HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE

Palais Chotek

EIN KLEINOD MITTEN IN WIEN

Blickfang Boden

DER ERSTE EINDRUCK ÜBERZEUGT

Hotelbars

GENUSSORTE IM WANDEL

HOTEL & DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,– | Peter A. de Cillia, Rainerg. 14/20, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 20Z042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien — www.hotel-und-design.at, Ausgabe 4 | September 2026

07. – 10. NOV

MESSEZENTRUM SALZBURG

ALLES FÜR DEN GAST

2026

MESSE ZENTRUM SALZBURG

www.gastmesse.at

56. Internationale Fachmesse
für Gastronomie & Hotellerie.

@gastmesse
@Alles für den Gast

VEREHRTE **LESERSCHAFT!**

Die Sommersaison kann durchaus als „erfolgreich" und „positiv" für die heimischen Betriebe bezeichnet werden. Die Auslastung war durchwegs ausgezeichnet, die Gäste und hier besonders viele Inländer haben Österreich als Sommerurlaubsland endlich wieder entdeckt.
Die wirtschaftliche und politische Allwetterlage ist zwar noch immer nicht zufriedenstellend, aber Österreich schafft es - noch - ein stabiles Umfeld zu bieten. Tatsache bleibt aber auch, dass der Staat speziell durch eine Überbürokratisierung, hohe Lohnnebenkosten, noch immer zu hoher Inflation, einer nicht treffsicheren und gerechten Ausrichtung bei den Sozialleistungen, ein veraltetes Gesundheits- und Pensionssystem, in Wahrheit so nicht mehr zu finanzieren ist. Man hört zwar aus der Politik vereinzelt und vor allem zu zaghaft durchaus brauchbare Lösungsvorschläge, aber den Willen und die Kraft die richtigen Entscheidungen auch durchzuziehen, fehlen. Die Angst vor mehreren Wahlgängen in nächster Zeit in den Bundesländern läßt gute Ansätze in der Schublade liegen.
Die Angst, den Menschen die Wahrheit zu sagen ist deutlich spürbar. Ich meine aber, dass man gebildeten Menschen die Wahrheit zumuten kann - so man die richtigen Lösungen parat hat und diese auch durchsetzen will. Die Oppositionsparteien bekommen immensen Zuspruch von der Wählerschaft, obwohl bei ihnen weit und breit kaum Lösungen vorgelegt werden.
Kritisieren ist halt leicht, wenn man nicht liefern muss. Populistische Schlagworte können rein gar nichts, sie entzweien nur die Gesellschaft. Da sollte sich die Politik lieber in der Branche umsehen und zuhören. Erfolgreiche Betriebe haben einen Plan, schauen, wie sie diesen finanzieren und realisieren können und ziehen ihn dann durch. Trotz einiger Gastropleiten in letzter Zeit, ist die Branche nach wie vor gut aufgestellt, weil Unternehmer etwas unternehmen.

In diesem Sinne
viel Vergnügen mit der aktuellen Ausgabe

Ihr Peter A. de Cillia

Der CR beim „plantschen" im neuen Infinity-Pool im Hotel „Minglers Sportalm" in Kirchberg/Tirol

Content

H&D INFORMIERT

3 EDITORIAL

58 VORSCHAU | IMPRESSUM

HOTEL & DESIGN WELTEN

6 HOTEL NATIONAL | PALAIS CHOTEK
Ein Palais für Gäste

10 HOTEL NATIONAL | FORSTINGER
Klein aber Fein

12 HOTEL NATIONAL | ARCOTEL AQ WIEN
Interface interpretiert das Wiener Geflecht neu

15 DESIGN | BÖDEN MIX
Der erste Eindruck beginnt beim Boden

18 DESIGN | TISCHLEREI HUBER
Der Marken Tischler

20 FACHARTIKEL | PRODINGER
Die Robotikfähige Hotelimmobilie

22 HOTEL INTERNATIONAL | MOXY BUDAPEST DOWNTOWN
Hotel Eröffnung - Inside Budapest

24 HOTEL INTERNATIONAL | BRISTOL BERLIN
Modernitätsschub im Bristol Berlin

26 LUXUS ALS ROTER FADEN
Salesianer in Luxus Hotels

29 DESIGN | THONET
Entspannte Pausen

30 DESIGN | MÖBELINDUSTRIE
Möbel für kleine Räume

32 DESIGN | OUTDOOR
Chillen im Sommer

FOOD & BEVERAGE

34 **TEE**
Das vielseitige Getränk

35 **KAFFEE**
Rund um die Bohne

36 **KAFFEE REZEPTE**
Kaffee zeigt seine coolste Seite

38 **FRÜHSTÜCK**
Impressionen

40 **DARBO**
Das beste zum Frühstück

42 **GRAPOS**
Design, Genuss & Effizienz im Glas

44 **WIBERG**
Cocktail im Glas

46 **BARS**
Die Hotelbar als feste Adresse

50 **KULINARIK**
Kulinarische Geschichten aus Italien

52 **MSC CRUISES**
Panasiatisches Gastronomiekonzept

53 **RIVA LOUNGE**
italienische Edelwerft in Rovinj

54 **OLIVENÖL**
Hauseigenes Olivenöl ausgezeichnet

55 **TISCHKULTUR**
Herbstliche Genüsse

56 **GLITTER SPRITZ**
Start in Österreich

Ein klassisches Design mit ganz eigenem Rhythmus.

Aufschlussreiche Geometrie. Natürliche Wärme. Cut & Form™ verleiht Räumen einen handwerklich gefertigten, von Parkett inspirierten Look – mit einer Langlebigkeit, die dem zeitlosen Design entspricht.

Winklige Holzmaserung. Moderne Klarheit. Tägliche Leistungsfähigkeit. LVT, das Struktur und Wärme auf smarte und vielseitige Weise vereint.

Mehr erfahren unter:
interface.com/cut&form

Ein Palais FÜR GÄSTE

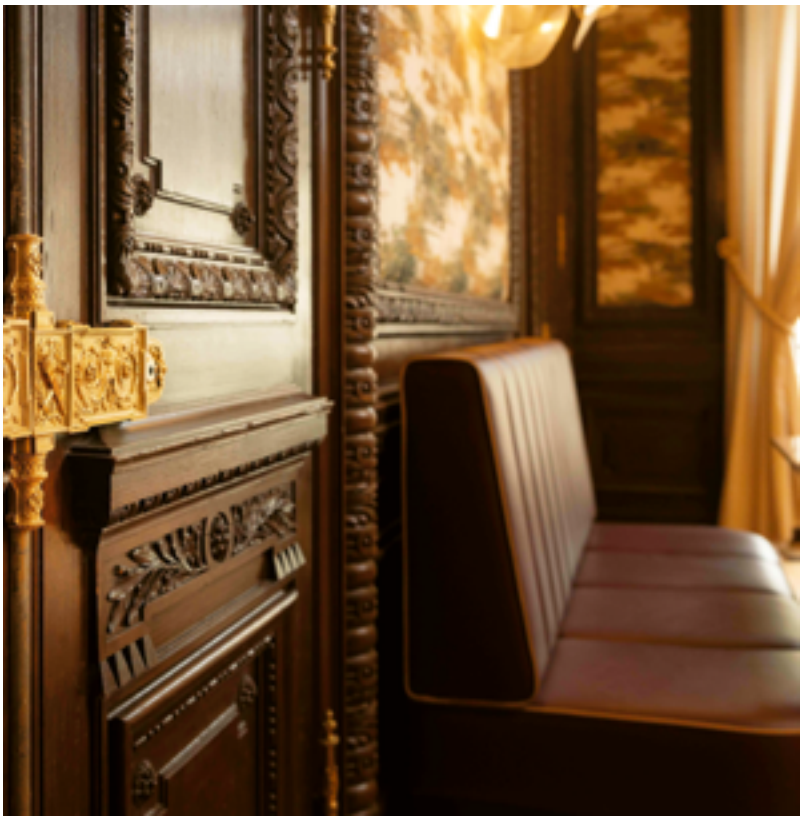
WIEN WURDE KÜRZLICH UM EIN KULTURELLES KLEINOD REICHER. EST HOTELS & RESIDENCES ERÖFFNETEN NACH EINER SECHS-JÄHRIGEN RENOVIERUNGSPHASE DAS EST® HOTEL PALAIS CHOTEK – WIENS INNERE GÄRTEN IM 9. GEMEINDEBEZIRK

Der Anfang war schwer und zog sich über einige Jahre hinweg, denn das Denkmalamt und andere behördlich notwendigen Freigaben ließen ziemlich „österreichisch“ auf sich warten. Man fragt sich, welchen Nutzen und welche Philosophie dahinter stehen mag, wenn Behörden den Wiederaufbau eines verfallenen Hauses eher ver - und behindern, als fördern. Es gibt sie ja noch - die paar, vereinzelten seriösen Unternehmer im Baugewerbe, die nicht abreisen und neubauen, sondern erhalten wollen. Diese rare „Spezies“ sollte man als Stadt fördern, denn zwischen Erhaltern von Kunst und Kultur und sogenannten „Immo-Haien“ , die nur nach Profit aus sind, ist ein augenscheinlicher Unterschied wohl sofort erkennbar. Wie auch immer - Miteigentümer und Geschäftsführer Lukas Koller ging den behördlichen Canossagang und kann nun ein geschichtsträchtiges Palais einem betuchten Gästeklientel, aber auch den WienerInnen mit Stolz präsentieren.

Copyrights © EST®Hotel Palais Chotek

Eine Herzensangelegenheit

„Das EST® Hotel Palais Chotek war für uns alle von Anfang an ein Herzensprojekt. Die Authentizität dieses Gebäudes zu erhalten und es gleichzeitig an moderne Standards anzupassen, war oberste Priorität. Sicherlich barg die Umsetzung einige Herausforderungen, doch am Ende sind wir glücklich, dass wir mit diesem besonderen Haus einen kleinen Beitrag zur Erhaltung der prächtigen Historie Wiens leisten können", so Geschäftsführer Lukas Koller. Auch General Manager Thomas Duxler freut sich auf das neue Kapitel: „Endlich können Gäste die Schönheit des Stadtpalais und den authentischen Service unseres Teams erleben. So wie in der Vergangenheit soll ein Aufenthalt hier von höchster Gastfreundschaft und voller inspirierender Momente geprägt sein."



v.l.n.r. GM Thomas Duxler und Miteigentümer Lukas Koller.

Gegründet 2015 von Heinrich und Bernard Koller, stehen die EST Hotels & Residences für die Wiederbelebung historischer Orte im Geist der Moderne. Nach dem erfolgreichen Opening des Grand Hotel Savoy Budapest im Jahr 2022 umfasst das Portfolio heute außergewöhnliche Immobilien von Wien bis zur kroatischen Insel Šolta. Die Wurzeln reichen zurück in die 1960er-Jahre, als die Brüder Josef und Helmut Koller mit Leidenschaft und Vision die K+K Hotels, eine Hotelgruppe mit zehn Häusern in zentralen Lagen europäischer Hauptstädte aufbauten. Heute führen ihre Nachfahren diese Tradition mit neuem Geist und internationalem Anspruch weiter.

Ein Haus mit viel Geschichte

Die Geschichte des Palais Chotek reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. 1871 vom Architekten Lothar Abel erbaut, war es 30 Jahre lang Familiensitz von Otto Graf Chotek. Der Name ist vielleicht noch einigen historisch interessierten bekannt, ist doch die Enkelin des Grafen, Sophie Cotek, die mit Erzherzog Franz Ferdinand in einer morganantischen Ehe zusammenlebte und 1914 mit ihm beim Attentat in Sarajevo um Leben kam. 1906 wurde das Haus vom Möbeltischler Friedrich Otto Schmidt übernommen. In Zusammenarbeit mit Kunstschaffenden der Wiener Werkstätte entwickelte sich das Palais zu einem Treffpunkt der Wiener Kunstszene und der bürgerlichen Kultur. 2016 erwarb EST Hotels & Residences das Gebäude mit dem Ziel, dessen kulturelle Bedeutung in die Gegenwart zu übersetzen. Das Wiener Palais liegt in unmittelbarer Nähe

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★★
Design	★★★★★

zum historischen Stadtzentrum und verfügt über 164 Zimmer und Suiten. Sandfarbene Wände, grüne Akzente, edles Holz und Messing- sowie Marmordetails prägen das Interieur. Die begrünten Innenhöfe – die „Inneren Gärten" – bilden eine idyllische Oase mit einer Vielzahl von blütenumsäumten Rückzugsorten. Im Vorderhaus, dem einstigen gesellschaftlichen Herzstück, bietet sich Gästen ein inspirierender Ort der Ruhe. Der historische Treppenaufgang führt von der Tagesbar „Sophie" im Erdgeschoss hinauf zur Beletage, dem früheren repräsentativen Hauptgeschoss des Hauses, welches sich perfekt für Veranstaltungen eignet. Des Weiteren gibt es im Hotel einen Fitnessraum mit Saunabereich sowie einen begehbaren Weinkeller, der auch als einer von sieben Veranstaltungsbereichen genutzt werden kann. Das gastronomische Angebot reicht von einem Frühstück in den Prunkräumen bis hin zu kleinen Gerichten und feinen Snacks. In der Tagesbar mit Blick auf den prachtvollen Treppenaufgang erwarten die Gäste erlesene Teekompositionen, feine Kaffeespezialitäten sowie eine Auswahl süßer Köstlichkeiten.

H&D Fazit: Einer der wohl spannendsten Hoteleröffnungen der letzten Zeit. Hier wurde mit viel Feingefühl für Tradition und Geschichte ein Haus wiederbelebt und zu einem Hotel der Extraklasse umfunktioniert. Gediegenheit, Charme und Eleganz ziehen sich wie ein roter Faden durch das Haus, ohne jemals laut und protzig zu erscheinen. Speziell die Bar im Entreè wird sich sicher bald als Treffpunkt nicht nur für Hotelgäste etablieren.

KLEIN ABER FEIN~

WENN GASTGEBERIN MARGRET FORSTINGER DURCH DIE GÄNGE IHRES HOTELS IN SCHÄRDING GEHT, TRITT SIE IN DIE FUSSSTAPFEN VON DREI GENERATIONEN.

Copyrights © Christian Böhm

Mitten in der faszinierenden, kleinen, bestens erhaltenen Barockstadt Schärding hat sich das Hotel Forstinger als beliebte Institution bestens etabliert. Seit 1927 führt die Familie das Haus. Wer aber nun glaubt einen altenehrwürdigen Betrieb vor sich zu haben, der irrt gewaltig. Jedes der 23 Zimmer präsentiert sich als modernes, mit viel Feingefühl durch die Gastgeberin gestyltes Unikat. Das Frühstückscafé entpuppt sich nicht nur als Ort des Genusses, sondern auch als Ruheoase. Und das alles in barocken Mauern, mit einer fast 400-jährigen Geschichte. Hier versteht es Margret Forstinger gekonnt eine mit Stil und Feingefühl bestens arrangierte Gemütlichkeit zu präsentieren. Und das auf eine lockere Art und Weise.

80 Prozent unserer Gäste sind Stammgäste. Sie fühlen sich hier wohl, denn ich glaube, das authentische Gastfreundschaft nicht durch Konzepte entsteht, sondern durch viel Herzblut.

ist Forstinger überzeugt.

23 Zimmer erzählen Geschichten

Kein Zimmer gleicht dem anderen. Behutsam wurden sie in die Altbausubstanz integriert, inspiriert vom Inn, der unter Denkmalschutz stehenden Silberzeile und der historischen Stadtmauer. Manche verfügen über versteckte Innenhof-Terrassen, andere über Zugang zur Dachterrasse mit Blick auf die barocke Altstadt oder den Schlosspark. So trifft ganz behutsam historischer Charme auf behaglichen Wohnluxus. Hier wir aber nicht mit viel Plüsch eine Vergangenheit suggeriert sondern mit viel Geschmack, auch für kleine Details, eine urgemütlich Urlaubswelt hergezaubert. Auch Mut zu einer Farbenwelt ist der Gastgeberin nicht fern und genau dieser Zugang, macht das Haus zusätzlich so heimelig.

Gastgeberin im Boutique-Hotel Forstinger Margret Forstinger.

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★★
Design	★★★★★
Service	★★★★★
Kulinarik	★★★★★

www.hotel-forstinger.at

Magas Deli

Im ersten Stock empfängt das ebenfalls gestylte, blaue, lichtdurchflutete Frühstückscafé „Magas Deli" seine Gäste mit einem elegantem Wintergarten. Im Sommer öffnen sich die Glastüren Richtung Garten. „Mindful Eating sei eine bewusste Entscheidung für Qualität", erzählt Margret Forstinger. „Es gibt Menschen, die den Unterschied zwischen nachhaltiger Lieferkette und beliebigem Lebensmittel immer mehr schätzen. Für sie haben wir Magas Deli geschaffen." Und dieser ruhige, entspannte Ort wird nicht nur von Hausgäste, sondern auch von Einheimischen sehr gerne frequentiert. Täglich von 7 bis 12 Uhr werden bio-lo-gische Frühstücksvarianten serviert – ob hausgemachtes Granola-Müsli, Zitronenhummus mit Joseph-Brot oder Magas Omelett mit Eiern vom Biohof Gradin-ger. Hier wird das Zero-Waste-Konzept konsequent umgesetzt: kein Plastik, faire Lieferketten, hausgemachte Spezialitäten. Eine gelebte Philosophie, die naturgemäß Anklang findet.

H&D FAZIT

Ein kleines aber sehr feines Hydeaway, ohne dabei abgehoben zu wirken. Hier wird Gastfreundschaft so gelebt, wie man sich es erwartet. Die Gastgeberin präsentiert ohne viel Tamtam ein Haus, in dem man sich sofort wohl fühlt und die Qualität des Frühstücks kann zudem sich sehen - oder besser gesagt bestens genießen lassen. Ein Vorzeigehotel der Extraklasse mit einer Gastgeberin und einem jungen ambitionierten Team, das auf unkomplizierte Art Freude bereitet.

DAS WIENER GEFLECHT NEU INTERPRETIERT

Mitten in Wien, eingebettet in das sanierte Althan Quartier hat das 4-Sterne-Hotel ARCOTEL AQ Wien seine Türen geöffnet. Der Bau ist auf einer Parkgarage entstanden. Die Innenraumgestaltung orientiert sich insbesondere am nah gelegenen Donaukanal, seiner Street-Art und der Geschichte Wiens, symbolisiert durch das Wiener Geflecht als Leitmotiv. Das Produkt WW895 aus der Teppichfliesenkollektion World Woven von Interface, spiegelt diese Einflüsse in Muster, Haptik und Optik wider. Es handelt sich hier um ein speziell für den Kunden entworfenes Produkt in einer Sonderfarbe, das den Hotelgästen als prägendes Element den Boden bereitet.

Wiener Gastfreundlichkeit

Die Entscheidung, das Design WW895 als großflächigen Bodenbelag im Hotel zu verwenden, war konsequent. „Wir legen großen Wert auf hohe Umwelt- und Nachhaltigkeitsstandards", betont Innenarchitektin Sophie Pfeffer – ein Anspruch, dem die mit dem Cradle-to-Cradle-Zertifikat in Silber ausgezeichnete Teppichfliese von Interface aus 100 Prozent recyceltem Garn gerecht wird. Doch auch die Optik des textilen Produkts spielte für das verantwortliche Wiener Innenarchitekturbüro destilat eine große Rolle. In ihrem Design-Konzept, das sowohl den Boden, die Decken, die Inneneinrichtung als auch die Fassadengestaltung umfasst, ist neben den farblichen Einflüssen des umliegenden Donaukanals auch das kulturelle, elegante Flair der Weltstadt Wien deutlich erkennbar. Im gesamten über 6.650 Quadratmeter großen Hotel wechseln sich die charakteristischen Verwebungen des Wiener Geflechts mit der Web-Optik von WW895 und stilbildenden Grün- und Brauntönen ab.

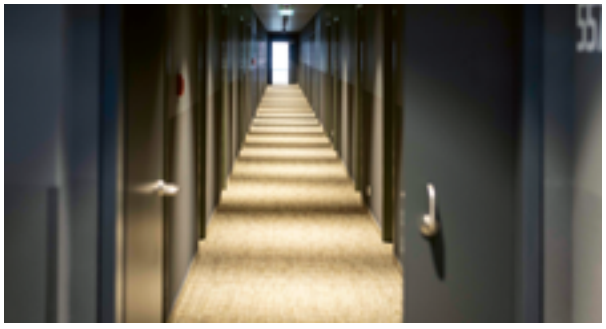
Lebendige, dynamische Strukturen

In offenen Raum-in-Raum-Situationen geht die Teppichfliese ein stimmiges Konzept mit dem Wiener Geflecht ein. In Erinnerung an den klassischen Thonet-Stuhl und den Wiener Kaffeehausstil prägt letzteres alle Zimmer und Suiten und fungiert wahlweise als Raumteiler oder Zierde- Element, zum Beispiel am Kopfende der Betten. Die gesamte Kollektion ist von Texturen aus der ganzen Welt inspiriert, die auf den Designs klassischer Webstoffe wie Tweed basieren. Die im Hotel verlegte Planke im Format 25 x 100 cm erinnert zudem an natürliche Landschaften und kreiert mit verschiedenen Farbnuancen ein lebendiges, natürliches Muster. Besonders auffällig ist die diagonal angesetzte Ashlar-Verlegung des Bodenbelags, die sich durch die verschiedenen Zimmer und Suiten zieht und bewusst auf rechte Winkel verzichtet. Zoniert werden die offenen Räume durch den Einsatz von Farben und Materialien: Die Braun- und Grüntöne der Teppichfliese sowie die hellen Wand- und Deckenfarben im Schlafbereich setzen sich deutlich von der satt dunkelgrünen Einfärbung von Bad und Vorraum ab.

Für Wohlfühlatmosphäre und Auflockerung sorgen die Teppichfliesen im fünften und sechsten Stockwerk auch im Rezeptionsbereich sowie vollflächig in den vier Seminarräumen und auf den Gängen, die zu den Zimmern führen. Sie bilden einen Kontrast zu dem Fischgrätparkett in den öffentlichen Bereichen. Im Empfangsbereich im Erdgeschoss des Hotels ist die Teppichfliese in der Farbe Glen Weave, in einem helleren Grünton, verlegt. Mit Rasenimitat, Parkbänken, Straßenlaternen und vielen Pflanzen überträgt destilat dort kleine Parkanlagen, wie sie überall in Wien zu finden sind, in ein schlüssiges Interior Design. „Die Teppichfliese ist sehr hochwertig verarbeitet und überzeugt mit ihren reduzierten, aussagekräftigen Farben, sodass wir uns entschieden haben, sie im gesamten Hotel einzusetzen", fasst Sophie Pfeffer zusammen.

Flexible Farbauswahl

In ihrem Farbzusammenspiel liegt es auch begründet, dass sich das Design WW895 so harmonisch in die Innengestaltung einfügt. Bei der Erstellung ihres Farbkonzepts für das in den oberen Stockwerken verlegte Produkt hatten die Mitarbeitenden von destilat einen ganz konkreten Grünton im Kopf, der den Bodenbelag bestimmen sollte. Auf ihrer Suche sind sie bei Interface fündig geworden: „Der Hersteller bot uns an, die Teppichfliese selbst zu gestalten und die Farben der Garne innerhalb des festgelegten Musters zu wählen", erläutert Sophie Pfeffer. „Verschiedene Farbkombinationen, die wir uns vorstellen konnten, visualisierte das Concept Design von Interface mithilfe einer Software für uns. Darüber haben wir dann recht schnell unseren Favoriten gefunden – ein Muster mit einem ganz spezifischen Salbeiton." Das war eine besondere Zusammenarbeit für das Architekturbüro, das bisher nur Erfahrung darin hatte, Stoffe zu individualisieren. „Es war sehr spannend, die Farbzusammenstellung der Teppichfliese mitzuverfolgen und den Prozess zu begleiten, der es uns erlaubte, unser Konzept flexibel auszutesten", betont Sophie Pfeffer.



Copyrights © ARCOTEL Hotels

FAKTEN

Bauherr:
ARCOTEL Althan Quartier Wien
ARCOTEL Hotel AG

Innenarchitekt:
www.destilat.at

Verleger:
www.durament.at

Projektgröße:
4.074 m²

www.interface.com

Haptik und Funktionalität im Fokus

Entscheidend für die Wahl der Teppichfliese war außerdem ihre haptische Qualität: Sie besteht aus einer tuftgemusterten Schlingenstruktur, die eine angenehme Oberfläche bietet. „In Hotels sind viele Gäste barfuß unterwegs, und gerade dann ist eine solche Textur besonders komfortabel", erklärt Sophie Pfeffer. Darüber hinaus trägt die Fliese dank ihrer Schallschutzeigenschaften zu einer ruhigen Atmosphäre in den Fluren und Seminarräumen bei. Mit der Rückenkonstruktion CQuest™Bio erreicht sie ein Trittschallverbesserungsmaß von bis zu 25 dB: Genügend Gründe für das Innenarchitekturbüro, ein weiteres Produkt von Interface bei ihren Projekten einzusetzen und aus der großen Auswahl an Designs zu schöpfen.

DER ERSTE EINDRUCK BEGINNT BEIM BODEN

IN DER WETTBEWERBSINTENSIVEN WELT DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBRANCHE ZÄHLT DER ERSTE EINDRUCK. DER BODENBELAG SPIELT DABEI EINE ENTSCHEIDENDE ROLLE FÜR DAS GÄSTEERLEBNIS

Der Boden ist mehr als nur eine Oberfläche, er ist ein Schlüsselelement, das Stil, Langlebigkeit und Funktionalität vereinen muss, um den Anforderungen stark frequentierter Bereiche gerecht zu werden und gleichzeitig die einzigartige Identität eines Ortes widerzuspiegeln. Mit dem richtigen Bodenbelag können Hotels ihre Marke zum Ausdruck bringen, den Komfort erhöhen und dabei einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Bei Hotelböden ist es wichtig, ein Gleichgewicht zwischen optischer Wirkung und Leistungsmerkmalen zu finden. Ein gut durchdachter Boden muss nicht nur ästhetisch ansprechend sein, sondern auch langlebig, pflegeleicht und vor allem sicher sein. Böden in der Hotellerie- und Gastronomie sollten bestens geeignet für hohe Frequenzen und leicht zu reinigen sein. Sie sollten bei Nässe trittsicher am Eingang sein, hygienisch und im laufenden Betrieb sanierbar sein. Und nicht unwesentlich - sie sollten Schritte dämpfen, damit Gäste ungestört bleiben. Ja und die passende Optik spielt natürlich ebenfalls eine wesentliche Rolle.

Sicherheit im Spa-Bereich

Direkt an der montenegrinischen Adriaküste, in der malerischen Bucht von Pržno liegt das Hotel Maestral Resort & Casino – ein exklusives 5-Sterne-Resort. Direkt an einem privaten Sandstrand gelegen, vereint die Anlage moderne Architektur, mediterranes Flair und höchsten Komfort. Ein großzügiges Spa- und Wellnesszentrum mit Innen- und Außenpools, Saunen und Ruhebereichen bietet den Gästen ein umfassendes Angebot für Erholung und Entspannung. Um nicht nur den hochwertigen Ansprüchen, sondern auch der Sicherheit gerecht zu werden, entschied sich das Hotelmanagement für eine umfassende Antirutsch-Beschichtung.

Geprüft und erneut bestätigt

Böden in der Lebensmittelproduktion müssen höchste Hygieneanforderungen erfüllen: Selbst kleine Risse, poröse Oberflächen oder schwer zu reinigende Ecken und Kanten können hygienische Mängel verursachen. Die Bodensysteme von Silikal erfüllen diese Ansprüche nachweislich – der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure hat sie erneut für Anwendungen in der Lebensmittelbranche empfohlen.

Copyrights © Unsplash, Hotel Maestral Resort & Casino, Silikat, Tarkett

Funktionalität und Design in Vollendung

Gleich vier neue Kollektionen hat der Bodenbelagshersteller Tarkett in sein Programm aufgenommen: Neu beziehungsweise grundlegend überarbeitet wurden der homogene Vinylboden Premium, der Sicherheitsbelag Safetred und die Desso Teppichfliesen-Kollektionen Emerge und Evolve. Hinter der Premium-Range von Tarkett verbergen sich homogene Vinylböden, die speziell für stark frequentierte Einsatzbereiche wie Schulen, öffentliche Gebäude sowie Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen entwickelt wurden. Im Fokus stehen hohe Strapazierfähigkeit und einfache Pflege: Eine neue Premium Pro-Oberflächenausrüstung schützt dabei zuverlässig vor Flecken, Kratzern und Chemikalien und erleichtert die Reinigung im täglichen Betrieb. Gleichzeitig eröffnet die Kollektion mit insgesamt 86 Farben vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten.

Wertvolle Marken sind bleibende Werte.

Blaue Mauritius

Tischlerei – Ges.m.b.H. & Co KG

Tischlerei Huber – der Markentischler
5612 Hüttschlag, Nr. 96a · Tel. +43 6417 234 · www.tischlerei-huber.at

DER *MARKEN* TISCHLER

Copyrights © Elisabeth Fotografie, Sobietzki

MIT DER TISCHLEREI HUBER AUS HÜTTSCHLAG IST MAN BEI HOTEL- & GASTRONOMIE-EINRICHTUNGEN STETS IN BESTEN DESIGN-HÄNDEN

~

Seit über 130 Jahren beliefert die Tischlerei Huber Hotels, Restaurants und Cafés in ganz Österreich mit hochwertigen Holzarbeiten. Als Familienbetrieb mit 30 hoch qualifizierten Mitarbeiter: innen wird größter Wert auf maßgeschneiderte Lösungen, Qualität und Pünktlichkeit gelegt.

DIE LEISTUNGEN FÜR DIE HOTELLERIE & GASTRONOMIE

- **Möbel nach Maß:** Betten, Tische, Stühle, Tresen & Theken
- **Innenausbau:** Holzwände, -decken, Bar-Bereiche, Lager- & Arbeitsflächen
- **Rezeptionen & Empfangsbereiche:** Gestalten Sie Ihren ersten Eindruck unvergesslich
- **Café- & Restaurant-Ausstattung:** Stühle, Tische, Tresen, Dekorationen
- **Kleinmöbel & Dekoration:** Individuelle Holzaccessoires für Ihr Ambiente

WARUM GERADE DIE TISCHLEREI HUBER?

- ✓ **Made in Austria:** Hochwertiges Holz aus der Region
- ✓ **Individuelle Planung:** Von der Skizze bis zur Montage – alles aus einer Hand
- ✓ **Pünktlich & zuverlässig:** Wir halten Termine – auch bei kurzfristigen Aufträgen
- ✓ **Huber gehört zu den ganz wenigen Marken-Tischlereien –** hohe, gleichbleibende Qualität ist der zentrale Kundenvorteil

Lieferant für die führenden Hotels & Restaurants im Salzburger Land und darüber hinaus.

Kontaktieren Sie uns für Ihr Projekt:

HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

Tischlerei Huber

5612 Hüttschlag, Nr. 96a
Tel.:06417/234
office@tischlerei-huber.at
www.tischlerei-huber.at

DIE ROBOTIKFÄHIGE HOTELIMMOBILIE

WAS INVESTOREN HEUTE BERÜCKSICHTIGEN MÜSSEN, DAMIT HOTELS MORGEN TECHNOLOGISCH WETTBEWERBSFÄHIG BLEIBEN

Der Wert einer Hotelimmobilie wird künftig stärker davon abhängen, wie flexibel sie auf neue Dienstleistungs- und Betriebsmodelle reagieren kann. Dabei geht es nicht darum, Hotels menschenleer zu machen. Technologie soll Mitarbeitende von Routinetätigkeiten entlasten und mehr Zeit für persönliche Gastgeberleistungen schaffen. Künstliche Intelligenz, Servicerobotik und automatisierte Gebäudetechnik verändern die Hotellerie. Für Eigentümer und Investoren stellt sich deshalb nicht mehr nur die Frage, welche Software oder Geräte ein Hotel künftig einsetzen soll. Entscheidend ist, ob die Immobilie technisch und baulich überhaupt in der Lage ist, neue Systeme aufzunehmen. Ein Hotel kann moderne Anwendungen wie digitale Concierges, autonome Transportroboter, intelligente Energiesteuerungen oder sensorbasierte Zimmertechnik einsetzen. Sind jedoch Korridore und Hotelflure zu schmal, fehlen geeignete Aufzüge, Ladepunkte, Datenleitungen oder flexible Installationswege, bleibt die Technologie eine Insellösung. Die zentrale Investorenfrage lautet daher: Wie muss eine Hotelimmobilie heute geplant, gebaut oder saniert werden, damit sie in zehn oder fünfzehn Jahren noch wettbewerbsfähig ist?

Robotik wird zum Wirtschaftsfaktor

Der Markt für professionelle Serviceroboter wächst besonders dort, wo Abläufe standardisiert und wiederholbar sind. Für Hotels sind daher zunächst nicht humanoide Empfangsroboter entscheidend, sondern Systeme für Wäschetransport, Warenverteilung, Roomservice, Reinigung oder interne Logistik. Wie weit diese Entwicklung gehen kann, zeigt ein Pilotprojekt in China. Auf der künstlich angelegten West Artificial Island soll ein nahezu vollständig robotisiertes Hotel entstehen. Nach einer Testphase ist die Eröffnung eines Hauses mit 44 Zimmern für 2027 vorgesehen. Check-in, Gepäcktransport, Gastronomie, Roomservice und Housekeeping sollen weitgehend durch vernetzte Robotersysteme abgewickelt werden. Ob sich ein vollkommen automatisierter Hotelbetrieb durchsetzt, ist offen. Das Projekt zeigt jedoch, dass Robotik künftig nicht mehr als einzelnes Gerät betrachtet werden kann. Mehrere Systeme werden miteinander kommunizieren, Aufzüge nutzen, Türen öffnen und über zentrale Plattformen gesteuert werden. Damit wird aus einer Technologiefrage eine Immobilienfrage.

Nicht jede Technologie schafft einen Mehrwert

In den vergangenen Jahren wurden viele technologische Pilotprojekte wieder eingestellt. Häufig fehlte nicht die Funktion, sondern der konkrete Nutzen im Betriebsalltag. Ein Frühstücksroboter kann spektakulär wirken. Wenn er jedoch Verkehrswege blockiert, laufend durch Mitarbeitende unterstützt werden muss oder Gäste seine Bedienung nicht verstehen, verbessert er weder Produktivität noch Servicequalität. Ähnliches gilt für Smart Rooms. Licht, Klima, Vorhänge und Unterhaltungssysteme können digital gesteuert werden. Benötigen Gäste dafür aber mehrere Apps oder komplizierte Bedienfelder, entsteht Frustration statt Komfort. Für Investoren bedeutet das: Nicht die auffälligste Anwendung sollte den Ausgangspunkt bilden, sondern der betriebliche Prozess.

Sieben Anforderungen an die Hotelimmobilie

1. Breite und schwellenlose Verkehrsflächen

Autonome Systeme benötigen klare Bewegungswege. Schwellen, enge Kurven oder unterschiedliche Bodenhöhen können den Einsatz erheblich erschweren.

2. Einheitliche Bodenbeläge

Teppichwechsel, hohe Fugen oder lose Matten erhöhen den Energieverbrauch und die Störungsanfälligkeit. Robuste, gleichmäßige und gut befahrbare Beläge erleichtern Robotik und verbessern zugleich Reinigung und Barrierefreiheit.

3. Autonom nutzbare Aufzüge und Türen

Transportroboter können nur effizient eingesetzt werden, wenn sie Aufzüge selbstständig anfordern und Türen öffnen können.

4. Lade-, Docking- und Wartungsflächen

Robotik benötigt Platz. Ladepunkte sollten nicht nachträglich in Fluchtwege oder Lagerflächen gedrängt werden.

5. Leistungsfähige Dateninfrastruktur

Robotik, KI und intelligente Gebäudetechnik sind auf permanente Konnektivität angewiesen. Eine zukunftsfähige Immobilie braucht flächendeckendes WLAN, strukturierte IT- und IoT-Verkabelung sowie getrennte Netze für Gäste, Betrieb und technische Systeme. Auch Serverräume, Leitungswege und Stromversorgung sollten Reserven bieten.

6. Flexible Zimmer und Gebäudetechnik

Sprachsteuerung, intelligente Betten, adaptive Beleuchtung oder sensorbasierte Badezimmer könnten in einzelnen Segmenten bald Standard werden. Modulare Wand- und Deckensysteme, zugängliche Installationsschächte und ausreichende Strom- und Datenanschlüsse erleichtern spätere Anpassungen.

7. Klare Logistikwege

Robotik wird vor allem im Back-of-House wirtschaftlich relevant. Waren-, Wäsche-, Abfall- und Servicewege sollten deshalb möglichst klar geplant und von Gästeströmen getrennt werden.

Rückfragen und Kontakt:

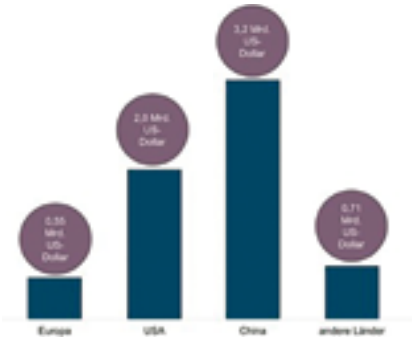
Prodinger Tourismusberatung
Thomas Reisenzahn
+43 1 890 730 9, t.reisenzahn@prodinger.at

Robotikfähigkeit beginnt in der Planung

Viele Investoren thematisieren Technologie erst kurz vor der Eröffnung. Dann sind wesentliche Entscheidungen bereits getroffen: Raumgrößen, Aufzüge, Türen, Bodenbeläge und Leitungswege lassen sich nur noch mit erheblichem Aufwand verändern. Bei Neubauten sollte Robotikfähigkeit daher Bestandteil des Planungsbriefings sein. Bei Sanierungen braucht es eine strukturierte Bestandsaufnahme. Nicht jede Automatisierung ist wirtschaftlich sinnvoll. Der Nutzen entsteht dort, wo Systeme über lange Betriebszeiten standardisierte Tätigkeiten übernehmen. Für eine Investitionsentscheidung sind Personal- und Prozesskosten, Auslastung, Wartung, Lizenzen, erforderliche Umbauten und Auswirkungen auf die Servicequalität zu prüfen.

Investitionen in Robotik-Start-Ups

in Mrd. US-Dollar
Jänner bis Mai 2025



Quelle: World Robotics 2024. International Federation of Robotics (IFR)

Thomas Reisenzahn

Copyrights © Florian Lechner

Inside BUDAPEST

MIT DEM MOXY BUDAPEST DOWNTOWN ERÖFFNET DAS ERSTE MOXY HOTEL IN UNGARN

Für das Interior Design der Allgemeinbereiche im Erdgeschoss haben BWM die kulturelle Identität und Geschichte Budapests in eine vielschichtige räumliche Erzählung übersetzt. Historische Bezüge, architektonische Motive und zeitgenössische Interpretationen verbinden sich zu einem facettenreichen Konzept, das eine unverwechselbare Atmosphäre schafft.

Moderne Metropole

Im Zentrum des Konzepts steht die Idee Budapests als aufstrebende moderne Metropole – geprägt von der Millennium- Ära, in der sich die Stadt tiefgreifend wandelte und sich als lebendige europäische Hauptstadt etablierte. Das metropolitische Selbstverständnis um die Jahrhundertwende wird aufgegriffen – eine Zeit, in der technische Innovation, städtische Expansion und bürgerlicher Fortschrittsgeist das Bild der Stadt nachhaltig prägten. Ein zentrales Motiv ist die historische M1, die erste U-Bahn auf dem europäischen Festland, die als wesentliche gestalterische Referenz dient und Ausdruck findet in einem gelben Liniennetz an der Decke, dem sprichwörtliche gelben Faden des Design-Konzeptes, sowie in gestalterischen Anspielungen auf Haltegriffe und Stangen. Eine weitere Ebene der Erzählung nimmt Bezug auf die berühmten Budapester Brücken und deren markante Stahlarchitektur – was sich vor allem in der Materialwahl und in den Oberflächen widerspiegelt, besonders im Bereich der Bar, wo industrielle Anmutungen aufgegriffen werden.

Copyrights © Fred Sablon-The Hotel Shooter

Narratives Design

Das Konzept setzt sich außerdem mit Erzsébetváros auseinander, einem der dynamischsten Stadtteile Budapests, dessen rasche Entwicklung wesentlich dazu beitrug, die Stadt zu einer modernen Metropole zu formen. Benannt nach Kaiserin Elisabeth – besser bekannt als Sisi – fügt der Bezirk dem Entwurf eine weitere narrative Ebene hinzu. Sisi wird durch eine Reihe spielerischer, zugleich subtiler Gesten zitiert, die lokale Geschichte mit zeitgenössischen Vorstellungen von Freiheit, Bewegung und Selbstinszenierung verbinden. Dazu zählen ein großformatiges Graffiti des lokalen Künstlers Áron Hidvégi, eine zeitgenössische Neuinterpretation einer kaiserlichen Ahnengalerie sowie Turnringe im Meeting-Bereich, die auf ihre bekannte Leidenschaft für körperliche Aktivität anspielen.

Starke Kontraste

In der Farb- und Materialgestaltung prägt eine dunkle Grundstimmung das Erscheinungsbild: Grauer Boden, schwarze Wände und eine schwarze Decke schaffen eine zurückhaltende Bühne, auf der einzelne Zonen und Elemente gezielt hervortreten können. Neongelb dient dabei als wiederkehrende Akzentfarbe und verweist auf das U-Bahn-Thema, während Grün Bezüge zu den Brücken herstellt. Die robusten Betongussböden werden durch Holz und Leder ergänzt, die dem Raum Wärme, Weichheit und eine gewisse Eleganz verleihen. Mosaikartige Fliesen zitieren die traditionsreiche Budapester Badekultur.

Individuell ergänzt

Der planerische Schwerpunkt lag vor allem auf den Allgemeinbereichen im Erdgeschoss. Für jene Zimmer, die aufgrund ihrer Grundrisskonfiguration vom Standard abweichen – insbesondere die Suiten –, wurde das bestehende Moxy-Design von BWM gezielt weiterentwickelt. Anpassungen in der Möblierung sowie Ergänzungen durch Raumteiler und Schreibtische sorgen dort für eine individuelle und funktionale Ausarbeitung.

www.bwm.at/de/projects/moxy-budapest-downtown

MODERNITÄTSSCHUB IM BRISTOL BERLIN

UMFASSENDE RENOVIERUNG VERBINDET HISTORISCHE BAUSUBSTANZ MIT MODERNEM DESIGN UND STÄRKT DIE REPOSITIONIERUNG ALS ERSTES DEUTSCHES HOTEL DER VIGNETTE COLLECTION VON IHG

Im Bristol Berlin am Kurfürstendamm hat Around-town zentrale Bereiche des traditionsreichen Hotels umfassend renoviert. Damit positioniert sich das Bristol Berlin als modernes Luxury-Lifestyle-Hotel, das den Charakter Berlins mit internationalem Anspruch und starker lokaler Authentizität vereint.

Zeitgemäße Interpretation

Modernisiert wurden insbesondere Bereiche, die den Aufenthalt der Gäste prägen: Sämtliche Zimmer und Suiten wurden in einem Stil renoviert, der die gestalterische Identität aus der Gründungszeit des Hotels aufgreift, in die heutige Zeit überführt und zeitgemäß interpretiert. So wurden zentrale Elemente der historischen Bausubstanz wie das charakteristische Treppenhaus sorgfältig aufgearbeitet und mit dem neuen Interior-Konzept in Einklang gebracht. Auch die Veranstaltungsflächen inklusive der beiden Ballsäle sowie der Eingangsbereich wurden neugestaltet. Ausgestattet mit zahlreichen Sitzmöglichkeiten und Tischen, ruhigeren Coworkingbereichen sowie einer Weinbar wird die Lobby des Bristol Berlin als aktiver Aufenthaltsbereich wiederbelebt. Zusätzlich wurde der gesamte Fitnessbereich des Hotels neugestaltet und mit hochwertigem Equipment ausgestattet.
Mit der Neupositionierung des Hauses geht auch die laufende Überarbeitung des Restaurantkonzepts einher. Das Hotel ist zudem BREEAM-zertifiziert und wurde mit dem Prädikat „Sehr gut" bewertet. Zu den bewerteten Merkmalen zählen unter anderem ein LED-Anteil von mehr als 75 Prozent, die Versorgung über Fernwärme sowie eine sichere Wegeführung für Fußgänger und Radfahrer.

NEUES KAPITEL FÜR EINE IKONE

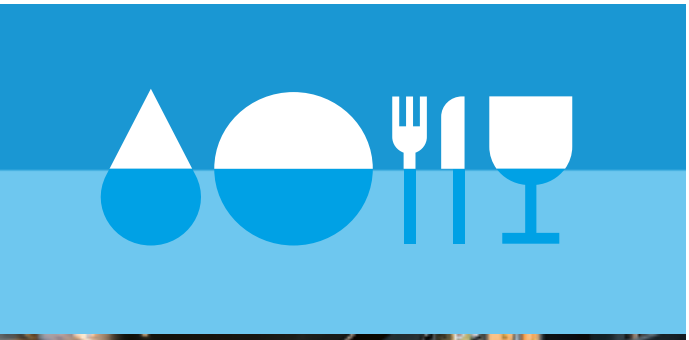
NACHHALTIG. ZUKÜNFTSFÄHIG. ZERTIFIZIERT.

Das Bristol Berlin erfüllt hohe Nachhaltigkeitsstandards und wurde mit dem BREEAM-Prädikat „Sehr gut" ausgezeichnet.

- > 75 % LED-Anteil für energieeffiziente Beleuchtung
- Versorgung über Fernwärme aus nachhaltigen Quellen
- Sichere Wegführung für Fußgänger und Radfahrer

Mehr Infos unter
WWW.AROUNDTOWN.DE

Copyrights © Bristol Berlin Vignette Collection



winterhalter®

Energiesparend Spülen.

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

↗ WINTERHALTER.AT/ENERGIESPAREN

LUXUS ALS **ROTER FADEN**

VON EINEM LUXUSHOTEL WIE DEM MANDARIN ORIENTAL, ERWARTET MAN NUR DAS BESTE. SO SPIELT BEI DEM VERWÖHNTEN GÄSTEKLIENTEL EINE PERFEKTE WÄSCHE AUCH EINE ROLLE FÜR DAS WOHLBEFINDEN. HIER KOMMT MARKTFÜHRER **SALESIANER MIETTEX** MIT INS SPIEL

Das Mandarin Oriental, Vienna befindet sich im denkmalgeschützten ehemaligen Handelsgericht im ersten Bezirk in Wien. Das Jugendstilgebäude wurde 1908 erbaut. In den letzten Jahren wurde es sorgfältig restauriert, um sein architektonisches Erbe zu würdigen und gleichzeitig moderne Designelemente zu integrieren. Entstanden ist ein Gebäude, das historische Eleganz mit zeitgenössischer Raffinesse nahtlos verbindet.

Die 86 Zimmer und 52 Suiten wurden sorgfältig restauriert, um modernen Komfort mit dem zeitlosen Charme des Wiener Jugendstils zu verbinden. Unter der Leitung von Executive Chef Thomas Seifried kann man unter mehreren Restaurants auswählen, die mit ihrem charakteristischen Speisen- und Getränkeangeboten eine neue gastronomische Facette nach Wien bringen. Das Haus verströmt dezent aber augenscheinlich interna-tionalen Luxus. Selbstverständlich wird dem Thema „Wäsche“ ganz bewußt eine besondere Aufmerksamkeit zu Teil. Wir befragten dazu GM Mario Habicher.

IM GESPRÄCH

WÄSCHE, QUALITÄT **UND NACHHALTIGKEIT**

Mario Habicher, GM Mandarin Oriental Wien

EIN BLICK AUF:

Als Luxushotel transportiert man ganz spezielle Werte an seine Gäste. Worauf legt das Haus im Themenbereich „Wäsche" und deren Reinigung besonderen Wert?

Bereits vor der Hoteleröffnung wurde jedes Frottee- und Wäschestück – von Kopfkissenbezügen und Bettwäsche bis hin zu Handtüchern – sorgfältig von Hand ausgewählt und in mehreren Testwaschungen geprüft. So konnten wir sicherstellen, dass die Materialien auch nach wiederholtem Waschen ihre erstklassige Qualität und ihren hohen Komfort behalten, bevor sie für das gesamte Hotel in Produktion gingen. Dabei legen wir nicht nur Wert auf eine hohe Fadendichte und ein besonders angenehmes Gefühl auf der Haut, sondern ebenso auf eine nachhaltige Verarbeitung – sowohl bei der Herstellung als auch im späteren Waschprozess. Bei der Reinigung steht neben dem perfekten hygienischen und optischen Zustand der Wäsche, auch ein möglichst ressourcenschonender Waschprozess im Fokus. Mit Salesianer haben wir hierfür einen Partner, der höchste Qualitätsstandards mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit verbindet.

DARÜBER HINAUS:

Warum wurde Salesianer Miettex ausgewählt?

Salesianer Miettex wurde aufgrund seiner langjährigen Erfahrung im Luxushotelsektor und seiner hohen Expertise im Umgang mit anspruchsvoller Hotelwäsche ausgewählt. Besonders überzeugt hat uns auch die moderne Waschanlage, die darauf ausgelegt ist, selbst hochwertige und empfindliche Textilien besonders schonend und zugleich gründlich zu behandeln. Darüber hinaus bietet die RFID-Chip-Technologie einen großen praktischen Vorteil, da sich dadurch Inventuren und die Nachverfolgung der Wäsche deutlich effizienter gestalten lassen. Gerade im Rahmen eines Hotel Openings war für uns außerdem das kompetente, zuverlässige Team von großer Bedeutung.

Wir liefern die gesamte Zimmerwäsche wie Bettwäsche, Frottee inkl Bademantel, sowie Tischwäsche für alle Restaurants, Wäsche für den SPA Bereich und Fitness und Kochbekleidung. Und das in einem 48-Srunden Waschrhythmus - sprich die Schmutzwäsche von Montag wird am Mittwoch wieder geliefert. Wir kaufen die vorgegebene, spezifisch definierte Wäsche ein - 7-facher Parstock (7-fache Bettenausstattung) und kümmern uns während der gesamten Vertragslaufzeit um den Ein- und Nachkauf der Mietwäsche. Saubere Wäsche geliefert und Schmutzwäsche abgeholt wird 6 x pro Woche und im oben genannten Rhythmus gewaschen. Ein gut aufgestelltes Betreuungsteam, das regelmässige Besuche macht, stehen dem Hotel immer und jederzeit zur Verfügung. Der Kunde muss sich nicht um den Ein- und Nachkauf der Wäsche kümmern, dem Hotel stehen immer ausreichend Wäschemengen zur Verfügung und das in entsprechend hoher Qualität.Wir waschen die gesamte Hotelwäsche chemothermisch und desinfizierend rein - sprich Allergiker gerecht. Und die Versorgungssicherheit wird durch unsere zahlreichen Wäschereien garantiert. Alleine der Raum Wien wird aus 3 Wäschereien versorgt, die täglich Wäsche liefern und abholen.

Karoline Bolnberger,
Sales Manager
Hospitality von
Salesianer Miettex

ZUM SCHLUSS NOCH:

Wie kann man sich den Ablauf bei der Zusammenarbeit vorstellen?

Gerade in der Anfangsphase waren regelmäßige Besuche und Meetings besonders wichtig, um gemeinsam die optimalen Abläufe für den täglichen Betrieb zu entwickeln. Dabei wurde unter-anderem der passende Par Stock für jeden einzelnen Artikel festgelegt und die Lieferwege sowie die logistischen Abläufe genau abgestimmt – von der Anlieferung bis hin zu Fragen wie den Parkmöglichkeiten für die Wäschefahrer. So konnten wir gemeinsam Strukturen schaffen, die eine reibungslose und effiziente Zusammenarbeit auf beiden Seiten ermöglichen. Auch im laufenden Hotelbetrieb ist Salesianer jederzeit erreichbar und regelmäßig vor Ort, um sich nach der Qualität zu erkundigen und mögliche Wünsche oder Anpassungen direkt zu besprechen.Bei der Entscheidung für eine Zusammenarbeit mit Salesianer Miettex waren insbesondere deren Reputation, Verlässlichkeit sowie die professionelle Zusammenarbeit ausschlaggebend. Zudem wurden die langfristige Beständigkeit und Seriosität des Unternehmens und deren Vertreter positiv bewertet.

www.mandarinoriental.com
www.salesianer.com

Copyrights © Christian Cervantes

Entspannte PAUSEN

INTERAKTIVE WISSENSCHAFT UND ENTSPANNTE PAUSEN SIND IM VISTA COFFEE LAB MIT MÖBELN VON THONET MÖGLICH

Mit dem VISTA Science Experience Center ist am Campus des Institute of Science and Technology Austria in Klosterneuburg ein neuer Ort zur Wissenschaftsvermittlung entstanden. Das vom niederländischen Architekturbüro Studio MAKS entworfene Gebäude lädt dazu ein, Forschung auf lebendige Weise zu erleben. Auf rund 1.500 Quadratmetern bietet das Center vielseitige Möglichkeiten für Ausstellungen, interaktive Formate und Workshops. Ergänzt wird das Angebot durch eine einladende Kaffeebar, die Raum zum Verweilen, Austauschen und Weiterdenken bietet.

Ruhe im Raum

Das VISTA Coffee Lab zeichnet sich durch eine große Fensterfront aus, die den Blick nach draußen öffnet und für einen hellen Innenraum sorgt. Angeboten werden neben aromatischem Kaffee auch hausgemachte Kuchen. Das Café ist mit 23 Stühlen und acht Tischen von Thonet ausgestattet, deren Komfort und minimalistische Formensprache die ruhige Gestaltung der Räumlichkeit unterstreichen. Der für dieses Objekt gewählte Stuhl S 243, ein Entwurf von Frank Rettenbacher aus dem Jahr 2025, folgt im Hinblick auf Gestaltung und Qualität dem Prinzip seiner historischen Vorgänger. Er kombiniert ein Stahlrohrgestell mit Formholzteilen für Sitz und Rücken und erreicht mit minimalem Materialeinsatz ein maximal formschönes und vielseitig einsetzbares Sitzmöbel. Der S 243 ist stapelbar und in zahlreichen Ausführungen und Farben erhältlich. Für das VISTA Coffee Lab fiel die Wahl auf ein olivgrünes Gestell, das gemeinsam mit den Holzelementen in klar lackierter Eiche eine harmonische Verbindung zum begrünten Umfeld. Zum Einsatz kommt eine Mischung aus gepolsterten und nicht gepolsterten Holzsitzschalen. Auch der im VISTA Coffee Lab verwendete Tisch S 1123, ein Entwurf von Studio Irvine aus dem Jahr 2009, fügt sich in einer Zusammenstellung aus Olivgrün und klar lackierter Eiche stimmig in das Raumkonzept ein. Das Tischgestell in olivgrün gehört nicht zum Thonet-Standardprogramm, da die Firma aber vielfältige Möglichkeiten zur Individualisierung bietet, konnten die Tische speziell für dieses Projekt angefertigt werden. Die Tische sind formal zurückhaltend, robust und pflegeleicht, was sie ideal für den Einsatz in der Kaffeebar macht. Mit unterschiedlichen Höhen, Plattenformen und Oberflächenvarianten lassen sie sich flexibel kombinieren. In diesem Projekt wurden Tische mit den Durchmessern 70 cm und 80 cm eingesetzt.

www.thonet.de

MÖBEL
FÜR KLEINE RÄUME

WOHNEN MIT WENIGER QUADRATMETERN – OHNE DABEI AUF KOMFORT UND STIL VERZICHTEN ZU WOLLEN, IST EINE KUNST. GEFRAGT SIND EINRICHTUNGSIDEEN, DIE FLEXIBEL SIND, MITDENKEN UND DIE ARCHITEKTUR DES RAUMES GEKONNT NUTZEN

Mit wenigen Handgriffen wird aus der Kommode ein Arbeitsplatz

Copyrights © TEAM7

Genau bei dieser Thematik setzen die österreichischen Möbelhersteller an. Mit individuellen, durchdachten Wohnkonzepten, die Funktionalität und Design auf elegante Weise miteinander verbinden. Funktionale Möbel sind dabei längst mehr als ein Trend. Sie sind die Antwort auf moderne Wohnbedürfnisse. Ein Esstisch wird im Handumdrehen erweitert oder zum Arbeitsplatz, das Sofa bietet einen zusätzlichen Schlafplatz und verborgenen Stauraum und ein Sideboard schafft Ordnung, ohne den Raum zu dominieren. Ebenso vielseitig präsentieren sich modulare Möbelprogramme.

Kombinations-möglichkeiten

Sie können nach Belieben erweitert oder neu kombiniert und so veränderten Lebenssituationen gerecht werden. Vielseitige Varianten für unterschiedlichste Bedürfnisse bieten darüber hinaus die individuellen Konfigurationsmöglichkeiten der österreichischen Möbel. Dadurch lassen sich diese exakt auf den Wohnstil und die vorhandenen Platzverhältnisse zuschneiden.

Das Schlafsofa bietet eine flexible Lösung für unterschiedliche Wohnsituationen

Copyrights © Joka

Qualität und Nachhaltigkeit

Unterschiedliche Maße, Materialien, Farben und Ausführungen eröffnen nahezu grenzenlose Gestaltungsspielräume. Auch Dachschrägen, Nischen und ungewöhnliche Grundrisse können berücksichtigt werden. Dabei stehen Qualität und Nachhaltigkeit stets im Mittelpunkt. Die österreichischen Möbelhersteller setzen auf sorgfältige Fertigung, hochwertige Materialien und eine klare, zeitlose Formensprache. Mit viel Liebe zum Detail entstehen Möbel, die langlebig sind, den Alltag mühelos meistern und über viele Jahre Freude bereiten. Natürliche Werkstoffe, harmonische Proportionen und ein reduziertes Design erzeugen eine Atmosphäre, die gleichermaßen modern wie wohnlich wirkt. Das Ergebnis sind Räume, die trotz begrenzter Fläche offen, gemütlich und individuell erscheinen. Jeder Quadratmeter wird sinnvoll genutzt, ohne dass Leichtigkeit oder Ästhetik verloren gehen. Gerade darin liegt die Stärke der österreichischen Möbelindustrie: Sie verbindet innovatives Design mit handwerklicher Qualität und Individualität für Einrichtungslösungen, die den Herausforderungen des Wohnens gerecht werden.

Zeitloses Design, nachhaltige Materialien und handwerkliche Qualität sorgen für Möbel die über Jahre hinweg Freude machen - und sich flexibel an Ihr Leben anpassen.

Das modulare Sofasystem kann individuell konfiguriert werden, ganz nach Bedarf und Platzverhältnissen

Copyrights © Wittmann

CHILLEN IM SOMMER

Kuratiert von: Daniela de Cillia

DER GASTGARTEN VEREINT MEHRERE FUNKTIONEN. ZUM EINEM IST ER BEGEGNUNGSZONE IM FREIEN UND PARTYLOCATION, ZUM ANDEREN EIN ORT UM ZUR RUHE ZU KOMMEN. OUTDOORMÖBEL SIND DABEI EIN WAHRLICH TRAGENDER FAKTOR

Puristisches Design

Anfang Juli kamen Kreative, Unternehmen und Designbegeisterte aus aller Welt nach Essen zur Verleihung des „Red Dot Award: Product Design 2026". Die internationale Jury zeichnete den COZY Lounge 3-Sitzer von ZEBRA Möbel mit dem renommierten Red Dot Award in der Kategorie „Furniture Design" aus. Besonders überzeugte die gelungene Verbindung aus funktionaler Variabilität und reduzierter Gestaltung. Mit dem zeitlos modernen COZY Lounge 3-Sitzer zieht nicht nur stilvolles Flair in das Outdoor-Wohnzimmer ein, sondern auch funktionale Variabilität. Dank des Flex Seating Systems lässt sich das Outdoorsofa durch einfaches Umklappen der Rückenlehne an drei Nutzungsmodi anpassen.

Der erste Freischwinger der Geschichte

Nach langen Jahren gemeinsamer Entwicklung brachten Verner Panton und Vitra 1967 den Panton Chair zur Produktionsreife – als ersten aus einem Stück geformten Vollkunststoff-Freischwinger der Geschichte. Bereits Anfang der 1970er-Jahre und auch danach lotete er immer die Möglichkeiten aus, dem Panton Chair eine verspiegelte Oberfläche zu geben. Wegen dessen dynamisch geschwungener Form schien ihm der Stuhl dafür besonders geeignet, doch lag damals eine spiegelnde Beschichtung des Stuhls wegen ihrer Kratzempfindlichkeit weit ausserhalb aller technischen Möglichkeiten. Vitra stellt sich dieser Herausforderung und lanciert 2026 mit dem Panton Chair Classic Gold eine limitierte Edition, die die Idee der spiegelnden Oberfläche in einen warmen Goldton übersetzt. Viele Schritte des aufwendigen Produktionsverfahrens des Panton Chair Classic Gold finden in sorgfältiger Handarbeit statt.Von der Limited Edition Panton Chair Classic Gold werden 999 Stück produziert.

Panton Upholstery Collection

Während die Polstermöbel Heart Cone Chair, Cone Chair, Visiona Stool, Amoebe und Living Tower bisher nur mit Bezügen im Stoff Tonus erhältlich waren, hat Vitra nun in enger Abstimmung mit der Verner Panton Design AG neue Materialien eingeführt. Der Sessel Amoebeals Beispiel entstand 1970 in mehreren Versionen für Verner Pantons berühmte Installation Visiona II – eine kühne, psychedelisch-futuristische Wohnlandschaft. Sitz und Rückenlehne bilden eine skulpturale Einheit. Jetzt bietet Vitra die beiden Sesselvarianten, die in Handarbeit hergestellt werden, nebst dem klassischen Stoff Tonus auch in weiteren Stoffen an: Cosy 2 und Volo eignen sich auch für stark beanspruchte Zonen und auch Cento und Hola sind sehr robust – während Tonus nur für «Residential Use» empfohlen ist. Je nach Stoffstruktur und Farbe erhält Amoebe einen sehr unterschiedlichen Ausdruck und lässt sich damit für verschiedenste Umgebungen passend konfigurieren. Die Bezüge sind abnehmbar, die Sessel können von Fachpersonal neu bezogen werden.

Das Prinzip der Reduktion

Die Kollektion „Aom" vom Designer Jean-Marie Massaud, umfasst Sofas und Sessel, deren Gestaltung durch das Prinzip der Reduktion geleitet ist. Ein auf das Wesentliche reduzierter Ansatz in Bezug auf Materialien und Konstruktion minimiert den ökologischen Fussabdruck und verankert Nachhaltigkeit im Design. Mit seinem minimalistischen und unkonventionellen Stil passt sich Aom ganz natürlich an unterschiedliche Umgebungen an. Ob Lounge- oder Wartebereich, ob Terrasse oder offen gestalteter Außenbereich – durch die leichte Anmutung und Konstruktion bieten die Sitzmöbel flexible Nutzungsmöglichkeiten.

Copyrights © Zebra, Arper, Vitra, Panton

TEE DAS VIELSEITIGE *Getränk*

Copyrights © Unsplash

MATCHA, COLD BREW UND FUNKTIONALE TEES VERÄNDERN DERZEIT DEN TEEMARKT. GLEICHZEITIG STEHT DIE TEEINDUSTRIE VOR TIEFGREIFENDEN VERÄNDERUNGEN

Steigende Anforderungen entlang globaler Lieferketten, strengere EU-Grenzwerte und zunehmender wirtschaftlicher Druck stellen viele klassische Anbauregionen vor große Herausforderungen. Weltweit werden jährlich rund sieben Millionen Tonnen Tee produziert und konsumiert. Zu den wichtigsten Produzenten zählen China, Indien, Kenia und Sri Lanka. Gleichzeitig verändert sich das Konsumverhalten deutlich: Tee steht heute zunehmend für bewussten Genuss, Qualität und einen modernen Lebensstil.

Trends

Besonders Matcha sowie sogenannte Cold Brew Teas, die mit kaltem Wasser zubereitet werden, etablieren sich international als Trendprodukte. Auch funktionale Tees, die gezielt Wohlbefinden und Balance unterstützen sollen, gewinnen an Bedeutung. Nachhaltigkeit und Bio-Qualität spielen dabei eine immer wichtigere Rolle.

> *Tee steht heute für bewussten Genuss und einen modernen, gesundheitsorientierten Lebensstil. Besonders jüngere Konsument:innen entdecken Tee neu – von Matcha bis Cold Brew*
>
> Mag.a Tina Antonius, Geschäftsführerin des Österreichischen Teeinstituts

Steigende Anforderungen

Parallel zum steigenden Interesse steht die Branche weltweit unter Druck. Geopolitische Unsicherheiten, strengere regulatorische Vorgaben und steigende Anforderungen entlang internationaler Lieferketten verändern den globalen Teemarkt spürbar. Besonders traditionelle Herkunftsregionen wie Indien geraten zunehmend unter Druck, während sich viele europäische Händler bereits stärker Richtung Ostafrika orientieren. Trotz der globalen Herausforderungen bleibt Tee eines der vielseitigsten Getränke weltweit – vom klassischen Schwarztee bis hin zu modernen Kräuter-, Functional- und Cold-Brew-Varianten.

TRENDS RUND UM DIE *Bohne*

KAFFEE IST NACH WIE VOR „IN“ UND EINER DER BEDEUTENDSTEN UMSATZTRÄGER IN DER BRANCHE. DAS KAFFEE-JAHR 2026 STEHT GANZ IM ZEICHEN VON INNOVATION, PERSÖNLICHKEIT UND ERLEBNIS

Cold Brew, Nitro Coffee und ähnliche eisgekühlte Varianten sind nicht mehr nur saisonale Getränke, sondern ganzjährig feste Größen auf der Getränkekarte. Die Nachfrage nach cremigen, erfrischenden Coffee-Drinks steigt stetig – besonders wenn sie überraschende Texturen und Aromen bieten. Mit einem Satz - Cold is the new Hot.

Alles ist erlaubt

Fruit Fermented Coffee – also Kaffee, dessen Bohnen gemeinsam mit Früchten wie Ananas, Maracuja oder Erdbeere fermentiert werden – schafft völlig neue Geschmackserlebnisse. Diese natürlichen Aromen wirken wie ein Dessert in der Tasse, ohne künstliche Zusätze. Und speziell Jugendliche wollen genau das ausprobieren. Ein ganz neues Geschmacksprofil sorgt für Aufmerksamkeit: Swizy – eine Mischung aus sweet und spicy. Da trifft milde Süße auf fein dosierte Schärfe, kombiniert mit Zutaten wie Chili, Pfeffer, Honig, Sesam oder Tahini. Dieses Konzept eröffnet neue Kreationsmöglichkeiten für kreative Baristas.

Back to Barista

Kaffee-Automaten machen Pause, Baristas gewinnen wieder an Stellenwert. Gespräche an der Theke, Empfehlungen gehören wieder zum Gesamterlebnis. Kaffee wird wieder zum Treffpunkt auserkoren. Wieder eine Chance mehr für die Branche den Umsatz zu erhöhen. Dabei haben Kaffee-Cocktails längst die Bars und Cafés erobert.

Sie verbinden traditionellen Kaffeegenuss mit kreativer Mixkunst. Klassiker sind z. B. der Espresso Martini oder der erfrischende Kaffee Gin Tonic. Neue Kreationen wie der Cold Brew Negroni (mit Campari, Wermut und Gin) sorgen für neue Geschmackskreationen.

Copyrights © Unsplash

KAFFEE ZEIGT SEINE COOLSTE SEITE

DER SOMMER IST NOCH NICHT VORBEI – UND KAFFEE ZEIGT SEINE KÜHLE SEITE

Mal prickelt er mit Tonic, mal trifft er auf Mango, Orange oder Lavendel, mal wird er zum Dessert im Glas. Die Ideen der Verbandsmitglieder des österreichischen Kaffeeverbandes reichen vom schnellen Iced Drink bis zum kleinen Bar-Moment für zu Hause.

Heiß geliebt, eiskalt serviert

Eiswürfel, Tonic, Zitrusfrüchte, Sirup, Milch oder pflanzliche Alternativen: Sommerlicher Kaffee lebt vom Kontrast. Röstaromen treffen auf Säure, Süße und Kohlensäure. Neben Klassikern wie Affogato stehen Drinks, die Kaffee wie eine Zutat aus der Bar einsetzen – mit oder ohne Alkohol.

Was jetzt ins Glas kommt

„Sommerkaffee darf überraschen. Die Rezepte zeigen, wie unkompliziert aus vertrauten Röstaromen ein neues Geschmackserlebnis wird – mit Eis, Frucht, feiner Süße oder einem Hauch Kohlensäure", erklärt Mag.a Tina Antonius, Geschäftsführerin des Österreichischen Kaffee- und Teeverbands. „Ein guter Sommerdrink lässt dem Kaffee seine Hauptrolle. Ob Espresso, Cold Brew oder Kaffeekonzentrat: Das Aroma soll im Mix erkennbar bleiben. Genau darin liegt die Stärke dieser Vielfalt", ergänzt Mag. Marcel Löffler, Präsident des Österreichischen Kaffeeverbandes.

Bumble Bee Coffee

Rezept: Jacobs

ZUTATEN:

Eiswürfel,
150 ml Orangensaft
2 EL Jacobs Espresso Concentrate Black Original
Orange und Minze zur Dekoration

ZUBEREITUNG:

Eiswürfel ins Glas geben und mit Orangensaft auffüllen. Das Espressokonzentrat langsam darüberziehen, damit der typische Schichteffekt entsteht. Leicht umrühren, mit Orange und Minze garnieren – fertig ist der Kaffee mit Zitruskick

Mango Coconut Latte

Rezept: Oatly x Nespresso

ZUTATEN:

50 g Mangopüree
160 ml Oatly Coconut Barista Edition,
1 Oatly x Nespresso Kapsel;
optional Vanillesirup

ZUBEREITUNG:

Mangopüree bildet die fruchtige Basis im eisgefüllten Glas.
Oatly Coconut Barista Edition dazugießen, leicht aufschäumen und so behutsam einfüllen, dass die Schichten sichtbar bleiben.
Zum Schluss die Kapsel direkt über dem Drink zubereiten.

Pistazien-Affogato

Rezept: Tchibo

ZUTATEN:

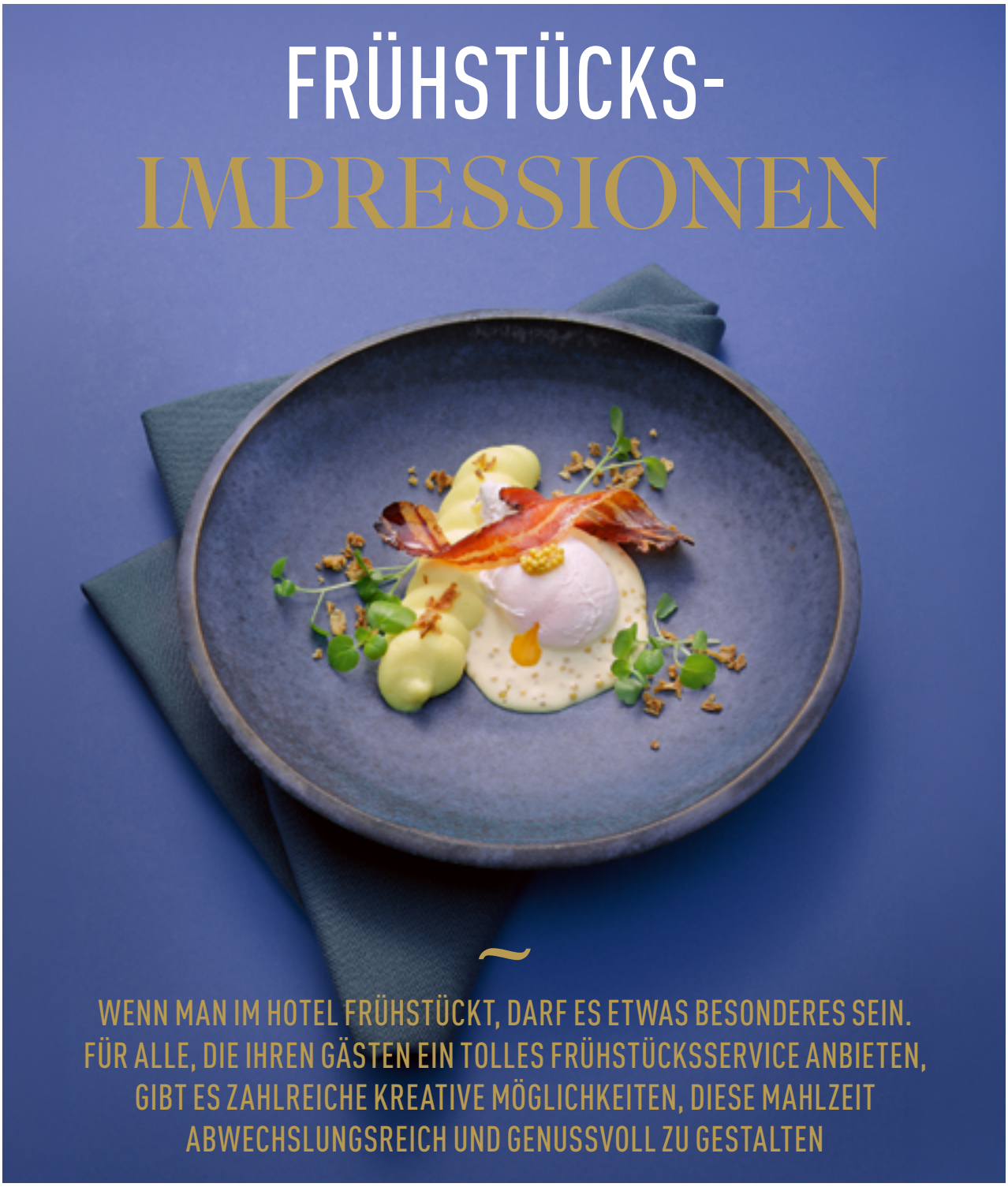
1 Espresso
25 g Pistaziencreme
1 Kugel Vanilleeis
ca. 30 g Schlagobers
optional Pistaziensplitter

ZUBEREITUNG:

Pistaziencreme im Glas verstreichen, eine Kugel Vanilleeis daraufsetzen – und den frischen Espresso direkt darüberlaufen lassen. Mit Schlagobers und optional Pistaziensplittern vollenden. Der Affogato wartet nicht: am besten sofort servieren

Copyrights © JDE Peet, Julius Meindl, Tschibo

FRÜHSTÜCKS-IMPRESSIONEN



WENN MAN IM HOTEL FRÜHSTÜCKT, DARF ES ETWAS BESONDERES SEIN. FÜR ALLE, DIE IHREN GÄSTEN EIN TOLLES FRÜHSTÜCKSSERVICE ANBIETEN, GIBT ES ZAHLREICHE KREATIVE MÖGLICHKEITEN, DIESE MAHLZEIT ABWECHSLUNGSREICH UND GENUSSVOLL ZU GESTALTEN

Copyrights © Wiberg, Bridor, Conditorei Kreutzkamm

Für diejenigen, die gerne süß in den Tag starten, ist Milchreis mit Rosenblütenzucker eine delikate und aromatische Option. Während der traditionell zubereitete Milchreis womöglich die ein oder andere Kindheitserinnerung weckt, verleihen Rosenblüten Blätter von Wiberg dem Gericht eine einzigartige, unerwartete Note. Die feinen Blütennuancen harmonieren perfekt mit der cremigen Konsistenz des Milchreises und sorgen für einen Hauch von orientalischer Eleganz. Immer beliebt am Frühstückstisch sind Eiergerichte. Von Rühr- und Spiegelei über pochierte Eier bis hin zu Omeletts – die Auswahl ist schier endlos. Eine kreative Variante beispielsweise ein pochiertes Senf-Ei. Wer es noch deftiger mag, kombiniert das Ei mit Kartoffelrösti und Lachs und verfeinert das ganze mit Wiberg Golden BBQ.

Bestes Konditorenhandwerk

Seit 1825 steht die Conditorei Kreutzkamm für ausgezeichnetes Handwerk, gelebte Familientradition und herausragende Qualität. Das Haus ist nicht nur berühmt für mehr als 200 Jahre Backkultur rund um den Baumkuchen, sondern auch für die Vielfalt seiner Tortenkunst: von der traditionsreichen Sachertorte über vegane Innovationen bis hin zu opulenten Torten. In der in fünfter und sechster Generation geleiteten Conditorei in München arbeiten aktuell insgesamt rund 60 Teammitglieder, darunter 9 Meister:innen für die Cafés und vor allem für die Bestellungen aus aller Welt im Onlineshop – denn auch die Torten können frisch gefertigt direkt aus der Conditorei versendet werden. Die vegane Schoko-Himbeer-Torte von Kreutzkamm ist als Beispiel nicht nur alkoholfrei, sondern auch ein Beispiel für moderne Konditorkunst mit kompromisslosem Anspruch an Geschmack und Textur. Feinste belgische Zartbitterschokolade trifft auf fruchtige Himbeere – ganz ohne tierische Produkte. Locker-luftiger Boden, fruchtige Frische und elegante Optik machen die Torte zur beliebten Wahl bei allen, die bewusst genießen wollen.

Wenn Brot zum Mittelpunkt wird

Ob beim Frühstück, Abendessen oder als Beilage zu festlichen Anlässen - Brot gehört selbstverständlich auf den Tisch. Mit Le Grand Pochon (700 g) und Le Grand Céréalier (700 g) erweitert Bridor seine erfolgreiche Lalos-Range um zwei großformatige Brotspezialitäten. Mit seinem rustikalen Aussehen, der aromatischen Kruste und der offenen, saftigen Krume bringt Le Grand Pochon authentischen Brotgenuss auf den Tisch. Das Brot eignet sich ideal, um im Ganzen präsentiert zu werden. Le Grand Céréalier überzeugt mit einer ausgewogenen Saatenmischung und einer kernigen Textur. Sein vielseitiges Geschmacksprofil macht ihn zu einer idealen Begleitung für unterschiedlichste Anlässe. Beide 700-g-Brote sind ideale Formate für Frühstücksbuffets und sollten auch im Restaurant als Begleitung eines Menüs nicht fehlen.

TIPP FÜR HOTELS

Schon kleine Details verwandeln das Frühstück in einen Genussmoment, der Gästen in Erinnerung bleibt.

„Frühstück“

DAS FRÜHSTÜCK HAT FÜR GAST UND HOTELLERIE EINEN HOHEN STELLENWERT, ZUMAL DAS FRÜHSTÜCK OFT DIE EINZIGE MAHLZEIT IM HOTEL IST. UMSO MEHR WERT MUSS DAS HOTEL SOMIT AUF DAS FRÜHSTÜCK LEGEN

Zeitgerechte Präsentation sowie eine zeitgemäße Angebotsauswahl und Sortenvielfalt stellen daher wichtige Faktoren für die Zufriedenheit des Gastes und das Renommée des Hauses dar. In den besten Häusern gibt es auch zum Frühstück nur das Beste. Dazu gehören Darbo Naturrein Konfitüre, Honig, Sirup und Nougatcreme.

Breite Produktrange

Die Produktrange des Familienbetriebs aus Stans in Tirol reicht von Minigläsern bis zu Fruchtaufstrichen in Großgebinden (Eimer und Dosen), Dekorgläsern – natürlich auch in Bio-Qualität – Portionsbechern und Dosierflaschen. Hinsichtlich der Konfitüren-Sorten sind Kenner von der Vielfalt der Geschmacksrichtungen begeistert. So befinden sich Marillen, Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Orangen, Heidelbeeren, Schwarzkirschen und einige andere köstliche Früchte im Angebot von Darbo. Auch beim Honig gibt es eine große Sortenauswahl, die Honig-Liebhaber zu schätzen wissen. Natürlich bieten wir auch diesen in Bio-Qualität an. Den Blütenhonig, der ideal zum Süßen von Tee oder anderen Getränken sowie zum Verfeinern von Müsli oder Joghurt ist, gibt es auch in Form von Honigsticks. Für Liebhaber der „pikanten“ Geschmacksrichtung gibt es unter der Produktmarke Vegetella pflanzliche Aufstriche auf Sojabasis in der 24 g Portionspackung in den Sorten Tomate-Basilikum und Paprika-Trio. Carnella Fleischaufstriche – auch in der 24 g Portionspackung - in zahlreichen Sorten runden das umfangreiche Sortiment ab.

Stilgerechte Präsentation

Zur Präsentation bietet Ihnen das Hause Darbo dekorative Platzierungshilfen an, die es Ihnen erleichtern, aus Ihrem Frühstücksbuffet ein optisches Erlebnis für Ihre Gäste zu machen. Diese speziellen Präsentationshilfen bestehen aus handbemalten Keramiktöpfen, Acryltöpfen, Platzierungen für Portionsbecher Konfitüre oder Honig bzw. Aufstellern. Die Präsentationshilfen wurden in Zusammenarbeit mit der Gastronomie entwickelt, um eine appetitliche Platzierung am Frühstücksbuffet zu ermöglichen. Natürlich sind diese Platzierungshilfen dem hochwertigen Darbo-Auftritt angepasst.

100-prozentiger Reinheitsgehalt

Beim Frühstücksbuffet dürfen auch unsere dekorativen Dispenser – ein hygienisches Dosiersystem für Fruchtaufstriche, Honig und Nougatcreme in der Dosierflasche – nicht fehlen. Doch da man von Gutem bekanntlich nie genug bekommen kann, bietet Darbo nun auch einen Ahornsirup in der 720-ml-Dosierflasche an. Damit wird das Sortiment für das Frühstücksbuffet um ein nachgefragtes Produkt erweitert. Diese Köstlichkeit – 100 % reiner Ahornsirup aus Kanada ohne Zusatzstoffe - eignet sich perfekt als Topping für Pancakes oder Waffeln, ist aber auch zur Verfeinerung von Müsli, Joghurt oder Porridge bestens geeignet. Ahornsirup ist ein natürliches Süßungsmittel, auch ideal für Veganer:innen als Alternative zu Honig.
Hochwertige Materialien wie Edelstahl und Aluminium machen den Dispenser zu einem perfekten Präsentations-Tool, um Ihren Gästen erlesene Köstlichkeiten anzubieten und ihnen den Beginn des Tages zu versüßen. Diese sind übrigens sowohl in weiß als auch in schwarz erhältlich.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Mühelose und unkomplizierte Handhabung
- Flexible Verwendung für alle Sorten
- Einfache Säuberung ohne Zerlegen
- Hygienische und saubere Dosierung
- Kein Tropfen
- Einfaches Austauschen der leeren Dosierflaschen
- Kein Werkzeug notwendig
- Keine komplizierte Mechanik
- Ansprechende Optik durch schlichtes Design
- Dosierflaschen sind wiederverschließbar
- Funktioniert ohne Strom
- Klare Sortenerkennung durch ins Auge fallende Illustrationen und mehrsprachige Beschriftung auf den Etiketten der Dosierflaschen

Darbo Onlineshop
für Dispenser und
Platzierungshilfen

shop.darbo.com

Copyrights © Darbo

DESIGN GENUSS & EFFIZIENZ *im Glass*

~

MASSGESCHNEIDERTE AUSSCHANKSYSTEME FÜR DIE MODERNE HOTELLERIE

Die Ansprüche an das Getränkeangebot in Hotels haben sich in den vergangenen Jahren deutlich verändert. Gäste erwarten heute weit mehr als klassische Softdrinks: Gefragt sind hochwertige Limonaden, Bio-Erfrischungsgetränke, Eistees, Fruchtsaftgetränke oder kreative Sirup-Kreationen – perfekt temperiert und in gleichbleibender Qualität serviert. Gleichzeitig stehen Hoteliers vor der Herausforderung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Design miteinander zu verbinden. Moderne Postmix-Systeme bieten dafür eine überzeugende Lösung.

Beim Postmix-Prinzip werden Getränkekonzentrate in platzsparenden Bag-in-Box-Systemen geliefert und erst direkt am Ausschank mit frischem Wasser aufbereitet. Dadurch entfallen der Transport großer Wassermengen sowie die Lagerung zahlreicher Flaschen oder Dosen. Das spart wertvolle Lagerfläche, reduziert den logistischen Aufwand und erleichtert die tägliche Betriebsorganisation – ein entscheidender Vorteil, insbesondere für Hotels mit mehreren Bars, Restaurants oder Wellnessbereichen. Auch aus ökologischer Sicht überzeugt das System. Eine Studie der TU Graz zeigt, dass sich mit modernen Postmix-Anlagen bis zu 40 Prozent Kühlenergie einsparen lassen. Gleichzeitig reduziert sich der CO_2-Fußabdruck gegenüber Flaschengetränken um bis zu 90 Prozent. Da die Konzentrate ungekühlt gelagert werden können und kein Leergut transportiert werden muss, sinken Energieverbrauch und Transportaufwand erheblich. Die pfandfreien, vollständig recycelbaren Bag-in-Box-Verpackungen ergänzen das nachhaltige Gesamtkonzept.

> *Ob Fruchtsaftgetränk, Nektar oder Limonade – die Grundlage ist immer ein hochwertiges Konzentrat. Entscheidend ist, wie effizient und nachhaltig dieses verarbeitet wird*
>
> Wolfgang Zmugg, Grapos

Copyrights © Grapos

Gerade in der gehobenen Hotellerie wird das alkoholfreie Getränkeangebot zunehmend zu einem Qualitätsmerkmal. Gäste wünschen sich individuelle Auswahlmöglichkeiten – vom Bio-Eistee über hausgemischte Schorlen bis hin zu Premium-Limonaden oder alkoholfreien Signature Drinks. Moderne Postmix-Systeme eröffnen hier nahezu unbegrenzte Möglichkeiten und erlauben es, das Getränkeangebot flexibel an Saison, Zielgruppe oder gastronomisches Konzept anzupassen. „Ob Fruchtsaftgetränk, Nektar oder Limonade – die Grundlage ist immer ein hochwertiges Konzentrat. Entscheidend ist, wie effizient und nachhaltig dieses verarbeitet wird", erklärt Wolfgang Zmugg von Grapos. Der Verzicht auf den Transport abgefüllten Wassers reduziert nicht nur Emissionen, sondern auch Betriebskosten – ein Vorteil, der sich wirtschaftlich ebenso bemerkbar macht wie ökologisch.

Vielfalt
ALS TEIL DES HOTELERLEBNISSES

www.grapos.com

Technik, die sich dem Hotel anpasst

Ebenso individuell wie das Getränkeangebot sind heute die technischen Lösungen. Von eleganten Designgeräten für die Hotelbar über leistungsstarke Anlagen für Frühstücksbuffets und Restaurants bis hin zu vernetzten Ausschanksystemen für große Resorts – moderne Schanktechnik lässt sich exakt an die Anforderungen eines Hauses anpassen.
Mit der Marke Schankomat entwickelt Grapos Ausschanksysteme, die Funktionalität und Design verbinden. Digitale Vernetzung ermöglicht eine präzise Portionskontrolle, Verbrauchsanalysen sowie effiziente Service- und Wartungsprozesse. Selbstbedienungslösungen für Frühstücksbereiche oder Wellnesslounges sorgen zudem für komfortable Abläufe und entlasten das Servicepersonal.

Nachhaltigkeit mit Mehrwert

Für Hotels bedeutet nachhaltige Getränketechnik heute weit mehr als einen geringeren Energieverbrauch. Effiziente Logistik, platzsparende Lagerung, ressourcenschonende Verpackungen und moderne Ausschanktechnologie greifen ineinander und schaffen wirtschaftliche Vorteile ebenso wie ein hochwertiges Gästeerlebnis. Das Ergebnis ist ein Getränkeangebot, das Genuss, Design und Nachhaltigkeit verbindet – mit konstant hoher Qualität im Glas, reduziertem Ressourcenverbrauch und maßgeschneiderten Lösungen für Betriebe jeder Größe.

WIBERG

COCKTAIL IM GLAS

~

ACETOPLUS BRINGT COCKTAILS UND MOCKTAILS AUF TOUREN

Cocktails und Mocktails mit AcetoPlus verbinden Frucht, leichte Säure und feine Süße zu einem Genuss, der an der Hotelbar ebenso funktioniert wie beim Fest unter freiem Himmel. Mit Alkohol, ohne Alkohol, aber nie ohne Charakter. Der Trend zu alkoholfrei dominiert weiterhin die Getränkekarte. AcetoPlus gibt auch Kreationen ohne Promille ein klares Geschmacksprofil. AcetoPlus Mango etwa prägt den Caribbean Apero mit exotisch-karibischen Noten. AcetoPlus Holunder liefert dem Beerigen Milcheisshake volle Frucht und ansprechende Farbe. Berry Sun steuert intensive Noten vollreifer Beeren bei. Auch Klassiker vertragen einen überraschenden Dreh. Ein Spritzer AcetoPlus Zitrus-Früchte verleiht dem Zitrusfrüchte-Caipi eine frische Note und bringt auch beim Side Car eine gänzlich andere Frische ins Spiel. AcetoPlus Preiselbeere setzt im Cosmopolitan einen neuen Akzent. Oder gibt dem gänzlich alkoholfreien Preiselbeer Mocktail mit Rosmarin fein säuerliche Noten.

Das Auge nippt mit

WIBERG Blütenzucker bunt sorgt am Glasrand beispielsweise eines Marillen Daiquiri mit AcetoPlus Marille mit wenigen Handgriffen für Farbe und sanfte Süße. Zusammen mit den leuchtenden Essigen entsteht ein Auftritt, der zur Sonne passt, ohne ihr die Schau zu stehlen. Ob Veranstaltung, Dinnerparty oder Hotelbar: AcetoPlus macht sommerliches Mixen schnell umsetzbar und geschmacklich raffiniert. Die Reihe umfasst neun Sorten. Neu dabei sind AcetoPlus Marille mit weicher Süße und AcetoPlus Sauerkirsche mit intensiver Fruchtnote. Himbeere, Holunder, Passionsfrucht, Mango und Zitrus-Früchte laden zum Variieren ein. Dabei bleibt AcetoPlus nicht auf Cocktails und Mocktails festgelegt. Die Essige eignen sich für Dressings und kreative Desserts. Intensive Farben eröffnen Spielraum für süße, saure, frische und fruchtige Kombinationen.

Geheimnisse aus dem Wald

Köstliche Pilze aus heimischen Wäldern, sind immer wieder ein Genuss. Steinpilze zählen mit ihrem intensiven, nussigen Aroma zu den gefragten Speisepilzen. Getrocknet bewahren sie ihren einzigartigen Charakter und machen Pilzgenuss auch außerhalb der Saison möglich. Als Basis für eine Steinpilz-Consommé vereint man etwa WIBERG Steinpilze mit der hochwertigen Veggie-Bouillon mit Ursalz und die Gewürzzubereitung Pilz-Aroma hält die Saison ganzjährig offen. Sie verbindet Champignons, Shiitake und Steinpilze mit frischen Noten von Pfeffer und Ingwer und rundet Risotti, Saucen und vegetarische Gerichte ab, wenn eine satte Pilznote gefragt ist. Getrocknete Spitzmorcheln wiederum passen zu Nudel-, Fleisch-, Wild- und Reisgerichten. Forest Flair übersetzt den Duft alpenländischer Wälder in eine Gewürzzubereitung. Latschenkiefer, Fichtennadeln, Wacholderbeeren, Zirben-Öl und Steinpilze setzen markante Akzente bei Pilzkompositionen, Wild und Rind. Der Wald bleibt draußen, seine vielseitigen Nuancen dürfen hinein.

Darf's ein bisschen mehr sein?

Eindeutig ja, wenn man in die breitgefächerte WIBERG Rezeptwelt blickt. Eingelegte Pilze mit Wildkräutern und Hirschschinken machen als schnelle und leichte Vorspeise den Anfang: Eierschwammerl treffen auf Knoblauch, Rosmarin, bunten Pfeffer, Meersalz, Rotwein-Balsamessig und Oliven-Öl. Waldpilz – Ochsenherz – gebeiztes Eigelb kombiniert Eierschwammerlmousse, Pilz-Espuma, Trüffel-Parfait, Steinpilzgelee und knuspriges Pilzpapier auf Morchel-Erde. Herbstlich geerdet zeigen sich Gnocchi mit Kürbis, Pilzen und Kohlsprossen. Kürbiswürfel und Pilze werden angebraten, Gnocchi kommen dazu, Kohlsprossenblätter, Kürbiskerne, Kürbiskern-Öl und Parmesan setzen den Schlusspunkt. So wird aus den saisonalen Fundstücken ein verlässlicher Posten auf jeder Karte – immer anders, nie eintönig. Denn Pilze und Schwammerl können so viel mehr als Rahmsauce. Kreative Küchen-Profis bieten Ihnen eine Bühne, die ihrem Format entspricht.

Copyrights © Wiberg

Die Hotelbar ALS FESTE ADRESSE

WIE SICH HOTELBARS VON DER LOBBYFUNKTION LÖSEN – UND SICH ALS URBANE TREFFPUNKTE NEU VERANKERN

Früher Durchgangsraum, heute Zieladresse: In vielen Städten erleben Hotelbars einen stillen, aber tiefgreifenden Wandel. Sie entwickeln sich von funktionalen Nebenräumen zu eigenständigen Orten – offen für Locals, fest im städtischen Leben verankert und geprägt von klaren Konzepten, Gastgeberpersönlichkeiten und wiederkehrenden Ritualen.

Locals als selbstverständlicher Teil

Der The Curtain Club im The Ritz-Carlton, Berlin steht exemplarisch für die wachsende Rolle von Hotelbars im urbanen Leben. Die Bar hat sich als verlässliche Adresse für eine hochwertige, urbane Barerfahrung etabliert. Als Socializing Spot und Entspannungsort verbindet der Curtain Club lebendige Atmosphäre mit hohem Qualitätsanspruch. Besonders ausgeprägt ist das gestiegene Interesse an Cocktailkultur unter lokalen Gästen, während Livemusik am Abend für viele einen zentralen Anziehungspunkt darstellt.

Konzept statt Funktion

Die CHRONOBAR im Berlin Marriott Hotel steht exemplarisch für den bewussten Abschied von der klassischen Lobbybar. Entstanden im Zuge einer umfassenden Neugestaltung des Erdgeschosses, wurde sie von Beginn an als eigenständiger Ort gedacht – mit klarer Erzählung und ganztägiger Nutzung. Inspiriert von Deutschlands erster Verkehrsampel, die hier einst mit integrierter Uhr den Rhythmus der Stadt bestimmte, versteht sich die Bar als Begleiter durch den Tag. Vom ersten Kaffee am Morgen über kleine Speisen bis hin zu eigens entwickelten Signature-Cocktails am Abend spannt die CHRONOBAR einen zeitlichen Bogen, der sich an den Bedürfnissen urbaner Gäste orientiert.

Direkt in der Lobby

Direkt in der Lobby gelegen, funktioniert die Bricks Bar im Renaissance Hamburg weniger als klassischer Hotelraum, sondern als offener Social Hub. Touristen, Geschäftsreisende und Hamburger begegnen sich hier. Das Barangebot ist entsprechend niedrigschwellig, aber präzise kuratiert. Wiederkehrende Formate wie BRICKS Beat, der Nordic Brunch am Sonntag oder monatliche Tapas & Cocktail-Pairings geben der Bar einen festen Rhythmus.

Rituale statt einmaliger Aktionen

Anstelle punktueller Events setzen viele Hotelbars auf wiederkehrende Formate. Rituale schaffen Verlässlichkeit und machen die Bar planbar. In der Pianobar des Hamburg Marriott Hotels zeigt sich dieser Trend aktuell mit der neuen Eventreihe Mixclub. Alle sechs Wochen wird die Bar zur Bühne für eine kulinarisch-musikalische Kurzreise: An ausgewählten Mittwochabenden steht jeweils ein anderes Land im Fokus – mit Live-Musik, abgestimmten Cocktails und kleinen Gerichten aus der Bar-Küche. Der Zeitrahmen von 18 bis 23 Uhr unterstreicht den Charakter als bewusst gesetztes After-Work-Format. Ein ebenso regelmäßiges Format sind dort die Cocktail-Kurse für bis zu zehn Personen.

Der neue Takt der Hotelbar

Die Bar ist längst nicht mehr ausschließlich ein Ort für den Abend. Bereits am Nachmittag wird sie häufig zum Treffpunkt – wie in der Pianobar des Hamburg Marriott Hotels. Am Abend prägen perfekt interpretierte Klassiker wie Dry Martini oder Old Fashioned das Bild, begleitet von Live-Pianomusik. Entscheidend ist dabei weniger die Tageszeit als die Qualität des Aufenthalts. Auch in der BLICK Bar im The Westin Hamburg Elbphilharmonie verändert sich die Nutzung deutlich. Mit Angeboten von Kaffee und Kuchen am Nachmittag bis hin zu Drinks und kleinen Speisen am frühen Abend begleitet sie Gäste bereits vor klassischen Dinner-Zeiten. Gerade rund um Konzertbesuche in der Elbphilharmonie zeigt sich: Die Hotelbar ist nicht mehr nur Abschluss eines Abends, sondern Teil des gesamten Aufenthalts.

Copyrights © Marriott International, The Ritz Carlton/Matthew Shaw/nickrainerphoto

Mindful Drinking

Ein zentrales verbindendes Element vieler Hotelbars ist der veränderte Umgang mit Alkohol. Dabei geht es weniger um Verzicht als um eine bewusste Entscheidung für Geschmack und Erlebnis. Low- und No-Alcohol-Drinks werden nicht mehr als Alternative verstanden, sondern als gleichwertiger Bestandteil der Barkultur.

In der CHRONOBAR in Berlin zeigt sich dieser Ansatz etwa in der konsequenten Integration alkoholfreier Drinks in die Pairing-Empfehlungen. Auch im The Ritz-Carlton, Vienna ist dieser Wandel deutlich spürbar.

Das neue Cocktailkonzept der D-Bar – „Discover the Symphony" – verbindet Mixology mit Musik. Neben klassischen Cocktails umfasst die Karte bewusst entwickelte alkoholfreie Kompositionen, die in Aromatik und Präsentation gleichwertig gedacht sind. Lokale Verankerung zeigt sich heute subtil – über Geschichten, Aromen und Bezüge. In der Bar The Farrier des Hotels Imperial Riding School Vienna erinnert ein Signature-Drink an die historischen Obstgärten in der Ungargasse und greift so die Geschichte des Ortes auf. So wird die Bar zum erzählenden Ort – nicht folkloristisch, sondern aus der Identität der Stadt heraus entwickelt.

KULINARISCHE GESCHICHTEN *aus Italien*

WIE DIE PORTRAIT HOTELS REGIONALE RITUALE UND KULINARISCHE TRADITIONEN IN UNVERGESSLICHE REISEERLEBNISSE VERWANDELN

Die italienische Küche lebt nicht nur von ihren Rezepten, sondern von den Ritualen, die sie begleiten. Gemeinsam über einen Markt schlendern, Pasta nach traditionellen Familienrezepten zubereiten oder den Tag mit einem ausgedehnten Frühstück beginnen – genau diese Momente machen den Charakter einer Destination aus. Die Portrait Hotels in Rom, Mailand und Florenz greifen diese Rituale auf und übersetzen sie in individuelle kulinarische Erlebnisse.

Gemeinsamer Genuss

Im Portrait Roma beginnt der Genuss lange bevor die Pasta auf dem Teller landet. Portrait Roma lädt seine Gäste dazu ein, die italienische Esskultur von Grund auf kennenzulernen. Gemeinsam mit dem Hotelteam besuchen sie zunächst einen traditionellen Markt, wählen saisonale Zutaten aus und entdecken, welche Produkte den Klassikern der römischen Küche ihren unverwechselbaren Charakter verleihen. Anschließend werden auf der privaten Dachterrasse mit Blick über die Dächer der Ewigen Stadt ikonische Pastagerichte wie Carbonara, Cacio e Pepe, Gricia oder Amatriciana gemeinsam zubereitet. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur die Rezepte, sondern auch die Rituale, die das italienische Lebensgefühl ausmachen: gemeinsam kochen, Geschichten austauschen und sich bewusst Zeit füreinander nehmen.

Copyrights © Portrait Hotels

Der perfekte Start in den Tag

Im Caffè dell'Oro des Portrait Firenze hat Executive Pastry Chef Cesare Murzilli das Frühstücks- Ritual neu interpretiert. Nach dem erfolgreichen Konzept in Mailandär Portrait Hotel bringt er nun auch nach Florenz eine Frühstückskultur, die klassische italienische Backtradition mit hochwertigsten Zutaten verbindet. Frisch gebackene Maritozzi, Veneziane, handwerklich hergestellte Croissants, saisonales Obst sowie Käse und regionale Spezialitäten treffen auf frisch zubereitete À la carte Gerichte wie Eggs Benedict, French Toast oder Pancakes. Das Frühstück wird so zu einer Hommage an italienische Gastfreundschaft und an den Genuss, sich bewusst Zeit für den Morgen zu nehmen.

Wenn aus Einfachheit Haute Cuisine wird

Kaum ein Gericht steht so sehr für italienisches Wohlfühlessen wie Pasta in bianco. Im Restaurant des Portrait Milano erhebt Chef Alberto Quadrio diesen scheinbar einfachen Klassiker zu einem Signature Dish, das weit über die Grenzen Mailands hinaus Aufmerksamkeit erregt hat. Anstelle von Salzwasser werden die Fusilloni in einer intensiv aromatischen Brühe aus den Rinden von 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano gegart. Das Ergebnis ist ein überraschend komplexes Gericht, das zeigt, wie aus wenigen Zutaten durch handwerkliche Präzision und Respekt vor dem Produkt etwas Außergewöhnliches entstehen kann. Gleichzeitig erzählt die Kreation von nachhaltigem Denken, da selbst die Parmesanrinden vollständig verwertet werden.

PANASIATISCHES GASTRONOMIEKONZEPT

MSC CRUISES HAT WEITERE DETAILS ZUM NEUEN GASTRONOMIEKONZEPT BEKANNT GEGEBEN, DAS AUF DER MSC WORLD ASIA PREMIERE FEIERN WIRD

Das panasiatische Angebot verspricht Gästen ein flexibles und immersives kulinarisches Erlebnis, das die Vielfalt und Dynamik Südostasiens an Bord bringt. Das neue Konzept vereint Kulinarik, Design, Musik und Live-Cooking zu einem multisensorischen Erlebnis. Inspiriert von den Aromen, Eindrücken und der Musik Südostasiens werden Gäste auf eine kulinarische Reise durch die pulsierenden Streetfood-Märkte Indonesiens, Singapurs, Südchinas, Thailands und Vietnams entführt: von Garnelen nach Singapur-Art über gebratenen Reis mit Shiitake-Pilzen bis hin zu würzigen Wok-Spezialitäten. Jedes Detail wurde darauf ausgelegt, die Sinne anzusprechen und Gäste mitten in die lebendige Streetfood-Szene Südostasiens zu versetzen.

Das Spezialitätenrestaurant

Das Restaurant mit seiner entspannten, einladenden Atmosphäre bietet neben Sitzplätzen im Innenbereich auch eine legere Dachterrasse. Die Menüs umfassen jeweils Vorspeise, Hauptgang und Dessert und können nach Belieben kombiniert werden, um die authentischen Aromen zu entdecken. Ergänzt wird das Angebot durch eine Auswahl bekannter asiatischer Flaschenbiere wie Tsingtao, Chang und Bintang sowie Bubble Teas, frisch zubereitete Smoothies und Fruchtsäfte. Die integrierte Bar serviert eine Auswahl beliebter, perfekt auf das kulinarische Angebot abgestimmter Signature-Cocktails mit südostasiatischen Einflüssen.

Für Gäste, die Wert auf einen schnellen, legeren Imbiss legen, bietet ein To-Go-Fenster tagsüber Snacks an, die bereits im Reisepreis inbegriffen sind. Die Auswahl greift die Spontaneität und Vielfalt asiatischer Streetfood-Märkte auf. Die MSC World Asia wird ihren Gästen die bisher breiteste gastronomische Auswahl der Flotte bieten und verbindet mit 19 gastronomischen Einrichtungen Vielfalt und Komfort optimal miteinander.

Copyrights © MSC

DIE RIVA LOUNGE

~

ALS ERST ZEHNTE DESTINATION WELTWEIT DARF DAS RESTAURANT IM „ADULTS ONLY"-HOTEL MONTE MULINI IN ROVINJ DEN NAMEN DER ITALIENISCHEN EDELWERFT TRAGEN

Ein magischer Abend im Sommer 1966. Zuerst regnet es aus einem Helikopter 1.200 rote Rosen auf das Anwesen von Brigitte Bardot. Dann fährt Plaboy Gunter Sachs – stilgerecht im Smoking – auf einer Riva Aquarama vor, um der französischen Filmikone bei Vollmond auf dem Meer seinen Heiratsantrag zu machen. Geschichten wie diese haben den Mythos rund um die Riva-Motorboote begründet. Ein Mythos, der heute – mehr als 60 Jahre später – unverändert mit dem Namen verbunden ist. Mit seinen Lounges in Luxushotels oder Yachtclubs hat Riva ebenso an Land angedockt. Alle im Aquarama-Yacht-Design der 1950er Jahre. Natürlich nur an den schönsten Sehnsuchtsorten der Welt wie Venedig und Marbella, wie Monte Carlo und Ischia. Und nun in Rovinj.

Gourmetrestaurant Wine Vault

Im Zuge des jüngsten, umfassenden Faceliftings des 2012 vom Londoner Star-Architektenbüro WATG designten 5-Sterne-„adults only"-Hotels Monte Mulini wurde das bisherige Gourmetrestaurant Wine Vault zur Riva-Welt samt Club Privée mit poliertem Mahagoni, gestreiftem Ahorn, verchromtem Stahl und den unverwechselbaren, aquamarinfarbenen Akzenten. Von den stylischen Exteta x Riva-Stühlen der Terrasse eröffnet sich ein weiter Blick über den Pool auf die malerische Lone-Bucht. Untertags gibt's kleine, pfiffige Gerichte mit regionalem Bezug. Abends wird's feiner, aber die mediterrane, istrisch inspirierte Küche mit einer Prise Italianità bleibt wohltuend unaufgeregt, geradlinig und produktbezogen. Der Guide Michelin schwärmt zu Recht von hausgemachter Pasta, Fisch und Meeresfrüchten, die von einer exzellent sortierten Wein-, Champagner und Cocktailkarte sowie – mehrmals wöchentlich – Livemusik begleitet werden. Die Aquariva Special, ein wunderschönes Boot im Mahagoni-Design, lackiert im legendären Blue Sera Metallic mit marineblauer und weißer Polsterung. Einstündige Ausflüge durch das Archipel von Rovinj sind (mit Skipper) ab rund 380 Euro pro Stunde möglich, absolutes Highlight: eine Fahrt bei Sonnenuntergang, wenn sich die Delfine vor Rovinj ein Stelldichein geben.

Copyrights © Maistra

HAUSEIGENES OLIVENÖL *ausgezeichnet*

DIE VILLA NAI 3.3 AUF DER KROATISCHEN INSEL DUGI OTOK IST BEI DEN „OLIO NUOVO DAYS" IN PARIS AUSGEZEICHNET WORDEN

Der Wettbewerb zählt zu den renommierten internationalen Plattformen und bewertet durch eine Jury aus Michelin-Sterneköchen, Sommeliers und Olivenölexperten. Zwei der Villa Nai 3.3 Öle wurden dabei als „Best in Class" geehrt. Die Auszeichnung unterstreicht ein Konzept, das die Villa Nai 3.3 in der Luxushotellerie außergewöhnlich macht: Das Adults-only-Hotel mit acht Suiten ist zugleich biozertifiziertes Olivengut mit eigener Mühle. Das vielfach prämierte Öl entsteht ausschließlich auf dem Anwesen und prägt die Küche des Restaurants und sogar den Spa-Bereich des Hauses. Die jährliche Olivenernte können Gäste aktiv begleiten.

Familien-Tradition

Die Familie Morović bewirtschaftet ihre Olivenhaine auf Dugi Otok seit mehr als 400 Jahren. Aus dieser Tradition entwickelte sich mit der Villa Nai 3.3 ein Hotel, das Landwirtschaft, Architektur und Kulinarik als zusammenhängendes Erlebnis versteht. Entworfen wurde das Haus vom kroatischen Architekten Nikola Bašić, dessen in den Hang integrierte Architektur zu den markantesten Hotelbauten Kroatiens zählt.

Nachdem das Haus zuletzt mit drei Michelin Keys ausgezeichnet, zum Sustainability Leader innerhalb von The Leading Hotels of the World ernannt und für den Michelin Architecture & Design Award nominiert wurde, erhält erneut der landwirtschaftliche Kern des Konzepts Anerkennung. Es bestätigt den Ansatz, Luxus nicht nur über Ausstattung und Service zu definieren, sondern über die Verbindung von Ort, Natur und Kulinarik.

Copyrights © Lidija Lolic

HERBSTLICHE *Genüsse*

STIMMUNGSVOLLE OPTIK AM TISCH KANN GÄSTE ZU MEHR GENUSS VERFÜHREN

Kuratiert von: Daniela de Cillia

Winterliche Tischkultur

Wenn draußen die ersten Schneeflocken fallen, beginnt jene besondere Jahreszeit, in der sich alles nach Wärme, Ruhe und Geborgenheit sehnt. Der gedeckte Tisch rückt nun ins Zentrum – als Ort des Zusammenkommens, des Genusses und einer Gastfreundschaft. Kaum eine Marke verkörpert diese alpine Lebensart so authentisch wie Gmundner Keramik. Seit Generationen entstehen in der traditionsreichen Manufaktur handgefertigte Unikate, die weit über ihre Funktion hinausgehen.

Stilvoll brunchen

Brunch verbindet das Beste aus zwei Welten: die entspannte Leichtigkeit des Frühstücks mit dem geselligen Charakter eines gemeinsamen Mittagessens. Ob frische Croissants, Obst, herzhafte Spezialitäten oder duftender Kaffee – ein liebevoll gedeckter Tisch macht den Anlass zu einem besonderen Erlebnis. Mit den Kollektionen Roma, Giorno, Cena und Cucina bietet Leonardo die passenden Begleiter für genussvolle Stunden.

Farbe bekennen

Kosta Boda bringt eine farbenfrohe Erweiterung auf den Markt: Das ikonische Fars Glas ist ab sofort im gemischten Farb-Set – Flaschengrün, sattes Rot, Sonnengelb und warmes Orange – erhältlich. Das Fars Glas gilt in der Designwelt seit Jahrzehnten als gefeiertes Paradebeispiel für schwedische Glaskunst. Bekannt und geliebt wird es seit jeher für seine markante, bauchige Silhouette, den prägnanten, zylindrischen Stiel und seinen robusten Charakter. Die neue Kollektion erweitert die bisher rein klare Linie um ein edles 4-teiliges Set, in dem jedes Glas durch einen individuell eingefärbten, blickdichten Fuß in kräftigen Natur- und Primärtönen besticht.

Copyrights © Kosta Boda; Leonardo

RISING *Star*

GLITTER SPRITZ STARTET IN ÖSTERREICH

Copyrights © Glitter Spritz

Die Berliner Erfolgsmarke Glitter Spritz ist ab sofort über die Schlumberger-Vertriebstochter Next Spirit in Österreich erhältlich. Die Aperitivo-Kultur ist in Österreich längst angekommen und sorgt weiterhin für Bewegung im Getränkemarkt. Vor allem Spritz-Varianten erfreuen sich großer Beliebtheit, gleichzeitig zeigen sich Konsument:innen zunehmend offen für neue Geschmacksrichtungen und Alternativen zu etablierten Klassikern.

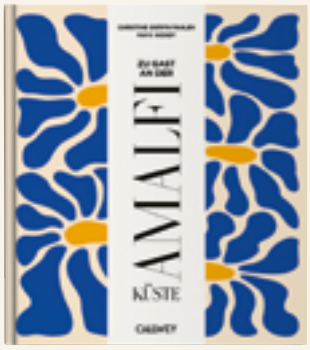
Geschmack & Optik

Glitter Spritz verbindet Bitterorange, Rhabarber und mediterrane Kräuter und präsentiert sich fruchtiger und weniger bitter als viele klassische Aperitifs. Seinen unverwechselbaren Auftritt erhält das Getränk durch den charakteristischen essbaren Glitzer, der sich beim Einschenken im Glas entfaltet und für den namensgebenden Schimmer sorgt. Erhältlich ist Glitter Spritz in Österreich sowohl mit 15 % vol. Alkohol als auch alkoholfrei – jeweils in der 0,7-Liter-Flasche. Besonders unkompliziert gelingt der Signature Drink der Marke, der Glitter Aperitivo: 2 Teile Glitter Spritz werden mit 3 Teilen Schaumwein (z.B.: Prosecco Ruggeri) und 1 Teil Soda kombiniert und mit einer Orangenscheibe auf Eis serviert. Mit der alkoholfreien Variante und alkoholfreiem Schaumwein lässt sich der Drink ebenso alkoholfrei genießen.

„Mit Glitter Spritz holen wir einen echten Rising Star nach Österreich, der hervorragend in unser Portfolio passt. Die Marke verbindet einen starken visuellen Auftritt mit einem zeitgemäßen Geschmacksprofil und trifft mit einer alkoholischen und einer alkoholfreien Variante gleich mehrere aktuelle Konsumtrends. Gleichzeitig sehen wir im Aperitivo-Segment sowohl im Handel als auch in der Gastronomie weiterhin viel Potenzial. Wir freuen uns daher sehr, den Aufbau von Glitter Spritz in Österreich als exklusiver Vertriebspartner voranzutreiben", so Anne Glatz, Vertriebsdirektorin bei Schlumberger.

Zusätzliche internationale Aufmerksamkeit erhielt Glitter Spritz durch den Einstieg von Bill Kaulitz. Der Musiker, Entertainer und Unternehmer ist dabei weit mehr als prominentes Werbegesicht: als Fan der ersten Stunde stieg Kaulitz als Gesellschafter in das Unternehmen ein und beteiligt sich aktiv an der Weiterentwicklung der Marke.

Buchtipps



ZU GAST AN DER AMALFIKÜSTE

Christine Gräfin von der Pahlen & Mayk Wendt

Von den steilen Klippen Positanos bis zu den Zitronenterrassen von Amalfi ist dieses Buch eine Einladung, in das Lebensgefühl des Südens einzutauchen. Die Autorin porträtiert authentische Lokale, lebendige Märkte und die Menschen, die hier mit Leidenschaft kochen, genießen und leben. Begleitet von preisgekrönten Fotografien öffnen sich Einblicke in belebte Küchen, farbenfrohe Gärten und duftende Zitronenhaine. Jedes Kapitel bringt die Leichtigkeit und den Geschmack der Amalfiküste direkt nach Hause.

Gebunden mit Surbalin, Farbschnitt und Leseband, 240 Seiten, ISBN: 978-3-7667-2858-6
Euro 45, Callwey

ITALIANESS

ELEGANZ, ESPRESSO UND EIN HAUCH VON REBELLION

GEORGES DESRUES

Georges Desrues

In diesem exquisiten Band nimmt der Autor den Leser mit auf eine visuelle und erzählerische Reise durch Italiens mühelose Eleganz, seinen kühnen Sinn für Schönheit und die stillen wie spektakulären Momente, die das Leben in diesem Land so einzigartig machen. Von der leisen Kraft des Espressos bis zur Dramatik von Design, Mode und Kino – dieses Buch ist eine Hommage an die italienische Lebenskunst.
Euro 60, 23,5 x 30 cm, Hardcover, ca. 200 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotografien, 272 Seiten
ISBN 9783961717552, teNeues

DIE OPER KOCHT

eltstars am Herd: Die Lieblingsrezepte großer Stimmen

Evelyn Rillé, Johannes Ifkovits

Gut gelaunt haben 70 Opernstars aus 28 Nationen geschnitten, zerstückelt, geviertelt, vermengt, geknetet, gerührt, Fleisch, Fische, Gemüse, Früchte, Marzipan und Schokoladen zu wunderbar duftenden Lieblingsspeisen verarbeitet und ihr Kochtalent unter Beweis gestellt. Herausgekommen ist ein Kochbuch mit mehr als 700 Fotos und 70 persönlichen Rezeptanleitungen, mit Küchengeheimnissen und Weinempfehlungen der weltbesten Weinbauern zu jedem der Künstlerrezepte.

Hardcover, 336 Seiten, Format 21x25cm, Euro 44,90, ISBN 978-3-9502956-5-8 Opera Rifko Verlag

LONDON

Wie es keiner kennt

Siobhan Ferguson

Siobhan Ferguson lässt Sie über die bekannten Sehenswürdigkeiten Londons hinausblicken und stellt viele reizvolle Stadtteile vor, die man als Tourist sonst nicht besucht. Dieser beeindruckende Bildband enthält zahlreiche unentdeckte und weniger bekannte Gegenden Londons sowie Tipps, wie Sie Ihr eigenes London-Erlebnis planen und genießen können, egal ob zu Fuß vor Ort oder auf dem Sofa zuhause.

256 Seiten, Hardcover, Fadenheftung, Lesezeichen, € 25.90, ISBN: 978-3-03876-386-4, Midas

Vorschau auf Ausgabe 5 | Oktober 2026

Copyrights © Bärensuite Superior/Günter Standl

Hotel Der Bär

Das Genießerhotel Der Bär vor der prächtigen Gebirgskulisse der Region Wilder Kaiser bietet eine wohltuend privaten Atmosphäre und eine Kulinarik der Extraklasse.

Copyrights © Minglers Sportalm

Gourmet- & Geniesserhotel Minglers Sportalm

Familie Minglers 4-Sterne-Ferienadresse in den Kitzbüheler Alpen punktet ganz nach dem Motto „Tradition trifft Moderne". Schmuckstück in der feinen Wellness ist der „schwebende" Panoramapool mit Bergquellwasser samt prachtvollem Panoramablick.

Copyrights © Unsplash

Das Bad

Ob klein oder groß - stimmig sollte es sein. Bei uns lesen Sie über die neuesten Kreationen.

Highlights aus Küche & Keller:

Kreativität trifft auf Qualität.
Ein Garant für den Erfolg.

IMPRESSUM

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

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

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

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

Art Direktion:
Largime Kolonja
+43 660 483 78 41

Redakteure dieser Ausgabe:
Daniela de Cillia
Peter A. de Cillia

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

Cover:
© EST®HOTEL Palais Chotek

Druck:
DC Business KG

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 2026.

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: 30. Oktober 2026 | (RS 09.Oktober 2026)

– Kostenlose Anzeige –

Gemeinsam. Kinder. Stärken.

SPENDEN UNTER WWW.PROJUVENTUTE.AT
SPENDENKONTO: IBAN: AT76 2011 1501 4167 8400

pro Juventute

Foto © stock.adobe.com/KI-Bild

WIBERG

Premium-Öle –
natürlich und geschmackvoll

Die kaltgepressten WIBERG Premium-Öle bringen Genuss in die Profi-Küche: von extra nativen Olivenölen bis zu Nuss- und Samenölen mit charakteristischen Geschmacksnoten. Die edlen Etiketten verleihen den Ölen am Buffet und beim Frontcooking zudem einen eleganten Auftritt.

www.wiberg.eu

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.