhepunkt des Hauses ist sicher die großzügig bemessene „Monkeys Bar" - aber darüber etwas später. Modern gestaltete Opulenz und reduzierter Minimalismus wechseln sich hier ab und überraschen so die Gäste. Gemütliche Zimmer und Suiten mit Holzböden, Klimaanlagen, Nespresso-Kaffeemaschinen, Highspeed-WLAN, hochwertigen Wellness-Matratzen und einer Auswahl an verschiedenen Kissen lassen wohl kaum Wünsche offen. Die Architektur und das Design sind modern, aber nicht schrill, man merkt, fühlt und sieht die Qualität der Produkte sofort. Das Hotel verfügt über 108 Zimmer und Suiten, die höchsten Komfort und modernes Design vereinen.

## The Monkey Bar

Sozialer Mittelpunkt sowohl für Hotel- als auch externe Gäste ist auf jeden Fall die Hotelbar. Gäste erwartet ein Crossover aus Boutique-Charme und urbanem Geschmack mit einem Hauch von Raffinesse. Ein entspannter und zugleich pulsierender Ort, der moderne Klassiker und geselliges Essen mit avantgardistischen Drinks und City Beats kombiniert. Die Cocktails sind in Kontinente eingeteilt - die Zusammenstellung der Getränke ist aufwendig und erfordert ein gerütteltes Mass an Aufklärung seitens der Mitarbeiter, die dies aber sehr charmant und kompetent rüberbringen. Die Drinks sollen die neuesten Trends der Mixology widerspiegeln. Es werden hochwertige Zutaten, seltene Kombinationen und beliebte Klassiker mit einem Twist angeboten. Die Liebe zu unerwarteten Details wird so manchen überraschen - dies gilt auch bei den Snacks und Speisen, die asiatisch inspiriert sind. Aromatische Öle und eigens kreierte Marinaden begeistern.

## Wellness

Im Acquapura City Spa finden Gäste Ruhe, Entspannung und Erholung. Sauna, Dampfbad sowie gemütliche Relax-Liegen und ein separater Entspannungsraum laden zum Abschalten ein. Für Erfrischungen sorgen eine Wasser- und Teestation, während im

Copyrights © FMTG

Treatment-Raum ein breites Angebot an Massagen und Anwendungen auf die Gäste wartet. Der Fitnessraum ist mit modernen TechnoGym-Geräten ausgestattet und bietet optimale Trainingsmöglichkeiten.

**FAZIT:** Ein cooles Hotel in bester Lage, modern und hipp. Besonderen Wert wird auf die Betten und Pölster gelegt. Die Kulinarik aus Küche und Keller kann sich sehen und schmecken lassen. Zusätzlich erwähnenswert ist das junge Mitarbeiter-Team, das kompetent, freundlich und professionell Gästewünsche erfüllt. Ein Vorzeigehotel, das man jederzeit weiterempfehlen kann.

| Hotel&Design Bewertung | |
|---|---|
| Architektur: | ★★★★ |
| Design: | ★★★★ |
| Kulinarik: | ★★★★ |
| Mitarbeiter: | ★★★★★ |
| Spa: | ★★★★ |

**www.falkensteiner.com**

# STILVOLLER RÜCKZUG

Copyrights © Château Saint-Jean

## DISKRETE ELEGANZ, ERSTKLASSIGER SERVICE UND FRANZÖSISCHE LEBENSART. DAS CHÂTEAU SAINT-JEAN VERKÖRPERT EINE NEUE DEFINITION VON LUXUS.

**Inmitten eines ruhigen Parks gelegen ist dieses Fünf-Sterne-Haus der ideale Ausgangspunkt, um Montluçon und die Auvergne aus einer neuen Perspektive zu entdecken. Abseits vom Trubel, in einem Ambiente voller Sorgfalt und Ästhetik, scheint die Zeit stillzustehen.**

### Stilvoll residieren

Die liebevoll restaurierte ehemalige Herrschaftsresidenz bietet ein intimes und stilvolles Ambiente. Die Zimmer und Suiten zeichnen sich durch klare Linienführung und zurückhaltende Eleganz aus und blicken auf den weitläufigen Park, ideal zum Abschalten. Edle Hölzer, hochwertige Materialien und sanftes Licht schaffen eine ruhige Atmosphäre, die an die Schlichtheit großer Landhäuser erinnert. Der aufmerksame, zurückhaltende Service steht für eine authentische Gastfreundschaft, bei der Komfort über Prunk steht. Ob romantische Auszeit oder inspirierende Zwischenstation, das Hotel ist ein Ziel für sich.

### Zwei Perspektiven des Genusses

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant La Chapelle zählt zu den besten Adressen der Region. In einer subtil neu interpretierten neogotischen Kapelle serviert Chefkoch Olivier Valade eine präzise und kreative Küche, in der jedes Produkt mit moderner Finesse zur Geltung kommt. Die umfangreiche und vielseitige Weinkarte, kuratiert vom passionierten Sommelier Nicolas Charrière, rundet das Erlebnis perfekt ab und begleitet jedes Gericht mit Sorgfalt. Als Ergänzung bietet das Bistrot Saint-Jean eine entspannte, dennoch stilvolle Atmosphäre. Ob mittags oder abends, hier stehen frische,

marktinspirierte Gerichte mit starkem Bezug zur Region im Mittelpunkt. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse mit Parkblick zum Verweilen ein. Eine gelungene Alternative für genussvolle Abwechslung, stets im Einklang mit der Philosophie des Hauses.

## Rückzugsort für kreative Genüsse

Als Ort der Begegnung und Entspannung setzt die Bar Saint-Jean das Erlebnis des Châteaus mit der gleichen Liebe zum Detail fort. In einem gedämpften, warmen Ambiente verwandeln sich die Cocktails unter der Handschrift von Chef-Barkeeper Anthony Brouillet in kleine Kunstwerke. Die Karte vereint neu interpretierte Klassiker, hausgemachte Kreationen und eine feine Auswahl an Spirituosen, Weinen und Champagnern. Der präzise, unaufdringliche Service begleitet den Moment mit natürlicher Noblesse. Am Abend füllt sich der Raum mit leiser Eleganz, perfekter Auftakt für ein Dinner im Sternerestaurant oder eine ruhige Nacht im Schloss.

## Wellness-Auszeit

Im lichtdurchfluteten Spa des Château Saint Jean steht alles im Zeichen des ganzheitlichen Wohlbefindens. Dampfbad mit klarer Linienführung, beruhigendes Innenbecken, Erlebnisdusche, Teelounge und großzügige Behandlungsräume bieten den perfekten Rahmen für eine sensorische Auszeit. Die maßgeschneiderten Behandlungen kombinieren exklusive Pflegeprotokolle mit Signature-Ritualen für Gesicht und Körper, individuell abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gäste. Ein Rückzugsort für Stille und Harmonie, der jeden Aufenthalt bereichert.

**www.chateau-saint-jean.net**

# *MIIRO*
# PALAIS RUDOLF

Copyrights © Miiro Palais Rudolf

## MIT DEM PALAIS RUDOLF ERÖFFNET DIE JUNGE HOTELGRUPPE MIIRO IM NOVEMBER 2025 IHR ERSTES HAUS IN WIEN.

Direkt am traditionsreichen Rudolfsplatz gelegen, vereint das Boutiquehotel mit 64 Zimmern die wertebasierte Identität von Miiro mit der kulturellen Tiefe der Stadt – und schreibt ein neues Kapitel zeitgenössischer Wiener Gastfreundschaft. Der Name Miiro ist inspiriert vom lateinischen miro („ich staune“ bzw. “ich wundere mich”) – und steht für ein Reiseverständnis, das Neugier, Achtsamkeit und lokale Verbundenheit in den Mittelpunkt stellt. Die Philosophie des neuen Hotels - „Brilliantly Considered Stays“ – Aufenthalte, die durchdacht sind, Nähe zur lokalen Kultur schaffen und nachhaltig inspirieren. Miiro wurde mit einem Start-up-Mindset gegründet und wächst schnell - innerhalb von nur eineinhalb Jahren entstehen sechs neue Häuser in den spannendsten Vierteln Europas. Wien ist mit gleich zwei Hotels – Palais Rudolf (2025) und Spittelberg (2026) – ein wesentlicher Meilenstein dieser Expansion.

*Palais Rudolf ist ein Statement – wir verbinden Wiener Geschichte mit zeitgenössischem Reisen. Miiro steht für ein bewusstes, persönliches Hotelerlebnis, das die Seele des Ortes widerspiegelt. Wien war dafür die perfekte Wahl.*

Neena Gupta, CEO Miiro Hotels

## Ein Palais mit Geschichte und Zukunft

Das Palais am Rudolfsplatz blickt auf eine lange Historie zurück. Das Gebäude entstand zwischen 1880 und 1883 im Stil des Wiener Historismus. Mit seiner eleganten Fassade und der Lage an einem Platz, der 1872 nach Kronprinz Rudolf benannt wurde, knüpft das Hotel an die kulturelle und gesellschaftliche Bedeutung der Ringstraßen-Ära an.
Rudolf, der einzige Sohn von Kaiser Franz Joseph I. und Kaiserin Elisabeth, galt als Hoffnungsträger einer liberaleren Monarchie. Seine Persönlichkeit – weltoffen, intellektuell, voller Widersprüche – spiegelt den Geist wider, den Miiro heute aufgreift: ein Ort, an dem Geschichte auf Moderne trifft, und wo Reisen neue Perspektiven eröffnet.

## Die Zimmer

Inspiriert vom goldenen Zeitalter der Wiener Stadthäuser verbinden die 64 Zimmer und Suiten des Palais Rudolf historischen Charme mit zeitgenössischer Eleganz. Warme, sanfte Töne und Möbel mit Vintage-Anklängen schaffen eine Atmosphäre zeitloser Behaglichkeit, während lokal kuratierte Antiquitäten die traditionsreiche Kultur der Stadt widerspiegeln. Viele Zimmer bieten Ausblicke auf den Rudolfspark oder in den ruhigen Innenhof. Die individuell gestalteten Suiten verfügen zudem über großzügige Balkone. Ganz gleich, welche Kategorie gewählt wird – durchdachte Annehmlichkeiten und stilvolle Reise-Essentials machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis.

## Die Räume

Die Brilliantly Considered Spaces des Palais Rudolf machen jeden Wien-Aufenthalt noch unvergesslicher. Im lichtdurchfluteten Restaurant genießen Gäste italienische Küche mit Wiener Akzenten, während die atmosphärische Hotelbar zu frisch gemixten Cocktails einlädt. Darüber hinaus verfügt das Haus über ein hochmodernes Fitnessstudio sowie den markentypischen Refresh Room, in dem Gäste sich bereits vor dem Check-in oder nach dem Auschecken frisch machen können.

### WERTE, DIE SPÜRBAR SIND

Das Palais Rudolf verkörpert Miiros fünf Prinzipien:

- **Genuinely Local:** enge Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen, Künstler:innen und Produzent:innen
- **Open Hearts, Open Arms:** ein offenes Haus für Reisende wie für die Nachbarschaft
- **Brilliantly Considered:** Räume, die Rückzug und Erholung ermöglichen
- **Modern Hosts:** Gastgeber:innen, die individuell und flexibel agieren
- **Mindful Nature:** Achtsamkeit für Mensch und Umwelt.

Damit wird das Haus Boutique, intim und upscale, ohne seine Nahbarkeit zu verlieren.

**www.miirohotels.com**

# BAD *Welten*

~

WENN GÄSTE DAS BAD ALS INSEL DER ERHOLUNG UND ENTSPANNUNG ANERKENNEN, HABEN DIE GASTGEBER ALLES RICHTIG GEMACHT.

Copyrights © Unsplash

KALDEWEI — e15™

KALDEWEI.DE/e15

**BADEWANNE** MEISTERSTÜCK OYO DUO | **STOOL** HOCKER | **BRIDGE** WANNENABLAGE | **BASE** FUSSBRETT | **TRIPOD** HANDTUCHHALTER

# DAS STILLE HIGHLIGHT IM HOTEL

**Edelweiss in Großarl**
Je nach Zimmerkategorie kann man hier die Modelle »Tuma«, »Sela« und »Mera« der »AquaClean«-Reihe testen.

HOTELIERS INVESTIEREN SEIT JAHREN ZUNEHMEND IN EINEN GANZ BESONDERS INTIMEN WOHLFÜHLORT. DAS BAD IM HOTELZIMMER WIRD DEM INTERNATIONALEN TREND FOLGEND IMMER WICHTIGER. „GEBERIT“ LIEFERT VIELERLEI INNOVATIVE SANITÄRLÖSUNGEN FÜR DAS PERFEKTE GÄSTEERLEBNIS. DAS DUSCH-WC SPIELT DABEI EINE ZENTRALE ROLLE.

**Der Hotelalltag beginnt in der Früh für den Gast im Badezimmer. Und ist dieses perfekt, kommt ein Gefühl von Ruhe und Reinheit auf und macht aus einem simplen Ritual den perfekten Start in den Tag. Sanitärumbauten sind aber sehr komplex. Es braucht dazu auf jeden Fall einen erfahrenen und verlässlichen Partner, der Design, Technik und Nachhaltigkeit verbindet und den Umbau in möglichst kurzer Zeit professionell umsetzt – ohne den Hotelbetrieb zum Stillstand zu bringen. Wir präsentieren einige Badezimmer-Highlights, die voll im Trend liegen.**

**Mörwald Gutshof**
Geberit Geschäftsführer Guido Salentinig (rechts) mit Architekt Christoph Maurer (links) & Toni Mörwald (Mitte)

Je nach Zimmerkategorie kann man hier die Modelle »Tuma«, »Sela« und »Mera« der »AquaClean»-Reihe von Geberit testen.

## Design triff Wohlgefühl

Im alpinen Vorzeigehotel „Edelweiss Salzburg Mountain Resort" in Großarl, das zu den führenden Wellness-Destinationen des Landes zählt, setzt die Eigentümerfamilie Hettegger auf die hochwertigen Sanitärlösungen von „Geberit". „Für uns ist das Badezimmer ein wesentlicher Bestandteil des Gesamterlebnisses", meint Karin Hettegger, die das Fünf-Sterne-Haus gemeinsam mit ihrem Mann Peter führt. „Unsere Gäste erwarten nicht nur ein komfortables Bett und einen großzügigen Spa-Bereich, sondern auch ein Badezimmer, das den höchsten Ansprüchen gerecht wird." „ Geberit", Marktführer im Bereich Sanitärlösungen, steht dabei für Innovation, höchste Qualität, Komfort und Ästhetik. Genau das schätzen Häuser wie das „Edelweiss". „Die Zusammenarbeit haben wir von Beginn an als professionell, zuverlässig und inspirierend erlebt. Von der Planung bis zur Umsetzung war es uns wichtig, einen Partner zu haben, der unsere hohen Qualitätsstandards teilt und innovative Lösungen anbieten kann, erzählt Hettegger.

## Perfektes Landleben

In Feuersbrunn am Wagram steht das neu geschaffene stilvolle Refugium von Toni Mörwald, der „Mörwald Gutshof". Die edel designten Zimmer und Suiten, 23 an der Zahl, sind nicht nur mit hochwertigem Interieur ausgestattet, sondern auch mit Sanitärlösungen von „Geberit". Und natürlich spielen auch hier, neben den stufenlosen Duschflächen und stilvollen Waschtischen, die innovativen Dusch-WCs, die ein Maximum an Komfort und Ästhetik bieten, eine zentrale Rolle.

**Naturhotel Forsthofgut in Leogang**
punktet auch durch ausgewählte Produkte von Geberit.

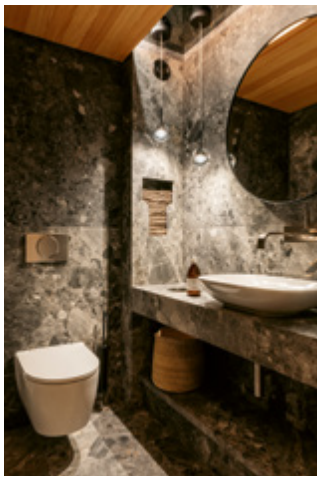
**Naturhotel Forsthofgut in Leogang**
Neben Dusch-WCs von Geberit sorgen auch Duschrinnen von Geberit für maximalen Komfort in den Zimmern des »Schmuckkastls« im Fortshofgut.

## Das Premium-BAD

Auch andere Top-Hotels setzen auf „Geberit"- Qualität. Zum Beispiel das bekannte Naturhotel „Forsthofgut" in Leogang. Vorreiter in Sachen Wellness und naturnahe Erlebnisse. Im 3.800 Quadratmeter großen „waldSPA" lassen die Gäste die Seele baumeln, bevor sie in ihren Zimmern ganz privat entspannen. Auch hier sticht das Dusch-WC von „Geberit" hervor. Für Eigentümerfamilie Schmuck war von Anfang an klar, dass bei der Renovierung der Badezimmer die Zusammenarbeit mit „Geberit" fortgeführt wird und hochwertige Dusch-WCs zum Zug kommen. „Vor allem die wassersparenden Technologien und das elegante Design, das sich nahtlos in unser Konzept integriert, haben uns überzeugt", so Familie Schmuck.

## WC - fokussiert

„Geberit" beliefert seit Jahren die nationale wie auch internationale Hotellerie mit der „AquaClean" -Serie. „Gerade in Spitzen-Hotels darf ein Dusch-WC bei der Ausstattung des Bades nicht mehr fehlen", so „Geberit"-Geschäftsführer Guido Salentinig. Viele Gäste wollen nicht mehr darauf verzichten. Das bestätigt auch Karin Hettegger: „Das Dusch- WC ist für Gäste anfangs eine neue Erfahrung, das Feedback durchwegs positiv." Die modernen Badlösungen bieten ein Höchstmaß an Komfort und Hygiene, fügen sich optisch perfekt in die edlen Designkonzepte der Premium-Hotels ein und leisten gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit durch effiziente Wasser- und Energieverwendung.



**Refugium Lunz in Lunz am See**
Offene Küche.

**Refugium Lunz in Lunz am See**
Hier setzt man auf den Komfort des AquaClean Sela.

## Exklusivität pur

Auch in der Stadthotellerie überzeugen die Badezimmerlösungen von Geberit augenscheinlich. Im Wiener „The Leo Grand Hotel", wo der Gast unter anderem aus der freistehenden Badewanne den Blick durchs Panoramafenster über die Kaiserstadt schweifen lassen kann, darf das Dusch-WC nicht fehlen. Gabriele Lenikus, Creative Director der LENIKUS Hotel Collection: „Ein Wohlfühlerlebnis, wie es das Dusch-WC bietet, spiegelt sehr deutlich unseren Anspruch als exklusives Stadthotel wider.«

## *FACTS & FIGURES*

### 150 JAHRE SANITÄR-GESCHICHTE

2024 feierte die weltweit tätige Gruppe mit Sitz in Rapperswil-Jona in der Schweiz großes Jubiläum. „Geberit" ist in Europa Marktführer für Sanitärprodukte und in den meisten europäischen Ländern präsent – sowohl was Sanitärtechnik als auch Badezimmerkeramiken betrifft. Die hochwertigen Produkte werden in 26 Werken – vier davon in Übersee – gefertigt. Mit rund 11.000 Mitarbeitern in rund 50 Ländern erzielte das Unternehmen 2023 einen Nettoumsatz von 3,1 Milliarden Schweizer Franken.

**www.geberit.at**

**The Leo Grand Hotel in Wien**
Insgesamt 76 »AquaClean Sela« sind hier im Einsatz.

Copyrights © Mörwald Gutshof/Raphael Fasching; Refugium Lunz/Gregor Hofbauer; The Leo Grand/Werner Streitfelder; Edelweiss/ Hotel Edelweiss Grossarl; Forsthofgut/ Naturhotel Forsthofgut Leogang

# EIN IKONISCHES STATEMENT

~

**MIT DER NEUEN LUNA-LINIE IN SCHWARZ SETZT DIE FIRMA HAGLEITNER AUF MINIMALISTISCHES PREMIUMDESIGN, DAS ELEGANZ UND NACHHALTIGKEIT VERBINDET.**

Copyrights © Hagleitner/Scheuringer, Unsplash

**Schwarz ist mehr als eine Farbe – es ist ein Statement. Mit der neuen LUNA-Linie in edlem Schwarz präsentieren sich Spender und Accessoires für Hotels noch klarer, ikonischer und stilvoller. Ob im Komfortzimmer, in der Suite oder im Wellnessbereich: Die Produkte fügen sich harmonisch in jede architektonische Linie ein und überzeugen durch zurückhaltende Eleganz.**

## Stark und Stilvoll

Alle LUNA showerMAID-Produkte stehen nicht nur für Design, sondern auch für Verantwortung. Sie sind zu 100 Prozent vegan und frei von Parabenen, Mineralölen sowie Silikonen. Damit entsprechen sie höchsten Ansprüchen an Qualität und Hautverträglichkeit. Zudem verbindet ein diebstahlsicheres System Halterung und Nachfüller – praktisch für Hoteliers, komfortabel für Gäste.

## Variantenreich

Die Kosmetika sind in unterschiedlichen INFRA-konformen Duftvarianten erhältlich, frei von allergieverdächtigen Inhaltsstoffen und dadurch besonders verträglich. Ein weiteres Plus: Die Flaschen bestehen aus recyceltem Material, während die sparsame Portionierung für Effizienz sorgt – ein Beitrag sowohl zur Umwelt als auch zur Wirtschaftlichkeit.
Die LUNA-Familie deckt den gesamten Bedarf ab: von Handseife, Duschgel und Bodylotion über Desinfektionsspender bis hin zu WC- und Kosmetik-Accessoires. Jedes Detail ist durchdacht, jedes Produkt darauf ausgelegt, den Hotelalltag zu erleichtern und gleichzeitig ein exklusives Gästeerlebnis zu schaffen.

## Individuell

Optional lassen sich die Spender mit einem individuellen Logo-Branding versehen – eine dezente Möglichkeit, den eigenen Markenanspruch zu unterstreichen. So wird die LUNA-Linie zum Ausdruck einer Philosophie: Premiumdesign, Nachhaltigkeit und Funktionalität in perfekter Balance.

Greenovative® by Hagleitner ist Nachhaltigkeit mit System: für Menschen, Produkte und Umwelt. Bei Hagleitner beginnt Verantwortung bei der Auswahl der Inhaltsstoffe und reicht bis zur effizienten Logistik – alles regional entwickelt und produziert in Zell am See. Intelligente Spender sparen Ressourcen, reduzieren Abfall und liefern Daten für vorausschauendes Handeln. Greenovative ist ein Bekenntnis: zur Innovation, zur Achtsamkeit und zu einer enkelfähigen Zukunft.

Weitere Informationen unter
**www.hagleitner.com**

# PURE ENTSPANNUNG UND ZEITLOSE ÄSTHETIK IN PERFEKTION

## DIE NEUE DESIGN-BADEWANNE NUIO DUO VERLEIHT JEDEM BAD PERFEKTE ELEGANZ.

Das moderne LCD-Display mit intuitiver Slider-Funktion zeigt die aktuellen Einstellungen inklusive der Wassertemperatur an.

DURCH DIE HIGHEND AUSSTATTUNG DER ZEN EDITION WIE INFRAROTWÄRME, MUSIK, LICHT UND EINE INTUITIVE BEDIENUNG LÄDT DIE SCHÖNHEIT EIN, DEN ALLTAG HINTER SICH ZU LASSEN UND VOLLKOMMEN IM MOMENT ZU VERSINKEN. DABEI UMHÜLLT DAS WASSER DEN KÖRPER, DIE INNOVATIVEN FEATURES VERWÖHNEN DIE SINNE UND SORGEN FÜR GANZHEITLICHE REGENERATION

Großzügigkeit , ergonomische Rückenpartien und der ausgeprägte Nacken- und Schulterbereich sorgen für Komfort in der tiefen Badewanne.

Hier geht es nicht nur um das Baden – die Kaldewei Nuio Duo ist ein stilvolles Upgrade für jedes Badezimmer. So entsteht ein Ort, an dem Ästhetik auf pure Entspannung trifft und jeder Augenblick zu einem Geschenk an sich selbst wird. Kaldewei Nuio Duo in der Zen Edition spricht alle Sinne an: Wasser umschmeichelt die Haut, Infrarot-Wärme löst Verspannungen, sanfte Lichtinszenierungen beruhigen die Augen, und die Möglichkeit, Musik regelrecht zu fühlen, schafft ein Gefühl der Geborgenheit.

Copyrights © KALDEWEI

Die Nuio Duo mit Zen Edition von Kaldewei schafft einen Raum, der Entspannung neu definiert.

## Immersive Tub

Eine der herausragenden Innovationen ist die Kaldewei Heat Wave. Diese kombiniert wohltuende und präzis regulierbare Infrarot-Strahlungswärme mit einer ergonomischen Wannenform, die den Körper sanft aufnimmt und perfekt stützt. Die ausgewogene Synergie von Wärme und Wasser sorgt nicht nur für eine wohltuende Atmosphäre, sondern fördert die Erholung und wirkt dank gezielter Infrarotwärme positiv auf Muskulatur und Knochenbau. Dies führt zu einem neuartigen Erlebnis von mentaler und physischer Entspannung und erzeugt ein Gefühl der inneren und äußeren Harmonie. Die Kaldewei Nuio Duo in der Zen Edition wird so zu einem „Immersive Tub" für ein besonders intensives und ganzheitliches Badeerlebnis.

## Elegantes Bedienpanel

Heat Wave, Sound Wave, verschiedene Lichtstimmungen mit einem breiten Farbspektrum sowie weitere praktische Funktionen: Alle Elemente der Zen Edition lassen sich über ein elegantes Bedienpanel steuern und ganz individuell einstellen. Das moderne LCD-Display mit intuitiver Slider-Funktion zeigt die aktuellen Einstellungen inklusive der Wassertemperatur an. Das Panel verbindet Komfort mit Ästhetik - es ist bequem erreichbar, sorgt für ein einfaches Befüllen der Wanne und integriert zudem stilvoll den Überlauf.

## Inspiriert von der Natur

Designer Stefan Diez zeichnet verantwortlich für die klare Linienführung. Diese integriert sich zurückhaltend und harmonisch in das Badambiente, kann aber auch dank ihrer skulpturalen Präsenz als designstarker Eyecatcher ihren besonderen Charakter zur Geltung bringen. Die fließende Form erinnert an von Wasser geschaffene Becken und verbindet natürliche Geometrie mit modernem Minimalismus. Großzügige Dimensionen, ergonomische Rückenpartien sowie der ausgeprägte Nacken- und Schulterbereich sorgen für luxuriösen Komfort in der tiefen Badewanne. Die edle Kaldewei Materialität steht für Langlebigkeit und Nachhaltigkeit.

Die Kaldewei Nuio Duo ist mehr als eine Badewanne – sie ist ein Statement für modernen Genuss, für die Kunst der Entspannung und für die Freude an innovativer Ästhetik. Sie vereint Schönheit mit intelligenten Technologien und schafft einen Raum, in dem Entspannung neu definiert wird.

**www.kaldewei.de**

# DER REIZ DES *Unperfekten*

DAS BIOHOTEL WILDLAND WURDE VON NATIONAL GEOGRAPHIC ALS EINES DER BESTEN NATURHOTELS DEUTSCHLANDS AUSGEZEICHNET. AUSGESTATTET MIT TOTO PRODUKTEN WURDE EINE GANZ BESONDERE BADKULTUR GESCHAFFEN.

**Inmitten der südlichen Lüneburger Heide eröffnet das Hotel „WildLand“ einen besonderen Rückzugsort. Historische Fachwerkbauten, ergänzt durch moderne Wohneinheiten, bilden ein Gefüge, in dem Erholung und kreative Kontemplation auf stimmungsvolle Weise zueinanderfinden. Die hochentwickelten WASHLET und WC-Modelle des japanischen Sanitärexperten TOTO fügen sich unaufdringlich in die Atmosphäre ein und machen das Refugium für Gäste besonders attraktiv.**

## Materialien und Atmosphäre

Das traditionelle Materialspektrum – Fachwerk, Mauerwerk, Eichenholz, schwarzes Metall und Lehm – prägt sowohl die Architektur als auch den Innenraum. Es erzeugt eine ruhige, sehr minimalistische Ästhetik, die gleichzeitig sinnlich und urwüchsig wirkt. Die daraus resultierende Stimmung fördert kreative und produktive Prozesse und bietet zugleich eine atmosphärische Bühne für bestimmte Events, unter anderem Selfcare-Retreats.
Die Innenarchitektur folgt dem von der Inhaberin des Biohotels, Inga Cramer, selbst erfundenen Prinzip der „Juckeligkeit“. Dieser Begriff steht für den sinnlichen Reiz des patinierten Alten und Unperfekten. „Sichtbare Fachwerkelemente, modellierende Ergänzungen und Holzablagen mit rohen Borkenkanten erzeugen eine raumprägende, authentische Stimmung“, erklärt Cramer. Die Umset-

zung war dabei besonders herausfordernd: „Hochwertige Oberflächen sollten zugleich das gewünschte Unperfekte vermitteln, ohne altbacken zu wirken." Dieser Gestaltungswille setzt sich bis in die Bäder fort. In den Bestandsgebäuden befinden sich 18 Gästezimmer. Zwei Bäder wurden neu gebaut, die übrigen modernisiert – mit bewusst erhaltenen weißen Fliesen, ergänzt um Waschtische aus schwarzem Metall und Eichenholz. Sie wurden technisch aufgewertet und mit Dusch-WCs von TOTO ausgestattet: dem WASHLET RW in größeren Räumen und den WC-Modellen RP und GP in kleineren Räumen. Die neu errichteten Bettenhäuser umfassen insgesamt 26 Zimmer, darunter zwei exklusive Obergeschoss-Zimmer: Mit Kamin, Sauna, Wanne, großzügiger Dusche und einer vollverglasten Giebelseite eröffnen sie einen Panoramablick in die Landschaft. „Diese Räume werden gerne von internationalen Gästen gebucht. Um deren hohen Komfortanspruch gerecht zu werden, haben wir hier bewusst das TOTO WASHLET RW installiert, denn Washlets sind in vielen Ländern längst Standard", so Cramer.

## Höchste Qualitätsansprüche

„Viele andere Gäste erleben hier erstmals die Vorzüge eines WASHLET. Dazu gehören Hygiene- und Komfortfunktionen sowie eine angenehme Erfahrung, die perfekt zu modernen Healthness- und Selfnessprogrammen passt." In den übrigen Zimmern kommt das besonders grazile WC GP zum Einsatz. Auch die Sanitärbereiche im Restaurant und in den Seminarhäusern erhielten im Zuge des Redesigns im Jahr 2020 neue WCs, hier fiel die Entscheidung auf das kompakte Modell RP. Allen TOTO-Installationen gemeinsam sind das randlose Design für bestmögliche Hygiene, die kraftvolle und nahezu lautlose Spülung Tornado Flush sowie die reinigungsfreundliche und schmutzresistente Keramikoberfläche Cefiontect. Gerade in stark frequentierten Bereichen wie der Gastronomie und bei Tagungen zahlen sich diese Qualitäten aus.

## Ökologie als Entwurfsprinzip

Nachhaltigkeit prägt das Hotel bis ins Detail. Die aus Naturmaterialien nach alter Bautradition errichtete Anlage wird über eine Wärmepumpe mit 100 Prozent Ökostrom betrieben – genau wie die eigene Wäscherei, durch die zudem Transportwege und $CO_2$ eingespart werden. Die hochwertige Seersucker-Bettwäsche aus Baumwolle, Seide und Leinen muss nicht gemangelt werden und vermittelt zugleich ein sinnliches Hautgefühl. Das „WildLand" verbindet historische Authentizität mit modernen Ansprüchen. In der Stille der Heide entsteht ein Ort der Reflexion. Spuren des Unperfekten wurden bewusst inszeniert, während die hochwertige Sanitärtechnik von TOTO den Alltag komfortabel macht.

Weitere Informationen unter
**www.eu.toto.com/de/**

Copyrights © Lüneburger Heide GmbH

# BAD-MIX

# WASSERWELTEN

## DAS BAD ALS ENTSPANNENDE OASE.

*Kuratiert von: Daniela de Cillia*

### DAS VERBORGENE JUWEL

**Ein Dampfbad verwandelt das heimische Bad in eine Spa-Oase und bringt die wohltuenden Effekte des Dampfbadens direkt in die Dusche. Repabad bietet mit seinen auf Komfort und Funktionalität ausgelegten Dampfbädern eine Quelle der Entspannung und Erholung. Modernste Technologien schaffen ein angenehmes Dampfklima, das die Sinne verwöhnt und den Alltag vergessen lässt.**

Copyrights © Rapabad

## Eleganz und Leistung

In der Welt der Innenarchitektur stellt Wasser seit jeher eine faszinierende Herausforderung dar. Die Verbindung von Ästhetik, Langlebigkeit und Sicherheit in Räumen wie Badezimmern, Spas und Wellnessbereichen erfordert Lösungen, die über einfache Verkleidungen hinausgehen. Um stets bestmögliche Ergebnisse für anspruchsvolle Räume zu erzielen, in denen Wasser das zentrale Gestaltungselement ist, hat Glamora eine spezielle Technologie entwickelt: das AquaSkin System. Diese innovative Lösung macht Wandverkleidungen selbst in den komplexesten Umgebungen zum bestimmenden Element. AquaSkin System ist eine vielseitige Abdichtungslösung, die speziell entwickelt wurde, um die Wandverkleidungen der Creative Collection von Glamora zu schützen. Bei Einsatz in feuchten Umgebungen oder bei zeitweiligem Wasserkontakt gewährleistet diese fortschrittliche Technologie höchste technische Leistung, ohne die materielle Ästhetik der Wandverkleidungen zu beeinträchtigen.

Copyrights © Glamora

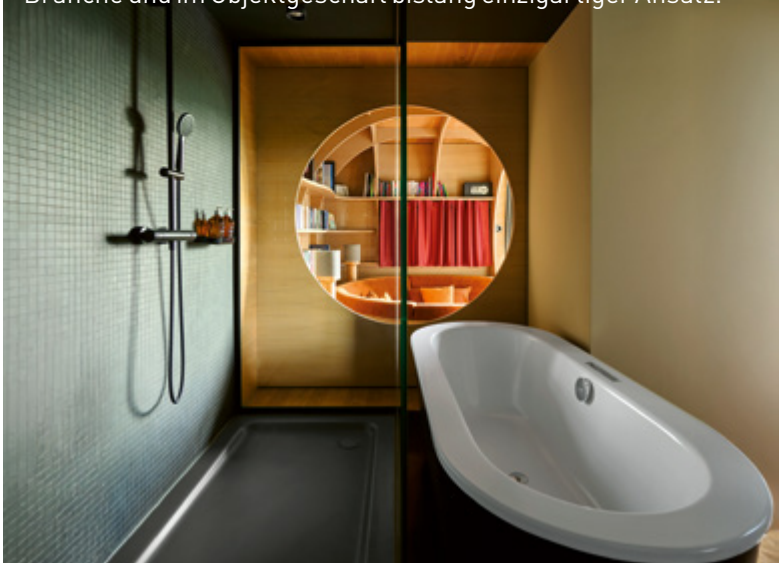
Copyrights © Artweger

## Auszeichnung

Die Duschenserie Prestige von Artweger setzt ihren Erfolgskurs fort: Nach dem Gewinn des iF Design Awards wurde sie nun mit dem begehrten Red Dot Product Design Award: Best of the Best 2025 ausgezeichnet. Realisiert wurde die außergewöhnliche Duschenserie in Zusammenarbeit mit dem renommierten Studio F. A. Porsche. Dabei ist es dem Studio erstmals gelungen, das Drehscharnier völlig in das Stabprofil zu integrieren. Das Scharnier ist somit nicht mehr direkt sichtbar und wird auf den ersten Blick als ein schmales durchgängiges Profil wahrgenommen, das ohne sichtbare Kunststoffteile auskommt.

## Revolutionäre Refurbishment - Initiative

Ein bahnbrechendes Projekt verändert die Sanitärbranche: Kaldewei, Premium-Hersteller hochwertiger Bad-Lösungen, demonstriert mit einem richtungsweisenden Pilotprojekt im 25hours Hotel Bikini Berlin, wie echte Kreislaufwirtschaft im Bau- und Projektgeschäft funktionieren kann. Erstmals hat das Unternehmen ausgediente Duschflächen und Badewannen in größerem Umfang recycelt, technisch und optisch weiterentwickelt und als vollwertige Produkte wieder eingebaut – ein in der Branche und im Objektgeschäft bislang einzigartiger Ansatz.



Copyrights © Kaldewei

INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
7.–11.2.2026 | Messe Stuttgart

Wir sind HOTEL-PROFIS!

Innovative Einrichtungstrends, brandneue Konzepte und digitale Lösungen: Auf der INTERGASTRA entdecken Hotelprofis vielfältige Wege zum Geschäftserfolg. Dafür sorgen Vorträge und Talkrunden, fachlicher Austausch mit Branchengrößen und Kontakte zu den Top-Anbietern.

#WIRSINDINTERGASTRA
intergastra.de

# HOTELINVESTITIONEN MIT WEITBLICK

## REGELMÄSSIGE INVESTITIONEN SIND FÜR DEN LANGFRISTIGEN ERFOLG EINES HOTELBETRIEBES UNVERZICHTBAR.

Thomas Reisenzahn

Copyrights © Florian Lechner

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

Entscheidend ist, dass die Kosten-Nutzen-Relation sowie das Bau- und Designmanagement von Beginn an im Fokus stehen. Schließlich sollen Investitionen nicht nur Immobilienwerte sichern, sondern die Ertragskraft des Betriebes nachhaltig stärken. Nach Jahren teils massiver Preissteigerungen, insbesondere in den Jahren 2021 und 2022, hat sich das Baukostenumfeld zuletzt zwar leicht verändert, doch von Entspannung kann kaum die Rede sein. Während sich im Rohbau eine moderate Entlastung abzeichnet, bleiben der Innenausbau sowie die technische Gebäudeausstattung auf einem anspruchsvollen Kostenniveau. Die Folge: Die Wirtschaftlichkeit neuer Projekte ist stärker denn je abhängig von differenzierten Baupreisbewegungen und einer vorausschauenden Investitionsplanung.

## Differenzierte Entwicklung der Baukosten

Eine aktuelle Analyse in der Ferienhotellerie zeigt:

- **Rohbauarbeiten** (ca. 40–45 % der Bauwerkskosten) sind zuletzt um rund **10 % günstiger** geworden. Die geringere Auftragslage im Baugewerbe sowie eine leichte Entspannung bei Baumaterialien sind hierfür ausschlaggebend
- Daraus resultiert eine **Gesamtkostenreduktion** um durchschnittlich **4 bis 5 %**.
- **Innenausbau** (rund 35 % der Bauwerkskosten) und Technik (etwa 25 %) verharren jedoch auf hohem Niveau.

Besonders spürbar sind die hohen Einrichtungskosten: In der **4-Sterne-Hotellerie** bewegen sich diese zwischen **25.000 und 38.000 € pro Zimmer**. Eine Komplettsanierung von Hotelbädern schlägt mit **16.000 bis 28.000 € zu Buche**.

## Errichtungskosten pro Zimmer – ein zentraler Orientierungswert

Die **Errichtungskosten pro Zimmer** sind für Hoteliers, Investoren und Finanzierungspartner nach wie vor die zentrale Benchmark. Aktuelle Werte (netto, betriebsfertig, ohne Grundstück, Tiefgarage und Pre-Opening):

- **Budget Hotel: 80.000 – 130.000 €**
- 3* Hotel:130.000 – 190.000 €
- **4* Hotel: 190.000 – 280.000 €**
- **4* Superior Hotel: 280.000 – 350.000 €**
- **Luxus-Kategorie / Apartments: ab 350.000 €**

Auf Flächenbasis liegen die **Baukosten derzeit bei 2.900 bis 3.500 €/m²** (Nebenflächen: 2.000–2.700 €/m²). Besonders anspruchsvoll sind **Wellnessflächen**, deren Investitionskosten mittlerweile **3.200 bis 4.100 €/m²** betragen.

## Revitalisierungen: Chancen und Risiken

Umbauten und Erweiterungen sind in der alpinen Ferienhotellerie oft die einzige Möglichkeit zur Kapazitätssteigerung. Doch gerade hier steigen die Anforderungen:

- **Nachhaltigkeit und Energieeffizienz** erfordern zusätzliche Investitionen in Technik und Gebäudehülle.
- **Regionale Besonderheiten** – etwa Bauauflagen oder Topografie – erschweren die Umsetzung.
- **Unvorhergesehenes** sollte mit **5–10 % der Baukosten** in der Kalkulation berücksichtigt werden.

Die größte Herausforderung bleibt der **Innenausbau**: Hochwertige Materialien, komplexe technische Installationen und der gestiegene Anspruch der Gäste lassen keine Kostensenkungen erwarten. Auch die Digitalisierung ist ein Treiber: Pro Zimmer haben sich die Kosten für smarte Ausstattung und IT-Infrastruktur in den letzten Jahren von 500 auf rund 950 € nahezu verdoppelt.

## Strategische Investitionsplanung als Schlüsselkompetenz

Trotz leicht sinkender Rohbaukosten gilt: Vorschnelle Budgetkürzungen sind riskant. Die stabilen bis steigenden Preise in den Bereichen Innenausbau, Technik und Einrichtung machen eine konservative Planung notwendig.

- Investoren sollten mit einem **Puffer von 5–10 %** kalkulieren, um Baukostenüberschreitungen (durchschnittlich rund **10 %** bei jedem zweiten Projekt) abzufedern.
- **Banken und Finanzierungspartner** benötigen belastbare Kostenanalysen als Grundlage, um Risiken realistisch einschätzen zu können.
- Langfristig werden sich jene Hotelbetriebe behaupten, die Investitionen nicht nur als Kostenblock, sondern als **strategisches Instrument** begreifen, um Ertragskraft, Wettbewerbsfähigkeit und Nachhaltigkeit zu sichern.

## Die 10 wichtigsten Fragen vor der nächsten Investition

1. **Positionierung & Differenzierung -** Welche Alleinstellungsmerkmale und Zielgruppen adressiert das Projekt?
2. **Raumkonzept -** Passt das Flächenprogramm zu Ertragspotenzial und Gästestruktur?
3. **Vorentwurf & Kostenprüfung** - Sind Bau- und Einrichtungskosten benchmarkgerecht kalkuliert?
4. **Machbarkeit & Planungsrechnung –** Ist die Investition rentabel im Best-/Real-/Worst-Case?
5. **Design & Innenarchitektur** – Entspricht die Gestaltung den Trends und Gästewünschen?
6. **Technik & Nachhaltigkeit –** Sind Energieeffizienz und Digitalisierung angemessen berücksichtigt?
7. **Flächen- und Betriebseffizienz –** Werden Gastronomie- und Wellnessflächen wirtschaftlich genutzt?
8. **Finanzierungsstruktur –** Ist die Kapital- und Fremdfinanzierung tragfähig und zukunftssicher?
9. **Projektsteuerung & Risiko-Management –** Wie werden Bauzeit, Kostenüberschreitungen und Auflagen kontrolliert?
10. **Langfristige Perspektive –** Stärkt die Investition die Wettbewerbsfähigkeit und Generationenfähigkeit des Hauses?

Die Hotellerie steht vor einer neuen Realität: Sinkende Rohbaukosten allein reichen nicht aus, um die Herausforderungen steigender Innenausbau- und Technikpreise auszugleichen. Investitionsentscheidungen verlangen daher mehr denn je strategische Planung, Kostenbewusstsein und Finanzierungsdisziplin. Wer diese Faktoren im Griff hat, schafft die Basis für nachhaltigen Erfolg in einem zunehmend komplexen Marktumfeld.

# VON STADEL ZU STADEL

## TEIL IV

~

VOM WEINVIERTEL (H&D 2-4) GEHT ES NUN INS WALDVIERTEL ZU EINEM GROSS-VOLUMIGEN QUERSTADEL IN WEITERSFELD, WO WIR EINBLICK IN DEN ENTWURF VON ZWEI STUDENT*INNEN-PROJEKTEN GEBEN.

Der Heuboden bietet Radtouristen jeden Alters sowohl stilvolles Ambiente als auch Bodenständigkeit. Mit einem mobilen Küchensystem für Feste und einem Glashaus für die grüne Community fördert dieser Stadel regionale Vielfalt und Bildungsprojekte. Der Reblaus-Express ist in seiner Gestaltung inspiriert von der nostalgischen Erlebnisbahn und dem gleichnamigen Radweg, wodurch die Anbindung ans öffentliche Netz perfekt gegeben ist. Die Überlegungen sind prototypisch als Netzwerk zum Erhalt dieser einzigartigen Gebäudetypologie geplant! Die Aneinanderreihung der Stadel, die ein Sinnbild der niederösterreichischen Kulturlandschaft sind, sollen als Upcycling Projekt für einen sanften Tourismus genutzt werden.
20 Stadelentwürfe der NDU–Studierenden liegen uns als Rechercheergebnis vor, die von Martina Küng-Fürlinger, Neil Harkess und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden.

## Der Heuboden, ein Projekt von Dominique Köhler und Katrin Schmudermayer

Der Originalzustand des Querstadels wurde weitestgehend erhalten und mit einem modernen Raumkörper ergänzt, der freistehend und ohne Berührung der Außenhaut hineingesetzt wurde. Dieser Raumkörper schafft Platz für bis zu zehn Schlafgelegenheiten, sanitäre Einrichtungen und Stauraum - ausgehend von einer durchdachten Wegführung. Erst beim Erkunden dieser Microarchitektur entfalten sich die verschiedenen Ebenen und Blickwinkel. Ein Teil des Stadels wurde durch ein Glasdach geöffnet, um Platz für ein Glashaus mit Küche und eine Aussichtsplattform zu schaffen. Der Heuboden ist mehr als nur eine Übernachtungsmöglichkeit. Mit einer mobilen Küche für Veranstaltungen sowie dem Glashaus als Lernort  fördert er den Mehrwert für das Dorf. Die Wahl der Materialien verbindet auf stimmige Weise Altes und Neues. Der Raumkörper aus weiß lasiertem KLH-Fichtenholz sorgt für Leichtigkeit und klare Linien, während die sichtbaren historischen Holzkonstruktionen den ursprünglichen, einzigartigen Charakter des Stadels bewahren. Der Schalungsbeton mit geprägtem Heumuster wird sowohl im Sanitärbereich als auch als Spritzschutz in der Küche verwendet. Lichtinstallationen, die mit Ähren gestaltet wurden, fügen sich harmonisch in den Heuboden ein.

## Reblaus-Express, ein Projekt von Sara Luca Boldog und Verena Kloibhofer

In der Nähe der tschechischen Grenze verbindet der Reblaus-Express die Städte Retz im Weinviertel und Drosendorf im Waldviertel. Fahrräder können in diesem Zug mitgenommen werden. Parallel dazu verläuft der 53 Kilometer lange Reblaus-Express-Radweg. Zwischendurch wird bei acht Bahnhöfen angehalten. Einen Stopp bildet Weitersfeld, wo sich unser Stadel befindet. In unserem Gestaltungskonzept finden sich Formen, Farben und Materialien des Reblaus-Zuges wieder. Die grün eingefärbten Tore des Stadels sind in ihrer Öffnungsart zu Schiebetoren wie bei den alten Waggons umfunktioniert worden. Auch im Innenraum spielt die Form des Waggons eine zentrale Rolle. Beim Bestandsstadel

Fotos: Boldog/Kloibhofer/Köhler/Schmudermayer

sind kaum Veränderungen durchgeführt worden. Belichtung wurde durch den einfachen Tausch von einzelnen Biberschwanzdachziegeln mit Glasziegeln geschaffen. Diese Belichtung sorgt für genügend Lichteinfall im Stadel und stellt einen Bezug zum Nachbargebäude her. Im inneren des Stadels ist für die Schlaf- und Sanitärbereiche eine eigenständige Zwischengeschoßebene hinzugekommen, welche von einer Stahlkonstruktion getragen wird. Durch ihre niedrigere Geschoßhöhe wird der vorhandene Platz optimal ausgenützt und der Charme des Stadels beibehalten. Unsere Farbpalette setzt sich aus Farben der Reblaus zusammen. Diese sind: Rot, Grün, Gelb und Türkis. Auch die Materialien sind von dem Zug abgeleitet und neu interpretiert worden: von Lochblechgepäckfächern und Netzregalen über Möblierung aus Eiche bis hin zu sichtbaren Stahlrahmen. Der Stadel wird über das neue Schiebetor betreten. Dahinter befindet sich das Radlager sowie die Garderobe. Biegt man am Ende der Garderobe ab, so gelangt man in den großräumigen Gemeinschaftsraum. Dieser setzt sich zusammen aus Küche, Ess- und Wohnzimmer. Die Trennung der Bereiche erfolgt durch ein modulares Lochblechsystem, welches beidseitig durch abnehmbare Regalelemente behängt werden kann. Oberhalb der Räume, ausgenommen dem Wohnzimmer, befindet sich ein flexibler Wohnbereich, wo zusätzliche Schlafplätze geschaffen werden können. Die offen gehaltene Stadeldurchfahrt trennt die öffentlichen von den privaten Räumlichkeiten. Hinter der Waggonfassade befinden sich die fünf Schlaf- und zwei Sanitärräume. Die Waggone werden elektrisch über Infrarot-Holzpaneele beheizt, was eine längere Öffnungszeit des Stadels im Herbst und Frühjahr erlaubt.

**Dies war der letzte Teil der „Von Stadel zu Stadel"-Serie, die von Student*innen der New Design University in St. Pölten entworfen wurden.**

*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.

# WOHNEN *im Hotel*

BESONDERE HOTELS PUNKTEN DURCH EINE FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE, DURCH EIN DURCHDACHTES AMBIENTE, DAS MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL ENTWORFEN WURDE. DAS GEFÜHL BEIM GAST „ANGEKOMMEN ZU SEIN“ IST EIN UNSCHLAGBARES ALLEINSTELLUNGSMERKMAL.

Copyrights © Unsplash

# DER SPEZIALIST IN SACHEN BOXSPRINGBETT

## BEI JOKA FINDEN SIE NICHT NUR DAS TRADITIONELLE BOXSPRINGBETT MIT FEDERKERN – JOKA HAT AUSSERDEM METALLFREIE BOXSPRINGBETTEN ENTWICKELT.

**Grundlage für das besonders gute Image rund um das Thema „Betten" ist im österreichischen Familienunternehmen das patentierte JOKA FlexiNET® System, welches aus handgeflochtenen Kaltschaumstegen besteht. Durch diese Verflechtung ist nicht nur optimale Durchlüftung sichergestellt, sondern auch eine perfekte Anpassung durch die hohe Punktelastizität gewährleistet.**

### NOBLESSE

Das Boxspringbett Noblesse erfüllt, wie der Name schon andeuten lässt, höchste Komfortansprüche. Das Design ist sehr klassisch gehalten und bringt noble Eleganz in Ihr Schlafzimmer. Wählen Sie aus zwei Polsterungsvarianten: Federkern und FlexiNet®. Mit FlexiNet® steht Ihnen eine komplett metallfreie Polsterungsvariante zur Verfügung.
Für das Komfort Bett Noblesse stehen Ihnen verschiedenste Kopfhäupter zur Auswahl: Egal ob Sie sich für das Kopfhaupt mit Knopfheftung, Rauten- sowie Rechtecksteppung oder glatt bezogen entscheiden – Noblesse ist ein äußerst formschönes Kopfhaupt: einfach, elegant und reizvoll.

### CAPRI

Das Doppelbett Capri bringt gehobenen Lifestyle in das Schlafzimmer: Klassisches Design verbindet sich mit exquisitem Schlafkomfort. Das formschöne Kopfhaupt mit edler Steppung rundet das Gesamtbild ab. Capri kann als Boxspring-Bett oder als Polsterbett mit Lattenrost gewählt werden: Beim Boxspring-Bett kann man aus zwei Polsterungen (Federkern und FlexiNet®) wählen, beim Polsterbett mit Lattenrost stehen ein geräumiger Stauraum sowie Kopf- und Fußhochsteller zur Verfügung.

Copyrights © JOKA

## MATTINA

Dieses Boxspringbett besticht durch seine „Leichtfüßigkeit", die formschönen Fußvarianten können entweder in Nuss, Eiche oder Buche gewählt werden bzw. stehen elegante schwarze Metallfüße zur Verfügung. Wie bei JOKA üblich, ist das Innenleben des Boxspring-Unterbettes in Federkern oder FlexiNet® erhältlich und kann so mit der ausgewählten Matratze perfekt abgestimmt werden. Durch das FlexiNet®-System, das aus handverflochtenen Kaltschaumstegen hergestellt wird, kann das Boxspringbett als metallfreie Variante gewählt werden.

## PIAZZA

Das Boxspringbett „Piazza" bringt noble Eleganz in jedes Schlafzimmer, der sensationelle Liegekomfort übertrifft höchste Ansprüche. Das formschöne Kopfhaupt mit moderner quadratischer Steppung macht das Bett zu einem wahren Blickfang. Die zusammenlaufende Form jedes Elementes und die Tiefheftung verleihen dem imposanten Kopfhaupt eine einzigartige Tiefenwirkung mit 3D-Effekt. In Kombination mit einfärbigen Stoffen entsteht so ein Spielraum für verschiedenste Gestaltungsmöglichkeiten. „Piazza" ist in zahlreichen Breiten erhältlich. In die Konzeption von „Piazza" ist all das Können und jahrzehntelange Know-how von JOKA eingeflossen und überzeugt dadurch sowohl in der Hotellerie als auch bei Ihnen zu Hause in Ihrem Schlafzimmer.

## COLLINA

Das kolossale Boxspringbett »Collina« mit Stauraum und edler Rautensteppung des Kopfhauptes ist ein echter Hingucker. »Collina« vereint Boxspring-Liegekomfort für höchste Ansprüche mit dem extra Plus an ordentlich viel Stauraum zum Aufbewahren von Bettwäsche, Decken, Kissen und Co. Egal ob Sie sich für das Kopfhaupt mit Knopfheftung, Rauten- sowie Rechtecksteppung oder glatt bezogen entscheiden – Collina ist einfach, elegant und reizvoll.

Mehr Infos unter **www.joka.at**

# FLAUSCHIG, WEICH, MIT EINEM GUTEN GEFÜHL

**H&D:** FRAU BOLNBERGER, WARUM IST HOTELWÄSCHE MIT BIO FAIRTRADE BAUMWOLLE HEUTE SO WICHTIG, WAS MACHT DEN UNTERSCHIED AUS?

**K.BOLNBERGER:** Weil Nachhaltigkeit kein Trend ist, sondern Verantwortung. Mit unserer Bio Fairtrade Baumwolle unterstützen wir Kleinbauern in Asien, die ohne Gentechnik und Pestizide auf ökologischen Feldern arbeiten. Das sorgt für gesündere Böden, weniger Umweltbelastung und faire Lebensbedingungen. Jeder Faden erzählt eine Geschichte von Respekt und Verantwortung.

**H&D:** BESTEHEN TATSÄCHLICH DERART GROSSE UNTERSCHIEDE ZWISCHEN BIO FAIRTRADE WÄSCHE VON SALESIANER ZU HERKÖMMLICHER WÄSCHE AUS KONVENTIONELLER BAUMWOLLE?

**K.BOLNBERGER:** Ja, der Unterschied ist signifikant! Unsere Bettwäsche wird zu 100 % ökologisch hergestellt – ganz ohne Chemie, aber mit viel Herzblut. Polster, Decken oder Leintücher sind frei von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln. Die Qualität ist spürbar: Stoffe sind weicher, langlebiger und hautfreundlicher. Das wird geschätzt und immer mehr zum Standard in der gehobenen Hotellerie.

NACHHALTIGKEIT IST LÄNGST MEHR ALS EIN SCHLAGWORT – AUCH IN DER HOTELLERIE. IMMER MEHR HÄUSER SETZEN BEWUSST AUF MATERIALIEN, WO UMWELT UND GAST IM EINKLANG STEHEN. SALESIANER VERFOLGT MIT WÄSCHE AUS BIO FAIRTRADE BAUMWOLLE EINEN KONSEQUENTEN WEG.

**Karoline Bolnberger, Division Managerin Hospitality der SALESIANER Gruppe,** erklärt, warum sich die Investition in nachhaltige Bett- und Frotteewäsche für alle Beteiligte auszahlt.

**H&D:** WENN MAN IN BIO-WÄSCHE SCHLÄFT, MÖCHTEN DIE GÄSTE DOCH SICHER AUCH IM HOTELBAD BIO-QUALITÄT, ODER TÄUSCHT HIER DER EINDRUCK?

**K.BOLNBERGER:** Nein, der Eindruck täuscht keineswegs! Und auch hier setzen wir auf Bio: Unser Frottee wird ausschließlich aus 100 % Bio-Saatgut produziert und mit natürlichem Monsunregen statt künstlicher Bewässerung hergestellt. Dadurch sinken die Treibhausgas-Emissionen um 46 %. Gäste kuscheln sich so in Handtücher, Dusch- oder Badetücher, die nicht nur flauschig weich sind, sondern auch ein gutes Gefühl hinterlassen – ökologisch, fair und hochwertig.

**H&D:** WARUM HAT SICH SALESIANER IM HOSPITALITY-BEREICH DAZU ENTSCHIEDEN, DEN SCHRITT IN RICHTUNG BIO-FAIRTRADE-ZERTIFIZIERUNG ZU GEHEN? GAB ES EINEN AUSLÖSER FÜR DIESEN SCHRITT RICHTUNG NACHHALTIGKEIT?

**K.BOLNBERGER:** Ja, den gab es, als wir uns fragten: Bio – ja oder nein? Die Antwort war klar: Als textiler Marktführer wollten wir die Zukunft der Hotellerie aktiv mitgestalten und Verantwortung übernehmen. Denn für uns reicht es nicht, schöne Wäsche zu liefern – sie muss auch nachhaltig sein. Die Einführung dieser Premium-Wäsche war ein bewusster Schritt und steht heute für Qualität, Fairness und Umweltfreundlichkeit.

**H&D:** NEHMEN GÄSTE DIESEN MEHRWERT WAHR?

**K.BOLNBERGER:** Ja, durchaus. Denn Gäste achten heute stärker darauf, woher Produkte stammen und wie sie hergestellt werden. Wenn Hotels transparent Bio Fairtrade Wäsche einsetzen, entsteht ein zusätzlicher Wohlfühlfaktor. Es erhöht insgeheim den Wohlfühlfaktor, wenn klar ist, dass weder Umwelt noch Menschen leiden mussten – auch wenn das Zimmer vielleicht etwas mehr kostet.

**H&D:** UND WIE REAGIERT DIE GEHOBENE HOTELLERIE AUF DIESE ENTWICKLUNG? KÖNNEN SIE BEISPIELE NENNEN, WO IHRE BIO-WÄSCHE IM EINSATZ IST?

**K.BOLNBERGER:** Sehr positiv. Premiumhäuser wie das Hotel Bad Blumau, die Kremslehner-Hotels, das Boutiquehotel Stadthalle, Schani Uno City in Wien, Arcotel Althan Quartier und viele mehr wollen ihren Gästen das gewisse Extra bieten. Und Nachhaltigkeit ist längst Teil des Luxusbegriffs geworden. Bio Fairtrade Wäsche fügt sich perfekt in ein Gesamtkonzept ein, das sowohl ästhetisch als auch ethisch überzeugt. Das spüren die Gäste sofort. Für mich persönlich tritt Bio Fair Trade Wäsche langsam, aber sicher aus der Nische hervor, da der Nachhaltigkeitsgedanke sicht- und spürbar wird. Eine sehr schöne Entwicklung, die wir bei der SALESIANER Gruppe gerne unterstützen.

> *Textilien mit Bio Fairtrade Baumwolle ist unser Bekenntnis zu Nachhaltigkeit, fairen Arbeitsbedingungen und echten Werten!*
>
> Karoline Bolnberger

Copyrights © SALESIANER Gruppe

# INNOVATIONEN, DIE BEGEISTERN

## DIE NEUEN SERIEN „FLEXIWAVE“ UND „MARI“ VON FBF BED&MORE.

**Als Marktführer im deutschsprachigen Hotelmarkt begeistert FBF bed&more seit Jahrzehnten mit hochwertigen Schlafsystemen und Textilien rund um Bett und Bad. Über 40.000 Kunden schätzen besonders die kompetente Beratung, reibungslose Lieferung, den problemlosen Aufbau von Bettsystemen und die Möglichkeit zu Sonderanfertigungen. Mit den neuesten Produktinnovationen, den Serien „FlexiWave“ und „Mari“, setzt die FBF bed&more Maßstäbe für Komfort, Nachhaltigkeit und hochwertige Materialien. Diese können auch auf den Fachmessen „Alles für den Gast“ und „SuperStay“ live erlebt werden.**

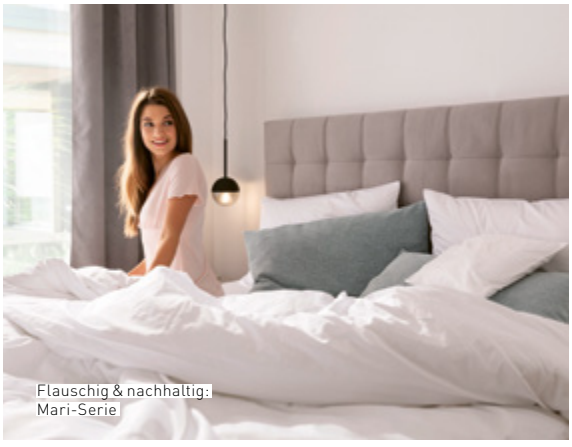
### Punktgenauer Komfort für erholsamen Schlaf

Die FlexiWave-Serie von FBF umfasst eine Matratze mit dem Härtegrad H3, einen Topper und ein Nackenstützkissen. Jedes Teil für sich sorgt für höchsten Komfort und ergonomische Anpassung. Die Matratze kombiniert einen 5-Zonen-Tonnentaschenfederkern mit gewelltem und perforiertem Hybridschaum und eine perforierte Kaltschaumplatte für punktgenaue Druckentlastung, optimale Unterstützung und gleichmäßige Druckverteilung. Der abnehmbare TENCEL™-Bezug mit seidig-weicher „Silk-Touch“-Oberfläche sorgt für ein temperaturregulierendes Schlafklima und ist pflegeleicht. Der Topper passt sich flexibel den Körperkonturen an und bietet zusätzliche Stabilität, ebenfalls mit abnehmbarem Bezug für einfache Hygiene. Das ergonomische Nackenstützkissen mit Viscoschaumkern und Lüftungskanälen unterstützt Seiten- und Rückenschläfer, während der temperaturregulierende TENCEL™-Bezug allergikerfreundlich, pflegeleicht und nachhaltig ist. Matratze, Topper und Nackenstützkissen der FlexiWave-Serie bieten so eine perfekte Kombination aus ergonomischer Anpassung, Komfort und hochwertigen, nachhaltigen Materialien für erholsamen Schlaf.

## Natürliches Schlafklima für anspruchsvolle Gäste

Die TENCEL™-Kollektion Mari umfasst ein Kissen und eine Einziehdecke, die speziell für ein ideales Schlafklima entwickelt wurden. Die TENCEL™-Lyocell-Faser sorgt auf natürliche Weise für ein klimaregulierendes, hautfreundliches Schlafgefühl. Der Bezug aus 50 % TENCEL™ und 50 % Baumwolle ist hygienisch, allergikerfreundlich, pflegeleicht und besonders strapazierfähig. Die Füllungen nehmen Feuchtigkeit effizient auf, reduzieren Bakterien- und Milbenbildung und sorgen so für hygienischen Komfort – ideal auch für Allergiker. Das Kissen passt sich dank ergonomischem Schaumkern den Schlafpositionen an, während die Decke mit formstabiler Wellensteppung dauerhaft Volumen und gleichmäßige Füllverteilung bietet. Beide Produkte sind pflegeleicht, langlebig, waschbar und trocknergeeignet und verbinden so nachhaltige Materialien mit maximalem Komfort für erholsame Nächte.

Nackenstützkissen aus der FlexiWave-Serie



Flauschig & nachhaltig: Mari-Serie

Copyrights © FBF

**Fränkische Bettwarenfabrik GmbH**
Josef-Kühnl-Weg 1-5
91413 Neustadt a.d. Aisch,
Germany

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

Für Österreich steht Ihnen Herr Andreas Kummer per Mail unter **A.Kummer@fbf-bedandmore.de** oder mobil unter **+43 664 4013475** zur Verfügung.

**www.fbf-bedandmore.de**

### Messen – Live erleben & persönlich beraten lassen.

Auf den folgenden beiden Fachmessen sind unsere beiden Neuheiten-Serien live erlebbar.

**ALLES FÜR DEN GAST:**
08.-11. NOVEMBER 2025
**SALZBURG**

**SUPERSTAY:**
21.-23. NOVEMBER 2025
**AUGSBURG**

# SINNLICHE MARKENBOTSCHAFTER DES HAUSES

**IN DER WELT DER GASTLICHKEIT ZÄHLEN NICHT NUR KULINARISCHE QUALITÄT ODER ARCHITEKTONISCHER STIL – ES SIND DIE TEXTILIEN, DIE OFT DEN ENTSCHEIDENDEN UNTERSCHIED MACHEN.**

**Vom fein gedeckten Tisch bis zur weichen Frottierware im Bad: Stoffe definieren Atmosphäre, vermitteln Wertigkeit und erzeugen genau jene stille Selbstverständlichkeit, die Gäste als gehobenen Standard empfinden. Professionelle Hotel- und Gastrotextilien müssen dabei weit mehr leisten als schön zu sein. Sie sollen Belastung standhalten, viele Waschgänge unbeschadet überstehen, sich harmonisch ins Raumkonzept einfügen und dabei jederzeit gepflegt wirken. Hochwertige Tischwäsche, Bettwaren oder Outdoor-Textilien sind nicht nur funktionale Elemente – sie sind Markenbotschafter des Hauses. Deshalb setzen führende Betriebe auf textile Lösungen mit verlässlicher Herkunft und kompromissloser Qualität. ERWIN M. – eine Marke der LUSINI Group – bringt über 35 Jahre Erfahrung in die Entwicklung von Stoffen ein, die Ästhetik und Alltagstauglichkeit vereinen. Von klassischen Dessins bis zur modernen, bügelfreundlichen Serviette bietet das Sortiment alles, was Gastgeber benötigen, um Atmosphäre mit Anspruch zu schaffen.**

## Damastbettwäsche mit Charakter und Komfort

Mit der Serie Livorno präsentiert ERWIN M. eine Bettwäsche, die höchsten Ansprüchen an Qualität, Optik und Haptik gerecht wird. Gefertigt aus 100 % feinster Baumwolle besticht die Serie durch ihr edles Damastgewebe mit einer außergewöhnlich hohen Fadendichte von 350 TC – spürbar weich und visuell beeindruckend.

Das dezent eingewebte geometrische Muster erinnert in seiner Wirkung an Fischgrät, bleibt jedoch bewusst abstrakter und moderner. In Kombination mit dem charakteristischen Damastglanz entsteht eine elegante, aber unaufdringliche Anmutung – ideal für Häuser, die Wert auf ein stilvolles Gästeerlebnis legen. Die textile Verarbeitung erfüllt die Anforderungen des Hotelalltags kompromisslos: mangelfest, strapazierfähig und pflegeleicht. Trotz der edlen Optik überzeugt die verlässliche Alltagstauglichkeit – auch bei hoher Belegung. Der praktische Hotelverschluss erleichtert Handling und Wechsel.

## Feinster Damast für höchste Ansprüche

Die Bettwäsche-Serie Emmen von ERWIN M., einer Marke der LUSINI Group, steht für dezente Eleganz und kompromisslose Qualität. Das eingewebte 2-mm-Streifendesign verleiht dem edlen Damast eine ruhige, zeitlose Anmutung – perfekt für Häuser, die Wert auf Stil, Beständigkeit und Haptik legen. Gefertigt aus 100 % hochwertig gekämmter Baumwolle und mit einer Fadendichte von 350 TC, überzeugt Emmen durch außergewöhnliche Weichheit und angenehmen Temperaturausgleich. Die feine Damaststruktur sorgt für eine glatte Oberfläche, die sich leicht pflegen lässt und auch nach vielen Wäschen ihre elegante Ausstrahlung behält. Das klare Weiß der Serie Emmen setzt einen ruhigen, eleganten Akzent – perfekt für Hotels mit Sinn für feine Details. Ergänzend zur Bettwäsche sind Spannbettlaken und Meterware verfügbar, um individuelle Anforderungen mühelos umzusetzen.

Serie Livorno

Copyrights © Erwin M.

Serie Emmen

## Produktdetails: Livorno

- Damastbettwäsche aus 100 % Baumwolle, ca. 140 g/m² in Weiß
- Fadendichte: 350 TC
- Mangelfest, besonders weich, strapazierfähig, pflegeleicht
- Waschbar bei 60 °C, Hotelverschluss

## Produktdetails: Emmen

- Damast mit klassischem 2-mm-Streifendesign aus 100 % gekämmter Baumwolle, ca. 120 g/m² in Weiß
- Fadendichte: 350 Threads per Inch (TC)
- Bügelleicht, koch- und chlorecht, extra weiche Qualität
- Waschbar bei 95 °C, Hotelverschluss

Weitere Informationen unter
**www.lusini.com**

# LUXURY SLEEP BY **HEFEL**
# MADE IN AUSTRIA

## DAS EXKLUSIVE KISSENMENÜ – IHR BESONDERES HOTEL-HIGHLIGHT

**Wahrer Luxus beginnt dort, wo Entspannung vollkommen ist – im Schlaf.**

Mit dem exklusiven HEFEL Kissenmenü bieten Hotels ihren Gästen ein einmaliges Erlebnis: individuell wählbare Kissen für erholsamen Schlaf und pure Entspannung. Jedes Kissen wird in Österreich gefertigt – aus feinsten Naturmaterialien, nachhaltig produziert und mit jahrzehntelangem Know-how für perfekten Komfort.

Copyrights © HEFEL

## HEFEL Textil GmbH – Made in Austria

Das im Jahr 1907 gegründete österreichische Familienunternehmen wird heute in vierter Generation geführt und fertigt herrliche Bettwaren in bester Qualität an zwei österreichischen Standorten (Schwarzach/Vorarlberg und Kefermarkt/Oberösterreich). HEFEL ist die einzige vollstufige Bettwarenmanufaktur in der EU, die ihre Steppdecken vom Garn über Füllung und Steppung bis hin zum fertigen Produkt selbst produziert. Die Manufaktur zählt zu den innovativsten Bettwaren-Erzeugern und ist zudem die einzige Inlettweberei Europas. Das gesamte Sortiment (Steppdecken, Kissen, Matratzenauflagen, Bettwäsche und daunendichte Gewebe) wird in höchster Qualität zu 100 Prozent in Österreich gefertigt.

## Beruhigt und entspannt

Das **HEFEL Zirbenkissen** verströmt beruhigenden Duft der Alpenzirbe – für tiefe Entspannung und regenerativen Schlaf. Das **Drei-Kammer-Daunenkissen** vereint edle Leichtigkeit mit stützender Federkraft – ein Klassiker für luxuriösen Schlafgenuss. Das **Visco-Classic Kissen** passt sich ergonomisch Kopf und Nacken an und sorgt für wohltuende Entlastung. Und das **Beautykissen My Face** sorgt für regenerierenden Schönheitsschlaf – sanft, druckfrei und wohltuend für die Haut.

**HEFEL**
**Seit 1907 Synonym für Schlafkultur auf höchstem Niveau**

Ein besonderes Highlight für Hotels, die ihren Gästen **Schlafgenuss à la carte** bieten möchten.

**www.hefel.com**

# FORMVOLLENDET

WAVES IST EIN MEHRLAGIGER VORHANG VON KVADRAT ACOUSTICS, DER SPEZIELL ENTWICKELT WURDE, UM DEN ZUNEHMENDEN ARCHITEKTONISCHEN FOKUS AUF DIE UMNUTZUNG BESTEHENDER BAUSUBSTANZ ZU UNTERSTÜTZEN.

Copyrights © Kvadrat

**Dank seines durchdachten Designs passt sich Waves flexibel an unterschiedliche Gebäudestrukturen an und ermöglicht private Bereiche innerhalb offener Räume. Dabei bietet er sowohl akustischen als auch visuellen Komfort – und trägt so zu einer verbesserten Raumqualität in großen, offenen Umgebungen bei.**

## Maßgeschneidert

Ursprünglich als maßgeschneiderte Lösung angeboten, ist Waves nach längerer Prototypentwicklung und erfolgreicher Installation heute ein Standardprodukt im Sortiment von Kvadrat Acoustics. Basierend auf patentierten technischen Prinzipien besteht der Vorhang je nach gewünschter akustischer Leistung aus drei oder vier Lagen: einem Kvadrat Textil auf der Vorder- und Rückseite mit entweder einer oder zwei inneren Schichten mit schallblockenden Eigenschaften. Dieses mehrlagige Design bietet gezielte schalldämpfende Akustikeigenschaften und einen makellosen, wellenartigen Faltenwurf, indem rhythmisch angeordnete patentierte Bänder und Haken integriert werden, die die Reibung zwischen den Lagen verringern. Der elegante Akustikvorhang ist in sieben charakteristischen Kvadrat - Textilien erhältlich und bietet eine umfassende Palette an Farben und Strukturen. Die maximale Höhe des Vorhangs beträgt 5 Meter, die maximale Breite ebenfalls. Alle sieben für Waves verfügbaren Textilien sind Greenguard Gold-zertifiziert, sechs davon tragen zusätzlich das EU Ecolabel. Waves ist langlebig und einfach zu pflegen. Dank des patentierten Konfektionierungsmechanismus lassen sich die äußeren Lagen zur professionellen Reinigung schnell demontieren.

# SO WIRD ES **IM HERBST** RICHTIG *gemütlich*

Copyrights © Wittmann

DER EINE FINDET AM BESTEN IN EINER PURISTISCHEN UMGEBUNG ZUR RUHE, ANDERE HINGEGEN MÖGEN ES LIEBER VERSPIELT. EGAL WELCHEN STIL MAN BEVORZUGT: FÜR GEBORGENHEIT UND GEMÜTLICHKEIT SORGEN IN JEDEM FALL WARME, ANGENEHME UND HOCHWERTIGE MATERIALIEN UND MÖBEL. UND HIER KOMMT DIE ÖSTERREICHISCHE MÖBELINDUSTRIE INS SPIEL.

**„Made in Austria" steht für Qualität, Langlebigkeit, Nachhaltigkeit, hochwertige Materialien und zeitloses Design. Hier findet man keine Möbel, die am Fließband produziert werden, sondern Liebhaberstücke, die sich an individuelle Raumsituationen und an die jeweiligen Bedürfnisse der Verbraucher anpassen. Denn die Betriebe der Österreichischen Möbelindustrie vereinen handwerkliches Know-how mit modernen Fertigungstechnologien und viel Kompetenz in Sachen Design und Materialverständnis. Ebenso spielt das Thema Wohngesundheit eine große Rolle: Umweltfreundliche Fertigungsverfahren und geprüfte Materialien gehören genauso zum Standard wie der Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen und natürlich behandelten Hölzern.**

## Raffinierte Funktionalität trifft auf Komfort

Sie sind die „Places to be" in der kalten Jahreszeit: Gemütlich-kuschelige Sofas und Sessel, auf denen man so richtig relaxen und abschalten kann. Neben individuellen Konfigurationsmöglichkeiten, was Größe, Stoffe, Farben und Materialien betrifft, punkten die Stücke auch mit vielen cleveren Funktionen, die das Wohnzimmer in eine echte Wohlfühlzone verwandeln. Ebenfalls unverzichtbar für gemütliche Stunden: ein passender Couch- oder Beistelltisch für Bücher, Zeitschriften, die Fernbedienung, Getränke und Snacks. Besonders schön und clever sind hier Objekte mit durchdachten Funktionen wie integriertem Stauraum und höhenverstellbaren Elementen.

## Weiche Haptik

Wer es gemütlich haben will, umgibt sich am besten mit Materialien, die sich gut und warm anfühlen. Das fängt bei Gardinen und Vorhängen an und hört bei Teppichen und Kissen auf – und gilt selbstverständlich auch für Sofas und Sessel. Denn alles, was man gern berührt, ist ideal für die individuelle Wohlfühlzone. Wer es flauschig mag, für den sind Polster aus Chenille oder Bouclé die richtige Wahl. Darin kann man sich zurücklehnen und aus dem Alltag flüchten.

Wunderbar weich und gemütlich sitzt und liegt es sich auch auf Samt oder Velours. Der glänzend-schimmernde Stoff gilt seit Jahrhunderten als Inbegriff von Luxus und Eleganz, moderne Farben und schlichte Formen machen ihn trendiger denn je. Selbstverständlich achten die österreichischen Hersteller bei den Bezugsstoffen auf eine hochwertige Qualität. Viele sind Öko-Tex Standard 100 geprüft und tragen Gütesiegel bezüglich Hautverträglichkeit oder Allergieneutralität.

**JOKA-Möbel für Ihr Hotel**

Zu sehen auf der **Messe »Alles für den Gast«**,
**8.-11. November 2025**, Messezentrum Salzburg,
**Halle 5, Stand 0243.** Schauen Sie vorbei!

www.joka.at

# ASYMMETRISCH UND SKULPTURAL

**AUF DER EUROLUCE 2025 STELLT FOSCARINI EINE NEUE PRODUKTREIHE VOR, DIE VERSCHIEDENE LEUCHTENTYPEN WEITERENTWICKELT UND DEN EINSATZ UNGEWÖHNLICHER MATERIALIEN ERFORSCHT.**

Copyrights © Giuliano Koren, Guido Stazzoni

**Eine der Neuheiten ist Allumette, ein Entwurf von Francesca Lanzavecchia, der sich mit der Ästhetik des klassischen Kronleuchters auseinandersetzt und dessen Design neu interpretiert. Ziel ist es, das Licht in ein emotionales Gestaltungselement zu verwandeln und eine empathische Verbindung zwischen Mensch und Objekt zu schaffen. „Allumette" bedeutet „Streichholz" und verweist auf die Idee eines Lichts, das sich sanft entfaltet. Der Entwurf basiert auf einem technischen und strukturellen Ansatz und umfasst eine Familie von Kronleuchtern, die für die zentrale Platzierung im Raum konzipiert wurden. Im Fokus steht das Spiel mit starken Materialkontrasten sowie mit Gegensätzen wie Asymmetrie und Ausgewogenheit, Leichtigkeit und Substanz, strenger Geometrie und weichen Linien. Die Form erscheint zunächst statisch und abgeschlossen, wurde jedoch so gestaltet, dass sie nie endgültig ist: Aus jedem Blickwinkel zeigt sich ein anderes Bild – Ausdruck einer kontinuierlichen Suche nach kompositorischem Gleichgewicht.**

## Eine neue Lichtgestalt entsteht

Ebenfalls auf der Euroluce 2025 präsentiert Foscarini erstmals Tilia, auch von Francesca Lanzavecchia entworfen. Dabei handelt es sich nicht nur um einen Kronleuchter, sondern um ein Leuchtensystem, das als lichtspendender Organismus gedacht ist – in stetiger Entwicklung, mit weichen Linien und sanften Kurven, die den Raum auf zurückhaltende Weise einnehmen. Tilia – vom lateinischen Begriff für Linde abgeleitet – ist inspiriert vom spontanen, fließenden Wachstum natürlicher Formen. Die Leuchte ist eine skulpturale Darstellung der unsichtbaren Prinzipien, nach denen sich natürliche Strukturen im Raum entfalten, etwa Flussdeltas, Blattadern oder Korallenriffe. Tilia ist in drei Farben erhältlich – Octane Blue, Rose und Warm White – sowie in zwei unterschiedlichen Ausführungen: einer kompakteren, vertikal orientierten Struktur und einer breiteren, expressiveren Variante.

# QUALITÄT, DIE BLEIBT

Copyrights © Robert Rieger

## EINE NEUE, JUNGE GENERATION AN DESIGNERINNEN MACHT AUF SICH AUFMERKSAM

**Made in Germany - der Begriff stand lange für handwerkliche Präzision, technische Innovation und Qualität ohne Kompromisse. Ein Gütesiegel, das weit über Industrieprodukte hinausstrahlte – und auch in der globalen Designgeschichte seine Spuren hinterlassen hat. Man denke nur an die radikale Klarheit des Bauhauses, an die Funktionalität der Ulmer Schule oder an die sachliche Poesie eines Dieter Rams. Heute zeigt sich deutsches Design vielschichtiger denn je. Zwischen Schwarzwald und Spree, zwischen Studio und Werkstatt entsteht eine neue Generation deutschen Designs. Von sinnlich bis streng, von analog bis digital: Statt sich auf ein Ideal festzulegen, zelebriert deutsches Design heute die Vielseitigkeit der Stimmen, Perspektiven und Handschriften.**

## Architektur im Dialog

In ihrem Mainzer Pfarrhaus hat Constanze Ladner nicht nur ihr Zuhause, sondern auch ein Manifest ihrer Arbeit geschaffen. Sanfte Texturen, mutige Farben, organische Materialien – jedes Detail folgt einer klaren, intuitiven Sprache. Die Entwürfe der Interior Designerin entstehen aus dem Dialog mit der Architektur und den Menschen, die sie bewohnen. Realisiert werden ihre Projekte gemeinsam mit lokalen Gewerken, Tischlereien und den Materiallieferanten ihres Vertrauens. Das Interior-Konzept ihres Projekts Haus LFS etwa vereint klare Linien mit maßgefertigten Details – von Einbauten über textile Elemente bis hin zur Lichtplanung. So wird Made in Germany hier nicht als Label inszeniert, sondern als gelebte Praxis sichtbar: in der Qualität der Umsetzung, im Zusammenspiel zwischen Funktion und Gefühl – und in einem Stil, der Ausdruck vom tiefen Verständnis für Mensch und Architektur ist.

# HOLZ ALS ZENTRALES GESTALTUNGSELEMENT

Copyrights © Freifrau

MIT „IVY“ STELLT DIE FREIFRAU MANUFAKTUR EIN NEUES SITZMÖBEL VOR, DAS SOWOHL OPTISCH ALS AUCH KONZEPTIONELL NEUE AKZENTE SETZT.

**Entworfen von Designer Sebastian Herkner erweitert Ivy das Portfolio um eine Linie, bei der erstmals eine sichtbar gearbeitete Holzschale im Fokus steht. Ivy bringt eine neue Ästhetik in die Freifrau-Welt – insbesondere in den farbigen Varianten, die in Kooperation mit dem Holzspezialisten Schotten & Hansen entstanden sind.**

## Connected by Colours

Das sichtbare Eichenfurnier der Holzschale von Ivy ist in einer Vielzahl an Farb- und Oberflächenvarianten erhältlich. Besonders exklusiv wird ein Teil der Kollektion durch die ergänzende Zusammenarbeit mit Schotten & Hansen. Die bayerische Manufaktur für ganzheitliche Interiorlösungen gilt als Spezialist für natürliche und regenerierbare Farb- und Oberflächenveredelung von Holz. Auf Basis des Natural Colour System© (NCS) hat Schotten & Hansen in jahrelanger Forschung und in seinem hauseigenen Labor eine Auswahl von elf Farbfamilien mit unterschiedlichen Nuancen entwickelt, die sowohl für die Holzoberflächen von Ivy als auch für die Tischplatten von Janua eingesetzt werden. Das NCS ermöglicht eine präzise und universelle Beschreibung von Farben auf unterschiedlichsten Materialien und revolutioniert damit die Möbel- und Einrichtungsbranche.

## Orale Formensprache

Mit Ivy stellt die Freifrau Manufaktur ein neues Sitzmöbel vor, das sowohl optisch als auch konzeptionell neue Akzente setzt. Entworfen von Designer Sebastian Herkner erweitert Ivy das Portfolio um eine Linie, bei der erstmals eine sichtbar gearbeitete Holzschale im Fokus steht. Ihre oral anmutende Formensprache prägt den Charakter des Stuhls und bringt eine neue Ästhetik in die Freifrau-Welt. Die organisch geformte, an eine Blüte erinnernde Schale verleiht dem Stuhl eine elegante, ruhige Ausstrahlung.

Copyrights © VEGA

**Mit Belford bringt VEGA eine Neuheit auf den Markt, die Flexibilität und Komfort in Empfangs- und Aufenthaltsbereichen neu denkt. Das modulare Sofasystem ist vor allem für Lobbys, Lounges, Suiten oder Business-Zonen konzipiert und bietet durch vier kombinierbare Elemente eine Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten. Geradlinige Sitzgruppen, großzügige Lounge-Landschaften oder einladende Rundformen – dank des unsichtbaren Krokodilverschlusses an der Unterseite lassen sich die Module schnell, sicher und stabil miteinander verbinden und bei Bedarf neu anordnen. Ideal für Hotels, die ihre Raumkonzepte flexibel anpassen möchten – ob saisonal, temporär oder im Tagesverlauf. Die Bezüge bestehen aus robustem Stoff mit dezentem Melange-Effekt und sind in Graublau oder Grün meliert erhältlich – auf Wunsch auch in individuellen Farben. Für Sitzkomfort sorgen die integrierte Nosagfederung sowie ein atmungsaktiver, offenzelliger Schaumstoff, der auch bei häufiger Nutzung formstabil bleibt. Belford von VEGA wird fertig montiert geliefert und ist gemacht für alle, die Räume mit Atmosphäre und Anpassungsfähigkeit gestalten wollen – elegant, durchdacht und professionell.**

## Komfort trifft Gestaltungsspielraum

Mit Norsk präsentiert VEGA eine stilprägende Möbelserie für die gehobene Innenausstattung von Lobbys, Hotelbars, Suiten und Lounge-Bereichen. Das markante, organische Design vereint Ästhetik und Komfort und bietet gleichzeitig überraschend viel Flexibilität. Ob als Blickfang in offenen Raumkonzepten oder als gemütlicher Rückzugsort – das Sofa besticht durch seine variierende Sitztiefe und eine Rückenlehne, die auch als Sitzfläche genutzt werden kann. Die leicht abgeschrägte Sitzfläche erzeugt eine schwebende Optik, während der massive Korpus aus Holz Stabilität und Langlebigkeit garantiert. Ergänzt wird das Sofa durch einen passenden Hocker, der sich ebenso flexibel einsetzen lässt – als Sitzgelegenheit, Beistelltisch oder Fußteil. Bezogen mit strapazierfähigem Bouclé oder Samt (100 % Polyester) und erhältlich in Beige, Schwarz oder Tannengrün fügt sich Norsk stilvoll in verschiedenste Raumkonzepte ein. Individuelle Stoffe und Farben sind auf Anfrage ebenso möglich wie unterschiedliche Bezüge innerhalb eines Sofaelements.

LUSINI ist international ausgerichtet, bedient Kunden in ganz Europa und bündelt seine eigenen Marken VEGA, ERWIN M., JOBELINE und PULSIVA sowie weitere bekannte Premium-Gastromarken auf dem Online-Marktplatz **www.lusini.com**

# LUST NACH GENUSS

BESONDERE ERLEBNISSE AM GAUMEN ENTSTEHEN DURCH KREATIVITÄT, SAISONALITÄT UND PRODUKTEN, DIE SICH DURCH HOHE QUALITÄT AUSZEICHNEN. DER LUSTFAKTOR KANN DABEI IN UNGEAHNTE HÖHEN GESCHRAUBT WERDEN.

Copyrights © unsplash

# *Willkommen* IN DER ZUKUNFT DER HOTELLERIE

**INTERGASTRA 2026**
7. BIS 11. FEBRUAR

Intergastra.de/hotel

Copyrights © Landesmesse Stuttgart GmbH & Co. KG

Inspirierende Vorträge, spannende Praxisbeispiele und exklusive Einblicke zeigen, wohin sich die Branche entwickelt. Als zukunftsweisendes Konzept innerhalb der INTERGASTRA bietet FOKUSHOTEL ein modernes, kuratiertes Umfeld speziell für die Hotellerie.

Als Besucherin und Besucher steht heute nicht mehr nur das Produkt im Mittelpunkt – sondern das Erlebnis dahinter: Marken spürbar zu erleben, persönliche Kontakte zu knüpfen und neue Inspirationen für das eigene Unternehmen mitzunehmen.

# GETRÄNKEAUSSCHANK NEU GEDACHT

## GRAPOS LIEFERT NACHHALTIGE LÖSUNGEN FÜR DIE HOTELLERIE.

Seit über 50 Jahren entwickelt Grapos im steirischen Lannach nachhaltige Schanksysteme für Gastronomie und Hotellerie. Ein innovatives österreichisches Unternehmen zeigt, wie moderner Getränkeservice heute funktioniert: Grapos mit seiner Eigenmarke Schankomat steht für umweltbewusste Technik, effiziente Logistik und höchste Qualität im Glas – von der Hotelbar bis zum Frühstücksraum. Das Herzstück: das Postmix-System, bei dem Getränke als platzsparende Konzentrate geliefert und erst beim Zapfen gekühlt und gemischt werden. Das reduziert nicht nur den Energieverbrauch, sondern spart auch Lagerfläche und senkt den $CO_2$-Ausstoß um bis zu 90 Prozent, wie eine Analyse der TU Graz belegt.

## Frühstücksgetränke ohne Kompromisse

Gerade im Frühstücksservice zählen Vielfalt, Verfügbarkeit und Hygiene. Grapos bietet dafür eine große Auswahl an Fruchtsäften, Nektaren und Vitamingetränken – wahlweise auch in Bio-Qualität oder mit funktionalem Mehrwert wie isotonischer Wirkung. Die Konzentrate sind lange haltbar, frei von Allergenen und auf Wunsch auch vegan. So lassen sich individuelle Gästeansprüche ebenso bedienen wie hohe Auslastungen am Buffet.

## Platzsparend, sauber, kalkulierbar

Eine 10-Liter-Bag-in-Box ersetzt bis zu zwölf Getränkekisten – das spart nicht nur wertvollen Lagerraum, sondern auch Personalzeit. Anders als beim Flaschensystem entfällt bei Grapos die komplette Pfandlogistik: kein Leergut, kein Zählen, kein Rücktransport. Das sorgt für reibungslose Abläufe, geringere Fehlerquellen und klare Kalkulationsgrundlagen.

## Einfach bedienen, individuell einstellen

Mit der Schankomat-Technologie lassen sich Portionsgrößen, Mischverhältnisse und Temperaturen exakt anpassen – ideal für Buffets oder Selbstbedienung. Die Anlagen sind intuitiv zu bedienen, wartungsarm und optional mit automatischer Reinigung ausgestattet. Auch in puncto Design fügen sie sich flexibel in den Hotelalltag ein – von der diskreten Integration im Frühstücksraum bis zur stilvollen Barlösung.

## Nachhaltigkeit mit System

Die Konzentrate stammen aus überwiegend regionaler Produktion. Da die Getränke erst beim Ausschank fertiggestellt werden, reduzieren sich Transportemissionen, Wasserverbrauch und Energiebedarf erheblich. Der zertifizierte Sustainable Process Index (SPI) belegt die Umweltleistung wissenschaftlich – ein klarer Vorteil gegenüber klassischen Flaschen- oder Kartonlösungen.

### Fazit: Mehr Effizienz für den Hotelalltag

Grapos bietet Hoteliers eine durchdachte, pfandfreie Komplettlösung für den Getränkeausschank. Ob Frühstück, Bar oder Konferenzbereich – das System überzeugt mit Nachhaltigkeit, Vielfalt und geringem logistischem Aufwand. Für einen Hotelbetrieb, der auf Zukunft, Qualität und Wirtschaftlichkeit setzt.

Besuchen Sie Grapos auf der

**Alles für den GAST in Salzburg,**

**8. Bis 10. November,**

Halle 10, Stand 08028

und verkosten Sie eine Vielzahl an Getränken.

Weitere Informationen unter
**www.grapos.com**

Copyrights © Grapos

# FRISCHE & VIELFALT

## 1978 IN DEUTSCHLAND GEGRÜNDET, LIEFERT R EXPRESS ÖSTERREICH SEIT 20 JAHREN INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN AUS DER GANZEN WELT AUCH IN DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE.

Copyrights © R-Express

Bei R express dreht sich alles um eines: die besten Lebensmittel für die besten Küchen. Der Lebensmittellieferant sieht sich als direkter Draht zwischen den Produzenten, die mit Hingabe und Können arbeiten, und den Köchen, die daraus kulinarische Meisterwerke schaffen. Der Anspruch ist einfach – und doch kompromisslos: Nur das, was in Herkunft, Qualität und Frische höchsten Standards entspricht, kommt ins Sortiment. Die meisten Mitarbeiter bei R express waren zuvor selber Köche oder haben Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt, so dass die unterschiedlichen Bedürfnisse der Kunden sehr gut verstanden werden. Ein Highlight in diesem Jahr war die Erstausgabe eines Gesamtkatalogs mit über 5.000 Produkten und wertvollen Hintergrundinformationen zu diesen.

## Kulinarik-Leidenschaft

Sie gilt nicht nur internationalen Delikatessen, sondern auch der Vielfalt der Heimat. Von alpinen Klassikern bis zu seltenen Spezialitäten aus der Region. So wird Inspiration, Geschmack und Verlässlichkeit direkt in die Küche gebracht. Das Unternehmen steht für das Handwerk "kochen." Für eine Qualität, die am Ursprung beginnt und auf dem Teller zur Geschichte wird. Für eine Vielfalt, die inspiriert. Und für Frische, die kein Zufall ist, sondern durch durchdachte Logistik, kurze Wege und pünktliche Lieferung überzeugt.

## Wie alles begann

Die Geschichte von R express beginnt nicht in einem Büro, sondern auf einer nächtlichen Landstraße Richtung Paris. KarlHeinz Wolf, Gastronom aus Bonn, wollte seinen Gästen etwas bieten, das damals fast unmöglich schien: fangfrischen Fisch. Auf dem Markt in Rungis fand er, was er suchte – und kehrte mit mehr zurück als nur Ware. Er brachte eine Idee mit, die größer war als sein Restaurant. Aus einer einzelnen Fahrt wurde ein fester Rhythmus. Die Nachfrage wuchs, die Flotte auch. Bald kamen Delikatessen aus aller Welt hinzu. Heute verbindet R express Österreich diese internationale Vielfalt mit einer tiefen Wertschätzung für die eigene Heimat. Jüngst wurde das Angebot um Kostbarkeiten aus dem Salzkammergut erweitert: feinstes Rind, zartes Kalb, edles Wild, frische Süßwasserfische und erlesener Kaviar.

## Blättern. Scannen. Bestellen.

R express hebt das Einkaufserlebnis für seine HoReCa-Kunden sowie Wiederverkäufer mit einem monumentalen Druckerzeugnis auf eine neue Stufe. Mit dem im Februar 2025 erschienenen Erstlingswerk des Lebensmittel-Großhändlers gestaltet sich der Kaufprozess für die Kunden aus Gastronomie, Hotel und Handel noch komfortabler. Außerdem wird so die Brücke zur digitalen Welt geschlagen. Denn an jedem Produkt im Katalog ist ein QR-Code angebracht, der den User zum jeweiligen Produkt in der Shop App führt bzw. in den Webshop, wenn man die App nicht installiert hat.

verkauf-oesterreich@r-express.com

Jedes Produkt hat eine Geschichte. Es wurde sorgfältig ausgewählt, von einem internen Qualitätszirkel geprüft und verkostet. Erst wenn es Herkunft, Qualität und Frische lückenlos beweist, findet es seinen Weg zum Kunden. Frische ist kein Zufall – sie ist das Handwerk von R express. Das Unternehmen steht Köchen mit Inspiration, Beratung und verlässlicher Belieferung zur Seite.
R express ist gewachsen – aus einer Idee, aus Leidenschaft und aus dem unerschütterlichen Glauben daran, dass Spitzenküche nur mit Spitzenprodukten möglich ist.

# FRISCHER WIND IM RESTAURANT *Opus*

STERNEKOCH NIKOLAUS PLATTETER ÜBERNIMMT DIE KULINARISCHE REGIE FÜR DAS RENOMMIERTE RESTAURANT OPUS IM HOTEL IMPERIAL WIEN.

**Nach Stationen in Portugal und zuletzt als Küchenchef im Schlosshotel Fiss in Tirol, wo er im Januar 2025 für das Gourmetrestaurant Beef Club einen Michelin Stern erkochte, schlägt Nikolaus Platteter nun ein neues Kapitel auf – mitten im Herzen der österreichischen Hauptstadt. Seine kulinarische Handschrift wurzelt in der klassischen französischen Küche, die er von der Pike auf bei Dieter Koschina in der legendären Vila Joya in Portugal erlernte. Doch Nikolaus Platteter denkt weiter: Mit internationalen Einflüssen, etwa aus Asien, Mexiko oder Spanien, verwandelt er traditionelle Techniken in moderne Geschmackserlebnisse - so zeichnen sich seine Nage auf Tom Kha Gai-Basis oder seine spanische Chorizo-Sauce auf Kalbsfond-Basis durch ihre besondere Finesse aus.**

## Zeit für Qualität

Auf seine Saucen ist Nikolaus Platteter besonders stolz, denen er mit Hingabe und Zeit ihre Tiefe verleiht. „Für bestimmte Zutaten muss man sich Zeit nehmen – das schmeckt man“, sagt er. Seine Menüs sind jung, dynamisch und dennoch klassisch verankert – ganz wie er selbst. „Ich möchte im OPUS nicht nur kochen, sondern begeistern. Meine Küche soll neugierig machen, überraschen und berühren – mit französischer Eleganz, internationalen Einflüssen und kompromissloser Produktqualität. Jeder Gang ist für mich eine Einladung, das Leben zu feiern – mit Geschmack, Präzision und Leidenschaft.“ Auch Thomas van Opstal, Generaldirektor des Hotel Imperial, zeigt sich begeistert: „Mit Nikolaus Platteter gewinnt das Restaurant OPUS einen herausragenden

Copyrights © Hotel Imperial

Chef de Cuisine und Visionär, dessen kreative Energie perfekt zu unserem Haus passt. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit ihm ein neues Kapitel in der Geschichte des Hotel Imperial zu schreiben."

## Eine neue kulinarische Ära

Seine Inspiration findet Nikolaus Platteter auf Reisen in seine Lieblings-Gourmetmetropolen Bangkok und Stockholm, beim Besuch gehobener Restaurants mit Freunden und Kollegen und beim morgendlichen Lauf entlang der Ringstraße, der ihn fokussiert in den Tag starten lässt. Mit Nikolaus Platteter beginnt im Restaurant OPUS eine neue kulinarische Ära – geprägt von Weltoffenheit, handwerklicher Tiefe und echter Begeisterung für das Produkt. Wer hier speist, erlebt nicht nur ein Menü, sondern eine Reise durch Aromen, Kulturen und Emotionen. Ein Besuch im Restaurant OPUS ist eine Einladung, den Moment zu genießen – mit allen Sinnen.

**www.restaurant-opus.at**


Grapos® SOFT DRINKS

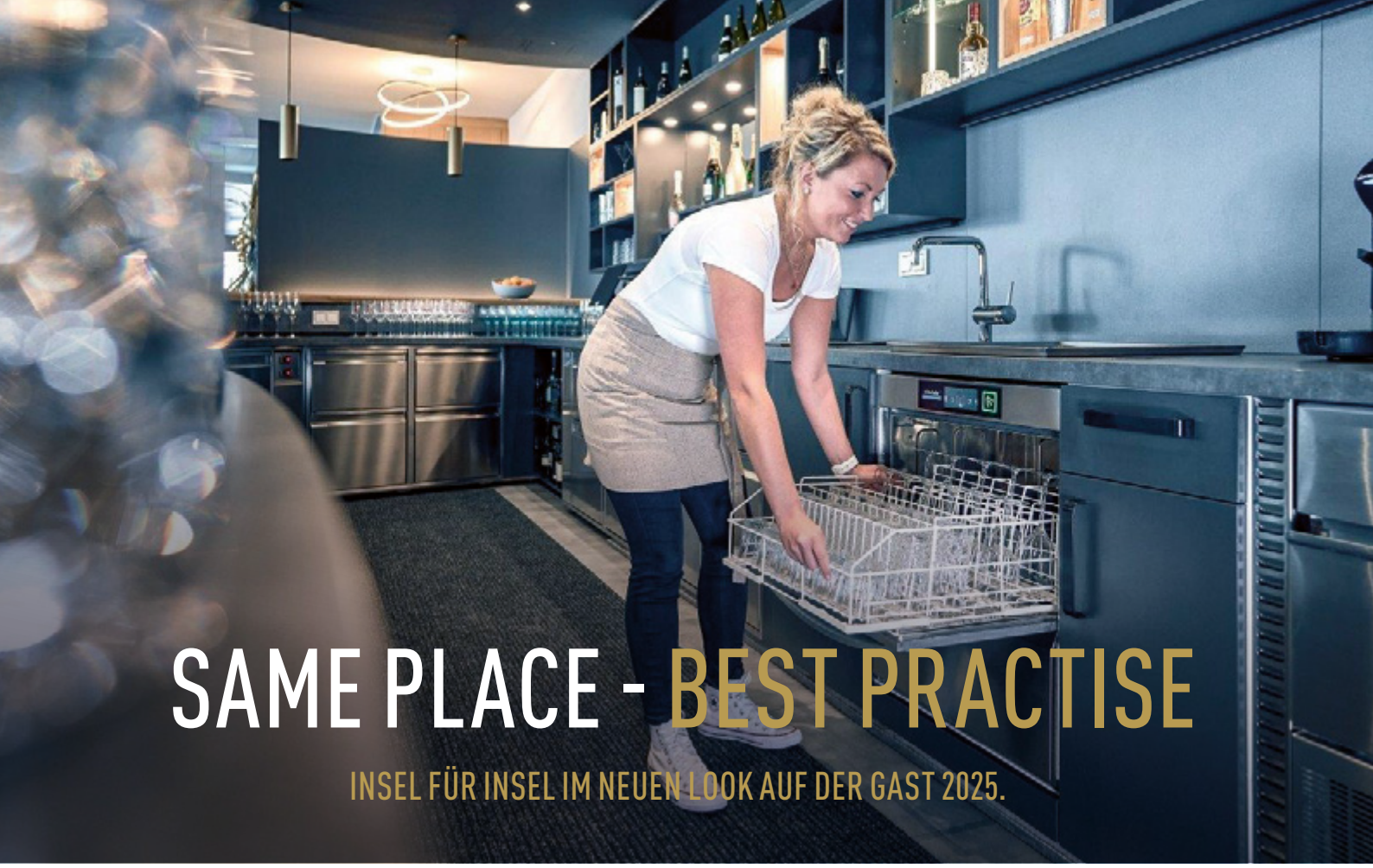
DIE SINNVOLLE ART
GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN
SIRUP + TECHNIK + SERVICE

PFANDFREI

ALLES FÜR DEN GAST
08.-11. NOV.
SALZBURG 2025
HALLE 10
STAND 10-0828

www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapos SOFT DRINKS
SEIT 2019 I EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN



# SAME PLACE - BEST PRACTISE

## INSEL FÜR INSEL IM NEUEN LOOK AUF DER GAST 2025.

**Mit der Präsenz in Halle 01-0208 zeigte voriges Jahr Winterhalter den Messebesuchern sein einzigartiges Standkonzept „wie das mit dem Spülen geht“ und ließ sie in die Winterhalter Erlebniswelten eintauchen, an verschiedenen Inseln, mit den verschiedenen Spülmaschinen, von der kleinsten bis zur größten, mit ihren Produkteigenschaften, Spezialdisziplinen, samt Spüllogistik und ganzheitlicher Spülsysteme. Die Standarchitektur bot genügend Raum, um die Messegäste von einer Spül-Welt zur anderen zu führen und neben den neuesten Features und Details spannende Spüllösungen zu zeigen. „Auch 2025 präsentieren wir uns wieder am selben Platz mit bewährtem, jedoch durch und durch neuem Messestand-Insel-Konzept: Wir haben die Produkt-Inseln in ganz neue, großzügige Anwendungs-Inseln umgestaltet. Das heißt, wir fokussieren uns ganz auf die optimale Anwendung, die uns die verschiedenen Spülmaschinen und –systeme ermöglichen. Im Vordergrund stehen Gläserspülen, die Königsdisziplin des gewerblichen Spülens, Tellerspülen, Gerätespülen sowie das Spülen von Mehrweg-Kunststoffgeschirr. Wir freuen uns, mit unseren Kunden und Gästen auf der Messe intensiv in die Materie des operativen Spülens einzusteigen, face-to-face, analog und digital, um zu zeigen, wie das mit dem Spülen geht“, so Patrik Mangelberger, Geschäftsführer Winterhalter Österreich.**

**Patrick Mangelberger**
Geschäftsführer Winterhalter Österreich.

### Don’t worry - Just wash

„Unsere bewährten Spülsysteme, ergänzt um zukunftsweisende Services, mit zahlreichen Vorteilen für unsere Kunden sind ein weiteres Thema auf der Messe. Mit EasyAccess, Remote Services und Eco-Pilot lassen sich Spülprozesse künftig noch einfacher, sicherer und wirtschaftlicher gestalten,“ erläutert Mangelberger weiter; und laut dem „Spül-Profi“ ist das Ziel der Entwicklungen, den Anwendern maximale Betriebssicherheit zu bieten und den Spülalltag nachhaltig zu erleichtern.
Damit im hektischen Küchenalltag Spülprozesse effizient und sicher laufen, zählt jede Minute der

Copyrights © Winterhalter Gastronom GmbH

kostbaren Arbeitszeit. Schnelle Antworten sind gefragt. Mit der Entwicklung von EasyAccess erhalten Kunden durch einfaches Scannen des Maschinen-QR-Codes sofortigen Zugang zu den Winterhalter Self-Services: digitale Betriebsanleitungen und Erklärvideos, kostenlos, rund um die Uhr, in Landessprache. Mit den neuen Remote Services, basierend auf der Maschinenvernetzung CONNECTED WASH, werden noch mehr Betriebssicherheit, schnellere Hilfe im Ernstfall und geringere Servicekosten möglich. Winterhalter-Experten greifen aus der Ferne auf die Spülmaschine zu, analysieren Störungen oder Fehlermeldungen in Echtzeit, ohne zeitaufwendige Anfahrt.

## KI unterstützt

Jeder gastronomische Betrieb hat seinen eigenen Rhythmus, mit Stoßzeiten und Phasen geringerer Auslastung. Genau hier setzt der neue EcoPilot von Winterhalter an: Mithilfe von künstlicher Intelligenz wird der Spülprozess automatisch auf den individuellen Bedarf abgestimmt. Die Maschine analysiert das Spülverhalten, erkennt Muster und trifft Vorhersagen: In Stoßzeiten schaltet sie in das zeitsparende Kurzprogramm, in ruhigen Phasen in das besonders ressourcenschonende ECO-Programm. So lässt sich der Energiebedarf um bis zu 17 Prozent senken, gleichzeitig werden $CO_2$-Emissionen reduziert und wertvolle Ressourcen geschont. Alle Untertischspülmaschinen der UC-Serie und Haubenspülmaschinen der PT-Serie, die über CONNECTED WASH vernetzt sind, können mit dem EcoPilot optimiert werden. Mangelberger: „Don't worry. Just wash. Wir wollen nicht nur die beste Spültechnik im Markt entwickeln. Wir wollen auch, dass unsere Kunden bestmöglich damit spülen. Dass sich unsere Kunden beim Thema Spülen entspannt zurücklehnen können, weil alles reibungslos läuft."

## WANTED! GESUCHT WIRD DIE ÄLTESTE SPÜLMASCHINE ÖSTERREICHS!

Egal welche Type, welches Modell, egal von welchem Hersteller: Wichtig ist, dass die älteste Spülmaschine in Österreich steht und sich noch in aktivem Betrieb befindet. Via Landingpage auf www.winterhalter.at und analog, direkt am Messestand der GAST (Halle 1 / Stand 01-0208), ist das Gewinnspiel-Formular zur Bewerbung der ältesten Spülmaschine verfügbar.
Einfach ausfüllen und bis spätestens 31. Dezember 2025 einsenden. Für die Älteste gibt es die Neueste, eine neue Winterhalter Untertischspülmaschine der UC-Serie.

Bewerbung unter:
**www.winterhalter.com/at-de/gewinnspiel-gast-2025/**

*Gast Messestand Halle 1/Stand 01-0208*

# EDLE NEUPRODUKTE IM HERBST

## DIESE WIBERG NEUPRODUKTE BIETEN UNVERGLEICHLICHEN GENUSS

Whipped Feta mit Radicchio, Honig-Balsam und Haselnüssen

Glasierte Shortribs vom Alpenrind mit Kirsch-Teriyaki, Cashewnüssen und Stangensellerie

Copyrights © Wiberg

**Pünktlich zur goldenen Jahreszeit präsentiert WIBERG seine Neuprodukte. Diesmal tatsächlich mit „flüssigem Gold" in Form von hochwertigem Essig und edlem Öl. Asiatische Geschmacksexplosionen verursacht ein spannender Neuzugang im Suppensortiment. Wie immer ist für jeden Betrieb und jede Anwendung das Richtige dabei.**

## Geballte Magie der japanischen Küche

Wie bringt man den authentischen Geschmack Japans in seine Gerichte? Was brauchen Ramen und Bowls für richtige Geschmacksexplosionen? Und gelingt das ohne Glutamat und ohne Chemie? Die neue WIBERG Miso-Suppe bringt die Essenz traditioneller asiatischer Genüsse in jedes Gericht. Beste natürliche Zutaten sorgen für die einzigartige fermentierte Miso-Note sowie den vollmundigen und intensiven Umamigeschmack. Die perfekte Balance aller Nuancen lässt Genießer mit jedem Löffel tief in die Japanische Esskultur eintauchen!

Mit der WIBERG Miso-Suppe wird die Zubereitung einer köstlich asiatischen Suppe zum Kinderspiel. Gleichzeitig bildet diese Zutatenmischung die perfekte Basis für japanische Saucen sowie Gemüse-, Nudel-, Reis-, oder Ramengerichte.

## Wenn Edles noch besser wird

Kaum ein Genussmittel ist so wertvoll wie Honig. Im ersten Schritt zu kraftvollem Bio-Met verarbeitet, wird dieser anschließend vergoren und so zu BIO Honig-Balsamessig veredelt. Am Ende wird dieser noch harmonisch mit Bio-Blütenhonig verfeinert und bietet so eine umwerfende florale Note mit einer lieblichen, dezenten Säure. Der neue BIO Honig-Balsamessig eignet sich wunderbar für Salate und Bowls, bei denen ein süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Er passt hervorragend zu Fleisch, Wild sowie Gemüse und ist ideal zum Verfeinern von Saucen und Suppen. Zudem lässt sich mit dem BIO Honig-Balsamessig in Kombination mit Soda oder Mineralwasser im Handumdrehen ein erfrischendes Getränk kreieren.

## Samtig-nussige Verführung

Das neue Haselnuss-Öl von WIBERG besticht durch seinen samtig-nussigen Geschmack mit zarten Nougat-Nuancen. Es eignet sich perfekt für Salate und Bowls, Gemüse, Rohkost, Hülsenfrüchte, Wild sowie Wildgeflügel, Pilze und auch für die süße Küche. Schon beim Öffnen der Flasche steigt einem der betörende Duft gerösteter Haselnüsse in die Nase. Nicht nur Liebhaber orientalischer Geschmackswelten kommen bei diesem edlen Öl auf ihre Kosten, denn das neue Haselnuss-Öl ist pures flüssiges Gold und passt in so gut wie jede Küche.

www.wiberg.eu

# PERFEKTION *am Tisch*

GIBT ES DEN PERFEKT ARRANGIERTEN TISCH? EHER NICHT, DENN DIE GESCHMÄCKER UND BEGEHRLICHKEITEN DER GÄSTE SIND ZU VERSCHIEDEN. AUF JEDEN FALL PUNKTEN BEIM VERWÖHNTEN PUBLIKUM KANN MAN DURCH EINEN HOHEN ANSPRUCH AN QUALITÄT.

*Kuratiert von: Daniela de Cillia*

## Silvester in goldenem Glanz feiern

Die Luft ist erfüllt von Vorfreude, Gläser klingen aneinander, und der Tisch erstrahlt in festlichem Glanz. Silvester ist der Moment, innezuhalten, zurückzublicken und zugleich voller Spannung nach vorn zu sehen. Genau dafür erhalten die Kollektionen Cena und Puccini von Leonardo Zuwachs, der perfekt für diesen feierlichen Anlass geschaffen ist. Mit CENA interpretiert Leonardo die klassische Etagere modern und stilvoll. Sie überzeugt als elegantes Accessoire, das Alltag wie Festlichkeit bereichert. Ganz neu ist die zweistufige Variante in Gold mit praktischem Tragegriff. Auch die Kelchglasserie Puccini erhält ein strahlendes Update. Die Gläser der beliebten Serie präsentieren sich nun mit goldenem Stiel. Diese hochwertige Veredelung verleiht jedem Produkt eine elegant festliche Anmutung.

## Lila ist das neue Rosa

Wenn die Sonne im Salzkammergut hinter den Bergen versinkt und der Abendhimmel den See in ein sanftes Violett taucht, dann liegt Magie in der Luft. Die märchenhafte Stimmung dieses Farbspiels bringt Salzkammergut Keramik jetzt auf den gedeckten Tisch. Mit „Flieder" wird die zeitlos schöne Geschirrkollektion um eine neue Trendfarbe erweitert, die 2025 auch Modehäuser wie Miu Miu oder Burberry und Interior-Scouts wie Westwing für sich entdeckt haben. Denn eines ist klar: Lila ist das neue Rosa. Während Rosé in den vergangenen Jahren den Ton im Lifestyle- und Interior-Bereich angab, ist es nun Flieder, das mit feiner Eleganz und subtiler Leuchtkraft Räume und Tafeln verzaubert.

## Von der Wüste nach Gmunden

Seit Jahrhunderten steht Gmundner Keramik für österreichisches Handwerk und zeitlos schönes Keramikdesign. Gleichzeitig versteht die Manufaktur Tischkultur nicht nur als ästhetisches und qualitatives Arrangement, sondern als Bühne für Kunst, für Geschichten und für die Begegnung verschiedener Kulturen. Mit der SAN-Kollektion ist in einem außergewöhnlichen Projekt eine Geschirr-Serie entstanden, die indigene Motive und österreichische Handwerkskunst miteinander verknüpft. Nun wird die Designlinie um die neue Edition „ELSE" erweitert – basierend auf den Entwürfen der Künstlerin Else Dam, die die Farben, Formen und Werte Namibias in feine Motive übersetzt.

Copyrights © SAN-Kollektion © Gmundner Keramik, Salzkammergut Keramik

# REGIONALITÄT *im Glas*

Copyrights © Del Fabro Kolarik

**WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN, WENN DAS GUTE SO NAH IST? ÖSTERREICH IST EIN LAND DES GENUSSES – BEKANNT FÜR SEINE WEINE, TRADITIONSREICH IM BIER UND VIELFÄLTIG IN DER KULINARIK. GÄSTE ERWARTEN REGIONALE BIERMARKEN UND BEKANNTE ÖSTERREICHISCHE WEINGÜTER AUF DER KARTE.**

Doch ein Schatz wird oft noch unterschätzt - Spirituosen aus heimischer Produktion. Warum nicht auch die Barkarte mit hochwertigen heimischen Spirituosen ergänzen? Getränkegroßhändler Del Fabro Kolarik zeigt mit „Spirits of Austria“, dass man heutzutage eine komplette Barkarte „Made in Austria“ erstellen kann. Die österreichischen Optionen sind nicht nur vielseitig, sondern auch nachhaltig.

## Handwerk und Herkunft im Glas

Viele heimische Brennereien arbeiten mit regionalen Rohstoffen, kleinen Chargen und viel Leidenschaft. Ihre Produkte überzeugen in Blindverkostungen zwischen international bekannten Marken und erzählen zusätzlich Geschichten von Herkunft, Handwerk und Haltung. Die Destillerien sind oft nur einen Katzensprung entfernt und öffnen ihre Türen gerne für Besucher:innen. So werden Spirituosen zu einem authentischen Erlebnis für Gäste, das weit über den reinen Geschmack hinausgeht. „Österreichische Spirituosen beweisen, dass man für Qualität, Vielfalt und Innovation nicht nach Schottland, Kuba oder in die USA reisen muss. Alles, was eine spannende Barkarte braucht, wird heute auch hierzulande gebrannt – mit regionaler Handschrift und Charakter", so Rafael Topf, Spirituosenexperte bei Del Fabro Kolarik.
Immer mehr Gäste achten auf Herkunft und Transparenz. Hier punkten österreichische Produzent:innen, die auf kurze Wege setzen, enge Beziehungen zur Landwirtschaft pflegen und Qualitätsarbeit leisten. Vom klassischen Edelbrand bis zum preisgekrönten Gin, innovativem Aperitivo und fassgereiftem Whisky: Die Auswahl ist groß und scheut den internationalen Vergleich nicht.

Ob Bar, Restaurant oder Hotel - Wer österreichische Spirituosen auf die Karte setzt, bietet Gästen nicht nur neue Geschmackserlebnisse, sondern auch Geschichten mit regionalem Bezug. Damit entsteht ein Alleinstellungsmerkmal, das die heimische Genusskultur stärkt und Mehrwert schafft.

*Alles, was eine spannende Barkarte braucht, wird heute auch hierzulande gebrannt.*

**Rafael Topf**
Del Fabro Kolarik
Spirituosenexperte

### FÜNF GUTE GRÜNDE FÜR ÖSTERREICHISCHE SPIRITS

- **Qualität, die überzeugt -** handwerklich produziert, oft prämiert und geschmacklich auf Augenhöhe mit internationalen Top-Marken.
- **Regionalität & kurze Wege -** vom Feld in die Flasche, nachhaltig und transparent
- **Persönliche Nähe -** hinter jeder Flasche steht ein Gesicht, das man Gästen vorstellen kann. Viele Brennereien öffnen gerne ihre Türen für Besucher:innen.
- **Ein Erlebnis für Tourist:innen -** neben bekannten Weinen und Biermarken auch Spirituosen als authentisches Stück Österreich ins Glas bringen.
- **Innovation & Vielfalt -** von Tradition bis Trend, von Obstbrand bis Craft-Spirit.

Rezeptinspirationen für Drinks mit österreichischen Spirituosen gib's hier:

**https://delfabrokolarik.at/spirits-of-austria/**

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

# *Whisky*- HOCHSAISON

MIT EINEM FEUERWERK INTERNATIONALER SPITZENMARKEN LÄUTETE TOP SPIRIT IN DER WIENER BAR TÜR 7 DIE KOMMENDE HAUPTSAISON FÜR WHISKYS EIN.

Markus Braun (The Macallan), Tom Sipos (Austrian Bar Academy), Geri Tsai (Tür 7) und Alexander Ludwig (Top Spirit) mit den Whiskyneuheiten

## Glenfiddich 16 – Formula 1 Aston Martin Edition

Als Hommage an die erfolgreiche Partnerschaft mit dem Aston Martin Formula 1™ Team präsentiert Glenfiddich eine exklusive Sonderedition seines Glenfiddich 16-Year-Old Single Malt Scotch Whisky. Der Glenfiddich 16-Year-Old entsteht aus einer kunstvollen Vermählung von amerikanischen Eichenfässern, neuen amerikanischen Barrels sowie Second-Fill-Bourbonfässern. Das Ergebnis ist ein komplexer Whisky mit ausgeprägten Noten von Ahornsirup, karamellisiertem Ingwer und feiner getoasteter Eiche. Am Gaumen zeigt er sich köstlich süß mit seidigem Mundgefühl, getragen von frischem Obstsalat und Chantilly-Creme. Sein Abgang ist besonders weich, elegant und von anhaltender Süße.

## Hatozaki Umeshu Cask Finish 12 Jahre

1917 begann die Familie mit der Destillation – ein Erbe, das Master Blender und Destillateur Kimio Yonezawa ein Jahrhundert später mit der Gründung der Kaikyō-Destillerie und der Schaffung der Hatozaki-Whiskys fortführt. Der Hatozaki Small Batch 12-Year-Old Umeshu Cask Finish ist ein zu 100 % handgefertigter Malt Whisky, kreiert aus ausgewählten Single Malts, die mindestens zwölf Jahre in amerikanischen Eichenfässern reiften. Nach der Vermählung erhält der Whisky ein sechsmonatiges Finish in Fässern, die zuvor hochwertigen Umeshu-Likör enthielten. Dieses außergewöhnliche Reifeverfahren verleiht ihm ein unverwechselbares Aromenspiel. Ungetorft, reichhaltig und fruchtbetont, begeistert er

mit Noten von Getreide, frischer Birne und Aprikosen, ergänzt durch eine feine Spur malzigen Honigs. Im Abgang entfaltet sich die zarte Süße gelber Pflaumen – elegant und anhaltend.

## Torabhaig Sound of Sleat

Die Isle of Skye gilt als eine der mythischsten Whisky-Regionen Schottlands. Zwischen 2025 und 2028 erscheint jährlich eine limitierte Edition der Torabhaig Legacy Series. Das vierte Kapitel dieser Reise trägt den Namen Sound of Sleat – inspiriert von der Meerenge direkt vor der Brennerei. Gemeinsam mit der lokalen Künstlerin Ellis O'Connor wurde die maritime Szenerie in das Design von Flasche und Verpackung übersetzt. Gereift ausschließlich in amerikanischer Quercus Alba Eiche, vereint dieser Single Malt die raue Kraft des Torfs mit eleganter Balance.

## Octomore 16.3.

Die 16. Edition der Octomore Series setzt die Tradition fort, Grenzen des Islay Single Malt neu auszuloten. Bekannt für außergewöhnliche Torfintensität, Fassvielfalt und die konsequente Verwendung rückverfolgbarer Gerste, steht Octomore für kompromisslose Innovation und Handwerk. Der Octomore 16.3 verkörpert das Prinzip Single Farm, Single Field, Single Vintage in Reinform. Fünf Jahre lang reifte dieser Single Malt in einer sorgfältigen Kombination aus Bourbon-, Sauternes- und Pedro Ximénez-Fässern.

## Highland Park 12 Jahre

Highland Park wird auf den Orkney-Inseln in der nördlichsten Whisky-Destillerie Schottlands hergestellt. Der Single Malt präsentiert sich mit einer feinen Rauchigkeit, malzigen Tiefe, ausbalancierter Geschmeidigkeit sowie kräftigen, runden Aromen mit langem Nachklang. Der Highland Park 12 Years reift zwölf Jahre in sorgfältig ausgewählten First-Fill-Sherryfässern aus amerikanischer und europäischer Eiche. Das Ergebnis ist ein Whisky mit fruchtigen Noten, samtiger Struktur und einem sanften, rauchigen Abgang.

## The Macallan – SherryOak, 18 Jahre

Mit der neuen Ausstattung der Sherry Oak Serie von Künstler David Carson vereint The Macallan Tradition und Moderne: Die Flaschenform greift die Architektur des markanten begrünten Dachs der Destillerie auf, während das dreieckige Schulter-Label auf Spaniens „Sherry Triangle" verweist – Ursprung der Fässer, in denen der Whisky seine Reife erhält. Cask Icons auf dem Rücketikett kennzeichnen den Einsatz von amerikanischer oder europäischer Eiche und betonen die geschmackliche Vielfalt. The Macallan Sherry Oak 18 Years reifte vollständig in ausgewählten Sherry-Seasoned Oak Casks aus Jerez. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Sultaninen und Orangenschale, am Gaumen verbinden sich getrocknete Aprikosen mit einem Hauch von Eiche und Vanille zu einem vielschichtigen Genuss.

Copyrights © Top Spirit / Ralph Darabos

# FEINES IM GLAS

*Kuratiert von: Daniela de Cillia*

**DIE GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDNEN. BB MIT ODER OHNE ALKOHOL - DAS PRODUKT MUSS DURCH QUALITÄT ÜBERZEUGEN.**

## Prickelnder Genuss – ganz ohne Alkohol

Der Trend zu alkoholfreien Alternativen gewinnt zunehmend an Bedeutung. Immer mehr Menschen, vor allem jüngere Generationen, setzen auf „Mindful Drinking". Mit der Umstellung von Henkell Alkoholfrei auf Henkell 0,0% bekräftigt Henkell Freixenet, Marktführer im alkoholfreien Schaumweinsegment in Österreich, erneut seine Vorreiterrolle. Henkell 0,0% überzeugt mit einer alkoholfreien Rezeptur, 30 Prozent weniger Zucker als das Vorgängerprodukt sowie einem neuen, modernen Auftritt.

Copyright: Henkell Freixenet

Copyright: Diplomático Rum

## Geschmacks - Tour

Drei Bundesländer, fünf Masterclasses, rund 1.000 Kilometer: Mit der Maestro Ronero Tour setzte Diplomático Rum ein starkes Ausrufezeichen in der österreichischen Barszene. Master Blender Nelson Hernandez reiste quer durchs Land und begeisterte Key Opinion Leader, Bartender:innen und Rum-Enthusiasten gleichermaßen – mit profundem Wissen, gelebter Leidenschaft und exklusiven Verkostungen.

Sarmatini – der neue Signature Cocktail

## Wenn Olive auf Metaxa trifft

Am 23. September 2025 feierte der Sarmatini in der American Bar Tür 7 in Wien Premiere. Die Idee entstand bei Sarmakinas – wir wollten zeigen, dass ein Premium-Olivenöl mehr kann, als nur über Brot geträufelt zu werden. Entwickelt von Gerhard Tsai, serviert im Lobmeyr-Glas und getragen von starken Partnern: Sarmakinas Premium Olivenöl und Metaxa 12 Sterne. Sarmakinas x Metaxa – zwei griechische Ikonen, vereint in einem Signature Cocktail voller Charakter. Ein Drink, der Barkultur neu definiert – inspiriert von Griechenland, gemacht für besondere Momente. Entwickelt wurde der Sarmatini von Gerhard Tsai, Inhaber der American Bar Tür 7 in Wien – einer der spannendsten Bars Europas. Tür 7 verbindet klassische Barkultur mit kreativen Ideen. Mit dem Sarmatini schreibt Tsai eine neue Geschichte: Wie mediterranes Olivenöl und Metaxa 12 Sterne zusammenfinden – raffiniert gemixt, klar in der Ausführung und so einfach, dass auch zuhause jeder den Drink genießen kann.

Stani Fürst mit seinem Siegercocktail

## Cocktail Competition 2025

Bereits zum vierten Mal lud Monkey Shoulder motivierte Barkeeper:innen zur „Monkey Mixes!"-Cocktail Competition. Das diesjährige Finale fand in der Rooftop Bar des Ruby Lissi Hotels in Wien statt und brachte nach spannenden Wettbewerbsrunden ein hochkarätiges Podium hervor: Stani Fürst aus der Salzburger Senns Bar sicherte sich den Sieg vor Attila Szelhoffer (Burdock Bar) und Sascha Riepl (Ginhouse). Als Gewinner darf sich Fürst auf eine exklusive Reise zum internationalen „Camp Monkey" im Wert von € 3.000,- freuen.
Monkey Shoulder eignet sich durch seine Aromen und Herstellungsweise hervorragend als Basis für kreative Cocktailvariationen. Der beliebte Blended Malt Whisky steht für ungezwungenen Genuss fernab üblicher Drink-Standards. Eigens für das Mixen von Cocktails kreiert, zelebriert er die Vielfältigkeit von Whiskydrinks und schreibt die Regeln, wie man Whisky trinkt, neu.

## Frisch gezapft, voll im Trend

Mit dem neuen Zwettler FREI bringt die Privatbrauerei Zwettl erstmals ein alkoholfreies Fassbier für die Gastronomie auf den Markt: Das Neuprodukt soll den wachsenden Durst auf „no oder low" Alkohol stillen und der Gastronomie einen „echten Benefit" an die Hand geben. „In einer Zeit, in der immer mehr Konsument:innen bewusst auf Alkohol verzichten, setzen wir ein starkes Zeichen" freut sich Karl Schwarz, Eigentümer und Geschäftsführer der Privatbrauerei Zwettl. „Alkoholfrei muss nicht Verzicht bedeuten – schon gar nicht geschmacklich. Wir bieten mit dem Zwettler FREI ein alkoholfreies Bier an, das wirklich überzeugt und durchaus als Benchmark innerhalb der Kategorie zu verstehen ist", so Schwarz weiter. Grundlage des neuen Produkts ist ein Vollbier, dem durch ein besonders schonendes und neuartiges Membranverfahren der Alkohol entzogen wird. Das neue alkoholfreie Vollbier ist im 20 Liter Fass sowie in 0,33l Mehrweg-Glasflaschen in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel erhältlich.

## DAS HAUS RÉMY MARTIN STELLT MIT DEM LIMITIERTEN RÉMY MARTIN XO x ANISH KAPOOR DEKANTER EINE EXKLUSIVE KOOPERATION MIT DEM INTERNATIONAL RENOMMIERTEN KÜNSTLER ANISH KAPOOR VOR.

**Das von dem Ausnahmekünstler entworfene Design interpretiert die Essenz von Rémy Martin XO in einer charakteristischen Formensprache und verbindet das traditionsreiche Erbe des Hauses mit zeitgenössischer Kunst. Die Limited Edition ist in Österreich exklusiv bei WEIN & CO erhältlich und limitiert auf 120 Flaschen.**

### Eine langjährige Verbindung

Die Idee einer künstlerischen Zusammenarbeit rund um den Rémy Martin XO Dekanter berührte Anish Kapoor sofort auf persönliche Weise. „Von Beginn an hatte ich bei diesem Projekt mit Rémy Martin das Gefühl, dass es Teil meiner Geschichte ist. Mein Vater trank ihn, als ich ein Junge in Indien war – und diese Erinnerung habe ich immer mitgetragen", erzählt er. Ein Vermächtnis, das im Einklang steht mit dem Haus Rémy Martin, das vor mehr als 300 Jahren gegründet wurde und dessen Savoir-faire und Erbe seit Generationen weitergegeben werden.

### Die Tasting Notes

Rémy Martin XO ist die Ikone des Hauses – ein außergewöhnlich opulenter Blend aus hunderten Eaux-de-vie der beiden renommiertesten Crus der

Copyrights © Rémy Martin

*Rémy Martin XO verkörpert perfekt das Erbe und das Savoir-faire unseres Hauses. Er ist der ultimative Ausdruck unseres Terroirs – ein außergewöhnlich weicher, vollmundiger Blend aus Eaux-de-vie der Grande und Petite Champagne, der nach und nach eine Fülle harmonischer Aromen offenbart. Seine opulente Strahlkraft in Verbindung mit dem zeitlosen Design des prachtvollen Dekanters hat Anish Kapoor inspiriert, dessen Kreation nun Teil unseres bleibenden Markenvermächtnisses wird*

so Jean-Philippe Hecquet,
CEO des Hauses Rémy Martin.

## ÜBER RÉMY MARTIN

Seit 1724 steht das Haus Rémy Martin für außergewöhnliche Cognacs. Dank meisterhafter Blends, der Weitergabe von Traditionen über Generationen hinweg und vielfach preisgekrönter Qualität begeistert Rémy Martin die anspruchsvollsten Kenner weltweit. Das Haus ist spezialisiert auf Cognacs Fine Champagne, darunter Rémy Martin® XO, Rémy Martin Tercet®, Rémy Martin 1738 Accord Royal®, Rémy Martin Club® und Rémy Martin® V.S.O.P.

Cognac-Region: Grande Champagne und Petite Champagne. Das perfekte Gleichgewicht von Frucht und Würze eröffnet ein herausragendes sensorisches Erlebnis.

**FARBE:** Leuchtendes Mahagoni mit opalisierenden Reflexen.
**NASE:** Außergewöhnlich weich mit kraftvollen, dennoch feinen Aromen. Ein Feuerwerk fruchtiger Noten von Pflaumen und getrockneten Feigen, kandierter Orange und Passionsfrucht, abgerundet von Honig und floralen Anklängen wie Jasmin.
**GAUMEN:** Erstaunliche Fülle an Aromen – von frischer Passionsfrucht über reife Herbstfrüchte (Feige, kandierte Orange) bis zu würzigen Noten mit Muskatnuss und frisch gemahlenen Haselnüssen. Nach und nach entfalten sich weitere Nuancen bis hin zu Gourmet-Noten von Kakao, Honig und Lebkuchen. Am besten pur oder auf Eis genießen.

Die Rémy Martin XO x Anish Kapoor Limited Edition ist ab sofort in Österreich exklusiv bei WEIN & CO erhältlich – limitiert auf 120 Flaschen zu einem UVP von € 219,-

# EINE **KULINARISCHE REISE** DURCH *Marokko ~*

## DIE DREI HÄUSER DER ROYAL MANSOUR COLLECTION IN MAROKKO SIND WAHRE GASTRONOMISCHE DESTINATIONEN.

**An allen drei Standorten wird traditionelle marokkanische Gastfreundschaft mit den einzigartigen Handschriften internationaler Spitzenköche verschmolzen. Dadurch fühlen sich Feinschmecker aus aller Welt angezogen.**

### Eine Oase der Raffinesse

Im Royal Mansour Marrakesch steht La Grande Table Marocaine, in welcher die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Hélène Darroze knusprige Briouates, opulente Tajines, aromatische Pastillas und dampfenden Couscous auf ein neues Level bringt und dabei ihre baskischen Wurzeln mit lokaler Tradition verbindet. Gleichzeitig feiert La Grande Brasserie den Stil französischer Bistros. Sesamo, unter der Leitung von Massimiliano und Raffaele Alajmo (drei Michelin-Sterne), ist eine Hommage an das authentische Italien. Hier erwartet Gäste neu interpretierter Majorelle-Cappuccino,

Pilzrisotto mit Pinienkernschaum oder cremiges Pistazieneis. Le Jardin, beschattet von Palmen und Olivenbäumen, zelebriert japanisch-peruanisch-mediterrane Fusion: frisches Sushi und Sashimi, rauchiges Tataki, Ceviche und würzige Nigiri ergeben ein wahres Fest der Köstlichkeiten.

## Eine Symphonie der Meister

Zwischen der labyrinthartigen Medina und dem Art-Déco-Viertel stehen die vier Restaurants des Royal Mansour Casablanca im Zentrum der urbanen Gastronomie. Im 23. Stock thront La Grande Table Marocaine unter der Leitung von Karim Ben Baba über der Skyline der Stadt. Die Speisekarte verbindet Tradition und Innovation: von frischen Meeresfrüchten aus Casablanca über duftende Tajines, goldene Pastillas und Harira bis hin zur blauen Languste aus Oualidia.

La Brasserie unter der Leitung von Éric Frechon (Meilleur Ouvrier de France und ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen) bringt Pariser Energie auf den Teller: Klassiker wie Escargots oder Chateaubriand werden neu interpretiert, verfeinert mit exzellenten Zutaten wie Austern aus Oualidia oder Hummern aus Mohammedia. Schließlich verwandelt Keiji Matoba, der japanische Meister, an der Sushi-Bar jedes Gericht in ein Kunstwerk: Omakase, perfektes Nigiri, Sashimi und live zubereitetes Tempura werden zu Momenten höchster Kochkunst. Le Rooftop bietet mediterrane Küche mit Panoramablick, frische Aromen und saisonale Produkte in elegantem Open-Air-Ambiente.

## Exzellenz an der Mittelmeerküste

An der Küste der Tamuda-Bucht, mit drei ausgezeichneten Michelin-Sterneköchen und vier Restaurants, ist das Royal Mansour Tamuda Bay ein Refugium der Haute Cuisine. Coccinella, das Reich der Brüder Alajmo, verkörpert Italien in seiner Essenz: knuspriger Hummer mit roten Garnelen, Tintenfisch und Gemüse, ikonisches Tiramisu. In La Table, mit Blick über Cabo Negro, verbindet Éric Frechon marokkanische und japanische Einflüsse: Lokaler Hummer mit würzigem Yuzu-Kosho, Thunfisch mariniert in Soja, Ingwer und Reisessig.

Quique Dacosta (drei Sterne Guide Michelin) leitet das Restaurant Le Méditerranée mit iberischen Aromen: schwarze Reis-Paella mit fangfrischen Meeresfrüchten stellen eine Hymne an das Meer dar.

Am Pool Beach präsentiert Dacosta das Palmas: handgefertigte Bento-Boxen, inspiriert von seinen persönlichen Wurzeln, in spanischer, peruanischer, japanischer, mexikanischer oder vegetarischer Variante. Serviert an den Liegen, am Pool oder direkt am Strand verwandeln seine Kreationen Entspannung in eine kulinarische Reise.

Copyrights © Royal Mansour Casablanca

# Vorschau auf Ausgabe 6 | Dezember 2025

## Das National - Mandarin Oriental Vienna

Ende Oktober eröffnete das Mandarin Oriental Vienna seine Türen. Mit größter Sorgfalt wurde jedes Detail vollendet, denn außergewöhnliche Handwerkskunst braucht Zeit. Entstanden ist ein Haus, in dem Wiens reiches Erbe auf zeitgenössische Eleganz trifft.

## Branchentrends

Ein Rundum-Ausblick, was Gäste einrichtungsmäßig so erwarten können.

## Feines für Gourmets

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

## H&D BAR-AWARD

Es ist soweit - wir präsentieren die Sieger in den einzelnen Kategorien unseres H&D BAR AWARDS 2025.

**Erscheinungstermin:**
**18. Dezember 2025 | (RS 21.November 2025)**

Copyrights © Unsplash

# 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:**
© Refugium Lunz: © Gregor Hofbauer

**Druck:**
maxmedia gmbh
Rotenturmstraße 17 / Top 10, 1010 Wien

**Erscheinungsweise:**
6 x jährlich

**Auflage:**
12.000 Exemplare

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

**Abo:**
Inland: 36,– €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2024.

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

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

WIBERG

# Samtig-edle **Neuheiten**

Geröstete Haselnüsse in Form eines samtigen Öls. Floraler Essig mit dezenter Säure aus Bio-Blütenhonig. **BIO Honig-Balsamessig** und **Haselnuss-Öl** bieten unvergleichlichen Genuss für besondere Kreationen.

## Verkostung in Salzburg

Besuchen Sie uns: **ALLES FÜR DEN GAST**
08.–11.11.2025 | Halle 10, Stand 514

www.wiberg.eu

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE
Jede Persönlichkeit hat eigene Vorlieben, besonders wenn es um Kaffee geht.
Kompliziert? Nein. Mit einer Maschine, die eine Vielfalt von 17 Kaffee- und Milchrezepten
in 5 Tassengrößen bietet, können alle ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck bringen.
Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro
NESPRESSO
PROFESSIONAL