

HOTEL&DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER
HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE



Whisky-Hotel

ARD BEG MIT ALLEN
SINNEN

Das Beste zum Feste

GETRÄNKE-MIX

Bar-Award 2025

AND „DESI“ GOES TO ...

All the things
that's fit to
print ...

 **maxmedia gmbh**

Kärntner Ring 5 – 7, 1010 Vienna
+43 676 851 875 300 | office@max-media.at | www.max-media.at

VEREHRTE LESERSCHAFT!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Ein Jahr voll politischen Spannungen, gesellschaftlichen Brüchen – vieles scheint aus den Fugen geraten. Und doch zeigt sich inmitten all dieser Unruhe eine bemerkenswerte Konstante: der menschliche Wunsch nach Schönheit und Genuss an einem Ort, an dem man wieder zu Atem kommen darf.

Vielleicht beweist es gerade deshalb, dass der Tourismus erneut seine Ausnahmestellung beweist. Die Buchungslage für die Wintersaison ist vielversprechend – fast so, als würde der Mensch, trotz allem, instinktiv wissen, dass Erholung kein Luxus, sondern ein notwendiger Anker ist. Urlaub, Entspannung, kulinarische Entdeckungen: Sie bleiben ein Gegenentwurf zu einer Welt, die immer schneller rotiert.

Doch dieser Erfolg steht auf einem sensiblen Fundament. Die Herausforderungen für die Betriebe sind real: steigende Kosten, gestiegene Erwartungen, ein Markt, der anspruchsvoller geworden ist. Gerade deshalb braucht es jetzt eine Preisgestaltung mit Augenmaß – weniger als reflexhafte Anpassung, sondern als bewusste Entscheidung. Ein klug kalkulierter Preis ist ein Signal an die Gäste: Wir wissen, was Ihnen wichtig ist. Wir verstehen Ihren Wunsch nach Werten.

Gäste spüren, wenn Gastgeber mit Fingerspitzengefühl agieren. Mehrwert entsteht nicht nur durch luxuriöse Ausstattung oder spektakuläre Architektur – er entsteht durch Haltung. Durch Wärme. Durch das Gefühl, in guten Händen zu sein. Und das ist, gerade in schwierigen Zeiten, unbestimmt. Ein Beispiel für diesen Wandel liefert unser diesjähriger Bar-Award. Noch vor zehn Jahren führte die Barkultur in vielen Häusern ein Schattendasein – heute ist sie einer der dynamischsten Umsatzbringer der Branche. Bars sind zu eigenständigen Bühnen geworden: Räume, in denen Handwerk, Ästhetik und Kreativität sich verbinden. Dass dieser Award ein so hohes Niveau zeigt, ist ein Zeichen. Die Branche hat begriffen: Gäste suchen nicht einfach einen Drink – sie suchen ein Erlebnis. Ein Ritual. Einen Moment,

der bleibt. In einer Welt voller Unsicherheiten ist vielleicht genau das unsere beständige Aufgabe: Räume zu schaffen, die Halt geben. Erlebnisse, die verbinden. Momente, die aufwerten, was unser Alltag oft entwertet.

So wird 2026 trotz aller Turbulenzen ein Jahr der Möglichkeiten. Für kreative Köpfe, für Visionäre – und für alle, die daran glauben, dass Gastfreundschaft mehr ist als ein Beruf. Sie ist eine Haltung.

Frohe Festtage wünscht Ihnen



Ihr Peter A. de Cillia



Content

H&D INFORMIERT

- 3** EDITORIAL
- 6** NEWS
- 58** VORSCHAU | IMPRESSUM

HOTEL WELTEN

- 7** HOTEL NATIONAL | SCHICK
Geschichtsträchtige Zukunftsvisionen
- 8** HOTEL NATIONAL | ZÜRSERHOF
Der Winter liegt in der Luft
- 10** HOTEL INTERNATIONAL | THE FLORENTIN
Ein urbaner Rückzugsort
- 12** HOTEL INTERNATIONAL | CIEL DUBAI
Neu im Luxussegment
- 14** HOTEL INTERNATIONAL | ARDBEG
Ardbeg mit allen Sinnen
- 16** HOTEL INTERNATIONAL | MALEDIVEN
Sheraton | Lè Meridien | Zweierlei Paradies
- 20** HOTEL INTERNATIONAL | KEMPINSKI
Mit neuen Konzepten in die Alpine Zukunft
- 22** HOTEL INTERNATIONAL | NEUERÖFFNUNGEN 2026
Luxury Group by Marriot International
Hotel Openings 2026



DESIGN

- 24** SALESIANER
Neueröffnung | LINEN2GO
- 25** AMBIENTE LIVING
Ambiente 2026

- 26** INTERIOR DESIGN AWARD
Bestes Interior Design in Europa | Interview
- 28** LABVERT DESIGN
Ein Architektonisches Statement
am Ufer der Donau
- 30** OUTDOOR
Ein Platz an der Sonne
- 32** DESIGN AUSSICHTEN 2026
Die Ästhetik vergangener Epochen
- 34** FOOD TRENDS 2026
Geschmäcker der Zukunft
- 36** PRODINGER
Hotelmarkt 2026

FOOD & BEVERAGE

39 GRPOS

Frisch, funktional und designstark

40 NESPRESSO

NESPRESSO Professional begeistert

42 WIBERG

Fine Dining für die Festtage

44 SHIKI OMAKASE

Japanische Esskultur in Wien

46 THE COVER CLUB

Community meets Culture

48 TISCHKULTUR

Eleganz am Tisch

50 GETRÄNKE MIX

Das Beste zum Feste

52 BAR-AWARD 2025

AND „DESI“ GOES TO ...

56 NURI SARDINEN

Ein Hoch auf die Sardine



© Beckhoff

© Beckhoff

© Beckhoff

© Beckhoff

Licht unlimited: TwinCAT 3 Lighting Solution für DALI-2

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
- ermöglicht tagesverlaufsbezogene Human-Centric-Lighting-Konzepte



Scannen und
alles über die
Vorteile der
Lighting Solution
erfahren



news



Jumeirah präsentiert den Maltese Falcon

Jumeirah, ein weltweit führendes Unternehmen in der Luxushotellerie und Mitglied der Dubai Holding, gab eine wegweisende Partnerschaft bekannt: The Maltese Falcon – ein exklusives Erlebnis der Jumeirah Privé Kollektion. Mit dieser Kooperation wird eine der weltweit renommiertesten Segel-Superyachten in die Jumeirah Privé-Kollektion aufgenommen und markiert zugleich den strategischen Einstieg von Jumeirah in das Luxusyachten-Segment. Die 88-Meter-Segelyacht Maltese Falcon gehört zu den weltweit besten ihrer Klasse. Seit ihrer Indienststellung im Jahr 2006 wurde sie mit über 18 internationalen Auszeichnungen für ihre Innovationen, exzellente Handwerkskunst und ihr zeitlos elegantes Design geehrt.

Copyrights © Jumeirah



Copyrights © CasaCook

Erster alpiner Standort

Zum Start der Wintersaison eröffnet das Casa Cook Madonna di Campiglio und markiert damit den ersten alpinen Standort der international etablierten Lifestyle-Marke. Das adults-only Boutiquehotel mit 50 Zimmern liegt zentral in Madonna di Campiglio. Entwickelt und realisiert wurde das Projekt vom JP Hospitality Investors Club, einer eigen tümergeführten Investorengruppe mit Sitz in Wien. Nach dem Ankauf des ehemaligen Hotel Milano im Sommer 2022 durch den JP Hospitality Investors Club wurde das Haus im Zuge der 3R-Strategie von JP Hospitality – Refurbishment, Redesign, Rebranding – umfassend modernisiert und neu positioniert.

Food & Concept Court

Der Food & Concept Court bleibt auch 2026 der zentrale Treffpunkt für Fachleute aus dem Food-service und der Gemeinschaftsverpflegung. Im „Restaurant am Wasser“ bietet das Konzept eine ebenso inspirierende wie praxisorientierte Mischung aus Diskussionsrunden, Lounge-Gesprächen und intensivem Erfahrungsaustausch – mit einem klaren Ziel: Menschen aus der Branche miteinander ins Gespräch zu bringen, Know-how zu teilen und gemeinsam Zukunftsthemen voranzutreiben.



Copyrights © Messe Stuttgart

MOTEL ONE in Wien

Die Hotelgruppe Motel One hat ihr fünftes Haus in Wien eröffnet. In einem der modernsten und pulsierendsten Stadtteile schafft das neue Motel One Wien-Donau City eine Wiener Mischung aus Moderne, Tradition, Strandfeeling und Naturverbundenheit. Exklusives Design des Wiener Künstlers Paul Riedmüller, 198 Zimmer, eine großzügige Frühstücks-lounge, eine Rooftop Bar mit Blick auf die Donau und die unmittelbare Nähe zum Copabeach und der Wiener Innenstadt versprechen unvergessliche Aufenthalte.



Copyrights © MotelOne



GESCHICHTSTRÄCHTIGE ZUKUNFTSVISIONEN

MIT ALEXANDER SCHICK VERANTWORTET NUN
DIE FÜNFTE GENERATION DIE GESCHICKE
IN DER TOURISMUS-INSTITUTION.

Vor 425 Jahren wurde mit dem damaligen Hotel Weiße Rose der Grundstein für die Hotellerie in der Bundeshauptstadt gelegt. Die Grande Dame in der Wiener Hotellerie ist das Hotel Stefanie der familiengeführten Schick Hotels Gruppe, die heuer nicht nur das Jubiläum ihres Stammhauses zelebriert, sondern auch den Einstieg der fünften Generation. Alexander Schick übernimmt von seinem Vater Martin Schick die Leitung der gesamten Hotelgruppe mit fünf Vier-Sterne-Häusern, 170 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von rund 25 Millionen Euro. Zudem verantwortet er als General Manager auch das operative Geschäft des Hotel Stefanie, das schon kaiserliche Delegationen beheimatete und heute imperiales Flair mit modernem Gastgebertum vereint.

„Der Tourismus ist eine der spannendsten und wichtigsten Branchen und macht ein Sechstel der Wertschöpfung und Beschäftigung in Österreich aus. Als Eigentümer des ältesten Hotels Wiens und Gastgeber seit Generationen wird die Schick Hotels Gruppe ihren Beitrag zur Entwicklung des Tourismus in Wien leisten und sich zeitgleich für zukunftsorientierte Rahmenbedingungen einzusetzen. In den nächsten Jahren werden wir gelebte historische Werte in die digitale Zukunft übersetzen und damit unserer Verantwortung sowohl als Familienunternehmen als auch als relevanter Hotelbetrieb gerecht werden“, betont Alexander Schick.



Copyrights © Aufreiter Georg

Mit Tradition in die Zukunft

Nachdem die familiengeführte Hotelgruppe in den letzten Jahren bereits rund acht Millionen Euro in die Modernisierung der Häuser investiert hat, wird Alexander Schick das Portfolio mit sanften Evolutionen weiterentwickeln und in die digitale Zukunft führen, ohne mit den Traditionen der Häuser zu brechen, die deren Seele sind und ihren individuellen Charakter ausmachen. Besonderes Augenmerk legt der Hotel- und Tourismusmanager auf die Pflege und den Ausbau der Zusammenarbeit mit Wiener Traditionssunternehmen sowie die Stärkung der Profile der einzelnen Häuser. Mit einer durchschnittlichen Auslastung von 85 Prozent baut Alexander Schick auf einer soliden Basis auf und blickt optimistisch in das nächste Jahr. Das stabile wirtschaftliche Fundament des Familienunternehmens schafft Raum für nachhaltige Investitionen in das Portfolio und die Realisierung neuer Projekte.

Der Winter LIEGT IN DER LUFT

~



Copyrights © Zürserhof/MarcelA.Mayer, DominikCini, PatrickLangwald

**DER ZÜRSERHOF STARTETE AM 3. DEZEMBER 2025 IN EINE NEUE WINTERSAISON –
STILVOLL, EXKLUSIV UND GANZ NAH AM ECHTEN ARLBERG-GEFÜHL.**

Seit 70 Jahren in Familienbesitz, präsentiert sich das Hideaway heute moderner denn je: mit gelebter Tradition und zeitgemäßer Leichtigkeit. Morgens aufwachen, den Blick über die verschneiten Berge schweifen lassen – und direkt vom Hotel auf die Piste starten. Im hauseigenen

Sport-Shop wartet High-End-Equipment, abgestimmt auf jedes Level und jeden Anspruch. Für sportliche Abenteurer steht der Local Guide bereit – für versteckte Abfahrten, Pulverschnee und Momente, die den Arlberg so unvergleichlich machen.



70 Jahre alpine Klasse

Der Zürserhof ist mehr als ein Hotel – er ist Teil des Arlbergs. So selbstverständlich wie der erste Schnee. Seit 70 Jahren in Familienbesitz, wird das exklusive Haus heute mit Fingerspitzengefühl und frischer Vision von Laura und Hannes Skardarasy geführt. Tief verwurzelt in seiner langen Geschichte und offen für das Jetzt. Ein Ort, der nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen: Quiet Luxury mit echtem Herz.

SoulSpace

Vor dem Kamin im Panorama-Ruherraum ins Daybed sinken, die Schneeflocken beobachten. Eine wohltuende Behandlung genießen, im warmen Pool schweben, umgeben von Kräuterduften. Das Aureus Spa ist ein Rückzugsort zum Durchatmen. Großzügig. Ästhetisch. Und ehrlich regenerierend. Für Erwachsene – oder als Family Spa auch für die Kleinen. Denn Entspannung kennt im Zürserhof keine Altersgrenze.

Zwischendurch mal ohne Schnee

Indoor-Tennis, Basketball, Soccer Bubbles – und ein Fitnessbereich, der keine Wünsche offenlässt. Wer in Bewegung bleiben will, findet hier Platz, Energie und Spaß – ganz gleich ob ambitioniert oder einfach aus Freude am Spiel. Die Kids? In bester Betreuung. Die Eltern? Entspannt und frei für ihre ganz persönliche Quality-Time.

Winternächte am Arlberg

Wenn es draußen still wird, beginnt drinnen die schönste Zeit. In den Stuben trifft alpine Bodenständigkeit auf Dining mit Feinsinn – entspannt, hochwertig, exquisit. Danach an die Bar: ein Signature Drink, Piano-Vibes von Eddie, und dieser eine Moment, in dem alles passt. Der Zürserhof ist ein Lebensgefühl. Die Vorfreude steigt – auf das Wintergefühl, auf Begegnungen mit Herz und auf eine Genusskultur, die Gäste aus aller Welt begeistert.

www.zuerserhof.at



EIN URBANER RÜCKZUGSORT



MIT DER ERÖFFNUNG DES THE FLORENTIN BY ALTHOFF COLLECTION ERHÄLT FRANKFURT EIN NEUES URBANES REFUGIUM IM LUXUSSEGMENT.

Die ehemalige Villa Kennedy und die erweiterten Gebäudeflügel wurden behutsam weiterentwickelt und mit zeitgenössischer Architektur, klarem Design und feinsinniger Dramaturgie aus Licht und Atmosphäre zu einem Ort für Ruhe,

Inspiration und Kulinarik geformt. Als Teil der Althoff Collection und neues Mitglied der Leading Hotels of the World (LHW) gehört THE FLORENTIN zu einem der renommiertesten Zusammenschlüsse unabhängiger Luxushotels weltweit.



Copyrights © CONREN LandAG, Daniel Schäfer

Inspirierende Entschleunigung

„The Florentin steht für eine neue Art urbaner Gastlichkeit: ruhig, stilvoll und von persönlicher Wärme getragen. Es ist ein Ort, der entschleunigt und inspiriert zugleich. Wir freuen uns, unsere ersten Gäste im Dezember willkommen zu heißen“, so Boris Messmer, General Manager.

Zwischen Geschichte und Gegenwart

Der Ursprung des The Florentin liegt im Jahr 1901. Die historische Villa im Stadtteil Sachsenhausen, einst als privates Stadthaus errichtet, bildet heute das architektonische Gewissen des Hotels. Ihr namensgebendes Herzstück, der The Garden Courtyard, ist ein geschützter Ort voller Licht und Grün. Von hier aus entfaltet sich der Charakter des Hauses: zurückhaltend, kultiviert und zeitgemäß gedacht. Der denkmalgeschützte Kern wurde bewahrt, zugleich erhielt die Villa eine moderne Übersetzung. Traditionelle Elemente wie Stein, Holz und Stuck blieben erhalten und wurden mit moderner Formensprache ergänzt. So entsteht ein Ensemble, in dem Geschichte spürbar, authentisch und lebendig bleibt. Die neun Signature Suiten der Villa greifen diese Idee auf. Jede widmet sich einer Persönlichkeit, deren Profession Frankfurt geprägt hat. Möbel, Kunst, Bücher und Materialien wurden individuell zusammengestellt. Keine Suite gleicht der anderen, jede erzählt ihre eigene Geschichte. In den Flügeln des Hauses setzen sich Klarheit und Reduktion fort. Insgesamt verfügt das Hotel über 147 Zimmer und Suiten. Die Räume sind ruhig,

lichtdurchflutet und von natürlichen Farben getragen. Samt, Holz, Stein und weiche Textilien schaffen eine Atmosphäre, die sich sofort vertraut anfühlt.

Kulinarik als Haltung

Die Gastronomie des Hauses folgt einem klaren Anspruch: zeitgenössische Küche, mit natürlicher Eleganz serviert. Das kulinarische Zentrum bildet das Destination Restaurant unter der Leitung von Küchenchef Niclas Nußbaumer. Seine einzigartige Handschrift vereint klassisches Handwerk, feine Aromatik und eine klare Idee von Produktqualität. Das Restaurant The Garden übersetzt unterdessen mediterrane Leichtigkeit in den Alltag: morgens bewusst kuratiertes Frühstück, mittags europäische Küche mit feinen lokalen Klassikern, abends moderne Gerichte zum Teilen. Den Abend spannt die The Florentin Bar weiter; ikonische Drinks, präzises Barkonzept, kosmopolitische Atmosphäre. Low-Lighting, ausgewählte Spirituosen, Barfood auf höchstem Niveau.

Räume für Balance

Als ruhiger Gegenpol zur Stadt vereint das The Spa moderne Wellbeing-Konzepte, wirkungsvolle Rituale und hochwertige Produkte - unter anderem in Zusammenarbeit mit Dr. Barbara Sturm. Fünf Behandlungsräume, ein lichtdurchfluteter 14-Meter-Indoor-Pool, Saunen und ein Spa-Garten gestalten Räume für Regeneration.

Mehr Infos unter www.theflorentin.com

NEU IM *Luxussegment*

DAS CIEL DUBAI MARINA HAT
NUN OFFIZIELL ALS TEIL DER
VIGNETTE COLLECTION VON IHG
HOTELS & RESORTS ERÖFFNET –
UND SETZT MIT SEINER
SPEKTAKULÄREN HÖHE EINEN
NEUEN GLOBALEN REKORD.





Als höchstes Hotel der Welt markiert das visionäre Prestigeprojekt des renommierten Dubai-Entwicklers The First Group einen bahnbrechenden Meilenstein in der internationalen Luxushotellerie. Mit 82 Etagen und einer beeindruckenden Gesamthöhe von 377 Metern erhebt sich das architektonische Meisterwerk über die Skyline Dubais und verkörpert eindrucksvoll den Anspruch der Vignette Collection, Gästen außergewöhnliche Erlebnisse an ikonischen Destinationen zu bieten. Das Ciel Dubai Marina beherbergt zudem einen der höchstgelegenen Infinity-Pools der Welt – ein spektakulärer Ort, an dem sich Horizont und Skyline in schwindelerregender Eleganz begegnen.

Aussergewöhnlich

Das Hotel präsentiert sich als ein Ort, an dem jeder Aufenthalt zu einer Geschichte wird. Es reiht sich ein in einige der außergewöhnlichsten Häuser der internationalen Hotellerie, die unter dem Dach der Vignette Collection von IHG Hotels & Resorts vereint sind – einer wachsenden Kollektion charakterstarker Hotels, von denen jedes mit einer eigenen Identität, Handschrift und Geschichte begeistert. Das Hotel beherbergt eine Reihe von Restaurants, die jeweils darauf ausgelegt sind, außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu bieten:

- **Tattu:** Das renommierte asiatische Restaurantkonzept aus Großbritannien hat einen spektakulären Standort auf mehreren Ebenen eröffnet. Die Geschichte des Tattu Dubai beginnt auf Ebene 74, wo das Restaurant seine Gäste in eine dramatische Welt aus antiker Mythologie, moderner Meisterschaft und zeitgenössischer chinesischer und japanischer Küche entführt. Auf Ebene 76 erhebt sich der Tattu Sky Pool als höchster Infinity-Pool der Welt und ist ein Muss für jeden Besucher. Er bietet luxuriöse Tagesbetten, sowie japanische Fusion-Snacks. Der Höhepunkt des Erlebnisses befindet sich auf Ebene 81, wo die Sky Lounge & Terrace Raffinesse, Musik, Cocktails und einen atemberaubenden 360°-Blick kombiniert, um ein unvergessliches Dachterrassen-Erlebnis zu schaffen.
- **West 13:** feiert die lebendigen Aromen des Mittelmeerraums mit Gerichten, die von Italien, Griechenland, Spanien und Frankreich inspiriert sind.
- **East 14:** Dieser Ort bietet eine Reise durch Asien in Form eines Buffets und umfasst Live-Ramen- und Pho-Stationen, Sushi- und Dim-Sum-Theken sowie verschiedene indische Currys.
- **Risen Café and Artisanal Bakery:** Das beliebte lokale Konzept Risen serviert Frühstück, Mittagessen und ganztägige Menüs mit Gebäck, Café-Gerichten und Kaffee aus lokaler Produktion.

Ab Februar 2026 können sich die Gäste im Spa auf Ebene 61 verwöhnen lassen, wo moderne Schönheitsrituale auf altehrwürdige Traditionen treffen. Der hochmoderne 24-Stunden-Fitnessraum des Hotels bietet einen inspirierenden Blick auf die Skyline für ein energiegeladenes Training. Das von The First Group Hospitality verwaltete Hotel bietet direkten Zugang zur Dubai Marina mit erstklassigen Restaurants, Einkaufsmöglichkeiten, atemberaubenden Stränden und berühmten Sehenswürdigkeiten. Die Vignette Collection ist die erste Kollektionsmarke von IHG und die neueste Ergänzung seines Luxus- und Lifestyle-Portfolios.

ARDBEG

mit allen Sinnen

~

IN EINEM NEUEN BOUTIQUE-HOTEL DREHT SICH ALLES UM DEN ISLAY MALT WHISKY.



Copyrights © Ardbeg



Ein Klavierflügel als Bett, ein Klingelknopf für Rauch – das neue Boutique-Hotel Ardbeg House im schottischen Port Ellen überrascht alle Sinne. Die bekannte Islay-Destillerie, nur einen Steinwurf entfernt, lädt Gäste ein, schottische Gastlichkeit mit Aromen, Anekdoten und Anklängen aus der langen Geschichte der Destillerie und der Hebriden-Insel zu entdecken. Mehr als 20 lokale und schottische Künstler schufen einen Ort, der im unkonventionellen „Ardbeggian“-Stil das Beste der Insel Islay vereint. Ab sofort geöffnet, präsentieren sich The Islay Bar, das Signature Restaurant, der Courtyard, ein Private Dining Room und insgesamt 12 Suiten und Zimmer im Design von Russel Sage Studio.

Ardbeg Präsident und CEO Caspar MacRae: „Die Insel Islay ist seit über 200 Jahren Heimat der Ardbeg Destillerie. Unseren rauchigen Kosmos mit Kulinarik und Logis außergewöhnlich zu erweitern, erfüllt uns mit Stolz. Islay zu erreichen ist schon schwer, künftig die Insel wieder zu verlassen, vermutlich um einiges mehr!“

Der Ardbeg Stil

Das neue Ardbeg House geht aus dem ehemaligen Islay Hotel hervor und liegt direkt am Hafen des malerischen Örtchens Port Ellen. Im ultimativen Ardbeg-Stil gestaltet, spiegelt das Boutique-Hotel Islays Aura wider. Im ganzen Hause und in den charaktervollen Suiten und Gästezimmern finden sich Unikate. Zum Beispiel das markante Ardbeg-A aus Kupfer einer ehemaligen Brennblase oder ein Ruderboot als Deckenleuchte.



Reservierungen unter: Ardbeg.com

Schottische Spezialitäten

Im Signature Restaurant und in der Islay Bar – bereits früher der traditionelle Treffpunkt auf Islay – genießen Gäste und Einheimische schottische Spezialitäten und erlesene Drinks mit dem berühmten Ardbeg-Twist. Am Torffeuertisch oder in den verwinkelten Ecken des Signature Restaurants stehen handgetauchte Jakobsmuscheln und rauchig-marinierte Gerichte auf der Karte. Rare Drams wie der Ardbeg House Reserve oder der Ardbeg Homecoming werden exklusiv ausgeschenkt. Im Innenhof steht ein handgeschmiedeter Smoker und Grill, der Ardbegs legendären Rauch in neue kulinarische Sphären hebt – geschmiedet von Daniel Branson, Ardbegs Destillerie-Techniker.

Besondere Geschichten

Jede der 12 Suiten und Zimmer erzählt eine besondere Geschichte der Insel – voller Bezüge zur bewegten Vergangenheit. Exklusive Destillerie-Touren für die House-Gäste, Ausflüge in die Natur und die tägliche Whisky Hour um 18:15 Uhr mit dem nur in der Islay Bar erhältlichen Ardbeg Badger Juice sorgen für einen ultimativen und unvergesslichen Aufenthalt.

ZWEIERLEI PARADIES



Autor: Markus Höller

DIE MALEDIVEN GELTEN SEIT DER ERSTEN TOURISTISCHEN ERSCHLIESSUNG
VOR RUND 50 JAHREN ALS ABSOLUTE TRAUMDESTINATION.
PASEND ZUM PARADIESISCHEN FLAIR ÜBERBIETEN SICH DAHER
VON JAHR ZU JAHR NEUE RESORTS MIT IMMER MEHR LUXUS UND SPEKTAKEL.

Wo Vier- und Fünfsterne-Häuser praktisch zum Standard zählen, gibt es dennoch einen vernünftigen Middle Ground, der trotz zeitgemäßem Premium-Anspruch solide Hotellerie ohne unnötigen Firlefanz bietet. Die Marriott-Gruppe macht es mit gleich zwei unterschiedlichen Ansätzen vor.

Wenn man sich für einen Urlaub auf den Malediven entscheidet, ist eines im Vorhinein klar: Hier gibt es kein Sightseeing, keine Wanderungen oder Kulinarik-Ausflüge. Entspannung pur ist angesagt, Aktivitäten finden naturgemäß im Resort oder auf dem bzw. unter Wasser statt. Daher ist die Wahl der passenden Unterbringung passend zu persönlichen Vorlieben vorab immens wichtig, denn einmal angekommen, sitzt man quasi auf Hotel und Insel fest. Weitere wichtige Parameter: Reist man allein,

mit Partner oder Familie? Will man möglichst isoliert die Seele baumeln lassen oder gesellige Atmosphäre genießen? Und nicht zu unterschätzen: wie aufwändig soll sich der Transfer vom internationalen Flughafen zur finalen Destination gestalten?

Das Gute liegt so nah

Für Malediven-Firsttimer, die bisher vornehmlich typische Club- oder Pauschalurlaube kennen, ist das Sheraton Maldives Full Moon Resort & Spa eine ausgezeichnete Wahl. Nur knappe 15 Minuten per Speedboat vom Flughafen gelegen, findet sich auf Furanafushi Island, unmittelbar vor der Nordküste der künstlichen Insel Hulhumale, eine übersichtliche und tadellos ausgestattete Hotelanlage. Wer typische



Copyrights © Sheraton Maldives Full Moon Resort & Spa

Premium-Hotels im Mittelmeerraum der 1980er und 90er Jahre kennt, fühlt sich hier von der Struktur sehr vertraut. Kein Wunder, wurde das Sheraton doch als eines der ersten Resorts auf den Malediven überhaupt in den 1970er Jahren etabliert – freilich jedoch über die Jahre immer wieder erweitert, modernisiert und überarbeitet. Ein zentraler Bereich mit gepflegtem Pool, umgeben von Rezeption und unterschiedlichen Themen-restaurants, bildet das Herz der Anlage. Während Richtung Westen dann Anlegestelle, Wassersport-zentrum und Tauchbasis zu finden sind, geht es Richtung Osten zu den diversen Zimmerkategorien: Overwater-Villas und Zimmer in Bungalows an der Nordküste, Beach-Villas an der Südküste, und die für sehr auf Privacy bedachten

Ocean Villas am östlichen Ende der Insel. Allesamt vorzüglich ausgestattet mit Minibar mit Kühl-schrank, Kaffeemaschine, leiser Klimaanlage, Decken-ventilator und komfortablen Betten. Je nach Kategorie dann auch mit eigenem Pool, direktem Strandzugang, Freiluft-Dusche. Für lukullische Genüsse sorgen insgesamt sieben Restaurants, die von indisches über asiatisch bis zum Fine Dining alles abdecken. Je nach persönlicher Vorliebe ist von nur Frühstück bis zu Premium All Inclusive jede Verpflegungsoption buchbar. Ideal für Familien mit Kindern.



SHERATON:

- Insgesamt 176 Zimmer und Villen
- Sieben Themenrestaurants
- Fitnesscenter, Tenniscourt und Fußballplatz
- Adopt-A-Coral-Programm
- Speedboat-Transfer inkludiert

**Furanafushi Island North Malé Atol,
08240, Maldives**

Savoir Vivre unter Palmen

Deutlich anders gestaltet sich ein Aufenthalt im erst 2021 eröffneten Le Méridien Maldives Resort & Spa auf der Insel Thilamaafushi im Lhaviyani-Atoll. Ausschließlich in rund 35 Minuten per Wasserflugzeug zu erreichen, stellt sich hier das klassische Malediven-Feeling ein: Palmen, Strand und rundherum nichts als klares, türkisblaues Meer. An der Ost- und Westspitze der Insel sind entlang von Stegen die Overwater-Villas – wahlweise mit oder ohne Private Pool – platziert; die Beach Villas sowie sämtliche Einrichtungen des Le Méridien sind auf der Insel selbst verteilt. Dazu zählen neben Anlegedock, Wassersport und Tauchzentrum verschiedene Restaurants und Bars, Pool, Lobby, Overwater-Spa, ein 2025 neu eröffneter Padel-Platz und das Greenhouse. Hier werden unterschiedliche Salate und Kräuter gezogen, was der ausgezeichneten Küche nochmal einen delikaten Frische-Kick verleiht.

Europa lässt grüßen

Das Le Méridien versteht sich als Transfer mediterraner Lebensart ins tropische Flair der Malediven. Designmäßig an typische Strandbäder des vorigen Jahrhunderts angelehnt, sind es die kleinen Details, die das Auge erfreuen: Von den gestreiften Schirmen und Liegen über die in sommerlich frischen Farben gehaltenen Akzente wie Schwingtüren und Fensterläden fühlt sich alles sehr europäisch an. Ohne jedoch angestaubt zu wirken: zeitgemäßer Luxus wie panoramaverglaste Rainshower-Duschen, freistehende Badewannen oder das mit futuristischer Architektur und exzellenter Speisenqualität überzeugende japanische Restaurant Tabemasu schaffen hier einen spannenden Bogen, der dennoch nicht aufgesetzt oder unpassend wirkt. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen: perfekt für Honeymoon!



LE MÉRIDIEN:

- 134 Villen
- Padel-Platz
- Greenhouse für täglich frischen Salat
- Overwater-Spa
- Transfer von Malé via Wasserflugzeug

**Lhaviyani Atoll Thilamaafushi Island,
07040, Maldives**







Copyrights © Kempinski Hotels

MIT NEUEN KONZEPten IN DIE *Alpine Zukunft*

DIESEN WINTER KÜNDIGT DAS GRAND HOTEL DES BAINS KEMPINSKI ST. MORITZ
EINE UMFASSENDE WEITERENTWICKLUNG DES GÄSTEERLEBNISSES AN.

Nach einer Investition von 16,5 Millionen Schweizer Franken schließt das Hotel die dritte Phase seiner umfassenden Neugestaltung ab. Mit den 67 in dieser Saison fertiggestellten Einheiten umfasst das Portfolio nun insgesamt 151 renovierte Zimmer und

Suiten. Das Design verbindet das Erbe der Belle Époque mit zeitgenössischer alpiner Ästhetik, wobei lokale Materialien und handwerkliche Meisterschaft ein modernisiertes Refugium für den anspruchsvollen Winterreisenden schaffen.

Die kulinarische Metamorphose

Das kulinarische Angebot erfährt in dieser Saison eine vollständige Transformation. In Partnerschaft mit der Majestas Group etabliert das Hotel ein Konzept der „High-Energy Gastronomie“, das italienische kulinarische Inszenierung mit den Service-Standards von Kempinski vereint. In den Räumlichkeiten des ehemaligen „Da Adriano“ entsteht eine anspruchsvolle, lebendige Atmosphäre. Die Leitung obliegt weiterhin Maître d’ Adriano Feraco, der die Kontinuität der gewohnten Service-Exzellenz garantiert. Als spannungsvoller Kontrast zur verschneiten Engadiner Landschaft debütiert Neora als erste Adresse der Region für griechisches Fine Dining. Das Menü zelebriert gehobene Kochtechniken und die tiefgründigen Aromen der Ägäis. Flavio Briatores ikonische Marke bezieht für ihre zweite Saison erneut Residenz im Hotel. Gäste erwarten ein Dinner-Erlebnis, das exquisite Küche mit erstklassigem künstlerischen Entertainment verbindet.

Veredelung der Klassiker

Auch die klassischen Institutionen des Hauses erfahren eine Verfeinerung. Das Hauptrestaurant Les Saisons führt eine intime „Gourmet-Enklave“ ein, einen privaten Bereich für exklusive Degustationsmenüs. Die Lobby-Bar erlebt als Quintessence Bar & Lounge eine Wiedergeburt, akzentuiert durch

eine dezidierte Macallan Experience und kuratierte Mixologie. Zudem kehrt das Beluga Igloo in den Hotelpark zurück und bietet eine unverwechselbare Outdoor-Kulisse für Beluga Vodka Signatures und feinsten Kaviar inmitten der Schneelandschaft.

Die Zukunft der Regeneration

Das Hotel besinnt sich auf die Wurzeln St. Moritz' als Kurort und erweitert sein Wellness-Angebot durch eine exklusive Partnerschaft mit dem Image Regenerative Institute. Diese Allianz schlägt eine Brücke zwischen der Fünf-Sterne-Hospitality von Kempinski und der Spitzenmedizin von Professor Carlo Tremolada, einem international renommierten Chirurgen und Entwickler der revolutionären Lipogems®-Technologie zur Geweberegeneration. Direkt an der historischen Mauritius-Quelle gelegen, dem Ursprung der alpinen Spa-Kultur, integriert das neue Institut fortschrittliche Longevity-Medizin und Ästhetik in das Gästerlebnis.

Milano Style in den Alpen

Abgerundet werden die saisonalen Neuerungen durch eine Retail-Partnerschaft mit der italienischen Marke Eleventy. Die neue Boutique präsentiert die signifikante „Smart Luxury“-Philosophie des Labels und bringt Mailänder Eleganz in den St. Moritzer Lifestyle.

Entdecken Sie mehr unter www.kempinski.com und www.ghadiscovery.com



So geht Gläserspülen.

Perfekt sauber sollen sie sein. Und gleichzeitig so schnell und schonend wie möglich gespült werden. Das ist die Kunst beim Gläserspülen. Winterhalter beherrscht sie wie kein anderer.

- Professionelle Systemlösung für strahlende Sauberkeit und maximale Hygiene
- Variable Spüldruckanpassung zum Schutz empfindlicher Gläser
- Wasseraufbereitung für polierfreie und brillante Gläser

↗ WINTERHALTER.AT

winterhalter®



LUXURY GROUP BY MARRIOTT INTERNATIONAL

Hotel Openings 2026



DIE LUXURY GROUP BY MARRIOTT WIRD AUCH NÄCHSTES JAHR
VIELE SPANNENDE HOTELERÖFFNUNGEN ZELEBRIEREN.
HIER NUN EINE KLEINE AUSWAHL FÜR EUROPA.



The Lake Como EDITION

Das Haus, dessen Ursprünge bis ins Jahr 1830 reichen, wurde von EDITION in Zusammenarbeit mit den Designern Neri&Hu und den Architekten De. Tales zu neuem Leben erweckt. Das Ergebnis verspricht eine neue Vision eines Luxushotelaufenthalts am See, die kulinarische Exzellenz mit einem innovativen Wellness-Konzept verbindet. Der Spa-Bereich setzt Maßstäbe mit modernsten Longevity- und Rejuvenation-Treatments.

Das luxuriöse Resort verfügt über 148 Zimmer, darunter 25 Suiten und zwei atemberaubende Penthäuser, sowie mehrere Restaurants unter der kulinarischen Leitung von Mauro Colagreco – dem mit drei Michelin-Sternen und einem Grünen Stern ausgezeichneten Spitzenkoch. Das Lake Como EDITION liegt am Westufer des Comer Sees in Cadenabbia.

Eröffnung in Q1 2026

Amoh, a Luxury Collection Resort, Rhodes

Amoh, a Luxury Collection Resort, Rhodes, ist ein direkt am Meer gelegenes Hideaway. Eingebettet auf einer abgeschiedenen Halbinsel über einem antiken Steinbruch, ehrt das Resort die berühmte Steinmetzkunst von Rhodos durch ein Design, das lokalen Kalkstein mit feinen Leinen und erdigen Tönen kombiniert – in 197 eleganten Zimmern und Suiten, viele davon mit privaten Terrassen, Jacuzzis oder Pools. Das kulinarische Angebot wird in vier Restaurants und zwei Bars präsentiert.

Eröffnung in Q2 2026



The St. Regis Budapest

Das The St. Regis Budapest läutet eine neue Ära raffinierter Eleganz an der Donau ein. Mit 102 exquisit ausgestatteten Zimmern, darunter 39 Suiten und zwei außergewöhnlichen Signature-Suiten, verbindet das Hotel klassische Eleganz mit modernen Akzenten. Ein besonderes Highlight ist die hauseigene Patisserie, in der restauriertes jahrhundertealtes Mobiliar die Gäste in eine längst vergangene Ära entführt. Im ganzen Haus geben die legendären St. Regis-Rituale den Ton an, angefangen bei der stilvollen St. Regis Bar über das luxuriöse St. Regis Spa bis hin zum ganztägig geöffneten Restaurant.

Eröffnung in Q2 2026

The St. Regis London

The St. Regis London wird als neuestes Luxushotel im Stadtteil Mayfair eröffnen. Es soll über 195 Zimmer, darunter 64 Suiten inklusive einer spektakulären 400 Quadratmeter großen Penthouse-Suite samt Privat terrasse verfügen. Die von Handwerkskunst und Exklusivität geprägte Tradition des Viertels spiegelt sich in der Inneneinrichtung in Form von ausgewähltem Design, handwerklichen Details und einem zeitlosen Stil wider. Das kulinarische Angebot umfasst ein Signature Restaurant, eine klassische St. Regis Bar, eine gemütliche Bibliothek und einen privaten Dining Room. Der Charakter des Hauses greift das Erbe von St. Regis und der Astor-Familie auf.

Eröffnung Mitte 2026



NEUERÖFFNUNG



DAS ÖSTERREICHISCHE MIETWÄSCHE-
STARTUP LINEN2GO SETZT SEINEN
WACHSTUMSKURS FORT UND
ERÖFFNETE DEN ZWEITEN WIENER
STANDORT AM RAUTENWEG 53,
WIEN-DONAUSTADT (22. BEZIRK).



Nach dem erfolgreichen Flagship-Standort in Mariahilf (Gumpendorfer Straße 119) markiert der neue Textil-Selfservice einen weiteren Schritt im Ausbau des Linen2GO-Netzwerks.

„Die Eröffnung unseres zweiten Wiener Standorts ist für uns ein starkes Signal für die positive Entwicklung von Linen2GO. Unser Konzept eines flexiblen Mietwäscheservices findet in ganz Österreich großen Anklang. Besonders stolz sind wir auf unser großartiges Team, das mit viel Engagement und Innovationsgeist unser Angebot stetig weiterentwickelt“, freut sich Thomas Krautschneider, Founder von Linen2GO.

Moderne Textillogistik

Mit der Service-Box in der Donaustadt erweitert Linen2GO sein Service-Angebot in Wien und bringt textile Flexibilität nun auch in den Norden der Stadt. Das Prinzip bleibt wie gewohnt einfach: Im Selfservice kann Bett- und Badwäsche für Pensionen, Airbnb-Hosts und Privathaushalte gemietet werden. Darüber hinaus wird hochwertige Tischwäsche für Gastronomie, Catering und Veranstaltungen bereitgestellt, die nach Bedarf abgeholt und nach Gebrauch bequem retourniert wird. Dies erfolgt ohne Mindestumsatz oder Vertragsbindung. Die standardmäßige Mietdauer beträgt 16 Tage. Das Tischwäsche-Sortiment umfasst Mundser-vietten (50x50 cm), Deckservietten (90x90 cm) sowie Tischtücher (140x140 cm und 140x180 cm) – ideal für Restaurants, Event-Locations oder Catering-



v.l.n.r.: Sami Zaben, Alexandru Dulgheriu, Thomas Krautschneider, Victor Ioane, Denisa Murataj, Adrian Chiorean.

Copyrights © SALESIANER Gruppe

unternehmen, aber auch für Privatkunden, die für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern elegante Textilien benötigen.

„Mit der Einführung unserer Tischwäsche haben wir einen weiteren wichtigen Schritt in der Entwicklung unseres Portfolios gesetzt“, ergänzt Victor Ioane, Co-Founder von Linen2GO. „Gerade im urbanen Raum verzeichnen wir eine besonders positive Resonanz bei Eventagenturen und Veranstaltern, aber auch klassische Cateringbetriebe profitieren von der neuen Produktlinie und den dazugehörigen Services.“

Der neue Standort zeigt, wie Linen2GO das Thema Mietwäsche neu denkt – kundenorientiert, digital und flexibel. Durch die Nähe zu Kundinnen und Kunden in allen Wiener Bezirken stärkt das Unternehmen seine Position als Vorreiter einer modernen, service-orientierten und nachhaltigen Textillogistik.

— Mehr Infos unter www.linen2go.at

AMBIENTE LIVING



MIT DEM MARKENAREAL INTERIOR LOOKS PRÄSENTIERT DIE
AMBIENTE 2026 IN HALLE 3.1 ZUM ZWEITEN MAL EINE
INSPIRIERENDE BÜHNE FÜR KURATIERTES INTERIOR DESIGN.

Copyrights © Messe Frankfurt/Jens Liebchen

Das Areal Interior Looks präsentiert designorientierte Herstellermarken der Möbel- und Einrichtungsbranche, die höchste Ansprüche an Handwerkskunst, Materialien und Individualisierung stellen. Hier zeigen Marken wie Bielefelder Werkstätten, Christine Kröncke Interior Design, JAB Anstoetz Group, Rodam, Scholtissek, Signet und TF Fine Furniture ihre neuesten Kollektionen. Das Angebot wird durch zahlreiche Neuaussteller erweitert – darunter Acapulco Design, Artnanova, Conde House Europe, Holtkötter Licht, Müller Möbelfabrikation und Topstar mit den Marken Wagner und Sitness.

„Bei Interior Looks 2026 erwarten die Besucher*innen ein buntes Spektrum an Kollektionen für Retail und Hospitality-Projekte“, erklärt Bernd Schellenberg, Kurator und Branchenkenner. „Farbe und Emotion stehen erneut im Mittelpunkt. Diesmal orientieren sich die Teilnehmer stärker an den drei Themenwelten brave, light und solid der Ambiente Trends 26+, entwickelt durch das Stilbüro bora.herke.palmisano. Damit zeigt die Ambiente eindrucksvoll, wie übergreifend Farb- und Materialtrends in allen Konsumgüterbereichen

eingesetzt werden.“ Sowird das Areal mit einheitlich gestalteten Schaufenstern zu einer Bühne für aktuelle Farb- und Materialtrends, die naturnahe Hölzer, tief glänzende Oberflächen und sinnliche Kontraste miteinander verbinden – und damit den besonderen „modern-eleganten“ Look der neuen Saison prägen. Darüber hinaus bildet Interior Looks den idealen Rahmen, um innovative Raumkonzepte für zirkuläres Bauen zu diskutieren und dafür neue Projektpartnerschaften anzustoßen.

Renommierte Marken und Neuaussteller

Dass Halle 3.1 auch 2026 wieder zu den Highlights der Ambiente zählt, liegt nicht zuletzt am inspirierenden Markenumfeld: Alessi, Aquanova, Blomus, Broste, Collection Stiegler, Design Letters, Dibbern, Eva Solo, F&H, Hey-Sign, Höfats, Orrefors Kosta Boda stehen ebenso für modernes Wohnen wie PAD Home Design Concept, Pappelina, Rosendahl, Serax, Silk-Ka, Stelton, Vario Büromöbel oder Zafferano.

BESTES INTERIOR DESIGN IN EUROPA



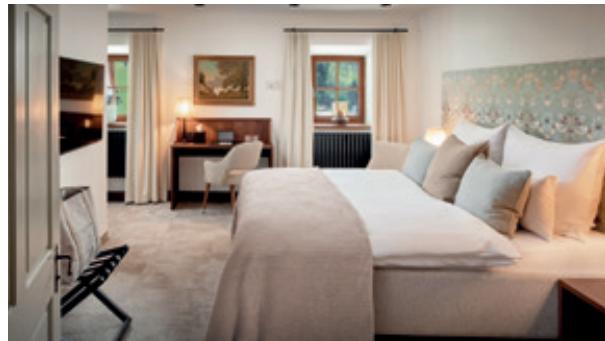
DAS MOUNT MED RESORT, AUSGEZEICHNET ALS
GLOBAL SPA OF THE YEAR UND WORLD'S BEST MEDICAL RESORT,
WURDE BEI DEN RENOMMIERTEN WORLD LUXURY HOTEL
AWARDS 2025 ALS CONTINENT WINNER EUROPE IN DER
KATEGORIE „BEST INTERIOR DESIGN“ PRÄMIERT.



Copyrights © Michael Huber

Das architektonisch einzigartige Gesundheitsresort verbindet Kunst und Natur, Gesundheit und Geschichte, nachhaltige Materialien und kunsthandwerkliche Unikate zu einem ganzheit-

lichen Erlebnis, das Regeneration spürbar macht und berührt. Interior-Designerin Uli Kamolz-Weber erzählt im Interview - hier ein Auszug - , wie das Interior-Design Konzept entstanden ist.



H&D: FRAU KAMOLZ-WEBER, WAS BEDEUTET IHNEN DIE AUSZEICHNUNG?

ULI KAMOLZ-WEBER: Eine Wertschätzung dieser Art zu erhalten, erfüllt uns mit großer Dankbarkeit.

H&D: WAS HAT SIE AN DEM PROJEKT GANZ BESONDERS FASZINIERT?

ULI KAMOLZ-WEBER: Die besondere Herausforderung lag darin, eines der ältesten Tiroler Wirtshäuser mit einem großen, zeitgenössischen Baukörper sowie 14 Chalet-Suiten in Einklang zu bringen. Die Faszination bestand darin, die Schönheit des historischen Gemäuers des Kellerwirts möglichst unberührt wirken zu lassen und gleichzeitig den modernen, klaren Neubau mit Wärme und Behaglichkeit zu füllen.

H&D: WAS UNTERScheidet DIESES PROJEKT VON ANDEREN HOTELS?

ULI KAMOLZ-WEBER: Ziel war es, einen Rückzugsort zu schaffen, der Gästen aus aller Welt Regeneration, Kraft und Inspiration schenkt. Die enge Zusammenarbeit mit der Entwicklerin des Betriebskonzeptes, Claudia Reichenberger, ermöglichte es, Architektur, Design und Funktion von Anfang an als großes Ganzes zu denken. „Alles aus einer Hand – vom Entwurf bis zum Werkstück“ lautet unser Credo. Dank unserer eigenen Werkstätten, die seit über 70 Jahren in vierter Generation bestehen, konnten wir Ideen frei entwickeln und direkt umsetzen.

H&D: WELCHES LEITMOTIV ZIEHT SICH DURCH DIE GESAMTE GESTALTUNG?

ULI KAMOLZ-WEBER: Die Natur diente nicht nur als Inspiration, sondern war auch Medium, um Räume lebendig, warm und authentisch wirken zu lassen. Die Philosophie des Interiors basiert auf der Idee, die Natur ins Haus zu holen.

H&D: WELCHE MATERIALIEN, FARBEN UND FORMEN SIND FÜR SIE ESSENZIELL, UM GESUNDES UND EXKLUSIVES WOHLBEFINDEN UND POSITIVE ENERGIE ZU SCHAFFEN?

ULI KAMOLZ-WEBER: Natürliche, nachhaltige und ehrliche Materialien bilden die Grundlage unserer Gestaltung. Organische Formen, die ihrer Funktion folgen, verleihen den Räumen Authentizität und Ruhe. Aufeinander abgestimmte Farwelten entwickeln wir individuell aus dem Charakter des Projekts und der Persönlichkeit der Auftraggeber. Denn es gibt keine schlechten Farben – nur solche, die nicht zum Konzept passen.

H&D: WIE SORGT IHR DESIGN FÜR EINE SPÜRBARE VERBINDUNG VON GESUNDHEIT, SCHÖNHEIT UND EMOTION?

ULI KAMOLZ-WEBER: Unser Design schafft eine spürbare Verbindung von Gesundheit, Schönheit und Emotion durch die bewusste Auswahl von Materialien, Farben und Licht. Jedes Detail trägt dazu bei, die Wirkung der medizinischen Anwendungen auf subtile, aber unmittelbar erfahrbare Weise zu unterstützen.



Interior-
Designerin
Uli Kamolz-
Weber.



EIN ARCHITEKTONISCHES STATEMENT AM UFER DER DONAU

55

Zusammen spiegeln diese Räume eine architektonische Vision wider, die die Donau nicht nur als geografischen Bezugspunkt, sondern als konzeptionelle Grundlage betrachtet, die sowohl Raumabfolge, Materialauswahl und den formalen Ausdruck bestimmt.

Stephan Vary



Eintauchen in eine andere Welt: Bereits in der Lobby erinnern imposante, von der Decke hängende Lichtringe an sich langsam ausbreitende Kreiswellen, die durch Tropfen auf einer Wasseroberfläche entstehen. Dieses poetische Motiv wird in Form eines frei schwebenden Stegs, dessen reflektierende Unterseite aus Tombak-Metall zum skulpturalen Mittelpunkt der Eingangshalle wird, fortgeführt.

Fließende Formen prägen auch den Concierge-Desk und den angrenzenden Wartebereich. Geschwungene smaragdgrüne Sofas verschmelzen mit Terrazzofliesen im gleichen Farnton und wirken wie Inseln, die sanft aus der Wasseroberfläche ragen. Dieses harmonische Raumvokabular zieht sich bis in den Postraum, wo abgerundete Möbel und maßgefertigte Lampen, inspiriert von Vögeln im Flug, Leichtigkeit und Dynamik vermitteln. Im 4. Stock verbindet der Member's Club Wellness, Fitness und gesellschaftliches Miteinander zu einem anspruchsvollen Rückzugsort. Neben einem modernen Fitness- und Yogaraum beherbergt der Club eine Sauna- und Infrarotlandschaft sowie eine elegante Cocktailbar, die sich zu einer großzügigen Veranda mit beheiztem Infinity-Pool öffnet. Raumhohe Glasfronten ermöglichen einen eindrucks-vollen Blick über die vorgelagerte Donaupromenade. Materialien wie Eichenparkett, grüner Marmor und reflektierende Kupferakzente verstärken das harmonisch-entspannte Ambiente.

Eine integrierte Business-Lounge bietet zusätzlich Raum für konzentriertes Arbeiten in ruhiger Atmosphäre. Im 12. Stock eröffnet sich Gästen eine neue, schillernde Stimmungswelt: Die Event Lounge spielt mit kühlen Blau- und Grautönen, die an sanft fließendes Wasser erinnern. Über der freistehenden Bar erzeugt eine Deckenskulptur aus Spiegelstreifen faszinierende Lichtreflexe, die wie Sonnenstrahlen über der Wasseroberfläche tanzen.

Den derzeit exklusivsten Ausblick Wiens bietet die Executive Lounge im 32. Stock. Hier wechselt die Stimmung zu einer warmen, kontemplativen Atmosphäre: Dunkle Eiche, Messingdetails, goldene Spiegeléléments und eigens von Labvert designete Teppiche schaffen den Charakter eines privaten Clubs über den Dächern der Stadt.



Interior Design: Labvert mit A01 architects GmbH
Auftraggeber: Danube Flats GmbH & Co KG
Projektmanagement: S+B Gruppe AG
Ort: Wien, Österreich; **Fertigstellung:** 2025

OUTDOOR



EIN PLATZ AN DER SONNE

FÜR DIE VIELEN SONNTAGE IM NÄCHSTEN JAHR SOLLTE JETZT SCHON VORGESORGT WERDEN. PRODUZENTEN PUNKTEN MIT EINIGEN INNOVATIVEN NEUIGKEITEN, DAMIT GÄSTE SICH WOHLFÜHLEN KÖNNEN.



Kuratiert von: *Daniela de Cillia*

Puristische Leichtigkeit

Mit dem INFINITY Sessel präsentiert ZEBRA Möbel stilvollen Komfort für den Outdoor-Bereich. Der stapelbare Dining Chair überzeugt durch eine puristische Formssprache, einen interessanten Materialmix und eine hochwertige Verarbeitung. Die Kombination aus gebürstetem Edelstahl, Batyline®-Eden-Textilen in shell grey und umlaufender Teakholz-Armlehne verleiht ihm eine kühle Eleganz mit natürlicher Wärme. Der stapelbare INFINITY Outdoor-

Sessel ist ein Statement für Ästhetik und Qualität. Die umlaufende Armlehne aus Teakholz sorgt für eine angenehme Haptik, selbst bei intensiver Sonneneinstrahlung, und bildet einen warmen Kontrast zur kühlen Edelstahlkonstruktion. Ein besonderes Augenmerk verdient der Sitzkomfort: Das hochwertige Batyline®-Eden-Textil in shell grey ist angenehm elastisch, atmungsaktiv und formstabil – es passt sich dem Körper an, ohne nachzugeben.



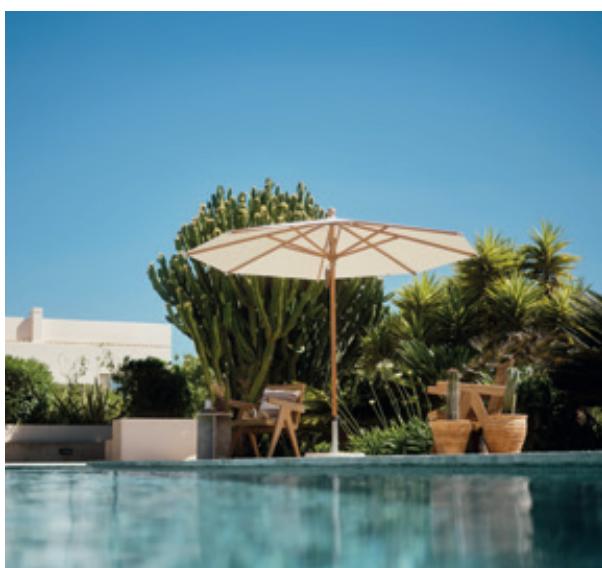
Für höchste Designansprüche

Die Design-Markise Terrea K55 von Warema verbindet runde mit kubischen Stilelementen und etabliert damit eine neue Formensprache im Outdoor Living Segment des Herstellers. Die Kassetten-Markise begeistert durch ihre edle Anmutung und wird höchsten Ansprüchen an die Gestaltung gerecht. Kassetten-Markisen sind bei vielen Kunden beliebt, denn Gelenkarme und Markisentuch sind optimal vor Witterungseinflüssen geschützt. Für besonders stilvollen Sonnenschutz auf Balkon und Terrasse sorgt jetzt das Modell Terrea K55 von Warema. Das edel-schlichte Design integriert sich in eine Vielzahl unterschiedlichster Wohn- und Baustile und eröffnet der Terrea K55 ein weites Einsatzfeld.



Ein Platz zum Verweilen

Südlich von Malmö liegt das Café Märtas in Höllviken. Der Außenbereich des Cafés wurde mit dem String System Outdoor ausgestattet und lädt ein, den skandinavischen Sommer im Freien zu genießen. Die modularen Regalsysteme, auf denen hier vor allem Pflanzen Platz finden, wurden individuell nach den Wünschen und Bedürfnissen des Teams zusammengestellt. In der Outdoor-Ausführung sind die Regalleitern und Regalböden galvanisiert, sodass sie jedem Wetter trotzen. Die Oberfläche verändert sich mit der Zeit und entwickelt eine Patina, die den Regalen zusätzlichen Charakter verleiht. Da das System für den Außenbereich genauso flexibel ist wie das Ursprungsmodell, lässt sich seine Nutzung mit den Jahreszeiten und den jeweiligen Anforderungen immer wieder neu adaptieren.



Charmante Holzoptik

Wer für sein Ambiente einen Sonnenschirm in Holzanziehung wünscht, auf die Pflege des Holzes aber verzichten möchte, bekommt mit dem neuen PIAZZA® genau das Passende für seine Terrasse, den Poolbereich oder den lauschigen Gartenplatz. Mast und Streben des neuen Schattenspenders sind aus langlebigem, pflegeleichtem Aluminium. Schieber und Krone bestehen aus solidem Kunststoff. Der Schirm besitzt die Vorteile eines Alu-Schirms, besticht jedoch durch seinen echten Holzlook mit 3D-Holzstruktur.

DESIGNAUSSICHTEN 2026

~

IM INTERIOR DESIGN GEHT
DER BLICK ZURÜCK – NICHT
AUS NOSTALGIE, SONDERN
AUS EINEM GESTALTERISCHEN
FEINSINN FÜR PROPORTION,
HANDWERK UND MATERIALITÄT.



Kuratiert von: Daniela de Cillia



Copyrights © Audi Copenhagen; Heiting Objets; tikamoon; Mustard Made; Bermz La Mansion



Die Ästhetik vergangener Epochen – etwa die kunsthandwerkliche Integrität der Arts & Crafts Bewegung oder die opulente Formensprache des Art Deco – dient dabei nicht nur als Referenz, sondern ist bewusster Ausdruck einer Geisteshaltung: Weg von kurzlebigen Trends, hin zu Objekten mit Charakter. Flohmärkte, Auktionshäuser und Archive gelten als neue Inspirationsquellen, nicht nur für Sammler:innen, sondern zunehmend auch für viele Brands, die auf diese gestalterische Substanz reagieren. Ihre Kollektionen lesen sich wie ein Gespräch zwischen Epochen, das an Klassiker erinnert, ohne sie zu kopieren.

Art Deco revisited

Bezeichnend für Art Deco ist das Spiel von Glanz und Struktur: klare Linien, luxuriöse Materialien und geometrische Perfektion. Die Formensprache dieser Epoche verdankt ihren starken Wiedererkennungswert den verchromten Oberflächen, satiniertem Glas, Wurzelholz im Zusammenspiel mit monumentalen, geometrischen Formen. Die aktuelle Rückkehr dieses Stils ist kein Zufall:



In unsicheren Zeiten wächst das Bedürfnis nach Eleganz mit Substanz und Größe. Sichtbar wird das in Samtbezügen mit sanftem Glanz, monochromen Flächen, hochglänzenden Furnierern und skulpturalen Formen wie bei Leuchten, Beistelltischen oder Sesseln – allesamt Stücke, die den Raum strukturieren und zugleich eine gewisse Grandezza verströmen.

Modern Romance

Parallel dazu erlebt auch das Ornamentale und Romantische ein Comeback. Die Wurzeln reichen zurück in die Arts & Crafts Bewegung, deren Maxime lautete: Kunst ins Alltagsleben. Florale Motive im Stil von William Morris oder 1970er-Jahre-Mustern bringen erzählerische Wärme ins Zuhause. Die textile Opulenz greift nicht nur die Arts & Crafts Bewegung auf, sondern verknüpft sie mit der aktuellen Sehnsucht nach Geborgenheit. „Cottage Core“ wird dabei zur ästhetischen Haltung: ländlich inspiriert, aber bewusst künstlerisch inszeniert, charmant, aber nicht naiv. Ein Gegengewicht zur digitalen Kälte – und ein Plädoyer für dekorative Kunst.

GESCHMÄCKER der Zukunft



WAS WIR ESSEN, VERÄNDERT SICH IMMER WIEDER. DIE ENTWICKLUNG WIRD ANGETRIEBEN DURCH TECHNOLOGIE, ACHTSAMKEIT IM HINBLICK AUF GESUNDHEIT, KLIMA UND UMWELT SOWIE DEN WUNSCH NACH NEUEN GENUSSWELTEN. ANBEI EINIGE DER FOOD-TRENDS FÜR DAS JAHR 2026.

Die Veggie- und Vegan-Revolution

Versteckte sich früher die pflanzenbasierte Küche hinter Imitaten, schreitet die kulinarische Emanzipation weiter voran. Es entstehen eigenständige kreative Gerichte mit unverwechselbarem Charakter. Hier vermisst man nicht mehr Fleisch und Fisch. Ambitionierte Köche setzen auf das, was Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse von Natur aus mitbringen - den puren Geschmack. Und der bleibt am besten erhalten, wenn die Produkte direkt vom Feld auf dem Teller landen („From Farm to Table“). Daher liegen regionale und saisonale Zutaten voll im Trend.



Convenience neu gedacht

Gastronomiebetriebe suchen ständig nach praxisnahen Lösungen, um aktuelle Herausforderungen erfolgreich zu bewältigen. Deshalb rücken hochwertige Convenience-Produkte zunehmend in den Mittelpunkt – vor allem dann, wenn sie ganz im Sinne des Newstalgia-Trends wie klassische Hausmannskost schmecken, wie handgemacht aussehen und mit einem modernen Twist zeitgemäß inszeniert werden.

Moderne Convenience-Produkte bieten eine exzellente Ausgangsbasis, die sich flexibel verfeinern und kreativen Konzepten anpassen lässt. Der Vorteil für Gastronomen liegt auf der Hand: Sie bieten eine gleichbleibende Qualität, reduzieren den Arbeitsaufwand in der Küche, und die exakte Portionierung hilft, Food Waste zu vermeiden. Auch ungelerntes Personal kann Convenience-Produkte zubereiten, ohne dass der Gast Abstriche beim Geschmack machen müsste.

Snack-Sharing

Das Phänomen „Snacking“ ist längst kein kurzlebiger Food-Trend mehr, sondern ein etablierter Ernährungstrend, der wiederum andere Entwicklungen nachhaltig beeinflusst. Viele Konsumenten bevorzugen heute mehrere kleine Gerichte statt einer großen Hauptmahlzeit.

Dabei punkten Snacking-Gerichte mit zwei besonderen Eigenschaften: Sie sind vielseitig und man kann sie gut miteinander teilen. Durch ihren geselligen und ungezwungenen Charakter unterstützen sie eine entspannte, gemeinschaftliche Esskultur. Das zugrundeliegende Sharing-Prinzip bietet auch für Gastronomen klare Vorteile: Sie können das Pricing smarter gestalten, da der Verkaufspreis pro Speise aufgrund meist kleinerer Portionen und Wareneinsätze geringer sein kann und sich der Gast in der Regel für gleich mehrere Gerichte entscheidet - und am Ende einen höheren Durchschnittsbon umsetzt.



Functional Food

Bei Functional Food und Drinks geht es um mehr als ums bloße Sättigen oder das Durstlöschen. Sie liefern Zusatznutzen in den Bereichen Schönheit, Gesundheit und Fitness. Es verwundert daher niemanden, dass Functional Food inzwischen auch den (Gastro-) Alltag erobert. Lebensmittel mit dem gewissen Extra sind zum Beispiel Kollagen-Kaffee, Protein-Wasser oder ein Ashwagandha-Smoothie. Letzterer setzt auf Adaptogene, also pflanzliche Stoffe. Diese Produkte versprechen die Konzentration zu fördern, das Immunsystem zu verbessern oder sollen helfen, schneller in den Schlaf zu finden. Functional Food kommt dem Konsumtrend Soft Health sehr entgegen, der vor allem junge, urbane und gesundheitsbewusste Konsumenten anspricht.

Fazit: In der Gastronomie sind deutliche Veränderungen spürbar. Es geht längst nicht mehr nur ausschließlich um einzelne Produkte, sondern eher um Produktgruppen und damit um Konzepte.



HOTELMARKT

2026

Die alpine Ferienhotellerie befindet sich 2026 in einer Phase tiefgreifender Veränderung. Während die Immobilienwerte in vielen Destinationen weiter steigen, geraten die operativen Margen unter zunehmenden Druck. Lesen Sie, wieviel ein Zimmer in den Alpen wirklich wert ist.

Der aktuelle Marktwertreport 2026 der Prodinger Tourismusberatung zeigt, welche Regionen beim Marktwert pro Hotelzimmer vorne liegen – und wie Zinsen, Kostenstruktur und touristische Entwicklung die Bewertung prägen.

Zinsen geben Entlastung

Hotels gehören zu den kapitalintensivsten Betrieben der Wirtschaft: Gebäude, Grundstücke und Einrichtung binden große Vermögenswerte, die sich erst beim Verkauf realisieren lassen. Diese stillen Reserven stärken zwar die Bilanz, schaffen aber kaum Liquidität für dringend notwendige Investitionen. Gleichzeitig steigen zentrale Kostenfaktoren. Personal, Energie und Baukosten bleiben hoch, während der Wettbewerb intensiver wird. Dadurch sinken die Eigenkapitalrenditen, obwohl die Immobilienwerte weiter steigen.

Eine wichtige Entlastung kommt aktuell von der Zinsseite: Der 3-Monats-Euribor ist seit 2024 um 1,9 Prozentpunkte gefallen. Finanzierungen werden günstiger, Investitionen wieder realistischer. Der Transaktionsmarkt zeigt erste Belebungszeichen – getrieben durch bankenbegleitete Verkäufe und die Rückkehr institutioneller Investoren.



Copyrights © Florian Lechner

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

Stabile Nachfrage und hohe Werthaltigkeit

Die Nachfrage nach Hotelimmobilien steigt sowohl national als auch international. Die alpine Ferienhotellerie profitiert von stabilen Nächtigungszahlen, hoher Werthaltigkeit und ihrer Funktion als inflationsschützter Sachwert. Immer mehr institutionelle Anleger, Hotelgruppen sowie private Investoren richten ihre Aufmerksamkeit erneut auf dieses Segment. Besonders in Familienbetrieben führt die

laufende Übergabewelle – kombiniert mit steuerlichen Rahmenbedingungen und erheblichem Investitionsdruck – zu einer zunehmenden Zahl von Transaktionen. Der Marktwertreport bewertet die 4-Sterne-Ferienhotellerie inklusive Grund und Einrichtung, ohne Investitionsstau, bei durchschnittlich 60 bis 70 Zimmern Betriebsgröße.

MARKTWERT PRO ZIMMER NACH DESTINATIONEN

REGION	BASISTRANSAKTIONS- RICHTWERT(NETTO)PRO EINHEIT ^{4*}
Achensee	224.700 €
Erste Ferienregion im Zillertal	207.800 €
Gasteinertal	179.750 €
Hochkönig	191.650 €
Kitzbühel Tourismus	323.350 €
Kitzbüheler Alpen-Brixental	202.250 €
Kitzbüheler Alpen-St. Johann	221.000 €
Lech-Zürs / Warth-Schröcken	321.350 €
Mayrhofen-Hippach	218.550 €
Montafon	187.400 €
Obertauern	288.800 €
Ötztal Tourismus	233.650 €
Paznaun-Ischgl	240.350 €
Pitztal	178.600 €
Saalbach Hinterglemm	209.075 €
Schladming-Dachstein	203.850 €
Seefeld	234.650 €
Serfaus-Fiss-Ladis	323.400 €
St. Anton am Arlberg	244.600 €
Stubai Tirol	222.100 €
Tiroler Zugspitz Arena	190.700 €
Turracher Höhe	155.300 €
Tux-Finkenberg	208.815 €
Wilder Kaiser	276.750 €
Zell am See-Kaprun	192.000 €

Strukturelle und wirtschaftliche Einflussfaktoren

Diese führenden Regionen profitieren von hoher internationaler Bekanntheit, überdurchschnittlichen Bettenauslastungen, gut ausgebauter Infrastruktur und einer klaren Premiumpositionierung. Günstigere Regionen zeigen dagegen stärkere saisonale Schwankungen, geringere Kaufkraft im Gästemix oder niedrigere Zimmerpreise. Während die Immobilienwerte in vielen alpinen Regionen stabil oder steigend sind, bleibt die operative Ertragslage vieler Hotels anspruchsvoll. Steigende Personalkosten, höhere Betriebsausgaben und der anhaltend intensive Wettbewerb belasten die Profitabilität. Gleichzeitig steigt der Druck, in Modernisierung, Energieeffizienz und Digitalisierung zu investieren. Damit vergrößert sich die Distanz zwischen dem Wert der Immobilie und der Ertragskraft des laufenden Betriebs. Hotelimmobilien gewinnen an Wert, doch die operative Leistungsfähigkeit kann mit dieser Entwicklung nicht immer Schritt halten.

Wertentwicklung bleibt attraktiv

Trotz der herausfordernden betrieblichen Rahmenbedingungen bleibt die alpine Ferienhotellerie aus Investorensicht eine attraktive Assetklasse. Besonders Premiumdestinationen profitieren von stabiler Nachfrage, starken Markenräumen und einem nachhaltig positiven touristischen Umfeld. Die Kombination aus hoher Werthaltigkeit und langfristiger Nachfrageentwicklung stärkt die Position der Hotellerie im Vergleich zu anderen Anlageformen. Für Betreiberinnen und Betreiber wird die Balance zwischen Investitionsbedarf, Finanzierung und operativer Rentabilität anspruchvoller. Dennoch schaffen das sinkende Zinsniveau und die stabile touristische Entwicklung eine verlässliche Grundlage für die kommenden Jahre. Die Branche blickt daher trotz aller strukturellen Herausforderungen auf ein Umfeld, das sowohl betriebliche Weiterentwicklung als auch langfristige Wertstabilität ermöglicht.

FOOD & BEVERAGE

GENUSS KULTUR



Harissa-Feuriger
Couscous-Salat

IDEENREICH, MIT VIEL PHANTASIE, VOR ALLEM ABER
MIT EINEM HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH AUS KÜCHE
UND KELLER - SO KANN MAN GÄSTE BEGEISTERN.

FRISCH, FUNKTIONAL UND DESIGNSTARK

DAS ERSTE KALTGETRÄNK AM MORGEN IST
MEHR ALS EIN DURSTLÖSCHER: ES SETZT
EINEN AKZENT IM FRÜHSTÜCKSERLEBNIS.



Copyrights © Grapos

Mit der Produktlinie GrapiSan und den passenden Ausschanklösungen bietet Grapos ein Konzept, das speziell für Hotellerie, Wellnessbereiche, Büro-Pantries und Seminarhotels entwickelt wurde. Der Anspruch bei diesem attraktiven Angebot für moderne Hotels sind der erfrischende Geschmack, die funktionalen Mehrwerte und ein hochwertiges Gästeflair. GrapiSan steht für bewussten Genuss. Zur Auswahl stehen neun fruchtige Sorten. Ergänzend bietet das System gekühltes, mineralisiertes Wasser – still oder sprudelnd. Wertvolle Vitamine wie C, B1, B3, B5, B6, H, A und E unterstützen einen vitalen Start in den Tag – und das zuckerfrei, vitaminreich und kalorienarm. Für den Ausschank stehen mehrere Gerätevarianten zur Verfügung. Die Schankomat-GrapiSan Oberthekegeräte sind kompakt,

elegant und ideal für kleine Buffets, Küchen oder Bürobereiche. Dank der integrierten Selbstreinigungsfunktion garantieren sie maximale Hygiene bei minimalem Personalaufwand. Ein besonderes Highlight ist der Schankomat Breakfast-Tower/Touch. Die Kombination aus Holz,

Edelstahl und einem intuitiven Touchscreen fügt sich stilvoll in jede Buffetlandschaft ein. Bis zu vier gekühlte Frühstücksgetränke, stilles oder sprudelndes Wasser sowie Heißwasser

(mit Kindersicherung) stehen per Fingertipp bereit. Damit ersetzt ein einziges Gerät mehrere Einzelstationen – effizient, platzsparend und designorientiert. Als Alternative bietet der Premium Buffet-Dispenser eine formschöne Lösung für zwei GrapiSan-Produkte und Wasser. Der Innenraum nimmt zwei 10-kg-Bag-in-Boxen auf, die perfekt gekühlt und hygienisch ausgeschenkt werden. Auch hier sorgt die automatische Reinigung für höchste Betriebssicherheit.

Design trifft Funktion

Alle Systeme folgen einer klaren Designlinie: zurückhaltend, modern und wertig. Gleichzeitig sind sie auf Dauerbetrieb ausgelegt – energieeffizient, zuverlässig und äußerst einfach zu bedienen. Ob fest installiert oder mobil einsetzbar: GrapiSan bringt Innovation, Ästhetik und Genuss in Einklang und macht jedes Frühstücksbuffet zu einem stilvollen Erlebnis für gesundheitsbewusste Gäste. Alle GrapiSan-Systeme folgen der Grapos-Nachhaltigkeitsphilosophie: weniger Transportvolumen, weniger Verpackungsmaterial, weniger Energieverbrauch. Die Konzentrate in Bag-in-Box-Technologie reduzieren CO₂-Emissionen erheblich, die Geräte arbeiten energieeffizient und sind auf langlebigen Betrieb ausgelegt. So entsteht ein Getränkekonzep, das Genuss, Design und Umweltbewusstsein vereint.



Weitere Informationen und Ausschankgeräte finden Sie unter www.grapos.com

NESPRESSO PROFESSIONAL *begeistert*



Der Kaffee wurde frisch gebrüht zusammen mit den restlichen Zutaten in den Teig für den Kaiserschmarren eingearbeitet. Das Resultat war sensationell – die Aromen von geröstetem Getreide von Colombia Organic haben beim Rezept für ein unvergessliches Genusserlebnis gesorgt.

Alexander Priester, Commercial Director
B2B bei Nespresso Österreich.

Copyrights © Felix R. Braune; Moritz Scheibenbrelf



NESPRESSO PROFESSIONAL WAR AUCH HEUER
AUF DER GAST 2025 VERTRETER UND PRÄSENTIERTE KAFFEE-NEUHEITEN
SOWIE KREATIVE KAFFEEKREATIONEN.

Nespresso Professional präsentierte sich auf der GAST 2025 von seiner besten Seite: Das Next GASTRO Side Event und ausgefallene Kaffeekreationen faszinierten die Besucher:innen. So unterstrich der Kaffeespezialist mit innovativen Produktneuheiten und kreativen Kaffeerezepten erneut seine Position als Vorreiter in der Branche.

Dessertkreationen und Kaffeecocktails

Ein Highlight der Messe waren die Kaffeerezepte von Michael Ilsanker, dem Coffee Ambassador von Nespresso Österreich: Der Liquid Tiramisu und der Pumpkin Spice Matcha Latte beeindruckten die Besucher:innen. Auch der Klassiker Nespresso Martini feierte ein erfolgreiches Comeback und begeisterte wie gewohnt. Auf der Bühne von Lohberger kreierten Dominik Süß und Michael Ilsanker gemeinsam einen Kaiserschmarrn der besonderen Art – und zwar mit der Kaffeevarietät Colombia. Zusätzlich zum innovativen Kaiserschmarrn rundeten ein aromatischer Zwetschkenröster, eine Nocke von feinem Kaffeeis und ein Colombia als Espresso das Geschmackserlebnis ab.

Der Klassiker in Gold

Der bei den Österreicher:innen bereits seit Jahren beliebte Kaffee Volluto ist ab Anfang 2026 auch für Nespresso Professional verfügbar. Im Rahmen des Next GASTRO Side Events feierte der neue Volluto für das Professional System seine Premiere. So war die Kaffeevarietät als innovativer Nespresso Martini mit einer Rauchkugel als Dekoration ein wahrer Hingucker. Volluto überzeugte mit seinem leichten, facettenreichen Geschmack, bei dem fruchtige Noten mit süßen, an Gebäck erinnernde Noten harmonieren.

Maschineninnovationen

Nespresso überzeugte zudem mit Innovationskraft – die neue Giorno Mini wurde speziell für den Einsatz im Hotelzimmer entwickelt und überzeugt durch vier Tassengrößen, hochwertiges Design sowie eine Heißwasserfunktion. Ergänzt wird das Angebot durch die Momento Black Series:

Diese Maschine beeindruckt mit einer erhöhten Zubereitungsgeschwindigkeit und lässt sich ideal mit dem innovativen Milchschaumer Steamer Pro kombinieren. Der Steamer Pro ermöglicht mit drei individuell einstellbaren Temperaturstufen und einem großzügigen Wassertank die Zubereitung von Milchschaum in Barista-Qualität.



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

WIBERG

FINE DINING
FÜR DIE
Festtage



ZUM JAHRESWECHSEL DARF ES WIBERG EXQUISITE SEIN

Zum Jahresende freuen sich viele Gäste auf festliche Restaurantbesuche und edle Gerichte, die den krönenden Abschluss des Jahres bilden. Ob vertraut saisonale Nuancen wie Orange, Zimt und Vanille für einzigartige Genussmomente sorgen oder ob es edel-exotisch wird, liegt dabei ganz in der Hand kreativer Profis. Das breite Sortiment von WIBERG Exquisite liefert immer die richtigen Produkte. Mit Familie und Freunden essen zu gehen, ist für viele das Highlight des Jahres. Denn es ist die Zeit, um im gemeinsamen Lieblingsrestaurant zu feiern oder Neues auszuprobieren und einzigartige Duft- und Geschmackserlebnisse zu genießen.

Glänzendes Weihnachtsfest mit Golden BBQ

Ein unverzichtbarer Fixstarter für viele Küchen-Profis ist dabei Exquisite Golden BBQ. Diese ausgewogene Würzmischung mit geräuchertem Rohrohrzucker und einem Hauch von Vanille krönt edle Kreationen mit dem gewissen Etwas und ist ein wahres geschmackliches Geschenk. So lässt sie sich zum Beispiel für Schweine-medallons mit Crostini, Anti-Pasti Gemüse und Golden BBQ Butter einsetzen. Die dezente Rauch- und Vanillenote entfaltet sich sowohl

direkt am Schweinefilet als auch in der veredelten Butter. Auch glasierten Shortribs vom Alpenrind mit Kirsch-Teriyaki, Cashewnüssen und Stangensellerie verleiht eine Prise Exquisite Golden BBQ dem Fleisch am Ende den perfekten Schliff.

Blumen für die Festtage

Für herzhafte und süße Speisen gleichermaßen geeignet sind zum Beispiel die zarten und samtigen Rosenblütenblätter aus der Exquisite Linie in Bioqualität. Diese machen aus Lamm mit Trüffelkartoffeln und Rosenblütenbutter genauso ein unvergleichliches Geschmackserlebnis wie aus dem Milchreis „Surprise“, der mit weißer Schokolade & Knusperreis mit Rosenblütenzucker wohl jeden Gast zu einem Dessert verführt. Damit die optische Schönheit und der umwerfende Duft erhalten bleiben, werden die feinen Rosenblütenblätter von einem kleinen Familienbetrieb in Südtirol in liebevoller Handarbeit angebaut und geerntet. Mit WIBERG sind kreativen und festlichen - Kreationen keine Grenzen gesetzt.



Diese und weitere Ideen finden sich auf wiberg.eu und sämtliche Produkte auf shop.novataste.com



Copyright © SHIKI Omaakase/Irina Thathammer

SHIKI OMAKASE



MIT DER ERÖFFNUNG DES SHIKI OMAKASE ERWEITERT JOJI HATTORI SEIN
VIELFACH AUSGEZEICHNETES SHIKI UNIVERSUM UM EINE WEITERE FACETTE.

Hinter der exklusiven SHIKI Boutique | Sakethek, die erst kürzlich eröffnet wurde, verbirgt sich ein intimer Raum, der ein völlig neues Kapitel japanischer Esskultur in Wien aufschlägt. Mit nur acht Sitzplätzen entfaltet sich hier die Kunst des Omakase in ihrer reinsten Form an einem Ort, an dem Vertrauen, Präzision und Hingabe die Bühne bestimmen. Omakase bedeutet wörtlich „Ich überlasse es dir“. Es ist eine kulinarische Haltung,

die in den Sushi Bars Tokios entstand, wo Gäste ihre Wahl bewusst in die Hände des Meisters legten. Der Koch entscheidet, welche Zutaten in welcher Abfolge gereicht werden - getragen von Intuition, den besten Zutaten des Tages und der Inspiration des Augenblicks. So entstand eine Tradition, die weit mehr ist als ein Menü: ein kulinarischer Dialog, der sich ausschließlich im Hier und Jetzt entfaltet.

Puristische Extraklasse

Mit dem SHIKI Omakase etabliert Joji Hattori diese Tradition in Wien als neues Aushängeschild für à la minute' Sushi Kultur. Jeder Schnitt, jede Komposition entsteht unmittelbar vor den Augen der Gäste frisch, puristisch und unverfälscht. Möglich wird dies durch die besondere Intimität: Nur maximal acht Gäste nehmen Platz, zwei Köche widmen sich ausschließlich ihnen. Damit sich dieses Erlebnis in seiner Perfektion entfalten kann, ist es essenziell, dass alle Gäste gleichzeitig beginnen - nicht nur für den harmonischen Ablauf der Küche, sondern auch, weil der perfekte Sushireis lauwarm serviert wird: in Japan spricht man von „Hitohadano shari“, also vom Sushireis mit der „Temperatur der Haut“, erreicht allein durch natürliche Abkühlung nach der Zubereitung.

Die Inszenierung des Besonderen

Die Exklusivität dieses Erlebnisses zeigt sich nicht allein in der Intimität von nur acht Plätzen, sondern auch in der klaren Fokussierung. Wer hier Platz nimmt, tritt in einen Raum, der sich kompromisslos der Authentizität verschreibt: Es gibt keine individuellen Anpassungen, nur Fleisch kann durch Fisch ersetzt werden. Diese Reduktion schafft Raum für das Wesentliche: Authentizität, handwerkliche Präzision, und ein Menü, das Vertrauen zu seiner Essenz erhebt. Abends erwartet die Gäste ein klassisches Arrangement oder eine erweiterte Luxus Variante, die mit edlen Produkten wie Störkaviar und A5 Wagyu aus Japan verfeinert wird. Samstags zu Mittag wird ein Auszug aus dem großen Menü (klassisch oder Luxus Variante) serviert. Die Gäste haben die Möglichkeit, aus einer sorgfältig kuratierten Weinkarte zu wählen oder die Vielfalt erlesener Sake zu entdecken. Das SHIKI Omakase bietet hierbei eine der größten Sake Karten in Europa mit insgesamt über 60 Positionen, die ausschließlich flaschenweise angeboten werden. Mit SHIKI Omakase eröffnet Joji Hattori einen Raum, der Authentizität, Präzision und Raffinesse vereint: ein Erlebnis, das über das Kulinarische hinausgeht und die Essenz Japans mitten in Wien spürbar macht. Das Haupthaus des SHIKI mit seiner Brasserie, Bar und dem Fine Dining-Bereich bleibt selbstverständlich bestehen und wird auch künftig unverändert fortgeführt.



Community MEETS CULTURE

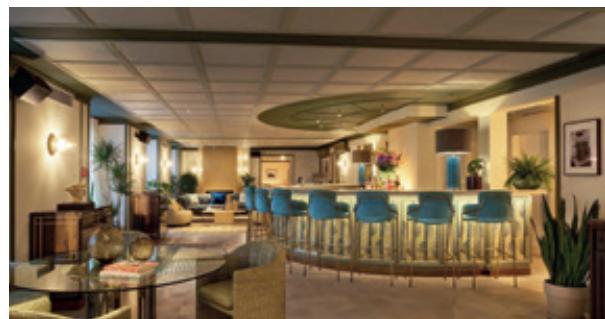


THE COVER VIENNA – EIN EXKLUSIVER PRIVATE MEMBERS' CLUB IM HERZEN DES 7. BEZIRKS ERÖFFNETE.

Als kreativer Hotspot und kultureller Treffpunkt vereint der Club Kreativität, Wellbeing und inspirierende Begegnungen in einem Ambiente, das gleichermaßen stilvoll wie auch persönlich ist. „Wir haben Wien ganz bewusst als Standort für einen weiteren The Cover Club gewählt. Die Stadt vereint auf einzigartige Weise Tradition und moderne Kreativität, genau das passt perfekt zu unserer Vision. Hier pulsiert das Leben zwischen Kunst, Kultur und Gastronomie, und genau diese Energie möchten wir mit The Cover aufgreifen und für unsere Mitglieder erlebbar machen,“ so Myriel Walter, VP Brand & Membership, Sircle Collection.

Ein Konzept, drei Säulen

Ein modern ausgestatteter Fitnessbereich, abwechslungsreiche Workshops und Angebote rund um Gesundheit und Mindfulness schaffen Raum für Balance, Regeneration und neue Kraft. Multifunktionale Räume fördern Austausch, Unternehmertum und Kreativität. Ein kuratiertes Programm aus Ausstellungen, Panel-Talks, Musik-Sessions und kulinarischen Abenden macht The Cover Vienna zu einem Ort, an dem die Wiener Szene auf eine internationale Community trifft.



Copyrights © Oliver Jszca

Raum für mehr

Auf über 1.000 m² entfaltet sich ein vielseitiges Setting: eine einladende Bar mit Social Space, ein privates Separee, eine großzügige Terrasse über den Dächern des 7. Bezirks und wandelbare Arbeitsbereiche, die sich zu Eventlocations umgestalten lassen. Ergänzt wird das Angebot durch Konferenzräume und ein hauseigenes Kino. Das Interior verbindet Vintage-Highlights mit zeitgenössischem Design und schafft so eine warme, charakterstarke Atmosphäre, die von vielen feinen Details lebt. Eine kuratierte Kunstsammlung verleiht dem Club zusätzlich eine unverwechselbare visuelle Identität. Tagsüber genießen Mitglieder ein Club Menu; abends werden ausgewählte Gerichte des im Haus ansässigen Restaurants, Seven North serviert. Mit The Cover Vienna knüpft die Sircle Collection an den Erfolg von The Cover Barcelona an – weitere Standorte in London und Amsterdam folgen in Kürze. Mitglieder profitieren dabei nicht nur vom Club in Wien, sondern auch von exklusiven Vorteilen in allen Hotels und Restaurants der Gruppe in Europa.

Mehr Infos unter www.thecover.com

Die ÖTZTALER STUBE

Copyrights © Rudi Wyhital



Das Gourmetrestaurant und zugleich Herzstück des Fünf-Sterne-Hotels darf sich nach einer Renovierung über ein neues, modernes Design freuen, ohne seinen traditionsreichen Charakter zu verlieren. Unter der Leitung von Spitzenkoch Stefan Speiser und einem Team aus Souschefin Julia Gutenbrunner und Restaurantleiter Marcel Altmann setzt das kürzlich mit der vierten Haube ausgezeichnete Sterne-Restaurant weiterhin Maßstäbe für visionäre alpine Kochkunst im Ötztal. Seit 1969 ist die Öztaler Stube im Das Central Schauplatz außergewöhnlicher Momente – ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und besondere Begegnungen seit jeher zuhause sind.

Gezielt gesetzte Kontraste

Die markanten Zirbenholz-Elemente bleiben erhalten, während dunkle Akzente und klare Glasflächen gezielt Kontraste setzen. Freistehende Tische mit komfortablen Stühlen ersetzen die frühere umlaufende Sitzbank und lenken den Blick auf das neue Zentrum des Raums: einen ovalen Tisch unter einer goldenen Leuchte. Dezente Lodenstoffe werten den Raum nicht nur optisch auf, sondern wirken sich

**MIT EINER GELUNGENEN KOMBINATION
AUS TRADITION UND MODERNER ELEGANZ
STARTET DIE ÖTZTALER STUBE IM „DAS
CENTRAL“ IN SÖLDEN IN EINE NEUE ÄRA.**

auch positiv auf die Raumakustik aus. Nur die Eckbank am Familientisch bleibt, ebenfalls modern interpretiert, erhalten – als emotionaler Anker und Symbol der traditionsreichen Hausgeschichte. Als einziges Sterne-Restaurant Söldens und seit Neuestem mit vier Hauben ausgezeichnet, verbindet die Öztaler Stube seit über fünf Jahrzehnten alpine Wurzeln mit visionärer Kochkunst. Dazu kommt eine legendäre Weinkompetenz, die sich im 30.000 Flaschen beherbergenden Weinkeller und etablierten Wein-Events widerspiegelt. Unter der Leitung von Stefan Speiser, einem der renommieritesten Köche Österreichs, verschmelzen regionale saisonale Zutaten mit internationalen Einflüssen sowie innovativen Zubereitungsmethoden zu Gerichten, die von der Geschichte des Hauses erzählen und von der Leidenschaft, immer wieder nach den Sternen zu greifen.

Ho Ho Ho

ELEGANZ AM TISCH



Kuratiert von: Daniela de Cilia

DER FESTLICH GEDECKTE TISCH LÄSST
ZU DEN FEIERTAGEN ZUSÄTZLICH
FESTTAGSSTIMMUNG AUFKOMMEN.

Copyrights © Gmundner, Leonardo, Zwiesel

Grau verleiht Wohnräumen Ruhe und eine dezente Modernität. Die Farbe verbindet Kontraste, schafft Ausgewogenheit und lässt Materialien in feinem Licht erscheinen. Als aktueller Ton steht sie für Stilbewusstsein und eine klare, unaufdringliche Wohnästhetik. Leonardo zeigt, wie sich die Nuancen zwischen Anthrazit und Steingrau in Glas und Keramik gezielt in Szene setzen lassen. Die handgefertigten Vasen und Schalen der Serie

Milano zeigen, wie subtil Grau Atmosphäre schaffen kann. Das durchgefärbte Glas und die weichen Konturen verleihen ihnen eine elegante Präsenz, ohne dominant zu wirken. Ob auf Sideboards oder Esstischen – Milano setzt klare Linien in Szene und harmoniert zugleich mit natürlichen Wohnkonzepten aus Holz und Textilien. Jedes Stück ist ein Unikat und setzt einen dezenten, hochwertigen Akzent im Raum.



Inspirationen im neuen Webshop

Ein gedeckter Tisch, Kerzenlicht und Keramik, die Geschichten erzählt. Weihnachten lebt von solchen Momenten, besonders wenn jedes Stück spürbar von Hand gefertigt ist. In Gmunden am Traunsee entsteht seit Jahrhunderten Keramik, die aus handwerklicher Erfahrung und Sinn für Form entsteht. Wer noch Inspiration für die weihnachtliche Tafel oder besondere Weihnachtsgeschenke sucht, wird bei Gmundner Keramik fündig. Pünktlich zur festlichen Saison wurde der Webshop neu gestaltet: übersichtlicher, moderner und noch einfacher zu durchstöbern.

Außergewöhnliche Glaswaren

Seit mehr als 150 Jahren fertigt Zwiesel Fortessa außergewöhnliche Glaswaren von höchster Qualität, deren besonderer Klang auf den unterschiedlichsten Anlässen rund um die Welt ertönt. Bis zu 60 Millionen Gläser verlassen das Unternehmen jährlich, um außergewöhnliche Erlebnisse des Genusses und der Gemeinschaft zu kreieren. Im Premium-Segment der Glasbranche ist die Kombination aus eigener Glasmanufaktur – eine der größten und besten weltweit – und der größten maschinellen Produktion am Standort Deutschland einzigartig.

Glas mit Bewegung

Struktur ist das zentrale Designelement der aktuellen Glas-Kollektion von LEONARDO. Die Stücke stellen das traditionelle Handwerk der Glasveredelung in den Fokus und bieten eine einzigartige Verbindung von visueller Ästhetik und haptischem Erlebnis. Jedes Glas erzeugt ein angenehmes Spiel von Licht und Schatten. Die Becher der Serie SOLE begeistern mit einem außergewöhnlichen Wellendesign, das an die sanfte Bewegung des Wassers erinnert. Hergestellt aus hitzebeständigem Borosilikatglas sind diese Gläser wahre Multitalente für den Alltag.



DAS BESTE zum Feste

—

BESONDERE ANLÄSSE VERLANGEN
AUCH NACH BESONDEREN GETRÄNKEN.
ZU WEIHNACHTEN UND ZUM
JAHRESWECHSEL SIND GÄSTE BEREIT,
ANGESTAMMTE TRINKPFADE ZU
VERLASSEN UND SICH
AUSSERGEWÖHNLICHES ZU GÖNNEN.

* Kuratiert von: Daniela de Cilia



Das perfekte Geschenk für den Gaumen

Der Klassiker aus der nördlichsten Whisky-Destillerie Schottlands überzeugt mit sanfter Rauchigkeit, fruchtigen Noten und einem ausgewogenen, langen Finish – gereift in ausgewählten Sherryfässern aus amerikanischer und europäischer Eiche. Mit seinem neuen, reduzierten Design wird Highland Park 12 Years zum eleganten Highlight unter dem Weihnachtsbaum: klare Glasform, natürliche Whiskyfarbe im Fokus und hochwertige Details, die die wilde Schönheit der Orkneys widerspiegeln. Nachhaltig verpackt in einer zu 100% recycelbaren, FSC-zertifizierten Umverpackung – für Genuss mit gutem Gewissen. Ein Whisky, der festliche Momente noch besonderer macht.





Nach zehn Jahren Reifung zurück

Nach einer längeren (Reife-)Pause kehrt der Diplomático Single Vintage 2013 zurück – ein Ultra-Premium-Rum, der nur in außergewöhnlichen Jahren entsteht und weltweit streng limitiert ist. Der rare Jahrgangs-Rum kombiniert sorgfältig ausgewählte Destillate und erhält eine unvergleichliche Tiefe und Eleganz. Ab sofort ist der Single Vintage 2013 erneut in Österreich im Liquidspirits Online-Shop sowie bei ausgewählten Fachhändlern erhältlich.

Besondere Lagen

Weinberge, die beinahe im gesamten Burgund verstreut sind, werden exklusiv von der Familie d’Ardhuy bewirtschaftet. Die sieben Töchter der Gründer Eliane und Gabriel d’Ardhuy verwalten diese 125 Parzellen, die sich von Puligny Montrachet im Süden bis nach Gevrey-Chambertin im Norden erstrecken, darunter viele in Premier Crus (Les Regnardes, Les Pougets, Les Clos de Roi, Corton-Charlemagne, Clos Vougeot und eine winzige Parzelle im Bâtard-Montrachet). Die Appellation Ladoix genießt besondere Aufmerksamkeit, da sich hier der Stammsitz der Familie und die Monopol Lage „Clos des Langres“ befinden. Seit 2012 ist das Weingut biologisch zertifiziert, 2023 ist der endgültige Umstieg auf biodynamisch vollzogen. Der elegante Pinot Noir DOMAINE D’ARDHUY Le Clos des Langres Monopole rouge 2022 fungiert nicht nur als Solist, sondern begleitet auch bestens ein Entrecôte, Chateaubriand oder Bœuf Bourguignon.



Aromatische Intensität

Dieser VSOP stammt ausschließlich aus dem 240 Hektar großen Weingut im Herzen des Premier Cru de Cognac und profitiert von dem jahrhundertealten Know-how der Familie Frapin. Er wird auf dem Weingut geerntet, auf der Hefe destilliert und gereift. Er schreibt ein neues Kapitel in seiner Geschichte mit einem neuen Flakon, der Eleganz, Raffinesse und Vollmundigkeit mit sich bringt. Die orange Farbe des VSOP Frapin spiegelt die Reifung in Limousin-Eichenfässern wider. In der Nase nehmen wir Komplexität, fruchtige Aromen wie Orange und florale Aromen wie getrocknete Blumen wahr. Dezente Vanillenoten sind ebenfalls vorhanden. VSOP Frapin verfügt über eine schöne aromatische Intensität.



HOTEL & DESIGN

BAR-AWARD 2025 AND „DESI“ GOES TO ...

ZUM ZWEITEN MAL HIESS ES WIEDER
„...AND DESI GOES TO...“, ALS HOTEL&DESIGN IN VIER KATEGORIEN
DIE BESTEN BARS WIENS AUSZEICHNETE.



In der fashionablen Bar „Barflys“ der Vorjahressiegerin Melanie Castillo fand kürzlich die Preis-Verleihung statt. Die Jury bewertete die Philosophie, das Handwerk und das Design der einzelnen Bars.
Wir stellen die Sieger in den einzelnen Kategorien vor.

Hotel-Bar | American Bar | Food Bar | Newcomer Bar

Die Preise - die Statuen „Desi“, geschaffen von Künstlerin Daniela de Cillia - wurden bei dem Galaabend vergeben.

POWERED BY





Kategorie: **American Bar**

BAR PANI



Kategorie: **Food Bar**

MAMA LIU & SONS



Kategorie: **Newcomer Bar**

BAR - CAFFÈ FURORE



Kategorie: **Hotel Bar**

THE BANK BRASSERIE & BAR

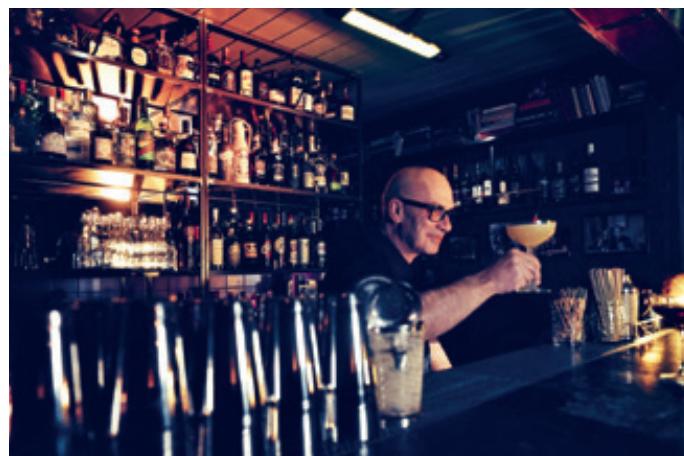


V.l.n.r.: Vorjahressiegerin Melani Castillo mit den Siegern 2025,
Marco Pani, Yusuf Shaker, Feng Liu und Kristof Uracs.

Kategorie: Hotel Bar

The Bank Brasserie & Bar

Im Herzen Wiens, befindet sich im Hotel Park Hyatt Wien, die Bank Brasserie & Bar. In der ehemaligen Kassenhalle einer Bank vereint sie elegantes Design mit moderner Leichtigkeit und schafft so ein einzigartiges Ambiente, das seines- gleichen sucht. An der Bar der Bank Brasserie & Bar werden eigens kreierte internationale Premium Cocktails serviert, die auf sensorischer und optischer Assoziation der Kassenhalle und Materialien wie Holz, Leder, Metall und Kupfer basieren.



Bar Pani

Von außen relativ unscheinbar, liegt das kleine Lokal auf der Roßauer Lände 41 im neunten Bezirk. Im Inneren erwartet die Gäste eine Bar mit großer Persönlichkeit. Bevor man den ersten Drink probiert, überzeugt die Bar bereits mit ihrer stilsicheren Einrichtung. Dunkelgrüne Wände treffen hier auf 70er-Jahre Vibes und ein sorgfältig ausgewähltes Interieur an schicken Mid-Century Möbeln. Dieses Ensemble gründet auf den persönlichen Leidenschaften des Inhabers: Marco Pani, gebürtiger Sarder aus dem schönen Cagliari und Meister seines Faches. Und auch der Jazz, der angenehm und nicht zu laut aus den Boxen ertönt, erzählt von Panis persönlicher Liebe zur Musik.

Kategorie: American Bar





Kategorie: Food Bar

Mama Liu & Sons

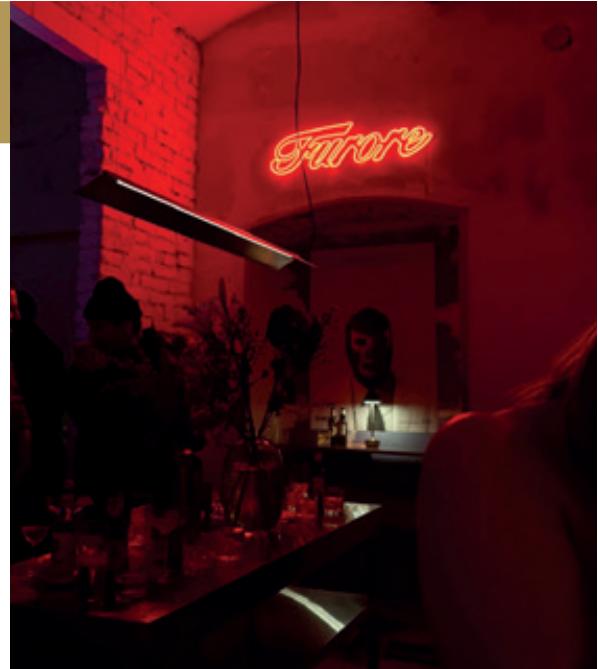
Traditionelle chinesische Küche, die Rezepte stammen von Mama Liu. Diverse Hot Pots, handgemachte Teigtaschen; Wagyu Specials im Menü und eine Bar mit außerordentlich guten Cocktails, die sich sehen und erschmecken lassen.

Das Ergebnis ist ein hipps, chinesisches Lokal, wo neben Suppen und Sommerrollen auch eben ganz spezielle Bargetränke kreiert werden.

Kategorie: Newcomer Bar

Bar – Caffè Furore

Unverputzte Wände, subtiler Oldschool-HipHop aus den Lautsprechern und ein orange leuchtender Schriftzug, der „Furore“ verkündet: Das Lokal in der Neustiftgasse wirkt wie maßgeschneidert für den siebten Wiener Gemeindebezirk und das nunmehr seit acht Monaten. Mittig im Raum steht ein großer Metalltisch mit Barhockern, an dem sich alles abspielen soll. „In der Furore sollen Leute zusammenkommen und das Miteinander feiern“, sagt Inhaber Yusuf Shaker. Das Lokal ist als Tagesbar konzipiert – ab 9 Uhr in der Früh kann eingekehrt werden, zunächst mit Kaffee und Pistazien-Croissants, später dann mit gehalt-volleren Drinks.



JURY:

Arch. Christian Heiss: Heiss Architekten

Manfred Stallmayer: The Guesthouse, Hotel Josefina

Markus Braun: Brand Ambassador The Macallan

Samuel Schwalb: Leitung Gastronomie Top Spirit

Rafael Topf: Leitung Sortimentsentwicklung, Nachtgastronomie & Spirituosen Del Fabro Kolarik

Peter A. de Cillia: CR, Herausgeber Hotel&Design Magazin.

EIN HOCH AUF DIE *Sardine*

WENN EINE TRADITIONSREICHE KONSERVEN-MARKE MIT EINEM MODERNNEN WIENER FOOD-HOTSPOT ZUSAMMENKOMMT, ENTSTEHT EIN BESONDERER ABEND.

Zum internationalen Tag der Sardine lud Nuri ins Rinkhy – Wiens erster Adresse für Tinned-Fish-Aficionados. Zahlreiche Freunde des Hauses folgten der Einladung und wurden von einer Sonderedition des Nuri Sardinenhebers und des kulinarischen Perfect Match überrascht. Im Zentrum des Abends stand die Präsentation der neuen Edition des Nuri Sardinenhebers – einer filigranen Gabel, die das Herausnehmen der Sardinen aus der Dose erleichtert und bereits im Vorjahr als Hommage an die goldenen Zeiten der Fischkonservenkultur für Furore gesorgt hat. Für die Weihnachtssaison 2025 schimmert das Fischsymbol auf der Griffoberseite jetzt mit einer luxuriösen 24-Karat-Goldbeschichtung. Veredelt wird das aus zwei Sardinenhebern bestehende Geschenkset mit einer Dose Nuri Reserva aus dem Jahrgang 2021 – eine auf wenige Stückzahlen



limitierte Rarität, die über mehrere Jahre gereift ist, um ein besonders tiefes, harmonisches Aroma zu entfalten.

„Der Sardinenheber ist für uns ein Sinnbild bewusster Genussmomente“, so Jakob Glatz, Eigentümer der Marke Nuri. „Er verbindet klassische Tischkultur, modernes Design und vor allem unsere tiefe Wertschätzung für Handarbeit.“ Gefertigt wird die Gabel wie bisher von der portugiesischen Traditionsmanufaktur Herdmar, deren Expertise für Metallverarbeitung seit Generationen geschätzt wird.

Fishy, not stirred

Als begleitendes Highlight wurde der eigens für den Abend kreierte Sardini gereicht – eine Martini-Kreation auf mit Sardinenöl aromatisierter Gin-Basis. Serviert mit einem Spritzer Zitrone und Kräutern bildete der Drink eine geschmacklich überraschende Brücke zwischen Fisch und Cocktail. Er unterstreicht dabei eindrucksvoll die Vielseitigkeit hochwertiger Konserven in der modernen Küche und eignet sich als optimale Weihnachts-Aperitivo-Kreation für Fischliebhaber:innen.

REZEPT

1 Dose Sardinen in Öl, 150 ml Gin, 3 cl Sardinen-Gin,
3 cl Dry Gin, 3 cl weißer Vermouth (trocken),
1 cl Olivenwasser

Für den Sardini werden die Sardinen samt etwas Öl über Nacht im Gin eingelegt und anschließend doppelt gefiltert, um einen klaren, aromatischen Sardinen-Gin zu erhalten. Dieser wird anschließend gemeinsam mit Dry Gin, weißem Vermouth und Olivenwasser auf Eis kalt gerührt und in eine vorgekühlte Martinischale abgesiezt.



Buchtipps

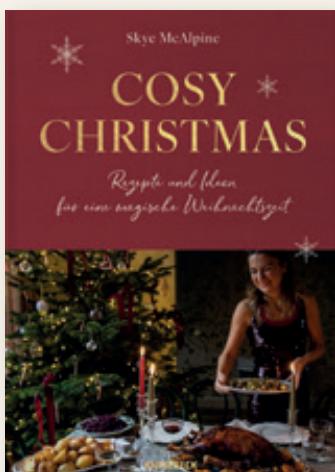


ELEMENTE DER KONDITOREI – Teige

Leopold Forsthofer

Mit diesem Buch startet der Trauner Verlag eine außergewöhnliche fünfbändige Buchreihe, die alle Bereiche der modernen Patisserie abdecken wird. Den Auftakt macht das Kompendium „Teige“, das sich einem der wichtigsten Grundsteine der Backkunst widmet: dem perfekten Teig. Leo Forsthofer von der Wiener Konditorei Oberlaa bereitet darin sein immenses Fachwissen systematisch auf. Noch nie wurden klassische und moderne Teigvariationen für süße und pikante Anwendungen in solcher Vollständigkeit zusammengefasst.

Euro 64,90, ISBN 978-3-99113-379-7, Trauner



COSY CHRISTMAS

Skye McAlpine

Dieses Buch ist der perfekte Begleiter für ein gemütliches, entspanntes und unvergessliches Weihnachtsfest. Mit viel Liebe zum Detail bietet es köstliche Rezepte, inspirierende Ideen und hilfreiche Ratschläge für die schönste Zeit im Jahr. „Magie schaffen“, „Schlemmen“, „Froh & munter“ sind nur einige der Kapitel, die sich der Planung des Festes widmen. Weihnachten kann kommen!

Gebunden mit Lesebändchen, 360 Seiten, 113 farbigen Abbildungen, Euro 36,-, ISBN 978-3-98962-016-2, Knesebeck



ORIGINALS ONLY

Austrian Food from the Roots

In Österreich spricht die Landschaft durch ihre facettenreiche Küche. Zwischen Bergen, Wäldern, Wiesen, Seen und Städten entsteht eine Kulinarik, die Tradition bewahrt und Neues wagt. Köchinnen und Köche - unter anderen Alain Weissgerber, Clara Aue, Philip Rachinger, Lukas Mraz, Sarah Brückner - erzählen vom Geschmack ihrer Umgebung und verbinden Natur, Handwerk und Kreativität zu Gerichten mit eigenem Charakter.

Co-Produktion von Österreich Werbung und Gault&Millau Österreich
ISBN: 978-3-9505777-5-4, 20,5/28,5 cm, 334 Seiten, gebunden, 49,90 Euro



WINTERLAND – THE COLORS OF SNOW

Christophe Jacrot

Die Fotografien in Winterland - The Colors of Snow von Christophe Jacrot zeigen die meditative Ruhe winterlicher Landschaften und laden die Betrachter:innen dazu ein, innezuhalten und den Moment zu genießen. Jacrots Aufnahmen enthüllen die vergängliche Schönheit des Schnees – ein Naturphänomen, das sowohl erhaben als auch flüchtig ist.

Hardcover, 24 x 30 cm, ca. 180 Bilder, 208 Seiten, Euro 65.-
ISBN: 978-3-96171-694-4, teNeues

Vorschau auf Ausgabe 1 | Februar 2026



Mandarin Oriental Vienna

Endlich, nach einigen Verzögerungen, 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.



Design-Trends

Jedes Haus präsentiert sich anders. Trends sollte man aber immer selber setzen und sie nicht kopieren.



Hygiene

Gäste setzen Hygiene voraus. Sie muss effektiv und nachhaltig sein.



Die Bar

Seit einigen Jahren auch bei uns ein Umsatzbringer in der Branche. Die hohe Kunst der ernsthaften Mixologie eingebettet in einer stimmigen Designwelt lockt Gäste an.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungs-kräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. Der redaktionelle Teil berichtet über die Neu- ausrichtung 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) gekenn- zeichnet 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:

© Unsplash

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 2025.

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.

Erscheinungstermin:

18. Februar 2026 | (RS 02.Februar 2026)



Gemeinsam. Kinder. Stärken.

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



pro
Juventute

A NIGHT ON EARTH

THE FIRST LIGHT



Crafted without compromise. Please savour The Macallan responsibly.

THE
MACALLAN