HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE



Lukas & Izakaya

WUNDERKAMMERN DER GENÜSSE

—

Bad-Welten

RÄUME MIT ATMOSPHÄRE

—

Betten Upgrade

IDEEN FÜR BESTEN SCHLAF

—

HOTEL& DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,– | Peter A. de Cillia, Rainerg. 14/20, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 02Z042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien
www.hotel-und-design.at, Ausgabe 5 | November 2026

Innovative Hygiene.

hagleitner

Gute Gastgeber denken an alles.



An das Design. An den Komfort. An jedes Detail. Und natürlich an perfekte Hygiene. Für den Gast soll alles selbstverständlich funktionieren, während im Hintergrund effiziente Abläufe zählen. Genau dort beginnt für uns moderne Hygiene: ästhetisch, intelligent und dauerhaft verlässlich. Wir sagen dazu:

continUSE Hygiene

Damit erreichen Sie in Ihrer Organisation ein 100 % Hygiene-Rating, minimieren Produktreste gegen Null und reduzieren unnötige Tätigkeiten und Kosten. Wie einfach sich das umsetzen lässt, erfahren Sie in unserer neuen

good life

Darin erwarten Sie unter anderem auch

- foamGUN PRO – elektrische Schaumpistole: bis zu 60% schnellere Reinigung, die auch noch Spaß macht
- neue systemKANISTER – mit mehr Ergonomie und 44% weniger Primärkunststoff gilt „handle with a smile“
- XIBU DISINFECTION SEAT – 96% wünschen sich einen desinfizierten WC-Sitz. Das lässst sich ohne Umbau, extra Strom- oder Wasseranschluss nachrüsten
- For You – Ihr Hagleitner Leistungspaket: Buy Direct, Use & Refill oder Hygiene-Partner?

Aktionen: Jetzt Waschraum auf- & umrüsten



IoT Schaum-Seifenspender inkl. 10.000 Portionen foamSOAP PREMIUM geliefert, montiert & 3 Jahre Reparaturservice statt 303,20 nur 150,- (-51%)

Diese und mehr als 50 weitere Aktionen mit bis zu 72% Preisvorteil finden Sie auf shop.hagleitner.com.

Preise exkl. MwSt. Aktionsdetails auf shop.hagleitner.com

goodlife.hagleitner.com

VEREHRTE LESERSCHAFT!

Die Welt befindet sich im Umbruch – Was bis vor Kurzem „normal“, „legitim“, „vertretbar“ war, gilt heute nicht mehr, hat seinen Stellenwert verloren. Ob in der Politik, in der Wirtschaft, oder im Zusammenleben der Menschen. Grenzen werden völlig anders gezogen, verschwimmen und das ist jetzt einmal nicht auf Putins Angriffskrieg bezogen. Wird heute demonstriert, gibt es Straßenschlachten, herrscht Anarchie, es wird geplündert, geraubt und gebrandschatzt – mit Freiheitsrechten hat das nichts zu tun. Die Politik findet keine richtigen Antworten und Lösungen und bereitet so den Nährboden für Extremismus – egal ob von rechts oder links. Die sooft beschriebene „Politische Mitte“ zerbröselt, ist nicht in der Lage starken Gegenwind gegen die Extremisten aufzubauen. Wer heute laut schreit, sich an keinerlei Ordnung hält, hat Erfolg. Alles schon dagewesen und die Menschheit hat nichts dazugelernt. Junge Menschen träumen von kommunistischen Ideen - siehe Berlin, oder geben sich dem Faschismus hin – siehe die Gewalt und Ablehnung gegenüber Juden. „Die Welt steht nimmer lang“, hat schon Nestroy gesungen. Man sollte dennoch nicht verzweifeln und mit einem Hauch von Optimismus in die Zukunft schauen. Und genau das machen wir mit unserem Magazin. Wir stellen rund um die Gast-Messe wieder zahlreiche Firmen vor, die mit viel Innovation, Kreativität, Qualität und Glauben an eine Zukunft, Produkte fertigen, die für die Branche essenziell sein können. Und natürlich präsentieren wir Ihnen wie immer Betriebe aus dem In- sowie Ausland, die auf jeden Fall vor die Bühne geholt werden müssen.



Der CR kurz vorm Sprung in den beheizten Pool des „Weissen Rössl“ am Wolfgangsee

In diesem Sinne
Vielen Vergnügen

Ihr Peter A. de Cillia

Grapos SOFT DRINKS
prefer unbottled drinks

PERFEKTION IM
OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN



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

www.grapos.com I www.schankomat.com

Content

H&D INFORMIERT

3 EDITORIAL

82 VORSCHAU | IMPRESSUM

HOTEL WELTEN

6 HOTEL NATIONAL | LARIMAR
Die außergewöhnliche Herberge

8 HOTEL NATIONAL | DER BÄR
Genuss in der DNA

10 HOTEL NATIONAL | SPORTALM
Die Zukunft kann kommen

12 HOTEL NATIONAL | FALKENSTEINER
Ein Resort der Entspannung

14 HOTEL NATIONAL | SCHANI HOTELS
Jugendstil trifft Art Dèco

16 HOTEL NATIONAL | GLOCKNA
Neu an der Großglocknerstraße

17 HOTEL NATIONAL | HOTEL KITZHOF
101 besten Hotels in Österreich und Südtirol

18 TISCHLEREI HUBER
Der Marken Tischler

20 HOTEL INTERNATIONAL | STEIGENBERGER
Frankfurts True Legend feiert 105 Jahre

22 HOTEL INTERNATIONAL | DION SUITE
Persönliche Reiserituale

24 HOTEL INTERNATIONAL | MARRIOTT BERLIN
Ein ganz besonderer Ort

26 HOTEL INTERNATIONAL | RUBY
„Ruby Lilou“ in Marseille

28 FACHARTIKEL | PRODINGER
Hotelimmobilien im Alpenraum



BAD WELTEN

31 INTERBAD 2026
Geschärftes Profil, starkes Fachpublikum

32 TOTO
Ein Stück Japan im Bad

34 KALDEWEI
Kaldewei prägt das Baderlebnis

36 BAD IMPRESSIONEN
Design und Technik im Gästebad

BETT WELTEN

39 HEFEL
Schläft man gut im Top Hotel?

40 JOKA
Inspiration, Innovation und 105 Jahre Qualität

42 FBF BED & MORE
Bewährtes verknüpft mit neuen Ideen

FOOD & BEVERAGE

46 **LUKAS & IZAKAYA**
Eine Wunderkammer der Genüsse

50 **METRO**
Der König der modernen Fischküche

52 **GRAPOS**
Genussvielfalt von Früh bis Spät

54 **TRANSGOURMET**
Ein Partner für alle Fälle

56 **WINTERHALTER**
Wir kümmern uns ums Spülen

58 **LUSINI**
Perfekte Lösungsvorschläge

60 **DACHSTEIN RESORT**
Feuer und Fine Dining

62 **ATELIER 7**
Start mit neuen Genussmomenten in die Saison

64 **BRIDOR**
Von Apfel bis Spekulatius

65 **WIBERG**
SEOUL FOOD - Koreanische Trendküche

66 **WILDSHUT**
Ein Refugium für Genuss-Suchende

68 **GOLDENER HIRSCH**
Tradition in neuem Gewand

69 **WIBERG**
Cocktail Sauce und so vieles Meer

70 **MSC CRUISES**
Neue Bar- & Lounge-Konzepte

72 **BERTA RESTAURANT**
Küchenchef Ariels Lieblingsgericht

74 **DRINK MIX**
Drink around the clock

76 **TISCHKULTUR**
Feine Optik am Tisch

80 **LOFT**
Genuss mit Aussicht



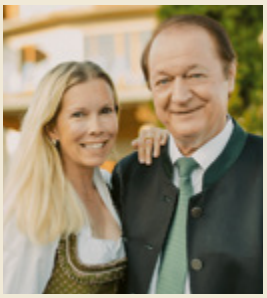


HOTEL NATIONAL | LARIMAR

DIE AUSSERGEWÖHNLICHE HERBERGE

DAS HOTEL LARIMAR IN STEGERSBACH IST ALLES ANDERE ALS EIN GEWÖHNLICHES WELLNESSHOTEL – ES IST EIN GANZ BESONDERER ORT DER ERHOLUNG UND ENTSCHLEUNIGUNG

Schon alleine die ökologische Bauweise mit Ziegeln, viel Holz und begrünten Dächern spiegelt seine Verankerung in der natürlichen Umgebung wider. Errichtet wurde das Thermenhotel Larimar im Goldenen Schnitt nach der Heiligen Geometrie und Symmetrie. Der Grundriss des Hauptgebäudes entspricht der Ei-Form und ist nach Süden hin geöffnet. Das Ei gilt als der Ursprung allen Lebens und als Inbegriff von Geborgenheit. Diese Konzeption zieht sich durch das gesamte Gebäude und ist auch überall im Haus spürbar. Hier wir ganz bewusst für Wohlgefühl auf höchstem Niveau gesorgt. Mastermind Johann Haberl ist ein Besessener im positiven Sinn. Er möchte seinen Gästen „Wohlbefinden“ in all seinen Varianten anbieten. Und wer den Hotelfanatiker kennt, weiß, dass dies kein Marketinggag, sondern gelebte Wirklichkeit ist. Rund um die Gastgeberfamilie Daniela und Johann Haberl ist ein engagiertes Team professioneller Mitarbeiter im Einsatz. Und die sind wohlgemerkt nicht nur bestens geschult, sondern auch herzlich und sind damit wichtiger Bestandteil einer ganz besonderen Urlaubserlebniswelt.



Wir mit mehr als 140 Mitarbeitern freuen uns, Gäste auf allen Ebenen verwöhnen zu dürfen. Besonders wichtig ist uns, dass sich jeder Gast wohlfühlt und mit viel positiver Energie gestärkt nach Hause fährt

Gastgeberfamilie
HABERL

Die Wasserwelten

Hinzu kommt die hoteleigene Larimar Thermen-, Wasser- und Saunawelt die sich wahrlich sehen und fühlen lassen kann und das mit genügend Ruheliegen im Innenbereich und Außenbereich. Ein Thema das bei vielen anderen Hotels oft sträflich vernachlässigt wird. Hier wird dem Gast aus Überzeugung besonders viel Platz geboten. Und als logische Erklärung für die Philosophie des Hauses - Namensgeber des Hotel ist der hellblau-türkise karibische Halbedelstein „Larimar", der als Unterstützer bei körperlichen und emotionalen Heilprozessen gilt. Auf 7.000m² erstreckt sich die Wellness- und Spalandschaft. Neben drei Thermalwasserbecken, zwei Meerwasser-Detoxpools und vier Süßwasserpools, sorgen zahlreiche Entspannungsmöglichkeiten sowie insgesamt 9 Saunen für wohltuende Abwechslung. Die Larimar Wellnesstherme empfängt Gäste mit wohltuendem 36 °C warmen Thermalwasser, im Innen- oder im Außenbecken. Im 32 °C warmen, basischen Meerwasser-Außenpool mit 0,9 % Salzgehalt, kann man authentisches Meerwasserfeeling erleben. Der 20 Meter lange Infinity-Sportpool mit 28 °C warmen Süßwasser eignet sich ideal zum Schwimmen und zum Relaxen. Als besonderes Geschenk der Natur gelangt das wertvolle mineralische Thermalwasser der Therme Stegersbach aus bis zu 1.200 Metern Tiefe an die Erdoberfläche und fließt in die Becken der Larimar Therme. Vollbluthotelier Johann Haberl denkt sich immer etwas Neues aus, um selbst verwöhnteste Gäste zu begeistern. So baute er kürzlich 17 neue Zimmer dazu – Einzelzimmer sei vermerkt, denn „Die Nachfrage Einzelreisender wird immer höher. Besonders Frauen jeglichen Alters, verreisen gerne alleine und wollen kein Doppelzimmer beziehen. Diesen Umstand haben wir nun mit unseren großzügigen neuen Zimmern Rechnung getragen," so Haberl. Und so können sich Gäste sicher sein, immer wieder mit neuen Ideen überrascht zu werden.

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★☆
Design	★★★★☆
Spa	★★★★★
Küche und Keller	★★★★☆
Mitarbeiter	★★★★★





Copyrights © Hotel Larimar, Bernhard Bergmann

Mit viel Liebe kreiert

Für die Köstlichkeiten aus der Larimar-Gourmetküche ist nur das Beste gut genug. Besondere kulinarische Kreationen mit natürlicher Energie kommen auf den Tisch. Der biologischen und vitalen Küche wurde vom Verein Styria Vitalis die „Grüne Haube" vergeben. Regionalität und Saisonalität sind bei der Auswahl der Lebensmittel von Produzenten aus der Region eine Selbstverständlichkeit. Mit diesem „Ja" zur Nachhaltigkeit sorgt man nicht nur für kurze Transportwege, Umweltschutz und den Erhalt der kleinbäuerlichen regionalen Strukturen, sondern vor allem für frischere, gesündere und geschmackvollere Gerichte am Teller. Im Larimar wir so auf gesunde Art und Weise geschlemmt, könnte man sagen.
Viele Gäste haben immer mehr ganz spezielle Ernährungsbedürfnisse oder besondere Speisenwünsche. Kein Problem – das Küchenteam geht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien und speziellen Wünsche gerne ein. So wird auch eine Larimar Basen-Vitalkost angeboten. Der speziell entwickelte basische Menüplan ist für viele Intoleranzen geeignet.
Der Zugang, den Gast rundum „glücklich" zu machen, zieht sich auch durch die Architektur wie ein roter Faden. Die Suiten und Zimmer verleihen den Gästen ein Gefühl von Geborgenheit. Ohne viel „Design-Gimmicks", wird auch hier auf innerliche Ruhe geachtet.

H&D Fazit: Das Larimar besticht durch ein wirklich vielseitiges, bestens durchdachtes Angebot. Viel mehr geht da nicht mehr – aber Johann Haberl wird sicher wieder etwas Vernünftiges einfallen.



GENUSS IN DER DNA

Text von: Peter A. de Cillia

ALPINE ELEGANZ, GROSSE KULINARIK UND ECHTE GASTFREUNDSCHAFT – GENUSSMOMENTE MIT KAISERBLICK

Das Genießerhotel Der Bär vor der prächtigen Gebirgskulisse der Region Wilder Kaiser punktet mit einem vielseitigen Relax-, Sport- und Freizeitangebot in einer wohltuend privaten Atmosphäre mit ländlicher Wohnkultur. Die Küchenerlebnisse spielen im Haus aber eine ganz besondere Rolle. In der alpenländischen Tradition sind Bären ein Symbol für Natur, Kraft, aber auch Ruhe. Dafür steht das Hotel „Der Bär" seit vielen Generationen. Ursula und Andreas Windisch führen ihr Wellnesshotel auf einer Anhöhe über dem Ort Ellmau mit einer spürbaren, weder gespielten, eingelernten noch aufgesetzten Freude.Und das merkt der Gast ziemlich schnell, wenn zum Abendessen einer der beiden zum Tisch kommt und sich als Gastgeber vorstellt. Dieses angenehme Gefühlt der Wertschätzung vermittelt aber auch Oberkellner und Sommelier Robert Lechner oder Küchenchef Herbert Wieser.
Und genau dies ist es ja schlußendlich, wenn weit gereiste Gäste ein Haus bevorzugen. Der verwöhnte



Gast von heute, setzt beste Kulinarik, gelungenes Ambiente und ein bestens ausgestattetes Spa voraus. Die Mitarbeiter geben dem Ganzen aber den entscheidenden Impuls um vollends zufriedene Gäste zu kreieren.

Die Liebe war`s

Seit 1999 in Familienbesitz führen heute Ursula und Andreas Windisch das Hotel. Kosmopolitin Ursula Windisch wuchs in Namibia auf, studierte in Kapstadt und lebte in London, als sie bei einem beruflichen Termin in Berlin den Hoteliersohn Andreas Windisch kennenlernte. Der Rest ist Geschichte. Eine sehr schöne obendrein, denn das Gastgeberpaar harmoniert bestens und verleiht dem Haus eine ganz persönliche Note.

Copyrights © Der Baer/Guenter Standl, Peter Rigaud, Michael Huber



Zimmer mit Aussicht

„Der Bär ist mit den Jahren behutsam gewachsen. Mit viel Feingefühl wurde darauf geachtet, das Alte zu bewahren und dennoch zu modernisieren, damit sich Gäste wohlfühlen," so Andreas Windisch. Geradlinigkeit zieht sich durch die insgesamt 62 Zimmer, darunter auch Suiten mit Kamin oder eigener Sauna, große Glasflächen holen dabei gefühlt die Natur ins Innere. Hochwertige Stoffe wie Tiroler Loden, Altholz, helle Eichenholzböden und sanfte Erdtöne sorgen für eine behagliche Atmosphäre. Ein zurückgenommenes, ehrliches und vor allem heimelige Anbiete wurde auf diese Art und Weise geschaffen.





Abgesehen von unserem wohl einzigartigen schönen Ausblick und dem gebotenen Komfort, legen wir besonderen Wert auf unsere – teils langjährigen – Mitarbeiter. Freundlich und zuvorkommend und mit dem richtigen Gespür, das zeichnet sie aus. Das ist es auch, was unsere Gäste besonders schätzen,"



erzählt Gastgeberin Ursula Windisch

Kulinarik für verwöhnte Foodies

Auf der Restaurantterrasse, vor dem Kamin oder in der gemütlichen Bauernstube – in jedem Ambiente erwartet den Gast ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Serviert werden regionale Schmankerl, Fischspezialitäten sowie kreative Gerichte mit einer weltoffenen Raffinesse produziert und am teller arrangiert. Was das Team rund um Küchenchef Herbert Wieser auf den Teller zaubert, harmoniert bestens mit dem guten Tropfen, den Sommelier Robert Lechner aus dem Keller mit Jahrgangstiefen holt. Auch das Team an der lässigen Hotelbar ist charmant und versiert, die Auswahl an Cocktails kreativ. Etwa „Tiroler Mule" mit Mountain Gin, Heublütensirup und Eiweiß.

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★☆
Design	★★★★☆
Kulinarik	★★★★★
Service	★★★★★
Spa	★★★★☆

H&D Fazit: Ein ganz besonders, mit viel Liebe geführtes Hotel. Hier fühlen sich verschiedene Altersgruppen bestens aufgehoben. Die Eigentümer und das Team verstehen es auf unkomplizierte aber professioneller Weise den Gäste eine Wohlfühlstimmung auf allen Ebenen zu vermitteln.

Wellness zur Entspannung

Im exklusiv den Hotelgästen vorbehaltenen Spa sitzt man wellnesstechnisch an einem reich gedeckten Tisch: Ob im 20 Meter langen, auch im Winter nutzbaren Infinitypool oder im 30 Meter langen Sommerpool samt Bar und großzügiger Liegewiese – Entspannung ist hier immer mit dem spektakulären Ausblick auf den Wilden Kaiser verbunden. Zudem stehen zwei finnische Saunen, ein Dampfbad sowie ein traditionelles Tiroler Brechlbad zum Schwitzen im Kräuterdunst bereit.

www.hotelbaer.com



DIE ZUKUNFT KANN KOMMEN

Text von: Peter A. de Cillia

DAS GOURMET- & GENIESSERHOTEL MINGLERS SPORTALM DER FAMILIE MINGLER IN DEN KITZBÜHELER ALPEN PUNKTET GANZ NACH DEM MOTTO „TRADITION TRIFFT MODERNE“

Beim Wort „Sporthotel“ halte ich es eher wie weiland Winston Churchill und verliere mich oft in Gedanken in absoluter Ruhe einfach zu entspannen und nicht Sport zu betrieben. Ich konzentriere mich dabei lieber auf Aktivitäten wie gute Kulinarik und Wellness. Ja und das alles geht für all diejenigen, die nicht irgendeiner Sportart frönen in diesem Haus vorzüglich. Silvia Mingler, die Seniorchefin ist noch immer im Betrieb anzutreffen und hat dem Haus den ganz besonderen persönlichen und familiären Stempel aufgedrückt.

Tochter Julia Mingler- Haueis und ihr Mann Philipp Haueis, verstehen es mit viel Engagement, Entwicklungsdrang und Ideenreichtum ihre neuen Ideen umzusetzen und führen so gekonnt das Hotel in die nächste Generation.

Man muss die Vergangenheit verstehen, um die Zukunft prägen zu können

JULIA MINGLER-HAUEIS



Copyrights © Minglers Sportalm



Copyrights © Herbert Lehmann, Studio Andorfer, Minglers Sportalm



Modern in die Zukunft

Skifahren, Biken, Wein. Diese drei Leidenschaften prägen Philipp Haueis und er bringt dies auf lockere Art und Weise zu den Gästen. Ehefrau Julia versteht sich gekonnt in allen Belangen rund um das Design des Hauses. Jedes der Zimmer ist anders dekoriert und hier wird nicht auf „springende Hirsche" als Deko gesetzt. Man spürt als Gast den persönlichen Geschmack der jungen Gastgeberin auf eine unkonventionelle Art. Absoluter, neuer Höhepunkt ist aber der neue Pool am Dach. Über dem Eingangsbereich des Kirchberger Genießerhotels schwebt ein Außenpool – knapp 17 Meter lang, spektakulär in luftige Höhen gesetzt. So entstand ein neues Wahrzeichen, nicht nur für das Hotel, sondern für die ganze touristische Umgebung. Über einen neuen Steg ist der auf 5,5 Metern schwebende Panoramapool direkt mit der Dachterrasse des Hauptgebäudes verbunden – inklusive Poolbar, Loungebereich und Sandstrand. Das Ergebnis: ein zusammenhängendes Außen-Erlebnis, das den bestehenden Infinity-Indoorpool im Alpin Spa mit Saunen und Dampfbad, nahtlos ergänzt. Gäste schwimmen buchstäblich über die Dächer von Kirchberg – den Sonnberg direkt vor Augen, dahinter die Kitzbüheler Alpen. Der „Wow-Effekt" ist perfekt inszeniert.

Zeit zum Genießen

Frisch und bodenständig und mit viel Fingerspitzengefühl angerichtet, präsentiert sich die ambitionierte und mehrfach ausgezeichnete Küche von Bernhard Hochkogler und seinem Küchenteam. Nicht nur im traditionell-gemütlichen Ambiente des À-la-carte-Restaurants „Stubn 1972" kann man diesen Hochgenuss erleben. Auch im Rahmen der Verwöhn-Pension kommt Genuss für höchste kulinarische Ansprüche auf den Teller. Da kommt sehr schnell Wohlfühlatmosphäre auf. Man genießt eine ausgewogene, kreative Küche mit regionalen Zutaten der Saison, mit Produkten von höchster Qualität aus heimischer Herstellung – nach Möglichkeit biozertifiziert.

Bettgeflüster

Mit natürlichen Materialien wie duftendem Holz und Loden, warmem Licht, ganz viel Liebe zum Detail und verzaubernden Ausblicken auf die Kitzbüheler Berge schaffen die Zimmer und Suiten eine entspannte Wohnatmosphäre und Raum für eine gewisse Leichtigkeit . Hier trifft Tradition auf Moderne - nicht schreiend laut, eher zurückgenommen, mit vielen liebenswerten Details.

H&D Fazit: Ein Hotel, das es verstanden hat mit dem Blick der nächste Generation ein liebenswertes Haus zu schaffen, dass ganz sicher auch ein neues Gästeklientel überzeugen wird.

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG	
Architektur	★★★☆☆
Design	★★★★☆
Kulinarik	★★★★☆
Spa	★★★★☆
Service	★★★★☆

www.hotel-sportalm.at

EIN **RESORT** DER ENTSPANNUNG

Text von: Peter A. de Cillia



DAS 5-STERNE FALKENSTEINER BALANCE RESORT STEGERSBACH SPIEGELT EIN PARADEBEISPIEL WIDER; DASS WOHLBEFINDEN, GESUNDHEIT UND WELLNESS SEHR WOHL IN EINEM HAUS FUNKTIONIEREN KANN

Im sonnenverwöhnten Südburgenland gelegen, ist die Thermenregion Stegersbach bekannt als Urlaubsdestination für Familien, Sportbegeisterte, Radfahrer, Golfer, Wanderer und alle, die sich nach Wellness und Entspannung sehnen. Für ein Hotel auf der einen Seite hervorragende Bedingungen, andererseits ist man umgeben von vielen Mitbewerbern, die auch vom Wellness-Kuchen profitieren wollen.

Zimmer mit Aussicht

Das Falkensteiner Hotel verfügt über insgesamt 141 lichtdurchflutete Zimmer und Suiten – alle mit Balkon. Die Architektur des Resorts vereint gekonnt modernes Design mit einer zeitlosen Wohlfühlatmosphäre. Beruhigende Blautöne treffen auf warme Sand- und Brauntöne, edles Steingrau und Akzente in leuchtendem Gold. Die Zimmer wurden mit Holzböden ausgestattet. Die Bäder sind mit Natursteinwaschtischen, Vollholzgestellen, großformatigen Wandfliesen, Marmorplatten sowie großzügigen Duschen versehen. Der Rezeptionsbereich geht nahtlos in die Bar über. Die Gartenterrasse lädt zum Verweilen ein, während sich die Bibliothek ideal für Kamingespräche präsentiert. Auf der untersten Ebene befindet sich der Seminarbereich mit fünf zusammenlegbaren Seminarräumen. Wenn man bedenkt, dass das Das Resort auf Basis eines Architektenwettbewerbs im Herbst 2002 und mit der Eröffnung im März 2005 entstand, ist man positiv über die noch immer einladende Architektur, überrascht. Das frische Design wurde in Laufe der Jahre immer wieder dem Zeitgeist angepasst. Man fühlt sich einfach wohl. Die Sinne sind ziemlich schnell auf Entspannung eingestellt. Hier erscheint nichts „laut“ oder auf schrillen Design getrimmt und genau dieses Umfeld strahlt Gemütlichkeit aus.

Feines aus dem Garten

Eine Besonderheit des Resorts ist der hauseigene Permakultur-Garten. Der Begriff „Permakultur“ verkörpert einen respektvollen Umgang mit der Natur, Umwelt- und Ressourcenschutz sowie eine

nachhaltige Nutzung der Natur. Dieser Ansatz harmoniert mit der gesundheitsbewussten und naturverbundenen Philosophie des Hotels. Der Garten trägt zur teilweisen kulinarischen Selbstversorgung des Resorts bei, indem er Obst, Gemüse, Kräuter, Honig und Gewürze liefert und damit eine CO2-freundliche Null-Kilometer-Philosophie verfolgt. Die Wein-, Obst- und Beerenhecken sowie die Wildobstfläche schaffen schattige Rückzugsorte für streßgeplagte Städter, sondern dienen auch als Brutplätze für Vögel und Igel.

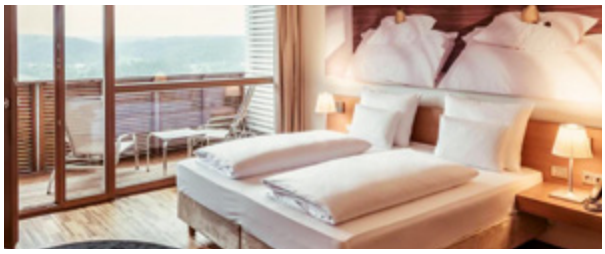
Feinste Kulinarik

Das neue Kulinarik-Konzept „Cook The Garden" stellt frische, saisonale Zutaten aus dem Permagarten in den Fokus. Auf den Teller kommt, was aktuell im Garten wächst, ergänzt durch hochwertige, regionale und saisonale Produkte von lokalen ProduzentInnen. Es wird bewusst auf künstliche Zusätze verzichtet, dafür kommen hochwertige Öle wie Oliven-, Nuss- und Kürbiskernöl zum Einsatz. Die Speisekarte entwickelt sich dynamisch und passt sich den saisonalen Gegebenheiten an. All diese kulinarischen Genüsse erlebt man im Restaurant Imago sowie im Gartenestaurant mit Living Lounge.

Wellness

Der 2.700 m2 große Acquapura SPA by Merkur Health bietet Wohl- befinden auf höchstem Niveau. Zur Ausstattung gehören zwei ganzjährig beheizte Outdoor Infinity Pools und ein Innenpool. Die Saunawelt umfasst all das, was man sich in einem 5-Sterne – Haus erwarten darf. Merkur KundInnen können im Rahmen ihrer Vorsorgeprogramme aus einer breiten Palette an Massage- und Kosmetiktreatments sowie Gesundheits- und Lifestyleprogrammen wählen. Aber auch für die Urlaubsgäste des Balance Resorts besteht die Möglichkeit die Angebote des Acquapura SPA by Merkur Health zu buchen. Zusätzlich verfügt der SPA Bereich über ein modern ausgestattetes Fitnessstudio.
Das Haus wird nun schon seit Jahren erfolgreich von einer Touristik-Professionistin geführt. General Managerin Angelika Stranner und ihr Team, verstehen es, Gäste schnell für ein paar Tage abzuholen und ihnen Ruhe und Entspannung zu vermitteln. Speziell









Copyrights © Falkensteiner Stegersbach

das Team im Restaurant agiert unaufgeregt und herzlich. Ein Umstand, der leider nicht überall mehr zur Selbstverständlichkeit zählt. Die gebürtige Kärntnerin Stranner hat ihre Kariere im Falkensteiner Club Funimation Katscberg begonnen. Nach Auslandaufenthalten zog es die Vollblutmanagerin wieder in die Falkensteiner-Familie. Ein Beweis mehr, dass Frauen über hervorragende Führungsqualitäten verfügen, wenn man es zulässt.

H&D Fazit: Ein bestens geführtes Resort, mitten in einer reich gegliederten Hotellandschaft. Das Haus lebt seine Philosophie und nimmt schnell Gäste auf einen geruhsamen Entspannungsweg.

www.falkensteiner.com

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★★
Design	★★★★☆
Kulinarik	★★★★☆
Spa	★★★★☆
Mitarbeiter	★★★★★

JUGENDSTIL TRIFFT ART DÉCO



IM HERZEN VON WIEN HAT DER SECHSTE STANDORT DER SCHANI HOTELS ERÖFFNET

Das neue Boutique-Hotel verbindet Wiener Jugendstil mit modernem Lebensgefühl, lokale Geschichte mit internationalem Lifestyle und smarte Technologie mit Gastfreundschaft. 90 Zimmer, eine starke Designhandschrift, die neue Rooftop-Adresse „Vieami" und ein digitaler Avatar als Gastgeber machen das Haus zu einem der bislang außergewöhnlichsten Projekte der Schani Hotels.

Sehr cool

Mit dem Hotel Schani Naschmarkt wird ein weiteres Kapitel in der Geschichte der Schani Hotels aufgeschlagen. Auf neun Stockwerken verbindet das Boutique- Hotel die reiche Geschichte Wiens mit zeitgemäßem Design und moderner Technologie. Der Standort an der Linken Wienzeile, unweit des Naschmarkts, greift dabei nicht nur die architektonische Vergangenheit der Stadt auf, sondern auch die Geschichte des 6. Bezirks und seiner ehemaligen Gewerbe- und Handwerksbetriebe.



Der Wiener Jugendstil

Im Hotel erwacht der Wiener Jugendstil zu neuem Leben. Schon im Erdgeschoss treffen gedeckte Farben, Metallakzente und präzise Handwerkskunst auf eine Gestaltung, die den großen Namen dieser Epoche Tribut zollt: Josef Hoffmann, Otto Wagner und Joseph Maria Olbrich. Aluminium und Messing, klare Linien und sorgfältig gesetzte Details schaffen eine Atmosphäre, die geschichtsbewusst und gleichzeitig zeitgemäß ist. Doch das Design erzählt nicht nur von der künstlerischen Blütezeit Wiens, sondern auch von der industriellen Geschichte des Bezirks. Einst war die Gegend ein bedeutender Standort der Textil- und Metallindustrie - Auch Emilie Louise

Flöge findet ihren Platz in der Geschichte des Hauses. Die Modeschöpferin, Geschäftsfrau und Wegbegleiterin Gustav Klimts führte in der nahegelegenen Mariahilfer Straße einen Modesalon, dessen Gestaltung von der Wiener Werkstätte geprägt war. Ihre Verbindung von Mode, Gestaltung und Wiener Moderne wird zu einem weiteren Bezugspunkt für die subtile Eleganz des Hotels
Am Weg nach oben verändert sich die Farbwelt des Hauses. Die Gestaltung wird nach oben hin lebendiger und leichter – bis sie im neunten Stock schließlich in eine völlig neue Atmosphäre übergeht.

Miami trifft Wien

Ganz oben wartet mit Vieami eine neue gastronomische Adresse über den Dächern Wiens. Vieami verbindet Vienna und Miami, Wiener Identität mit internationalem Lifestyle und Art-Déco- Elemente mit einem modernen Food-, Bar- und Musikkonzept. Die Küche interpretiert modern und spielerisch südamerikanische Aromen mit asiatischen Einflüssen. Bar, Rooftop und Social-Dining-Erlebnis verschmelzen zu einem Ort, an dem man unabhängig von einer Hotelübernachtung essen, trinken, Musik genießen und Zeit miteinander verbringen kann. „Dieses Haus ist für uns weit mehr als ein Hotel – es ist eine Bühne für die Geschichte Wiens und gleichzeitig ein sehr zeitgemäßer Blick nach vorne", sagt Benedikt Komarek, CEO und Co-Founder der Schani Hotels. Architektonisch wurde das Projekt erneut von Gabriel Kacerovsky vom Büro Archisphere begleitet, das bereits bei früheren Projekten der Schani Hotels maßgeblich involviert war. Auch Michael Widmann von PKF hospitality group brachte seine Expertise erneut in die Entwicklung des Hauses ein.

Digitaler Gastgeber

Auch technologisch setzt das Hotel Schani Naschmarkt neue Akzente. Gemeinsam mit dem Fraunhofer IAO kommt ein digitaler Avatar zum Einsatz, der Gäste direkt vor Ort unterstützt. Über einen Monitor können Gäste den vollständigen Check-in-Prozess vom Check-in bis zu Services während des Aufenthalts, durchführen. Am Ende des Prozesses wird der Zimmerschlüssel direkt ausgegeben.
Das EU GreenBuilding zertifizierte Hotel setzt auf ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept. Neben einer hochwertigen thermischen Gebäudehülle und einem auf Energieeffizienz und reduzierte CO2-Emissionen ausgerichteten Haustechnikkonzept kommen weitere Maßnahmen zum Einsatz. Eine intelligente Gebäudesteuerung, sowie unter anderem Photovoltaik, Fernwärme, Ökostrom, begrünte Dachflächen, recycelbare Circular-Matratzen sowie bio- und Fairtrade-zertifizierte Bett- und Frotteewäsche.

HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

Architektur	★★★★☆
Design	★★★★★

H&D Fazit:

Jung, frisch und sehr cool. Hier wird gekonnt eine neue Hotelgeneration angeboten, die sicher ganz schnell Stammgäste finden wird.



NEU AN DER GROSSGLOCKNERSTRASSE

FÜNF EIGENSTÄNDIGE CHALETS AUF DER OBERSTEN EBENE EINES HOTELS



Copyrights © zuchnavisualisierung

Mit den jetzt fertiggestellten BergHäusern ist eines der ungewöhnlichsten Elemente des neuen Designer Motels glockna in Fusch an der Großglocknerstraße vollendet. Drei zweistöckige Häuser mit jeweils 110 Quadratmetern und zwei eingeschossige mit jeweils 100 Quadratmetern bilden ein kleines Bergdorf innerhalb des Hotelprojekts. Eine bis sechs Personen finden jeweils Platz – mit der Freiheit und Privatsphäre eines Chalets, gleichzeitig aber mit den Services des Hotels. Die Eröffnung des glockna ist für den 19. Dezember 2026 geplant.

Hotel-Luxus trifft Chalet-Freiheit

Die Idee hinter den BergHäusern: Gäste sollen sich nicht zwischen Hotel und Chalet entscheiden müssen. Jedes Haus verfügt über zwei Schlafzimmer und zwei Bäder sowie einen großzügigen Wohnbereich und eine Gourmet-Nische. „Wer die Küche lieber anderen überlässt, kann auf die Gastronomie des Hotels zurückgreifen oder sich das Frühstück bis vor die Türe bringen lassen“, so Martin Gröbner, Gastgeber im glockna. Terrassen mit eigenen Almgärten erweitern die Häuser nach draußen. Hinzu kommen eine eigene Sauna sowie eine Outdoor-Badewanne.

Auch der Infinitypool ist fertig

Mit den BergHäusern ist zugleich ein weiteres prägendes Element des glockna fertiggestellt: der Infinitypool. Teilverglaste Wände öffnen den Blick auf die umliegende Alpenlandschaft. Er gehört zum großzügigen Spa-Bereich, der außerdem verschiedene Ruheräume sowie eine finnische und eine Bio-Sauna umfasst. Das Designer Motel glockna entsteht auf einem rund 25.000 Quadratmeter großen Gelände in Fusch an der Großglocknerstraße. Gastgeber Helmut Wimreiter und Nicole Köhlbichler entwickeln das Areal zu einem neuen Hotelkonzept mit BergHäusern, Zimmern und Suiten, Spa, A la carte Restaurant glockna und Eventfläche weiter.

Mehr Infos unter **www.glockna.com**



v.l.n.r.: Wolfgang Greiner, Johannes Mitterer, Matthias Winkler, Ursula Schelle-Müller, Dieter Müller, Carsten Rath

DIE SPITZENHOTELLERIE IM HOTEL KITZHOF

GROSSE AUSZEICHNUNG FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GASTLICHKEIT

Am 11. Oktober 2026, bot das Hotel Kitzhof den festlichen Rahmen für die Verleihung der renommierten Auszeichnung „Die 101 Besten Hotel in Österreich und Südtirol". Das Ranking wurde 2020 mit der ersten Preisverleihung im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg ins Leben gerufen und hat sich seither als feste Größe in der Luxushotellerie etabliert. Das Event fand erstmals in Österreich statt. Den Abend eröffnete ein Champagner-Empfang in der Kitz Lounge, bevor die feierliche Award Ceremony begann. Auch das Hotel Kitzhof selbst durfte sich über eine Auszeichnung freuen: Das Mountain Design Resort wurde als „Luxury Design & Architecture Resort of the Year 2027" ausgezeichnet. Gewürdigt wurden insbesondere die architektonische Gestaltung und das hochwertige Designkonzept des Hauses, das alpine Materialien wie Altholz, Loden und Stein mit zeitgemäßer Architektur und ausgewählten Designelementen verbindet.

Im Anschluss an die Preisverleihung folgte das 101 Soirée Dinner im Kitzhof Restaurant. Executive Chef Jürgen Bartl und sein Küchenteam begleiteten den Abend mit einem mehrgängigen Menü. Den krönenden Abschluss bildete die Auszeichnung des Hotel Sacher Wien als Gesamtsieger sowie die Ehrung von Matthias Winkler als „Icon Hotelier des Jahres 2027".

DIE

101 BESTEN HOTELS

IN ÖSTERREICH & SÜDTIROL

Es macht uns sehr stolz, so viele geschätzte Kolleginnen und Kollegen aus der Hotellerie bei uns im Hotel Kitzhof wiederzusehen, um diesen Abend gemeinsam zu feiern. Der persönliche Austausch innerhalb unserer Branche und die vielen Gespräche sind sehr inspirierend. Es ist uns eine Ehre, Gastgeber dieser besonderen Veranstaltung zu sein

Johannes Mitterer

Geschäftsführender Direktor des Hotel Kitzhof

Copyrights © David Hofer



URLAUB MIT VIEL PASSIONE

IM HOTEL BERGZEIT IN GROSSARL VEREINEN SICH HERZLICHKEIT, MEDITERRANES FLAIR UND DIE HANDSCHRIFT DER TISCHLEREI HUBER

Familie Nalin-Prommegger führen das 4-Sterne Superior Hotel mit viel Professionalität und Liebe zum Detail. Mariano, Eva, Gloria und Valentina leben das, was sie lieben: Gastfreundschaft mit Charakter, einem Augenzwinkern und Amore per i Dettagli. Er: Bringt Italien mit. Sie: Das österreichische Herz. Gemeinsam schaffen sie einen Ort, an dem gutes Essen, Abenteuer und Lebensfreude zusammenfinden für Zwei- und auch Vierbeiner gleichermaßen. Das Bergzeit hat sich auch einen Namen als eines der führenden Hundehotels im Land erworben. Hier darf's sehr persönlich werden: vom Willkommensgruß bis zum letzten Espresso. Ob beim Wandern, beim Genießen oder beim Kuscheln mit dem Hund im Hotel geht es immer um erlebnisreiche Begegnungen, tierische Unterhaltung und das gute Gefühl, angekommen zu sein.







Copyrights © Tischlerei Huber / two minds

Ein Zuhause fernab des Alltags

Im Hotel Bergzeit trifft dank Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad und Naturholz Ruheraum alpine Gemütlichkeit auf italienische Leichtigkeit. Ein Ort zum Durchatmen, Auftanken und Wieder-Ich-Sein.
Die Zimmer und Suiten sind hier so konzipiert, dass sowohl Mensch wie auch Hund sich schnell wohl fühlen. Sehr gemütliche Doppelzimmer und großzügige Suiten mit natürlichen Materialien, viel Licht und einem unwiderstehlichen Bergblick, überzeugen selbst Verwöhnteste. Und im Hotel sind Vierbeiner natürlich auch im Zimmer willkommen.
Während der Vierbeiner sein Plätzchen entdeckt, fällt die Last des Alltags für den Gast Stück für Stück ab. Hundebett, Näpfe und weitere durchdachte Extras machen den gemeinsamen Aufenthalt besonders unkompliziert und sind Teil des Konzepts rund um den „Urlaub mit Hund".
Gemeinsam ausschlafen, genießen – so funktioniert hier das perfekte Urlaubsangebot. Ein Urlaub mit Hund aber kann nur funktionieren, wenn dem Vierbeiner nicht nur naturnahe Erholung, sondern auch durchdachte Services, wie eigene Hundemenüs, eigener Hunde-Spa und vieles mehr angeboten werden. Und hier wird es vorgelebt – naturalmente.

Naturbelassenes Design

Auch beim jüngsten Umbau der bestehenden Zimmer durch die Tischlerei Huber aus Hüttschlag wurde auf viel Atmosphäre größten Wert gelegt. Mit dunklem Hartholzboden als Kontrast zu den hellen Möbeln entstand ein Design, das sogleich Geborgenheit ausstrahlt. Immer mehr Kunden vertrauen der Tischlerei, für die beste Qualität, Liebe zum Handwerk, Rundum-Beratung und Sensibilität für passendes Design, eine Selbstverständlichkeit ist. Zimmer und Suiten sollen Geborgenheit und maximalen Komfort schenken. Diese Gedanken wurden vom Architekten mit individuellem Interior-Design, das die Seele und Sinne der Gäste schnell gewinnt, bestens umgesetzt. Das Restaurant und die Lobbybereiche wurden zudem in strapazierfähiger Eiche Fischgrät verlegt.

Ein Hauch Dolce Vita

Das Restaurant überzeugt mit kulinarischer Vielfalt. In der Küche duftet es nach Kräutern, Olivenöl, frischem Brot und süßen Versuchungen, wie ein kleiner Urlaub zwischen Großarl und Bella Italia. Ob am Morgen mit Cappuccino-Feeling, am Nachmittag, oder Abends dann bei der vera cucina: ein 5-Gänge-Menü mit österreichischen Schmankerln, mediterranen Highlights und liebevoll abgestimmten Gängen. Hier wird Genuss wirklich großgeschrieben – für Zwei- und Vierbeiner.

HOTEL BERGZEIT 4* Superior

Familie Nalin-Prommegger
Unterbergstraße 56, 5611 Großarl

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







FRANKFURTS TRUE LEGEND FEIERT 105 JAHRE

DAS GRANDHOTEL BEGEHT SEINEN GEBURTSTAG UNTER DEM MOTTO „150 YEARS OF SHARED MOMENTS“ MIT BESONDEREN GÄSTEERLEBNISSEN

Seit 1876 gehört der Steigenberger Icon Frankfurter Hof fest zu Frankfurt. Ein Haus, das die Stadt seit Generationen begleitet, Menschen zusammenbringt und bis heute für große Momente, zeitlose Eleganz und echte Gastlichkeit steht. Am 26. Juni 2026 jährte sich der Tag, an dem das Grandhotel erstmals seine Türen öffnete und die ersten Gäste empfing, zum 150. Mal. Unter dem Motto „150 Years of Shared Moments“ blickt das Hotel in diesem besonderen Jubiläumsjahr auf seine traditionsreiche Vergangenheit zurück und richtet zugleich den Blick nach vorn.

Geschichte erleben

Als eines der bedeutendsten Grandhotels Deutschlands ist der Frankfurter Hof seit seiner Eröffnung eng mit der Geschichte der Mainmetropole verbunden. Über Generationen hinweg empfing es Gäste aus aller Welt, darunter Persönlichkeiten wie Jimmy Carter, Sophia Loren, Prince Phillip, Steven Spielberg, Ken Follett und Hermann Hesse. „Der Frankfurter Hof ist seit 150 Jahren ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, Geschichten entstehen und Erinnerungen bleiben. Dieses Jubiläum ist für uns ein be-

sonderer Anlass, die Geschichte des Hotels erlebbar zu machen und zugleich zu zeigen, wofür der Frankfurter Hof heute steht: für gelebte Gastlichkeit, zeitlose Eleganz und ein Hotelerlebnis, das Tradition und Gegenwart verbindet“, erklärt der General Manager Stefan Frank.

Genuss zelebrieren

Besondere Angebote und Erlebnisse sollen Gäste in diesem Jubiläumsjahr dazu einladen, die Geschichte des Frankfurter Hofs auf unterschiedliche Weise zu entdecken. In der Autorenbar erzählt die Founder’s Cocktail Selection von der Barkultur des Hauses. Die Signature-Cocktails basieren auf historischen Rezepturen, die ursprünglich von Steigenberger Barchefs entwickelt und heute modern übersetzt werden. Ein Beispiel ist der „Chez Heinz“, der 1953 im Frankfurter Hof entstand. Mit Apfelwein, Wodka mit Apfelzusatz, Curaçao und Zitronenbitter erinnert der Drink an den legendären Barchef Heinz, der über mehr als drei Jahrzehnte die Barkultur des Frankfurter Hofs prägte. Mit seinen Jubiläumsangeboten macht der Steigenberger Icon Frankfurter Hof seine 150-jährige Geschichte für Gäste erlebbar. Vergangenheit und Gegenwart verbinden sich zu Momenten, die an die große Tradition des Hauses anknüpfen und zugleich zeigen, warum es seit jeher als Wohnzimmer der Stadt und bis heute als „Frankfurt’s True Legend“ gilt.



Copyrights © Steigenberger Hotels GmbH

www.hrewards.com



FBF
BED & MORE

Boxspringbetten
Matratzen | Topper
Schlafsofas
Stühle und Sessel
Bettwaren | Bettwäsche
Frottierwaren

FBF bed & more GmbH
+49 9161 660-660
info@fbf-bedandmore.de
www.fbf-bedandmore.de



PERSÖNLICHE **REISERITUALE**

Copyrights © fred-h.com

MARRIOTT BONVOY STELLT ALS OFFIZIELLER HOTELPARTNER DIE PERSÖNLICHEN REISETIPPS VON CÈLINE DION FÜR EINEN GELUNGENEN AUFENTHALT IN PARIS VOR

Duft und Musik verbinden sich zu einem sinnlichen Erlebnis, bei dem Gäste die Möglichkeit haben, ihren persönlichen Lieblingssong von Céline Dion über feine Aromen sensorisch mit der Nase zu entdecken und diesen neben ikonischen Hits an der Listening Station zu hören. Ergänzt wird der Bereich durch eine Schmetterlingsinstallation aus Samenpapier, die für Wandel und Neuanfang steht. Besucher können darauf persönliche Botschaften hinterlassen, die später eingepflanzt werden und zu Wildblumen heranwachsen. Auch nach dem Konzert dauert die besondere Atmosphäre im Le Méridien Paris Arc de Triomphe an: In der Luna Bar & Lounge klingt der Abend stilvoll bei einem passenden After-Show-Drink und stimmungsvoller Live-Pianomusik aus.

Konzertstimmung

Inspiration für die Suite, die vom 12. September bis ins Jahr 2027 hinein buchbar ist, bildet der legendäre Moment, in dem Céline Dion ihre Rückkehr auf die Bühne verkündete. Für die Suite wurde ein individuelles Designkonzept entwickelt. Unter anderem lädt eine Karaoke-Wand ein, die eigenen Lieblingssongs mitzusingen; dank eigenem Beauty-Wagen und Schminkbereich kann man sich perfekt für die Show zurechtmachen und beleuchtete Spiegel, die Konzertmotive an die Wände projizieren, sorgen für ganz besondere Erinnerungsfotos. Vom 10. Septem-

> *Ich liebe es, mit einer guten Tasse Kaffee im Hotelzimmer in den Tag zu starten. Das ist mein kleiner Moment der Ruhe und Geborgenheit, wenn ich unterwegs bin*
>
> CÉLINE DION

ber bis Ende Januar 2027 schaltet Marriott Bonvoy schrittweise weitere begehrte „Marriott Bonvoy Moments" für die Konzerte im Jahr 2027 frei. Als absolutes Highlight gilt die „Ultimate Céline Dion Experience": Das Arrangement umfasst eine exklusive Backstage-Führung durch die Plenitude Arena, zwei „Salon Premium" Hospitality Tickets inklusive VIP-Zugang und reservierten Sitzplätzen im Unterrang sowie eine Übernachtung in der neu gestalteten Suite „Paris, I'm Ready" im Le Méridien Paris Arc de Triomphe. Zusätzlich werden fortlaufend weitere Marriott Bonvoy Moments freigeschaltet, die in einem der Pariser Hotels aus dem Portfolio von Marriott Bonvoy, darunter das Le Méridien Paris Arc de Triomphe, das Renaissance Paris La Défense Hotel, das Renaissance Paris Nobel Tour Ei el sowie das citizenM Paris La Défense, gebucht werden können.

moments.marriottbonvoy.com

KALDEWEI — e15™



KALDEWEI.DE/e15

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

EIN GANZ BESONDERER ORT

WO EINST DIE DRUCKMASCHINEN DER VERLAGE ROTIERTEN, EMPFÄNGT HEUTE DAS COURTYARD BY MARRIOTT BERLIN MITTE GÄSTE AUS ALLER WELT





Inmitten des ehemals größten Zeitungsviertels der Welt, befindet sich das Hotel an einer Schnittstelle bewegter deutscher Geschichte. Das Areal hat sich inzwischen zu einem lebendigen Quartier aus Arbeiten, Wohnen und Kultur entwickelt. Mit den Elektrifizierungslösungen von EVOline werden die fließenden Raumzonen der „Open Lobby“ zum urbanen Wohnzimmer der Gäste. Das Hotel fügt sich städtebaulich als Blockrandbebauung in die historischen Blockstrukturen ein. Hinter der transparenten Fassade des Sockels befindet sich das Herzstück: Die Lobby des Courtyards, welche vor kurzem durch das Schwedische Design Studio „Living Design“ umfassend modernisiert wurde.

Multifunktionalität als Gestaltungsprinzip

Der Innenraum des Courtyards wurde grundlegend transformiert und an die Bedürfnisse des zeitgemäßen Reisens angepasst. Das Berliner Hotel ist das erste europäische Projekt der Marke Courtyard by Marriott, welches das neue Courtyard-Designkonzept umsetzt. Ziel der Strategie ist die Schaffung zeitloser und funktionaler Umgebungen mit unterstützender, moderner Ausstattung. Um das zu erreichen wurde die Elektrifizierung von Beginn an in das Gestaltungskonzept integriert und nicht nachträglich ergänzt. Das „Open-Lobby" Konzept setzt auf multifunktionale Raumzonen, die Rezeption, Bar, Restaurant, Lounge und Arbeitsbereiche zu einer fließenden Einheit verbinden. Großzügige Lounge-Sofas, flexible Sitzgruppen und gemeinschaftliche Arbeitsbereiche strukturieren den Raum und bilden eine klare Formensprache. Warme Materialien, textile Oberflächen und eine reduzierte Farbpalette schaffen eine Atmosphäre, die sowohl entspannt als auch professionell wirkt. Smartphones, Tablets und Laptops müssen jederzeit geladen werden können – möglichst unkompliziert und frei zugänglich. Dabei spielt die dezente Integration der Ladeanschlüsse eine zentrale Rolle. Die Stromversorgung sollte funktional sein, sich optisch zurücknehmen, um das klare Gestaltungskonzept zu erhalten. Durch die bündige Montage des EVOline One in die Sitzgelegenheiten sowie des BackFlip in die Arbeitstische fügt sich die Technik unauffällig in die Möbel ein und wird Teil des Entwurfs.







Copyrights © Schulte – Elektrotechnik/ Martin Mai Photography

Strom dort, wo Gäste ihn brauchen

In den Sockeln der fest installierten Lounge-Sofas wurden Steckdosen und USB-Ladeanschlüsse der EVOline One-Serie integriert. Die Anschlüsse befinden sich direkt in den Sitzmöbeln und bieten Gästen eine leicht erreichbare Möglichkeit, ihre Geräte während des Aufenthalts in der Lobby zu laden. Da die Elemente mit klassischen Steckdosen sowie USB-Ladeanschlüssen ausgestattet sind, können Geräte direkt ohne zusätzliche Adapter geladen werden. Der EVOline One kann bündig in Möbeloberflächen integriert werden und benötigt nur eine geringe Einbautiefe. Dadurch ließ sich die Elektrifizierung problemlos in die maßgefertigten Sofas integrieren, ohne deren Konstruktion oder Polsterung zu beeinträchtigen. Gleichzeitig bleiben die Anschlüsse für die Gäste intuitiv erreichbar.

Bestes Co-Working

In den Co-Working-Zonen an den zentralen Arbeitstischen der Lobby sorgt der EVOline BackFlip für eine zuverlässige Energieversorgung auf Knopfdruck. Im geschlossenen Zustand präsentiert sich das System als elegante, flache Ebene auf der Tischoberfläche und versteckt die Anschlüsse. Bei Bedarf genügt dann ein leichter Fingerdruck und die Einheit dreht sich um 180 Grad nach oben. Dieser intuitive Zugang erspart Gästen das mühsame Suchen nach Stromquellen unter dem Mobiliar und ermöglicht ein ergonomisches Arbeiten ohne Kabelchaos. Die Lobby des Courtyard by Marriott Berlin zeigt damit exemplarisch, wie sich moderne Innenarchitektur und digitale Anforderungen miteinander verbinden lassen.

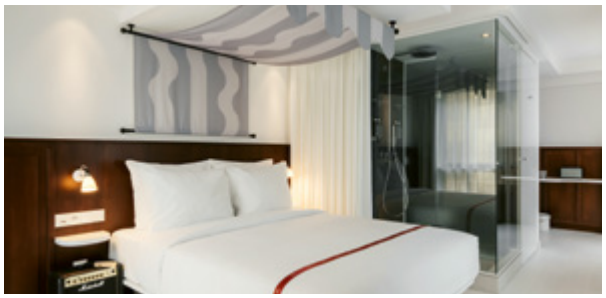
www.evoline.com —— **www.maipr.com**



„RUBY LILOU“ IN MARSEILLE

Copyrights © Ruby Group, Ruby Lilou, Marseille

EIN DESIGNORIENTIERTER RÜCKZUGSORT IM HERZEN DER STADT, INSPIRIERT VOM MEDITERRANEN LEBENSGEFÜHL UND DER KREATIVEN UNANGEPASSTHEIT MARSEILLES



Die urbane Lifestyle-Hotelmarke Ruby, Teil der IHG Hotels and Resorts, eröffnet das Ruby Lilou in Marseille und markiert damit sein Debüt in Frankreich. Zeitgleich führt Ruby mit dem Ruby Yani erstmals Ruby Workspaces auf dem französischen Markt ein. Inspiriert von Marseilles einzigartiger Mischung aus mediterraner Gelassenheit und rebellischer Kreativität spiegelt das neueste Ruby wider, was die Marke ausmacht: Hotels mit echtem Bezug zu ihrer Stadt. Das neue Hotel liegt zwischen dem historischen Vieux Port und dem kreativen Viertel La Joliette. Es verbindet charaktervolles Design mit einladenden öffentlichen Bereichen, einer sonnenverwöhnten Dachterrasse und der warmen, ungezwungenen Atmosphäre, die einen Aufenthalt bei Ruby besonders macht.

„Die Eröffnung von Ruby Lilou ist für uns ein wichtiger Meilenstein, da es gleichzeitig die Markteinführung von Ruby in Frankreich bedeutet“, so Michael Struck, Founder und CEO der Ruby Group.

La Belle Re-Belle

Marseille ist schon immer seinem eigenen Rhythmus gefolgt. Als älteste Stadt mit dem größten Hafen Frankreichs wurde sie über Jahrhunderte von Bewegung, kulturellem Austausch und kreativer Neuerfindung geprägt. Dieser Geist hat das Design des Ruby Lilou inspiriert. Sanfte Farbtöne, die von Lavendelfeldern, sonnengebleichtem Stein und dem Mittelmeer inspiriert sind, treffen auf auffällige Muster, kräftige Farben und Anspielungen auf die rebellische Kreativkultur der Stadt. Das Ergebnis ist ein Hotel, das unverkennbar den Flair von Marseille versprüht und gleichzeitig dem charaktervollen, designorientierten Stil von Ruby treu bleibt. Das Ruby Lilou bietet 237 Zimmer, die durch clevere Raumgestaltung und hohen Komfort überzeugen. Inspiriert vom Interieur luxuriöser Yachten, erwarten Gäste übergroße Betten, begehbare Regenduschen, Verdunkelungsvorhänge und ein durchdachtes Design.

Das Hotel richtet sich an weltoffene Reisende, die Wert auf Stil und besondere Erlebnisse legen. Musik gehört dabei fest zur Ruby-DNA: Neben sorgfältig ausgewählten Playlists in den öffentlichen Bereichen und Gitarren zum Ausleihen sorgen Live-Auftritte am Abend für die passende Atmosphäre. Auch in den Zimmern kommt Musik dank Marshall-Verstärkern und Bluetooth-Lautsprechern nicht zu kurz. Ein zentraler Treffpunkt ist die rund um die Uhr geöffnete Bar mit Café, die den ganzen Tag über Barista-Kaffee, lokale Weine, Cocktails und Snacks in entspannter Atmosphäre serviert. Ein weiteres Highlight ist die 300 m2 große Dachterrasse mit Panoramablick über Marseille bis zum Mittelmeer.

Ruby Yani Workspace

Mit dem Ruby Yani bringt Ruby gemeinsam mit dem Ruby Lilou erstmals Ruby Workspaces nach Frankreich. Das von der Ruby Group betriebene Workspace-Konzept bietet mehr als 126 flexible Arbeitsplätze, Einzelbüros, Meetingräume, Telefonkabinen und einladend gestaltete Gemeinschaftsbereiche.

So entsteht ein inspirierender Ort für Selbstständige, Unternehmer, Unternehmen und Hotelgäste, an dem konzentriertes Arbeiten, kreativer Austausch und neue Kontakte gleichermaßen Platz finden. Mitglieder haben außerdem Zugang zur Dachterrasse des Hotels, sodass sich Arbeiten, Gastfreundschaft und gemeinsames Zusammenkommen ganz selbstverständlich verbinden. Die Mitgliedschaften sind ab 60 Euro pro Monat erhältlich, Tagespässe ab 30 Euro. Je nach Bedarf können Nutzende flexibel zwischen einem einzelnen Arbeitstag, regelmäßigem Coworking und einem festen Büroraum wählen.





Entdecken Sie unser neues Gesicht!

Über 135 Jahre haben Spitzenleistungen für die Tourismuswirtschaft und private Kunden unseren Charakter geprägt. Jetzt haben wir der Tradition ein neues, modernes Gesicht verliehen.

Überzeugen Sie sich persönlich! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Voranmeldungen unter: +43 6417 234

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

HOTELIMMOBILIEN IM ALPENRAUM

DIE DESTINATION ENTSCHEIDET ÜBER DEN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG

Analyse von 26 alpinen Tourismusdestinationen zeigt erhebliche Unterschiede bei Preisniveau, Wertschöpfung und wirtschaftlicher Leistungsfähigkeit. Der wirtschaftliche Erfolg einer Hotelimmobilie hängt nicht allein von der Qualität des Hotels, seiner Architektur oder dem Betreiberkonzept ab. Entscheidend ist vielmehr auch die touristische Destination, in der sich die Immobilie befindet. Ihre Attraktivität, internationale Marktpositionierung, Preisdurchsetzungskraft und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit beeinflussen wesentlich, welche Umsätze ein Hotel langfristig erzielen kann und ob sich eine Investition nachhaltig rechnet.

Eine aktuelle Analyse untersucht das Preis- und Wertschöpfungsniveau von 26 führenden alpinen Tourismusdestinationen. Die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede zwischen den einzelnen Regionen und verdeutlichen, weshalb die Standortqualität bei Hotelinvestitionen zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Die Spitzenreiter

Im untersuchten Preisniveau-Ranking belegt Lech Zürs / Warth-Schröcken den ersten Platz, gefolgt von Kitzbühel Tourismus und Serfaus-Fiss-Ladis. Auf den weiteren Plätzen folgen St. Anton am Arlberg, Obertauern, Saalbach Hinterglemm und Paznaun-Ischgl. Besonders deutlich werden die Unterschiede beim erzielbaren Übernachtungspreis. Während in Lech Zürs / Warth-Schröcken für die Wintersaison 2026/27 ein durchschnittlicher Preis von 569 Euro für ein Doppelzimmer mit Halbpension in untersuchten Vier-Sterne-Hotels erhoben wurde, liegt dieser in Kitzbühel bei 510 Euro und in Serfaus-Fiss-Ladis bei 503 Euro. In anderen alpinen Destinationen bewegt sich das untersuchte Preisniveau hingegen teilweise unter 350 Euro.

Auch bei den Beherbergungsumsätzen je Bett zeigen sich erhebliche Unterschiede. Der Achensee erreicht mit 27.061 Euro den höchsten jährlichen Umsatz pro Bett, gefolgt von Kitzbühel mit 23.184 Euro sowie Lech Zürs / Warth-Schröcken mit 21.979 Euro. Am unteren Ende des untersuchten Spektrums liegen Werte von weniger als 9.000 Euro. Diese Unterschiede verdeutlichen, dass alpine Destinationen trotz vergleichbarer naturräumlicher Voraussetzungen sehr unterschiedliche wirtschaftliche Rahmenbedingungen für Hotelinvestitionen bieten.

Die wirtschaftliche Stärke einer Destination

„Bei der Entwicklung einer neuen Hotelimmobilie wird häufig zuerst über Zimmeranzahl, Ausstattung, Architektur und Investitionskosten diskutiert. Die entscheidende Frage muss jedoch viel früher gestellt werden: Welche wirtschaftliche Leistungsfähigkeit ermöglicht die Destination überhaupt? Ein hochwertiges Hotelkonzept allein kann strukturelle Schwächen eines touristischen Standorts nicht ausgleichen“, erklärt Thomas Reisenzahn von der Prodinger Tourismusberatung.

Für die Bewertung eines Hotelstandorts reicht es daher nicht aus, ausschließlich Nächtigungszahlen oder Auslastungsquoten zu betrachten. Entscheidend ist insbesondere, welche Preise am Markt durchgesetzt werden können und welche Wertschöpfung daraus entsteht.

Die Analyse berücksichtigt sechs wirtschaftliche Indikatoren: den jährlichen Beherbergungsumsatz pro Bett, die durchschnittlichen Übernachtungspreise, die Höhe der Kreditkartentransaktionen, die Skipasspreise, das regionale Einkommensniveau sowie die Baulandpreise.

Hohe Grundstückspreise erhöhen den wirtschaftlichen Druck

Neben den erzielbaren Hotelumsätzen spielen die Grundstückskosten eine zentrale Rolle bei der Entwicklung neuer Hotelimmobilien.
Die Analyse zeigt auch hier erhebliche Unterschiede. In Kitzbühel erreicht der untersuchte Baulandpreis 2.742 Euro pro Quadratmeter, in Lech Zürs / Warth-Schröcken 2.108 Euro und am Wilden Kaiser 1.864 Euro. Andere Destinationen weisen deutlich niedrigere Grundstückspreise auf. Hohe Grundstückskosten können Ausdruck einer starken Marktposition und einer hohen Standortattraktivität sein. Gleichzeitig erhöhen sie das erforderliche Investitionsvolumen und damit die wirtschaftlichen Anforderungen an ein Hotelprojekt. *„Je höher die Grundstücks- und Baukosten, desto entscheidender wird die Fähigkeit eines Hotelbetriebs, langfristig entsprechende Zimmerpreise und operative Ergebnisse zu erzielen. Nicht jede attraktive Destination ist deshalb automatisch auch ein wirtschaftlich attraktiver Investitionsstandort“,* so Reisenzahn.



Thomas Reisenzahn

Copyrights © Florian Lechner

Rückfragen und Kontakt:

Prodinger Tourismusberatung

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

Neue Hotelprojekte

Für die zukünftige Hotelentwicklung im Alpenraum ergibt sich daraus eine klare Konsequenz: Die wirtschaftliche Analyse einer Destination muss am Anfang jeder Projektentwicklung stehen. Erst wenn die touristische Marktposition, die erzielbaren Preise, die Wertschöpfungsstruktur und die Investitionskosten bekannt sind, lässt sich beurteilen, welches Beherbergungskonzept an einem Standort wirtschaftlich tragfähig ist. Dabei können sich für einzelne Destinationen sehr unterschiedliche Entwicklungsstrategien ergeben – vom international positionierten Premiumhotel über spezialisierte Ferienhotels bis hin zu effizient organisierten, kostenbewussten Beherbergungsmodellen. *„Die Zukunft der alpinen Hotellerie wird nicht allein durch immer höhere Investitionen entschieden, sondern durch die richtige Abstimmung von Destination, Hotelkonzept und wirtschaftlicher Tragfähigkeit. Entscheidend ist nicht, welches Hotel man bauen möchte, sondern welches Hotel der Markt an diesem Standort langfristig tragen kann“,* betont Reisenzahn abschließend.

Die 26 untersuchten alpinen Destinationen im Preisniveau-Ranking

1. Lech Zürs / Warth-Schröcken
2. Kitzbühel Tourismus
3. Serfaus-Fiss-Ladis
4. St. Anton am Arlberg
5. Obertauern
6. Saalbach Hinterglemm
7. Paznaun-Ischgl
8. Achensee
9. Ötztal Tourismus
10. Wilder Kaiser
11. Tux-Finkenberg
12. Schladming-Dachstein
13. Zell am See-Kaprun
14. Hochkönig
15. Seefeld
16. Mayrhofen-Hippach
17. Salzburger Sportwelt (Neufusionierung)
18. Montafon
19. Gasteinertal
20. Erste Ferienregion im Zillertal
21. Pitztal
22. Turracher Höhe
23. Tiroler Zugspitz Arena
24. Kitzbüheler Alpen-St. Johann
25. Stubai Tirol
26. Kitzbüheler Alpen-Brixental

Methodik: Die Bewertung basiert auf sechs gewichteten Kennzahlen: Übernachtungspreise (35 %), Beherbergungsumsatz pro Bett (25 %), Kreditkartentransaktionen (10 %), Skipasspreise (10 %), regionales Einkommen (10 %) und Baulandpreise (10 %). Die Kennzahlen beziehen sich auf unterschiedliche Erhebungszeiträume. Das Ranking bildet ausschließlich das wirtschaftliche Preisniveau der Destinationen ab und stellt weder ein Gesamtranking der touristischen Attraktivität noch eine abschließende Beurteilung der Rentabilität einzelner Hotelprojekte dar.

BAD *Welten*



BÄDER BRAUCHEN ATMOSPHÄRE - STIMMUNGSVOLLE UND FUNKTIONALE RÄUME, DIE JAHRE DEN GÄSTEN FREUDE BEREITEN

Copyrights © Kaldewei



Copyrights © Interbad

INTERBAD 2026

GESCHÄRFTES PROFIL, STARKES FACHPUBLIKUM

„Wasser ist unser Element. Innovation unser Antrieb." – unter diesem Motto ist die interbad 2026 in Stuttgart erfolgreich zu Ende gegangen. Vom 6. bis 8. Oktober kamen etwa 7.500 Besucherinnen und Besucher zusammen, um sich bei rund 300 ausstellenden Unternehmen zu informieren. Die von der Messe Stuttgart gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e. V. (DGfdB) veranstaltete interbad 2026 setzte einen klaren Fokus auf die Anforderungen der Betreiberinnen und Betreiber von Schwimmbädern, Saunen und Spa-Anlagen. Die interbad unterstreicht ihre internationale Bedeutung mit einem Besuchsanteil von 25 Prozent aus dem Ausland und ausstellenden Unternehmen aus 28 Ländern. Auch die Qualität des Fachpublikums überzeugte: 82 Prozent sind an Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen beteiligt und kamen mit konkreten Kauf- oder Investitionsabsichten nach Stuttgart.

AUSGEZEICHNET WURDEN:

1. **Platz:** STEULER-KCH GmbH mit Steuler BekaBoost, ein durchdringungsfreies System.
2. **Platz:** THE PAULY GROUP GmbH & Co. KG mit dem Geomatrix®-Bodenfilter für die biologische Wasseraufbereitung - ganz ohne Chlor.
3. **Platz:** AQUARENA GmbH mit SmartSlide, die erste Wasserrutsche, die Gäste direkt über eine App konfigurieren können.

Die nächste interbad findet vom
10. bis 12. Oktober 2028
auf dem Gelände der Messe Stuttgart statt.

Aktuelle Themen

Eine neue, offene Bühne ergänzte das Fachprogramm in der Halle und wurde sehr gut angenommen. Mit einem eigenen Themenschwerpunkt an jedem Messetag schlug das Bühnenprogramm die Brücke von der Gestaltung attraktiver Bäder-Landschaften über neue Longevity-Konzepte bis zum effizienten Betrieb. In einem weiteren Vortragsformat erhielten Fachangestellte für Bäderbetriebe praxisnahe Impulse für ihren Berufsalltag.
„Die interbad bringt Menschen aus In- und Ausland in Stuttgart zusammen, die die Zukunft von Schwimmbad, Sauna und Spa gestalten. Die hohe Qualität des Fachpublikums ist eine besondere Stärke der interbad", sagt Claudia Döttinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart.

Fachlicher Austausch

Der 71. DGfdB-Kongress vertiefte erfolgreich zentrale Themen der Bäderbranche. Die englischsprachige International Session und die Themenblöcke „Bäderbau und -technik" sowie „Personal und Bäderbetrieb" boten neue Perspektiven. „Der 71. DGfdB-Kongress hat deutlich gemacht, dass wir die Zukunft unserer Bäder ganzheitlich betrachten müssen: von Bau und Technik über qualifiziertes Personal bis zu tragfähigen Betriebskonzepten", sagt Christian Mankel, Geschäftsführer der DGfdB.

Preisgekrönte Innovationen

Wie vielfältig Innovation sein kann, zeigte der interbad Innovation Award. Die eingereichten Lösungen reichten von personalisierbaren Wasserrutschen und einer Kampagne für respektvolles Miteinander bis zu neuen Baustoffen, Beckenauskleidungen und Verfahren für Wasseraufbereitung.



BAD WELTEN | TOTO

EIN STÜCK JAPAN IM BAD

NATÜRLICHE MATERIALIEN, SANFTES LICHT UND BEWUSSTE RITUALE. GEMEINSAM MIT JAPANEXPERTIN FLORA IMMLER ZEIGT TOTO, WIE DAS BADEZIMMER ZUM GANZ PERSÖNLICHEN ORT DER REGENERATION WIRD

Zur Ruhe kommen und den Alltag hinter sich lassen - Japanische Badkultur verbindet bewusste Rituale mit einer wohltuenden Raumgestaltung. Wie sich diese Idee in europäische Wohnwelten übertragen lässt, zeigen das japanische Sanitärunternehmen TOTO und Flora Immler, Gründerin von studio ukiyo in München und Expertin für japanische Raumgestaltung. Ihr Badkonzept vereint natürliche Materialien, sanftes Licht und modernen Komfort. „Ein Badezimmer sollte ein Ort sein, an dem man entschleunigt“, so Flora Immler.

Ein gutes Badezimmer vermittelt Ruhe und Geborgenheit. Es geht um Licht, Materialien, Proportionen und die Frage, wie sich ein Raum anfühlt. Für mich entsteht Qualität aus dem Zusammenspiel aller Elemente und nicht durch einzelne Highlights.

FLORA IMMLER





Copyrights © TOTO/studio ukiyo

Weniger Dinge, mehr Ruhe

Den Unterschied macht das Zusammenspiel von Materialien, Licht und Raumaufteilung. Aufgeräumte Flächen geben dem Blick Raum, gut geplanter Stauraum lässt Alltagsgegenstände verschwinden. Nischen und Materialwechsel gliedern das Bad, während warmes, dimmbares Licht unterschiedliche Stimmungen schafft. Dafür braucht es keinen großzügigen Grundriss. Auch kleine Badezimmer profitieren von wenigen, aufeinander abgestimmten Materialien und einer klaren Ordnung. „Oft gewinnt ein Bad enorm, wenn man reduziert und klar priorisiert", betont die Expertin.

Komfort gehört dazu

Im japanischen Bad greifen Gestaltung und Komfort ineinander. Im warmen Wannenbad lässt sich das unmittelbar erleben: Es lädt dazu ein, sich Zeit zu nehmen und zur Ruhe zu kommen. TOTO unterstützt diese Form der Entspannung mit Badewannen, deren Form und Technik auf eine entspannte Körperhaltung abgestimmt sind. Ein weiterer Bestandteil des modernen japanischen Badezimmers ist das Dusch-WC. Das WASHLET von TOTO bietet Intimreinigung mit frischem Wasser und fügt sich mit seiner zurückhaltenden Gestaltung in das Raumkonzept ein. Die Produkte konzentrieren sich auf das Wesentliche.

Japan inspiriert

Wer das Land bereist, begegnet einer Architektur- und Gestaltungskultur, die mit bemerkenswerter Selbstverständlichkeit Ruhe, Klarheit und Sinnlichkeit vereint. Räume wirken ausgewogen und wohltuend reduziert. Licht, Materialien und Proportionen sind sorgfältig aufeinander abgestimmt und erzeugen eine Atmosphäre, die lange nachwirkt. Gerade im Badezimmer wird diese Haltung auf besondere Weise erlebbar. „In Japan hat auch der leere Raum eine Funktion. Dieses Prinzip des ‚Ma' prägt meine Arbeit sehr stark", erläutert sie. Das gemeinsam entwickelte Konzept übersetzt diese Haltung in eine zeitlose Gestaltungssprache. Natürliche Materialien wie Holz, Stein, Kalk- und Lehmputz sowie Sichtschutzelemente aus Washi-Papier prägen das Erscheinungsbild. Warme Naturtöne, indirekte Beleuchtung und gezielt eingesetzte Kontraste schaffen Geborgenheit und Klarheit zugleich. Übergänge zwischen einzelnen Bereichen werden durch Materialwechsel, Podeste oder unterschiedliche Lichtstimmungen inszeniert und verleihen dem Raum Tiefe und Struktur. So entsteht ein Badezimmer, das weit über seine Funktion hinausgeht: ein Ort der Regeneration, an dem Architektur und Alltag in einen harmonischen Dialog treten. Die japanische Badkultur zeigt, wie mit bewusster Reduktion, natürlichen Materialien und einer präzisen Gestaltung eine besondere Qualität entstehen kann.

www.eu.toto.com



KALDEWEI
PRÄGT DAS BADERLEBNIS

~

MIT DEM ARDBEG HOUSE AUF DER SCHOTTISCHEN INSEL ISLAY ERÖFFNETE EINES DER AUSSERGEWÖHNLICHSTEN BOUTIQUEHOTELS DES LANDES, IN DEM JEDER RAUM SEINE EIGENE GESCHICHTE ERZÄHLT. KALDEWEI IST EIN TEIL DIESER BESONDEREN INSZENIERUNG



Das Hotel wurde in Zusammenarbeit mit Russell Sage Studio im Rahmen einer designorientierten Neugestaltung vollständig transformiert. Kaldewei trägt mit seinen Badlösungen maßgeblich dazu bei, ein besonderes Gästeerlebnis zu prägen und lieferte Badewannen und Duschflächen für dieses Leuchtturmprojekt. Dank ihrer klaren architektonischen Formensprache, der hochwertigen Materialität und ihrer nachhaltigen Langlebigkeit unterstützen sie das gestalterische Gesamtkonzept ebenso wie die ambitionierten Umweltziele des Hotels.





Copyrights © Ben Shakespeare Photography

Design, inspiriert von der Kultur Islays

Das Ardbeg House versteht sich als Hommage an die Folklore, die spektakuläre Landschaft und die über 200-jährige Geschichte der Ardbeg Distillery. Gemeinsam mit Russell Sage Studio und mehr als 20 schottischen Kunsthandwerkern entwickelte das Projektteam ein Hotel, dessen zwölf Zimmer jeweils eine eigene Geschichte erzählen – inspiriert von Islays bewegter Vergangenheit. Die Innenarchitektur verbindet diese mit erstklassiger Handwerkskunst und Materialien aus der Region. Bereits an der Rezeption empfängt die Gäste ein markantes „A" für Ardbeg, geschmiedet aus einer ausgedienten Whisky-Brennblase. In der Islay Bar setzt ein individuell gefertigter Kronleuchter aus grünen Ardbeg-Flaschen ein spektakuläres Statement. Natürliche Texturen und Oberflächen greifen die Geologie und das wechselhafte Klima der Insel auf – und diese expressive Designsprache setzt sich konsequent in den Badezimmern fort.

Kaldewei mit überzeugender Performance

Für das Ardbeg House wurden Badlösungen gesucht, die höchsten Ansprüchen an Design, Qualität und Nachhaltigkeit gerecht werden.



Sie sollten den luxuriösen Charakter des exklusiven Boutiquehotels unterstreichen und auch bei hoher Gästefrequenz dauerhaft überzeugen. Die Entscheidung fiel auf Badewannen und Duschflächen aus Kaldewei Stahl-Emaille. Diese konnten nicht nur durch ihre klare architektonische Formensprache überzeugen, sondern punkteten auch mit ihrer edlen Glasoberfläche, die besonders robust ist und über viele Jahre hinweg hygienisch und pflegeleicht bleibt. Zudem sind die Badlösungen von Kaldewei ausgesprochen langlebig, vollständig recycelbar und können eine überzeugende Nachhaltigkeitsbilanz vorweisen.
In den mit Marmor gestalteten Badezimmern setzen Kaldewei Badewannen und Duschflächen in Warm Grey und Schwarz matt markante Designakzente. Sie ergänzen die vielschichtigen Raumkonzepte mit eleganter Zurückhaltung und fügen sich harmonisch in die individuelle Geschichte jedes Zimmers ein.

Kaldewei als Teil eines wegweisenden Hotelprojekts

Welchen Beitrag durchdachtes Baddesign zu einem ganzheitlichen Hospitality-Konzept leisten kann zeigt das Ardbeg House auf besondere Weise. Die Verbindung aus ausdrucksstarker Innenarchitektur und präzise gefertigten, langlebigen Badlösungen unterstreicht Kaldeweis Kompetenz als Partner anspruchsvoller Hotelprojekte. So ist das Ardbeg House für Architekten, Interior Designer und Hoteliers ein überzeugendes Beispiel dafür, wie sich Produkte von Kaldewei in anspruchsvolle Designkonzepte integrieren lassen und dabei höchste ästhetische wie funktionale Anforderungen erfüllen.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.ardbeghouse.com **www.kaldewei.com**

BAD IMPRESSIONEN

DAS PERFEKTE GÄSTEBAD IST EINE IMMENSE HERAUSFORDERUNG FÜR HOTELS. ANBEI EINIGE BEISPIELE FÜR GELUNGENES DESIGN UND TECHNIK

Kuratiert von: Daniela de Cillia



Copyrights © Agape, Pelipal Badmöbel, Reisser, Atelier/Fabian Freytag

Eine gestalterische Einheit

Mit dem Einbauwaschbecken Fuente erweitert Agape das modulare Stauraumsystem Bloque von Patricia Urquiola. Die spanische Designerin setzt damit ihre langjährige Zusammenarbeit mit dem italienischen Badspezialisten fort.



Lichtspiele

Ein Badezimmer kann morgens ganz anders wirken als am Abend – und Licht spielt dabei eine entscheidende Rolle. Während für die morgendliche Pflege eine gute, klare Ausleuchtung gefragt ist, darf die Beleuchtung später am Tag stimmungsvoller werden. Pelipal greift diese unterschiedlichen Anforderungen mit variablen LED-Lösungen für Badmöbel und Spiegel auf. So lässt sich das Licht je nach Tageszeit und Situation anpassen. Gerade in der dunkleren Jahreszeit zeigt sich, wie wichtig eine durchdachte Beleuchtung für die Nutzung und Atmosphäre des Badezimmers ist.

Natürlich schön

Das Bad bekommt Kurven. Wo bislang klare Kanten und strenge Geometrien dominierten, ziehen jetzt bei den Vorschlägen von Reisser organisch geformte Waschtische, geschwungene Wannen und weich gezeichnete Armaturen ein. Dazu helle Naturtöne und heimelige Oberflächen, Anklänge an Sand und Stein, viel Holz und warme Materialien – fertig ist der Spa-Look für daheim.



Die besondere Armatur

Mit Dornbracht Atelier hat Fabian Freytag seine ganz persönliche Vision einer Armatur verwirklicht. Der renommierte Architekt kombinierte exklusive Materialien wie Amethyst, Opal und rötlichen Marmor zu einer einzigartigen Komposition. Mineralische Strukturen treffen dabei auf präzise geometrische Formen und schaffen ein expressives Zusammenspiel aus Handwerk, Kunst und Funktionalität.



NEOREST®

UNDER-
STATEMENT
MIT STILBE-
WUSSTSEIN.

NEOREST® WX 1
MATT WEISS

Lassen Sie sich von unserer NEOREST®-Kollektion in matt Weiß und matt Schwarz inspirieren:
eu.toto.com/de/produkte/neorest

TOTO

Life Anew

eu.toto.com



BETT *Welten*

DAS HOTELBETT - DER FOKUS LIEGT DABEI AUF HOHER LANGLEBIGKEIT, HYGIENE UND OPTIMALEM SCHLAFKOMFORT FÜR VERSCHIEDENE SCHLAFTYPEN

Copyrights © Unsplash

DAS HOTEL IST TOP

ABER SCHLÄFT MAN DORT AUCH GUT?

Ein schönes Zimmer, ein perfektes Frühstück, erstklassiger Service – und dann passt das Bett nicht. Zu warm, zu wenig komfortabel, das Kissen zu hoch oder zu flach – wenn der Schlafkomfort nicht stimmt, kann auch das schönste Hotelzimmer nicht darüber hinwegtrösten. Denn eine unruhige Nacht trübt schnell den Gesamteindruck eines ansonsten perfekten Hotelaufenthaltes.



Copyrights © HEFEL

Komfort für erholsame Nächte

Mit dem Bettwarenprogramm HEFEL Wellness Vitasan bietet HEFEL eine durchdachte Lösung für die Anforderungen der modernen Hotellerie. Bettdecken, Kissen und Unterbetten vereinen hohen Schlafkomfort, ausgezeichnetes Schlafklima und langlebige Qualität „Made in Austria".

Die formstabilen Kissen sorgen für angenehme Unterstützung von Kopf und Nacken. Bettdecken mit unterschiedlichen Füllmengen ermöglichen eine individuelle Anpassung an die Bedürfnisse der Gäste und tragen zu einem angenehm ausgeglichenen Schlafklima bei. Komfortable Unterbetten ergänzen das Schlafsystem und erhöhen das Wohlbefinden zusätzlich. Ein besonderer Vorteil: Das gesamte Wellness Vitasan Sortiment ist allergikerfreundlich, bei 60 °C waschbar und damit optimal für eine hygienische und unkomplizierte Pflege im Hotelalltag geeignet.

Qualität, die Gäste spüren

Guter Schlaf zählt zu den wichtigsten Faktoren für einen gelungenen Hotelaufenthalt. Deshalb setzen immer mehr Hoteliers auf hochwertige Bettwaren, die Komfort, Funktionalität und Langlebigkeit verbinden. Mit seiner österreichischen Fertigungskompetenz und jahrzehntelangen Erfahrung bietet HEFEL Bettwarenlösungen, die den hohen Anforderungen professioneller Hotelbetriebe gerecht werden und gleichzeitig für erholsame Nächte sorgen.

HEFEL Wellness Vitasan – für Hotelbetten, die halten, was das Haus verspricht. Damit sich Gäste nicht nur wohlfühlen, sondern ausgeruht und gerne wiederkommen.



HEFEL SINCE 1907 BED AND SLEEP

100% MADE IN AUSTRIA

www.hefel.com

INSPIRATION, INNOVATION & 105 JAHRE QUALITÄT



Fulminante JOKA-Hausmesse in Schwanenstadt

Rund 100 Gäste erlebten im JOKA-Schauraum in Schwanenstadt einen Abend voller Inspiration, musikalischer Highlights und innovativer Wohnideen. Im Mittelpunkt standen der Impulsvortrag von Ski-Ass und Doppelweltmeisterin Lizz Görgl und die Präsentation des neuen JOKA Bettensystems VarioSleep. Das abwechslungsreiche Programm verband spannende Impulse zur persönlichen Weiterentwicklung mit musikalischen Einlagen und innovativen Lösungen für erholsamen Schlaf.



Lizz Görgl (li.) und JOKA Geschäftsführerin Anna Kapsamer-Fellner auf einem der neuen **VarioSleep** Betten.







Copyrights © JOKA, Raumansichten mit KI Unterstützung

Eigene Fähigkeiten entdecken

Ein besonderer Höhepunkt des Abends war der Impulsvortrag von Ski-Ass und Doppelweltmeisterin Lizz Görgl. Im Mittelpunkt stand ihr Buch „Die Magie des Flows“, in dem sie sich mit Potenzialentwicklung und der Frage beschäftigt, wie Menschen ihre eigenen Fähigkeiten entdecken und entfalten können. Mit ihren Gedanken und Erfahrungen setzte sie inspirierende Impulse und sorgte für einen abwechslungsreichen Programmpunkt. Auch musikalisch begeisterte Lizz Görgl das Publikum und verlieh der Veranstaltung eine besondere Atmosphäre.

VarioSleep

Neben den persönlichen und musikalischen Highlights stand auch die Produktinnovation im Mittelpunkt: JOKA präsentierte das neue Bettensystem VarioSleep. Das durchdachte System eröffnet vielfältige Möglichkeiten, individuelle Schlafbedürfnisse und persönliche Wohnvorstellungen miteinander zu verbinden. Mit einer attraktiven Auswahl an Unterbetten, Kopfhäuptern und Matratzen bietet VarioSleep zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. So entsteht ein Schlafsystem, das sich an unterschiedliche Ansprüche anpassen lässt und in puncto Komfort, Design und Individualität keine Wünsche offenlässt. Die Präsentation bot den Gästen die Gelegenheit, die neue Produktwelt kennenzulernen und sich von den vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten inspirieren zu lassen.

Qualität mit Tradition und Zukunft

Die Hausmesse stand auch im Zeichen eines besonderen Meilensteins: JOKA feiert heuer sein 105-jähriges Bestehen. Das Jubiläum unterstreicht, wofür JOKA seit Generationen steht: hochwertige Lösungen, fundiertes Fachwissen und den Anspruch, Wohn- und Schlafräume mit durchdachten Produkten zu bereichern. Gleichzeitig richtet sich der Blick nach vorne – mit neuen Ideen, innovativen Systemen und einem klaren Fokus auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden.
Die gelungene Hausmesse in Schwanenstadt zeigte eindrucksvoll, wie sich Tradition, Innovation und inspirierende Begegnungen verbinden lassen.

Mehr Infos unter
www.joka.at



BEWÄHRTES VERKNÜPFT MIT NEUEN IDEEN

FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEN WOHNRAUM

FBF BED & MORE VERBINDET ERFAHRUNG, DESIGN UND DIGITALE INNOVATION

FBF bed & more GmbH (vormals Fränkische Bettwarenfabrik GmbH) begeistert mit hochwertigen Schlaf- und Einrichtungslösungen für den Hospitality-Bereich. Mit durchdachten Produkten und individuellen Konzepten unterstützt das Unternehmen Hotels und Ferienvermietungen dabei, Komfort, Funktionalität und Design optimal miteinander zu verbinden. Die Anforderungen der Branche stehen dabei stets im Vordergrund. Deshalb entwickelt FBF bed & more sein Angebot kontinuierlich weiter, sowohl bei den Produkten als auch bei der Art, wie diese präsentiert und erlebbar gemacht werden.

> *Individualität, Komfort und Funktionalität gehen bei uns Hand in Hand*
>
> *FBF bed & more*

Weiterentwicklung der Marke

Ab November präsentiert sich FBF bed & more mit einem neuen Corporate Design und Logo. Der modernisierte Markenauftritt unterstreicht den Anspruch, Bewährtes mit neuen Ideen zu verbinden und die Marke konsequent weiterzuentwickeln.

Neuer Markenauftritt mit klarer Botschaft

Mit dem neuen Corporate Design macht FBF bed & more sichtbar, wofür das Unternehmen steht: als verlässlicher Partner und Concierge für die Hotelwelt. Persönliche Betreuung, umfassender Service und lösungsorientiertes Denken stehen dabei im Mittelpunkt. Ziel ist es, Kunden nicht nur mit passenden Produkten zu unterstützen, sondern ihre Anforderungen vorausschauend zu verstehen und gemeinsam die beste Lösung zu finden. Im Zentrum des neuen Markenauftritts steht eine Bildmarke,

deren Gestaltung von den klassischen Schlüsseln eines Hotel-Concierges inspiriert ist. Die Schlüssel symbolisieren Lösungen, Service, Vertrauen und neue Möglichkeiten. Damit steht das Logo für das Selbstverständnis von FBF bed & more, Kunden persönlich zu begleiten, Potenziale aufzuzeigen und Einrichtungsprojekte von der ersten Beratung bis zur Umsetzung zuverlässig zu unterstützen. Das neue Design präsentiert sich klarer, moderner und selbstbewusster. Gleichzeitig bleiben die Werte erhalten, die das familiengeführte deutsche Unternehmen seit jeher prägen: Leidenschaft für Qualität, persönliche Nähe und Verlässlichkeit. So verbindet der neue Markenauftritt die gewachsene Erfahrung von FBF bed & more mit dem Anspruch, die Zukunft der Hotelwelt aktiv mitzugestalten.

Individuelle Sofakonfiguration, digital erlebbar

Auch bei der digitalen Produktpräsentation setzt FBF bed & more auf neue Möglichkeiten, die Beratung und Planung komfortabler gestalten. Mit dem neuen Sofakonfigurator geht das Unternehmen einen weiteren Schritt in Richtung digitales Beratungserlebnis. Nutzerinnen und Nutzer können ihr Wunschsofa individuell zusammenstellen und die vielfältigen Möglichkeiten interaktiv entdecken, weit über eine klassische Produktdarstellung hinaus. Realistische Funktionsanimationen zeigen das Ein- und Ausklappen des Sofas anschaulich. So werden Funktionalität und Anwendung bereits bei der digitalen Produktauswahl verständlich. Mit der integrierten Augmented-Reality-Funktion (AR) lässt sich das Sofa digital im Hotelzimmer oder in der Ferienwohnung platzieren. Ergänzend unterstützt eine KI-gestützte Beratung bei der Produktauswahl und hilft dabei, passende Konfigurationen zu entdecken. Auch die weitere Planung ist unkompliziert: Individuelle Konfigurationen können gespeichert und als PDF heruntergeladen werden. Das erleichtert die Dokumentation und unterstützt die Abstimmung und Bestellung im Rahmen von Einrichtungsprojekten. Mit interaktiver Produktdarstellung, Funktionsanimationen, AR und KI-gestützter Beratung schafft FBF bed & more einen zeitgemäßen Zugang zu seinen Sofalösungen. Ziel ist es, individuelle Wünsche einfacher sichtbar zu machen und die Auswahl des passenden Sofas komfortabler zu gestalten.

Perfekte Lösungsvorschläge

Auch der persönliche Austausch mit der Branche bleibt für FBF bed & more ein wichtiger Impulsgeber. Beim Messeauftritt auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg präsentiert das Unternehmen seine Lösungen und aktuellen Entwicklungen im direkten Dialog mit Fachbesuchern.





FBF BED & MORE AUF DER
ALLES FÜR DEN GAST

7. bis 10. November,
Halle 9, Stand 09-0419

FBF
BED & MORE

FBF bed & more GmbH
Josef-Kühnl-Weg 1-5
91413 Neustadt a.d. Aisch, Germany

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

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

www.fbf-bedandmore.de

Copyrights © FBF, KI-generiert



AMBIENTE TRENDS 27+

COEXISTENCE FEIERT DAS BELEBENDE MITEINANDER

Wie können unterschiedliche Stile gleichberechtigt nebeneinander bestehen und sich gegenseitig bereichern? Unter dem Leitmotiv Coexistence feiern die Ambiente Trends 27+ ein freudvolles Miteinander statt eines Entweder-Oder.
Die drei Ambiente Trends 2027 heißen *clear + lovely, structural + emotive* und *noble + fancy*. Die drei Stilwelten machen zentrale Strömungen aus Design, Kunst, Mode und Lifestyle greifbar und werden auf der Ambiente 2027 mit ausgewählten Ausstellerprodukten inszeniert. Gegensätze werden aktiv gesucht, Verschiedenheiten bewusst zelebriert. *clear+ lovely* entfaltet mit Ruhe und Klarheit seine ganz eigene Poesie. *structural+ emotive* bringt ästhetisch ausgewogenes Wohnen mit konzentrierter Atmosphäre hervor. *noble + fancy* erscheint klassisch und stylisch wie eine zeitgenössische Wunderkammer. Gemeinsam stehen die drei Stilwelten für Offenheit und Wertschätzung gegenüber unterschiedlichen Designs, die sich gegenseitig beleben und den Alltag wertvoll machen.





Materialien werden dabei mit ihrer Optik, Haptik, ihrem Duft und ihrer handwerklichen Qualität ganzheitlich erlebbar.

Klar, sanft, poetisch

Die Stilwelt clear + lovely vermittelt ein modernes Lebensgefühl, das Nostalgisches ganz gezielt miteinschließt. Helle Naturmaterialien, handwerklich bearbeitete Werkstoffe und eine Vielfalt an Formen und Oberflächen schaffen ein modernes Lebensgefühl, das Nostalgisches bewusst einbezieht. Strenge Formen treffen auf verspielte Elemente, Funktionelles tritt mit Künstlerischem in Dialog. Das Ergebnis ist eine ruhige, anmutige Wohnwelt voller Raffinesse. Matte und glänzende Oberflächen verstärken das

Copyrights © Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Pietro Sutera

Wechselspiel von Ruhe und Präsenz. Flechtwerk aus Weide, Raffia oder Jute, Keramik, pures Holz und vor allem Glas bringen Licht und Schatten, Dichte und Transparenz in den Raum.

MESSETERMINE

Ambiente/Christmasworld:
29. Januar bis 02. Februar 2027

Creativeworld:
29. Januar bis 01. Februar 2027

Präzise, sinnlich, ausgewogen

structural + emotive bringt Struktur und Emotion in eine wohltuende Balance. Monochrome Farben, klare Formen und grafische Muster schaffen konzentrierte Atmosphären. Architektonische Anordnungen und geometrische Details rücken Funktionales in den Fokus, sprechen zugleich aber gezielt die Sinne an. Minimalistische Gestaltung wird damit weder streng noch distanziert, sondern zu einer unmittelbar erfahrbaren Qualität des Alltäglichen. Duftende Hölzer, haptische Papiere und strukturiertes Glas stehen für einen materialorientierten Ansatz. Natürliche Eigenschaften, bewusste Unregelmäßigkeiten und sogar das Aroma eines Werkstoffs werden Teil des Designs.

vornehm, eklektisch, außergewöhnlich

noble + fancy zelebriert die Lust am Außergewöhnlichen. Historisches Erbe, kulturelle Traditionen und erinnerte Formen liefern Inspiration für das Wohnen im Jetzt. Botanische Farbatmosphären, kunstvoll gefertigte Materialien und ausgewählte Einzelstücke schaffen eine noble und zugleich moderne Umgebung. Edle Holztöne wie Deep Walnut und Smooth Elder bilden die Basis der Palette. Kunstobjekte, Sammlerstücke, Handwerkskunst und Möbel mit Couture-Anklängen lassen die Wunderkammer neu aufleben. Einflüsse unterschiedlicher Epochen verbinden sich zu einer zeitgenössischen Wohnwelt. Kunst, Handwerk und Material gehen dabei Hand in Hand.



VARIOSLEEP.
DAS MODULARE BETTSYSTEM VON JOKA.

EINE WUNDERKAMMER DER GENÜSSE

IN SCHÄRDING BETREIBT LUKAS KIENBAUER ZWEI VÖLLIG UNTERSCHIEDLICHE RESTAURANTS, DIE DURCH HÖCHSTE QUALITÄT AUF ALLEN EBENEN PUNKTEN

Text von: Peter A. de Cillia



Nach 10 erfolgreichen Jahren setzte Lukas Kienbauer in seinem vielfach ausgezeichneten Restaurant „Lukas“ den nächsten konsequenten Schritt. Nach umfassender Neugestaltung hat das Restaurant kürzlich wieder seine Türen geöffnet – mit noch mehr Privatsphäre und einem neuen Rahmen für eine Küche, die in den vergangenen Jahren immer präziser und eigenständiger geworden ist. Schärding, die schöne Barockstadt am Inn, mit seinen gerade einmal knappen 5.500 Einwohnern, spielt mit den beiden Lokalen von Kienbauer in der obersten Kulinarik-Liga und ist für foodies, die diesen Begriff wirklich verdienen, seit Anbeginn ein Begriff für Qualität, Konzentration auf das Wesentliche und vor allem für vielerlei Geschmackerlebnisse.









> *Unsere Küche hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert. Sie ist klarer, präziser und eigenständiger geworden. Jetzt wollten wir auch alles rundherum auf dieses Niveau bringen – vor allem für unsere Gäste*
>
> Lukas Kienbauer



Die Kulinarikwelt dreht sich weiter

Zehn Jahre nach der Eröffnung beginnt nun für das Lukas Restaurant ein neues Kapitel. Dabei steht nicht der Umbau selbst im Mittelpunkt, sondern die konsequente Weiterentwicklung des gesamten Restauranterlebnisses. So wurde das Restaurant neugestaltet. Größere Abstände zwischen den Tischen, mehr Privatsphäre und ein ruhigeres Raumgefühl sollen den Gästen ermöglichen, sich noch stärker auf den Abend und das gesamte Erlebnis einzulassen.

Ein besonderer Abend beginnt für mich nicht erst mit dem ersten Gericht. Es geht um das Ankommen, die Atmosphäre, den Service und darum, sich am Tisch wirklich wohlzufühlen. Genau dieses Gesamtgefühl wollten wir noch einmal weiterentwickeln.

Lukas Kienbauer



Kulinarische Entwicklung

Parallel zur räumlichen Veränderung hat Kienbauer die Handschrift seiner Küche in den vergangenen Jahren immer weiter geschärft. Japanische Präzision und Reduktion treffen auf klassische französische Handwerkskunst sowie Produkte und Jahreszeiten der eigenen Region. Daraus hat sich eine zunehmend eigenständige kulinarische Sprache, die man in Österreich erst suchen muss, entwickelt. Ein wesentlicher Schritt dieser Entwicklung ist die vom japanischen Kaiseki inspirierte Dramaturgie des Menüs. Dabei geht es nicht darum, japanische Tradition zu kopieren. Vielmehr dient „Kaiseki" als Inspiration für die Struktur eines gesamten Abends: Abfolge, Jahreszeit, Produkt, Zubereitung, Geschirr, Service und Atmosphäre werden stärker miteinander gedacht. „Mich fasziniert am Kaiseki besonders die Dramaturgie. Nicht jeder Gang muss für sich möglichst laut sein. Entscheidend ist, wie Rhythmus, Spannung und Ruhe über den gesamten Abend funktionieren. Diese Denkweise hat unsere Küche noch einmal verändert."
Das vollständige Menü umfasst zwölf kulinarische Momente und verbindet diese Inspiration mit Kienbauers eigener Handschrift zwischen Japan, Frankreich und dem Innviertel. Da passt jeder Gang und zeichnet sich mit Geschmacksexplosionen am Gaumen aus. Und die kongeniale, fachlich versierte und lockere Menübegleitung durch die Mitarbeiter, sucht Ihresgleichen und ist leider zu selten bei uns anzutreffen.





Pure japanische Cuisine

Mit dem 2021 eröffneten Lukas Izakaya entstand am selben Standort eine zweitekulinarische Welt. Gemeinsam bilden das Restaurant und Izakaya heute ein eigenständiges kulinarisches. Lukas Kienbauer schafft es gekonnt in beiden Restaurants, Fine Dining zu etwas Besonderem zu machen. Aufmerksamkeit und das Gefühl, wirklich willkommen zu sein, wir hier gelebt. Das Lukas Izakaya ist Bar, Restaurant und Treffpunkt zugleich. Hier kann man Sushi, Sashimi, warme Gerichte vom Konro-Grill und japanisch inspiriertes Soulfood – begleitet von Cocktails, Sake und Wein genießen. Auch hier - Nichts ist steif. Nichts ist aut. Viel Geschmack und Atmosphäre, bestimmen den Besuch. Natürliche Materialien, warme Farben und dezente japanische Stilelemente schaffen ein Ambiente, das gleichzeitig stilvoll und entspannt bleibt.
Trotz des hohen kulinarischen Anspruchs bleibt die Atmosphäre bewusst persönlich und frei von unnötiger Förmlichkeit. Küche und Service begleiten die Gäste ruhig durch den Abend, wobei das Produkt und der jeweilige Gang stets im Mittelpunkt stehen.

H&D Fazit: In beiden Lokalen erlebt man nicht nur ein perfektes kulinarisches Angebot, sondern auch ein hohes Maß an Gastfreudschaft. Das Preis/Leistungsverhältnis ist zudem ebenfalls hervorragend. Wer perfekte inszenierte kulinarische Erlebnisse und höchste Produkt-Qualität sucht, sollte hier unbedingt vorbeischauen.

AUSGEZEICHNET GENIESSEN

Das Lukas Restaurant wurde mit einem Michelin-Stern, vier Hauben und 17 Punkten von Gault&Millau sowie 97 Punkten im Falstaff Restaurantguide ausgezeichnet.

Die Lukas Izakaya wird vom Guide Michelin empfohlen und ist mit 93 Punkten im Falstaff Restaurantguide ausgezeichnet.

Izakaya bedeutet sinngemäß:
Sake-Laden zum Bleiben.





HOTEL&DESIGN BEWERTUNG

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

Copyrights © Redinger, Joerg Lehmann

DER KÖNIG DER MODERNEN FISCHKÜCHE





KAUM EIN FISCH HAT DIE INTERNATIONALE GASTRONOMIE SO NACHHALTIG GEPRÄGT WIE DER THUNFISCH. PROFESSIONELLE EINKÄUFER, WIE JENE VON R EXPRESS, ACHTEN AUF DABEI HÖCHSTE QUALITÄTSKRITERIEN

EXCLUSIVE QUALITÄT
Einzigartiger Geschmack, beeindruckende Textur

NACHHAALTIGER FANG
Verantwortung für Meere und Zukunft

VIELSEITIG IN DER KÜCHE
Von klassisch bis modern – ein Fisch für jede Idee

Ob in der japanischen Spitzenküche, in mediterranen Restaurants oder in modernen Bowl- und Grillkonzepten – das Einsatzgebiet ist nahezu grenzenlos. Was Köche besonders schätzen, ist die Kombination aus fester Textur, ausdrucksstarkem Geschmack und außergewöhnlicher Vielseitigkeit. Anders als viele klassische Speisefische besitzt Thunfisch eine beinahe fleischähnliche Struktur. Hochwertige Zuschnitte erinnern in Optik und Konsistenz eher an ein edles Steak als an ein traditionelles Fischfilet.

Ein Hochleistungsfisch der Ozeane

Thunfische leben überwiegend in den tropischen und subtropischen Regionen der Weltmeere. Als aktive Jäger legen sie große Distanzen zurück. Je nach Art, Fanggebiet und Alter des Fisches unterscheiden sich Geschmack, Fettgehalt und Textur deutlich. Gerade deshalb spielt die Auswahl des richtigen Produkts in der Gastronomie eine entscheidende Rolle.

Warum Thunfisch Köche begeistert

Die große Stärke des Thunfischs liegt in seiner kulinarischen Vielseitigkeit. Kaum ein anderer Fisch lässt sich so flexibel einsetzen. Roh präsentiert er sich puristisch und elegant als Sashimi oder Carpaccio. Kurz angebraten entwickelt er feine Röstaromen, ohne seinen saftigen Kern zu verlieren. Auf dem Grill überzeugt er durch seine feste Struktur, die auch höheren Temperaturen standhält. Diese Vielseitigkeit macht ihn sowohl für Fine Dining als auch für Casual Dining wirtschaftlich interessant. Vor allem die Kombination aus asiatischer Produktphilosophie und europäischer Küche eröffnet immer neue Möglichkeiten für kreative Gerichte. Thunfisch verbindet handwerkliche Präzision mit kulinarischer Kreativität. Wer die Besonderheiten der einzelnen Cuts kennt und das Produkt mit Sorgfalt behandelt, verfügt über einen Rohstoff, der auf jeder Speisekarte Akzente setzen kann.

THUNFISCHTATAR

ZUTATEN:

120 g Thunfisch fein gewürfelt, 30 g halbgetrocknete Tomaten, Concassé, 30 g gelbe Paprika geschält und fein gewürfelt, 10 g Olivenöl, 35 g Sauce Mechouia, Limettensaft, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vorsichtig vermengen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten kalt stellen.

SAUCE MECHOUIA

ZUTATEN:

6 rote Paprika, 800 g Tomaten, 1 weiße Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, Chili, geschroteter Pfeffer, Meersalz

ZUBEREITUNG:

Paprika schmoren, häuten und anschließend unter dem Salamander rösten. Tomaten blanchieren, häuten und entkernen, anschließend ebenfalls rösten. Zwiebel auf Meersalz bei 160 °C ca. 45 Min. schmoren, Knoblauch in Folie weich garen. Paprika, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch fein mixen, passieren und mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.

Rezept von Markus Mayr, Produkt- und Qualitätsmanager bei R express

www.r-express.com/at

Als Lebensmittellieferant für die gehobene Gastronomie beliefert R express Kunden mit Thunfisch von höchster Qualität, natürlich MSC geprüft. Von Thunfisch Carpaccio, über Akami Center Cut bis hin zu ganzem Thunfisch (ca. 180 kg).



Qualität beginnt beim Einkauf

Die Qualität eines Thunfischgerichts wird maßgeblich von der Qualität des Ausgangsprodukts bestimmt.

- nachvollziehbare Herkunft
- fachgerechte Verarbeitung
- gleichmäßige Farbe
- saubere Schnittflächen
- ausgewogene Fettverteilung
- lückenlose Kühlkette



Markus Mayr

Copyright © Rungis Express GmbH



GENUSSVIELFALT VON FRÜH BIS SPÄT



GRAPOS VERBINDET HOCHWERTIGE GETRÄNKEANGEBOTE MIT MASSGESCHNEIDERTER AUSSCHANKTECHNIK FÜR DIE HOTELLERIE

Ein gelungenes Hotelerlebnis beginnt oft mit den kleinen Details. Ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet, erfrischende Getränke im Wellnessbereich oder eine stilvoll präsentierte alkoholfreie Alternative an der Bar tragen zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Gleichzeitig müssen die Abläufe hinter den Kulissen effizient funktionieren. Mit einem breiten Getränkesortiment und den Ausschanksystemen der Marke Schankomat bietet der österreichische Postmix-Spezialist Grapos dafür ein durchdachtes Gesamtkonzept.

Vielfalt am Frühstücksbuffet

Gerade beim Frühstück erwarten Hotelgäste heute mehr als Orangensaft und Kaffee. Unterschiedliche Fruchtsäfte, leichte Erfrischungsgetränke und abwechslungsreiche Geschmackskombinationen schaffen ein attraktives Angebot. Mit der speziell für Frühstück, Wellness und Seminarbereiche entwickelten GrapiSan-Linie bietet Grapos fruchtige Getränkevarianten, darunter Orange, Apfel, Multivitamin und Beerenmischungen. Die Getränke werden als Konzentrate geliefert und erst direkt in der Schankanlage mit frischem Wasser zum fertigen Getränk aufbereitet und gekühlt. Das sorgt für gleichbleibende Qualität und vereinfacht das Nachfüllen während der Frühstückszeiten. Auch optisch lassen sich die Ausschanksysteme harmonisch in hochwertige Buffetlandschaften integrieren. Elegante Oberthekengeräte und moderne Selbstbedienungslösungen der Marke Schankomat verbinden ansprechendes Design mit komfortabler Bedienung und hygienischer Getränkeausgabe.

Weniger Aufwand hinter den Kulissen

Neben dem Gästeerlebnis zählt im Hotelbetrieb die Wirtschaftlichkeit. Sämtliche Grapos Getränke werden als Sirup oder Konzentrat in platzsparenden Bag-in-Box-Verpackungen geliefert. Ein 10-kg-Bag-in-Box ersetzt bis zu zwölf Getränkekisten. Das reduziert Lagerbedarf und Handling erheblich. Ein zusätzlicher Vorteil - Die Verpackungen sind pfandfrei. Leere Flaschen und Kisten müssen weder gesammelt noch zwischengelagert oder zurücktransportiert werden. Gerade in Hotels mit mehreren Ausschankstellen – vom Frühstücksraum über den Spa-Bereich bis zur Hotelbar – erleichtert dies die interne Getränkelogistik.



Erfrischung für Wellness und Spa

Im Wellnessbereich stehen leichte, fruchtige Getränke und unkomplizierter Genuss im Vordergrund. Neben Fruchtsäften und GrapiSan bieten sich auch die leichten Geschmackskombinationen der Linie Grapos Balance sowie stilles und prickelndes Wasser an. Mit passenden Schankomat-Systemen lassen sich Getränke sowohl in betreuten Bereichen als auch in Selbstbedienung komfortabel bereitstellen. Die Zubereitung direkt beim Ausschank ermöglicht eine bedarfsgerechte Versorgung, ohne große Mengen trinkfertiger Getränke vorhalten zu müssen.

GRAPOS AUF DER
ALLES FÜR DEN GAST

7. bis 10. November,
Halle 10, Stand 10-0828

Vom **7. bis 10. November** zeigt Grapos auf der **Alles für den GAST** zahlreiche unterschiedliche Schankomat-Ausschanksysteme für Hotellerie und Gastronomie. Dazu stehen 80 Getränkesorten zur Auswahl, von denen Besucher 40 selbst zapfen und verkosten können.

Weitere Informationen unter
www.grapos.com

Ausschanktechnik für jedes Hotelkonzept

Mit Schankomat bietet Grapos eigene Ausschanksysteme für unterschiedliche Anforderungen. Das Spektrum reicht von kompakten Geräten für das Frühstücksbuffet über mobile Lösungen bis zu vernetzten, computergesteuerten Anlagen. Je nach Modell unterstützen komfortable Bedienoberflächen, integrierte Kühlung und automatische Reinigungsfunktionen den täglichen Betrieb. So verbinden Genuss, Design und Funktionalität zu einem Getränkekonzept.

Copyrights © Grapos

EIN **PARTNER** FÜR ALLE **FÄLLE**


Vonatur Käse

GUTE PRODUKTE ALLEIN REICHEN NICHT MEHR. PERSONALMANGEL, KOSTENDRUCK UND STEIGENDE GÄSTEANSPRÜCHE MACHEN PARTNER GEFRAGT, DIE ENTLASTEN, MITDENKEN UND PRAKTISCHE LÖSUNGEN BIETEN

Mitarbeiter sind schwer zu finden, Kosten müssen genauer denn je kalkuliert werden, gleichzeitig erwarten Gäste Qualität, Auswahl und zunehmend nachvollziehbare Herkunft. Für Hoteliers heißt das: Komplexität reduzieren, ohne beim Angebot Abstriche zu machen. Damit verändert sich auch die Rolle des Gastronomie-Großhandels. Gefragt sind Partner, die den Betrieb verstehen, Entwicklungen früh erkennen und Sortiment, Services und Beratung darauf ausrichten.

Wissen wird zum Service

Beim heimischen Marktführer Transgourmet beginnt Partnerschaft auf Augenhöhe mit persönlicher Beratung: Fleischfachberater mit Metzgerausbildung, Fisch-Sommeliers und die Köche von Transgourmet Cook bringen ihr Spezialwissen direkt in die Betriebe. Sie beraten bei der Produktauswahl, geben Know-how in Schulungen weiter oder entwickeln gemeinsam mit Küchenteams neue Gerichte. Dazu kommt ein breites Sortiment in unterschiedlichen Preis- und Qualitätsstufen - damit jeder Betrieb die für sein Konzept passende Qualität zu einem fairen Preis findet.


Vonatur Käseplatte

Copyrights © Transgourmet Österreich GmbH/Christian Maisxlinger/ Monika Reiter/ Michael Germann

Wenn Convenience Freiraum schafft

Wie wichtig es ist, das Ohr am Puls der Branche zu haben, zeigt der Personalmangel in den Küchen. „Convenience ist einerseits eine Reaktion auf strukturelle Herausforderungen, andererseits eine Erleichterung in der Küche“, sagt Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich.
Mit Smart Cuisine bietet Transgourmet eine Antwort darauf: In Österreich frisch zubereitete Speisen und Komponenten werden zu festgelegten Terminen geliefert und im Betrieb regeneriert, individuell verfeinert und angerichtet. Mise-en-Place und Personalaufwand lassen sich dadurch deutlich reduzieren. „Smart Cuisine ist ein kulinarisches Baukastensystem, das Betrieben hilft, effizienter zu arbeiten und hohe Qualität zu servieren“, so Panholzer. Die eigene Handschrift bleibt beim Finish auf dem Teller erhalten.



Transgourmet bietet eine Auswahl aus fast 3.000 verschiedenen Weinen und Schaumweinen – Beratung durch Sommeliers inklusive





Mehr als Bio: Bio + Geschichte = Vonatur

Weitere Trends: Gäste wollen zunehmend wissen, woher Lebensmittel kommen und wer dahintersteht. Und: Bio erlebt einen Boom – die Sparte wächst bei Transgourmet um über 20 Prozent! Mit Vonatur greift Transgourmet auch diese Entwicklung auf. Die Eigenmarke wird auf eine reine Biomarke umgestellt, doch Bio alleine "reicht nicht". Hinzukommen muss die sprichwörtliche Extra-Meile: eine klar verortbare Herkunft, besonderes Handwerk und Tradition, Produzenten mit spannender Philosophie oder zusätzliche ethische und ökologische Leistungen.
Ein Bergkäse, der monatelang in einem Tiroler Felsenkeller reift, bringt damit nicht nur Qualität auf den Teller, sondern auch eine Geschichte, die Gastgeber ihren Gästen erzählen können.

Alles aus einer Hand

Fleisch und Fisch, Frischware und Convenience, Getränke und Wein bis hin zu Non-Food: Je mehr ein Hotel über einen Partner beziehen kann, desto weniger Schnittstellen müssen im täglichen Betrieb organisiert werden. Transgourmet verbindet ein breites Sortiment mit persönlicher Beratung, flexiblen Bestellmöglichkeiten und österreichweiter Zustellung. 18 Standorte und rund 2.200 Mitarbeitende sorgen dabei für Nähe zu den Kunden.
So zeigt sich Partnerschaft heute nicht allein darin, was geliefert wird. Sondern auch darin, wie gut ein Partner zuhört, Entwicklungen erkennt und daraus Lösungen macht, die seinen Kunden das Arbeitsleben erleichtern.



TRANSGOURMET
AUF EINEN BLICK

Fleisch & Wild:
Mehr als 1.300 Artikel; mehr als die Hälfte des Sortiments stammt aus Österreich, Wild aus heimischer Jagd.

Fisch:
Über 300 Fisch- und Meeresfrüchtearten, ASC- und MSC-zertifiziertes Sortiment sowie fangfrischer Süßwasserfisch aus Österreich.

Kompetenz:
Fachberatung durch Spezialisten und die Köche von Transgourmet Cook.

Bestellung:
Webshop, App, Telefon, EDI oder direkt im Abholmarkt.

Österreichweit:
18 Standorte, rund 2.200 Mitarbeitende.

Genuss, der in Erinnerung bleibt



WIR KÜMMERN UNS UMS SPÜLEN

IM JAHR 2027 VERTRAUEN WELTWEIT KUNDEN AUS GASTRONOMIE, SYSTEMGASTRONOMIE, HOTELLERIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG SOWIE BÄCKEREIEN UND FLEISCHEREIEN ACHT JAHRZEHNTE AUF SPÜLPRODUKTE VON WINTERHALTER

Seit der Gründung wird größter Wert auf Kundennähe, Wirtschaftlichkeit, Bedienfreundlichkeit, Innovation, Zuverlässigkeit und Teamspirit gelegt. Über die Jahre ist im stetigen Dialog, nach außen wie nach innen, ein sicheres Wertesystem gewachsen. Mit mehr als 2.000 Mitarbeitenden in mehr als 70 Ländern mit 41 Niederlassungen sowie Partnern zählt die inhabergeführte Firmengruppe zu den Global-Playern der Großküchenbranche.

Auf der GAST 2026 zeigt Winterhalter einmal mehr, was entsteht, wenn man mit Ausdauer und Empfangsbereitschaft am Puls der Zeit Wünsche und Bedürfnisse spürt und diese in professionelle Lösungen verpackt.

Am Messestand wird an Themeninseln das Portfolio analog und digital, Face-to-Face und zum Anfassen präsentiert. Wie die neuen Next Level Services. Spülspezialist Winterhalter entwickelt das Spülen weiter, mit digitalen Lösungen, die das Spülen einfacher und besser machen:

- **CONNECTED WASH:** Vernetzung der Spülmaschine
- **EasyAccess:** einfacher Zugang zu digitalen Services via QR-Code
- **EcoPilot:** KI-Modus zur Senkung des Energiebedarfs um bis zu 17 Prozent
- **RemoteServices:** Fernzugriff und Diagnose von Fehlerursachen



Patrick Mangelberger
Geschäftsführer Winterhalter Österreich.

Runter mit den Betriebskosten

Energiesparende Systemlösungen leisten nicht nur erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Sie erlauben durch ihre innovative Spültechnik die Einsparung von Wasser, ressourcenschonendes und wirtschaftliches Spülen.

Die beste Entscheidung ist auch die für die richtige Beratung, für ein passgenaues Spülsystem zur Optimierung des Spülprozesses, mit Support und Tipps für einen wirtschaftlichen Betrieb. Beispielsweise eine Untertischspülmaschine der UC-Serie, die Gastronomen in aller Welt überzeugt und begeistert, weil sie eine Klasse für sich ist: mit

Hochleistungsspülsystem für erstklassige Spülergebnisse, minimiertem Verbrauch von Wasser, Strom und Spülchemie, smartem Touch-Display für einfache und intuitive Bedienung sowie digitalen Services und Solutions mit echtem Mehrwert.

Für Profis gedacht

Oder für den harten Spülalltag eine Winterhalter Durchschubspülmaschine der PT-Serie, die ihren Job sauber, effizient und absolut zuverlässig durchzieht, wo andere Haubenspülmaschinen an ihre Grenze kommen. Bereit für Schwerstarbeit sind die Korb- und Bandtransportspülmaschinen, weil sie auf Höchstleistungen zugeschnitten sind und das modulare System der MTR- und MTF-Serie Investitionssicherheit durch die Möglichkeit der Um- und Nachrüstung bietet. Ressourcenschonender und effizienter Betrieb, einfache Bedienung, ergonomisches Handling und zertifizierte Hygiene-Sicherheit nach DIN EN 17735 on top. Und wer immer noch wissen will, wie Gläserspülen wirklich geht, muss einmal die Kunst des Gläserspülen kennenlernen - live: Winterhalter beherrscht sie wie kein anderer. Perfekt sauber sollen sie sein und gleichzeitig so schnell und schonend wie möglich gespült werden. Professionelle Systemlösung für strahlende Sauberkeit und maximale Hygiene, variable Spüldruckanpassung zum Schutz empfindlicher Gläser und ausgezeichnete Wasseraufbereitung für polierfreie und brillante Gläser.

Mehr Infos unter: **www.winterhalter.at**

Gast Messestand Halle 1/Stand 208

„Auf der diesjährigen GAST stellen wir zudem die neue Feststoffdosierung SPX vor und erweitern damit unser Portfolio um eine leistungsstarke Lösung für den Einsatz von Pulverreinigern. Wir empfehlen das neue Dosiergerät für Maschinen mit vielen Spülgängen, insbesondere für Transport- und Haubenspülmaschinen. Eben weil der hochkonzentrierte Pulverreiniger rund zwei Drittel ergiebiger ist als Flüssigreiniger und die Handhabung mittels der Reinigerkartuschen komfortabler und sicherer ist“, so Patrick Mangelberger, Geschäftsführer Winterhalter Österreich und weiter: „Wir bieten immer unsere beste Spültechnik an, seit wir uns ums Spülen kümmern - seit 1947.“



Winterhalter CTR-Serie: Kompakte Korbtransportspülmaschine für Großküchen, Hotels oder Kantinen

Effiziente Spüllösungen für jede Anforderung



Connected Wash: Vernetzt. Einfach. Sicher.



Copyrights © Winterhalter Gastronom GmbH

PERFEKTE LÖSUNGS-VORSCHLÄGE

MIT DEN PRODUKTEN VALINTA UND ESINO VON VEGA IST DIE BRANCHE FÜR VERSCHIEDENE EINSATZ-MÖGLICHKEITEN IM SERVICE & BUFFET BESTENS AUSGESTATTET



VALINTA

DAS MODULARE BUFFET-SYSTEM

Kaum ein Buffet gleicht dem nächsten. Entsprechend flexibel muss auch die Ausstattung sein. Die Buffettisch-Serie Valinta bietet dafür ein modulares Konzept aus Insel- und Wandelementen, das sich passend zum verfügbaren Platz und zum jeweiligen Speisenangebot zusammenstellen lässt. Unterschiedliche Einlegeplatten eröffnen verschiedene Einsatzmöglichkeiten – von klassischen Buffetflächen über GN-Behälter bis hin zu Chafing Dishes. Im Unterbau sorgen höhenverstellbare Fachböden für zusätzlichen Stauraum. Strom- und Wasseranschlüsse verschwinden unauffällig im Möbel, Hygieneschutz und Nischenwände erweitern das System um praktische Funktionen. Mehrere Farbvarianten sowie eine XL-Ausführung bieten zusätzlichen Spielraum für große und kleine Buffetbereiche.

PRODUKTDETAILS **VALINTA:**

- Vielseitige Einlegeplatten: Drei Varianten ermöglichen unterschiedliche Buffet-Konzepte
  - Geschlossene Platte für klassische Buffetaufbauten
  - GN-Ausschnitt zur flexiblen Integration von GN-Behältern, auch mit Kühl-Akku kombinierbar
  - Chafing-Dish-Aufsatz für die sichere Platzierung von Warmhaltebehältern
- Individuelle Buffetgestaltung: Durch die Kombination von Insel- und Wandelementen entsteht eine maßgeschneiderte Buffetlösung
- Hygieneschutz & Nischenwand für mehr Sicherheit und optische Klarheit
- Optimierte Stauraumlösungen: Höhenverstellbare Fachböden bieten Platz für Teller, Tassen und Zubehör
- Praktische Kabel- & Wasseranschlüsse: Durchdachte Kabelöffnungen ermöglichen die elegante Integration von Strom- und Wasserleitungen







ESINO

DAS FLEXIBLE BUFFETMODUL

Buffets leben von einer klaren Struktur und einer ansprechenden Präsentation. Mit Esino hat VEGA ein System entwickelt, das sich am GN-Format orientiert und unterschiedliche Buffetbausteine zu einer durchgängigen Gestaltung verbindet. Den Ausgangspunkt bilden Grundboxen in unterschiedlichen GN-Größen und Höhen. Sie lassen sich mit Steckelementen erweitern und schaffen zusätzliche Präsentationsebenen für Speisen und Getränke. Ergänzt wird die Serie durch Etageren, Kühlboxen, Brotboxen und Brotschütten sowie Module für Getränke, Servietten, Menagen und Beschilderungen. Die Zusammenstellung kann jederzeit verändert werden – sei es für ein Frühstücksbuffet, eine Kaffeestation oder den Abendservice. Hygieneschutz-Elemente ergänzen das Sortiment dort, wo sie benötigt werden. Massives Eichenholz prägt den natürlichen Charakter der Serie und setzt einen ruhigen Kontrast zu den präsentierten Speisen.







PRODUKTDETAILS **ESINO:**

- Material: Massives Eichenholz, robust & langlebig
- Modulares Baukastensystem
- Vielseitige Kombinationsmöglichkeiten für individuelle Buffets
- Erhältliche Komponenten:
  - Grundboxen in verschiedenen GN-Größen und Höhen (zweistufig erweiterbar)
  - Etageren (3- und 5-stöckig)
  - Brotschütten, Toastboxen & Speisenbretter
  - Getränke-, Servietten- und Menagenboxen
  - Verschiedene Besteckbehälter mit und ohne Griff
  - Tropfschalen & Hygieneschutz
  - Beschriftungstafeln & Pfeffer-/Salzmühlen
- Schneller Auf- und Abbau für maximale Flexibilität

VALINTA UND ESINO AUF DER
ALLES FÜR DEN GAST

LUSINI STAND 10-1204, 10-1209, 10-1212
7. bis 10. November

Erhältlich auf: **www.lusini.com**

Copyrights © VEGA/Lusini Group

FEUER & FINE DINING

IM DEZEMBER 2026 ERÖFFNET IM DACHSTEINKÖNIG – FAMILUX RESORT IN GOSAU IM SALZKAMMERGUT DAS NEUE FIREDECK RESTAURANT

Das gemeinsam mit Spitzenkoch Mike Süsser konzipierte À-la-carte-Restaurant verbindet kreative Küche mit einem stilvollen, gemütlichen Ambiente. Das Firedeck steht Hotelgästen ebenso offen wie allen anderen Genießern.









Copyrights © DERENKO Interior Design/Rendering, Daniela Jakob

Vom offenen Feuer auf den Teller

Das Feuer bildet das Herzstück des Restaurants. Von jedem Sitzplatz aus sind die Flammen zu sehen, während die Köche am offenen Feuer Gerichte zubereiten. Beim Live Cooking erleben die Gäste die einzelnen Handgriffe aus nächster Nähe. Das Zusammenspiel von Flammen, Duft und Geschmack macht den Firedeck-Besuch zu einem Erlebnis für alle Sinne. Die Grundlage für den kulinarischen Genuss bilden sorgfältig ausgewählte Zutaten, darunter hochwertige Produkte aus der Region. Das Wagyu-Rind stammt etwa vom Dachstein Wagyu Hof in Gosau, nur rund zwei Kilometer entfernt. So findet ein besonderes Produkt aus der Nachbarschaft seinen Weg auf die Teller und lässt sich in einem neuen kulinarischen Rahmen entdecken.

Zum gemeinsamen Genießen

Fine Dining für Groß und Klein bedeutet im Firedeck auch, den Abend passend zu den eigenen Wünschen zu gestalten. Bei der ersten Tischzeit sind Kinder mit dabei. Sie können den Köchen bei der Zubereitung zusehen und teilweise sogar selbst mithelfen. Das weckt Neugier auf Zutaten und macht aus dem gemeinsamen Essen ein Erlebnis, an dem auch die Jüngsten teilhaben. Die zweite, spätere Tischzeit richtet sich an Eltern, die einen ruhigen Abend genießen möchten. Dann bleibt Zeit, sich ganz auf die Küche, ein gutes Glas Wein und Gespräche zu konzentrieren. Mit rund 1.200 Positionen auf der Weinkarte bietet das Firedeck auch Weinliebhabern eine umfangreiche Auswahl. Der Dresscode „Casual Chic“ unterstreicht die entspannte Atmosphäre.

Für Urlaubsgäste gehört das Firedeck zu den Neuerungen, mit denen das Familienresort in den Winter 2026/27 startet. Elf neue, zweistöckige Luxus-Chalets bieten Familien privaten Freiraum mit eigenem, ganzjährig 36 Grad warmem Pool, Sauna, Fitnessbereich und einer Play Area auf zwei Ebenen. Dazu kommen die professionelle Kinderbetreuung, das Spa und die Spielwelten des Hauses. Der erweiterte Poolbereich mit einer zweiten Wasserrutsche sowie das Active Studio mit Yoga, Reformer Pilates und TRX ergänzen die Möglichkeiten, den Urlaub zwischen Bewegung, Entspannung und gemeinsamen Genussmomenten zu gestalten.

www.dachseinkoenig.at





NEUES AUS DEM ATELIER 7

~

DAS ATELIER 7 IM MANDARIN ORIENTAL, VIENNA STARTET MIT NEUEN GENUSSMOMENTEN IN DIE SAISON

Was haben ein japanischer Straßenstand und ein Wiener Würstelstand gemeinsam? Beide sind weit mehr als Orte für einen schnellen Imbiss: sie sind Treffpunkte, Teil der gelebten Stadtkultur und Schauplätze unzähliger Begegnungen. Genau diese Gemeinsamkeit inspirierte Barchef Anton Peschka zur neuen Signature-Cocktailkarte YATAI im Atelier 7 Izakaya & Bar. Neun Monate lang experimentierte er mit typischen Geschmäckern des Wiener Würstelstands und interpretierte sie mit japanischen Zutaten neu. Auch kulinarisch setzt das Atelier 7 zum Saisonstart neue Akzente: Executive Chef Thomas Seifried präsentiert eine neue Brasseriekarte, die beliebte Klassiker mit internationalen, insbesondere französischen, asiatischen und karibischen Einflüssen neu interpretiert. Abgerundet wird das Angebot durch die Oyster & Champagne Bar, die dem Zusammenspiel von Champagner und Austern eine eigene Bühne bietet.

YATAI

Perlzwiebel, Senf und Kren treffen auf Sake, Umeshu und Yuzu: Mit seiner neuen Signature-Cocktailkarte YATAI übersetzt Barchef Anton Peschka vertraute Aromen der Wiener Alltagskultur in überraschende Cocktailkreationen mit japanischer Handschrift. Selbst die süße Erinnerung an ein Wiener Zuckerl wird zur Inspiration für ungewöhnliche Geschmackskombinationen. In Japan sind Yatais kleine, traditionelle Straßenstände, an denen Menschen unterschiedlichster Herkunft und Gene-

rationen zusammenkommen, essen, trinken und für einen Moment den Alltag hinter sich lassen. In Wien übernimmt der Würstelstand eine ganz ähnliche Funktion: als Treffpunkt nach einem Theaterbesuch, auf dem Heimweg oder zu später Stunde. Beide sind fest im gesellschaftlichen Leben ihrer Städte. Diese Gemeinsamkeit bildet den Ausgangspunkt für die neue Cocktailkarte. Dabei geht es Peschka weniger um klassische Fusion als um die Begegnung zweier Kulturen, die trotz ihrer Unterschiede eine ähnliche Vorstellung von Genuss und Gemeinschaft teilen.

Zwei Kulturen, eine gemeinsame Idee

Die Inspiration für YATAI findet sich nicht in außergewöhnlichen Luxusprodukten, sondern in den kleinen, charakteristischen Details der Wiener Alltagskultur: der feinen Säure einer Perlzwiebel, der Würze von Senf oder der unverwechselbaren Schärfe von Kren. In Verbindung mit japanischen Zutaten wie Sake, Umeshu und Yuzu entstehen Cocktailcompositionen, die mit Erwartungen spielen und bekannte Geschmäcker in einem neuen Kontext erlebbar machen.
"Wir haben neun Monate experimentiert, Aromen kombiniert, Rezepturen verfeinert und haben uns dabei etwas Neues ausgedacht. Die größte Herausforderung war es, vertraute Geschmäcker vom Wiener Würstelstand in einen Cocktail zu übersetzen", erklärt Anton Peschka. Entscheidend ist dabei die Balance: **"Die charakteristischen Aromen sollen erkennbar bleiben, ohne den Cocktail zu dominieren. Sie sollen nicht nur geschmacklich überraschen, sondern auch Erinnerungen wecken und Geschichten erzählen."**

Brasserie neu interpretiert

Mit der neuen À-la-carte-Karte setzt Küchenchef Thomas Seifried auf eine zeitgemäße Interpretation der französischen Brasserie-Küche. Seine internationale Erfahrung, insbesondere aus China und der Karibik, prägt dabei eine kulinarische Handschrift, die klassische Techniken mit asiatischen und karibischen Aromen verbindet. Auf der Speisekarte finden sich Thunfisch-Carpaccio, Garnelen-Ceviche und Jakobsmuscheln ebenso wie Gänseleber, Tomatentarte und Short Rib. Bei den Hauptgerichten reicht die Auswahl von Zander, Thunfisch und Seesaibling bis hin zu Lamm und kreativen Gemüsekompositionen mit Topinambur.
Seifried legt besonderen Wert auf hochwertige Produkte, präzises Handwerk und Respekt für die Reinheit der Zutaten. Seine Brasserie-Küche greift vertraute Klassiker auf und entwickelt sie mit internationalen Akzenten und einer eigenständigen kulinarischen Handschrift weiter.



Oyster & Champagne

Abends verwandelt sich The Café in die Oyster & Champagne Bar, mit der Atelier 7 sein Angebot um einen weiteren Genussmoment erweitert. Die zeitlose Kombination aus frischen Austern und ausgewähltem Champagner steht für eleganten, unkomplizierten Genuss. Mit diesen Neuheiten unterstreicht das Atelier 7 seine Position als vielseitige gastronomische Adresse für Wienerinnen und Wiener ebenso wie für internationale Gäste.

www.mandarinoriental.com



Copyrights © Mandarin Oriental, Vienna; Moritz Beichl

VON APFEL BIS **SPEKULATIUS**

BRIDOR PRÄSENTIERT SAISONALE REZEPTIDEEN





Copyrights © Bridor

Wenn die Tage kürzer werden, draußen die ersten Blätter fallen und der Duft von Zimt, karamellisierten Äpfeln und Schokolade durch die Küche zieht, beginnt die Zeit für wärmende Genussmomente. Auch in der Gastronomie und Hotellerie bietet die kalte Jahreszeit zahlreiche Möglichkeiten, vertraute Klassiker neu zu interpretieren. Bridor, einer der führenden Hersteller hochwertiger Tiefkühlbackwaren, zeigt mit drei saisonalen Rezeptideen, wie sich französische Viennoiserie mit herbstlichen und winterlichen Aromen kombinieren und zu Desserts und süßen Snacks weiterentwickeln lässt.

Croissant trifft karamellisierten Apfel

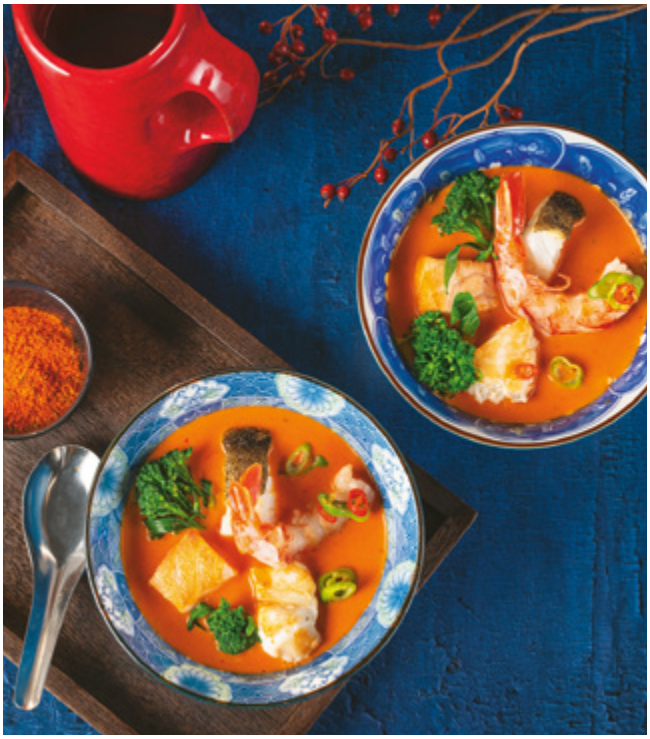
Ein Klassiker für die kältere Jahreszeit ist die Kombination aus Apfel und Zimt. Beim Croissantpudding mit Äpfeln werden Croissants vom Vortag mit einer aromatischen Eiermilch getränkt und mit karamellisierten Apfelstücken kombiniert. Durch die Zugabe von Zitronenschale erhält das Dessert eine frische Note, während Zimt und optionales Salzbutterkaramell für den passenden saisonalen Charakter sorgen. So wird aus übrig gebliebener Viennoiserie ein Dessert, das sich sowohl im Restaurant als auch im Frühstücks- oder Buffetangebot einsetzen lässt.

Spekulatius trifft französische Viennoiserie

Winterliche Gewürze dürfen natürlich ebenfalls nicht fehlen. Für die Butter-Couque Spekulatius wird eine cremige Füllung aus Milch, Eigelb, Spekulatiusaufstrich und einer Prise Salzblume zubereitet. Anschließend wird die Creme in vollständig abgekühlte Couques gefüllt. Das Ergebnis verbindet die buttrige Textur der französischen Viennoiserie mit dem charakteristischen Geschmack von Spekulatius und eignet sich damit als saisonales Gebäck für die Vorweihnachtszeit.

Weitere inspirierende Rezepte finden sich auf:
www.bridor.com/de-de/





WIBERG AUF DER
ALLES FÜR DEN GAST

Messezentrum Salzburg

7. bis 10. November,
Halle 10, Stand 0514

SEOUL FOOD

WIBERG LANCIERT NEUPRODUKTE FÜR DIE KOREANISCHE TRENDKÜCHE

Reis, glasiertes Gemüse, Kimchi, ein Bissen Fleisch: Auf einem koreanisch inspirierten Teller finden viele Elemente auf natürliche Art zusammen. Warm trifft kühl, weich trifft knusprig, milde Süße trifft Chili, Schärfe und säuerlich Fermentiertes. Für Profiküchen liegt der Reiz in der markanten Geschmackswelt, die sich ungebremster Beliebtheit erfreut.

Intensiv und unverwechselbar

Korea & Kimchi Style bringt die vielen Nuancen der koreanischen Küche direkt auf den Teller. Die fein abgestimmte Gewürzmischung bietet ein Geschmacksprofil, das dem Trend rund um Kimchi und Co. entspricht. Aromatischer Knoblauch und würziger Lauch bilden die kräftige Basis, während wärmender Ingwer und feiner Chili den typischen Korea-Kick liefern. Ein Hauch Zitrone sorgt für belebende Frische, während Soja harmonisch abrundet und der Mischung die authentische Umami-Tiefe gibt.

Feuer trifft Frische

Die neue Korean Style Sauce sorgt für erfrischend feurige. Chili, Ingwer und Knoblauch sorgen für eine angenehm scharf-würzige Basis, die von einem belebenden Limetten-Kick harmonisch aufgefrischt wird. Ob kalt oder warm angewendet – die Korean Style Sauce ist ideal zum Dippen sowie zum Finishen von Fleisch, Gemüse, Wraps oder Sandwiches. Pfannen- und Wok-Gerichte erhalten mit dieser Sauce im Handumdrehen eine markante, koreanisch inspirierte Handschrift.

Copyrights © Wiberg



EIN REFUGIUM FÜR GENUSS-SUCHENDE

DEN GÄSTEN PRÄSENTIERT SICH DAS WILDSHUT ALS VIELFÄLTIGER ORT. BRAUEREI, MÄLZEREI, BIO-LANDWIRTSCHAFT, GASTRONOMIE UND GÄSTEHAUS GREIFEN DABEI WIE IN EINEM KREISLAUF INEINANDER

Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kiener haben das Stiegl-Gut Wildshut im Jahr 2012 gegründet, um ihre „Vision vom guten Leben" für ein neues Ernährungs- und Lebensbewusstsein zu realisieren. Im Mittelpunkt stehen dabei ein ganzheitlicher Ansatz und eine achtsame Haltung. Damit verbunden ist auch die Idee eines „neuen Wirtschaftens" und eines bewussten Umgangs mit dem Leben, den Menschen, Tieren und Ressourcen – alles transparent erlebbar für die Gäste des Bier-Guts. So ist Wildshut als „Ort des Ursprünglichen" auch Partner der ersten Stunde von Slow Food Salzburg. Verschiedene Aktivitäten und Projekte in der eigenen Land- und Viehwirtschaft, die man gemeinsam mit verschiedenen Partnern umsetzt, bilden die Basis dafür, beste Getränke und Lebensmittel in Bio-Qualität zu produzieren.

Wirtschaften in Kreisläufen

Das Stiegl-Gut Wildshut versteht sich als Impulsgeber und zugleich als Forschungs- und Entwicklungsabteilung für innovative Getränke und Lebensmittel. Das Arbeiten in Kreisläufen spielt dabei eine wichtige Rolle: So werden hier alte, fast vergessene Urgetreidesorten kultiviert, die zu Malz fürs Bierbrauen verarbeitet werden. Das Nebenprodukt Biertreber macht das selbst gebackene Sauerteigbrot noch herzhafter oder wird als Basiszutat für vegane Speisen verwendet. Mit der Brauerei-Kieselgur – ein Naturstoff, der beim Filtrieren des Biers übrigbleibt – werden die landwirtschaftlichen Flächen gedüngt. Und der selbst angebaute Hopfen kommt nicht nur in die Wildshut-Bio-Bierspezialitäten, sondern wird auch zu edlem Hopfen-Gin destilliert.



Vom Boden ins Glas

Das Wasser für die Wildshut-Biere stammt aus einer eigenen Quelle. Und da man sich als „Brauer & Bauer" versteht, verfügt das Stiegl-Gut auch über eine eigene Bio-Landwirtschaft. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei dem Thema Bodengesundheit: Denn die Beschaffenheit der Böden spielt für die Qualität des Getreides und somit auch für die Wildshut-Bio-Biere eine große Rolle. Auch Tiere sind fester Bestandteil des Gutslebens: So sind etwa Pinzgauer Rinder, Schwarze Bienen und Shropshire-Schafe in Wildshut zu Hause.

Achtsame Genussreise

Und weil am Gut auch das „bewusste Genießen" im Mittelpunkt steht, werden im gediegenen Ambiente des Bio-Restaurants „Einkehr" und im gemütlichen Gastgarten einzigartige Köstlichkeiten in Bio-Qualität serviert. Hier wird das Brot nach alter Rezeptur im hofeigenen Holzofen gebacken und vieles, was hier auf den Tisch kommt, stammt aus der eigenen Landwirtschaft, wird direkt am Gut hergestellt oder kommt von lokalen Produzent:innen.
Dazu schmecken die einzigartigen Wildshut Bierspezialitäten, die langsam gebraut werden und das international renommierte „Slow Brewing"-Gütesiegel tragen. Ergänzend zum klassischen Sortiment bieten auch die verschiedenen Reifebiere außergewöhnliche Genusserlebnisse für echte Connaisseurs. Neben den gebrauten Spezialitäten widmet man sich hier auch der Herstellung von Hopfen-Gin und einem Singlemalt Whisky.

Zur Ruhe kommen und entspannen

Wer das einzigartige Ambiente von Wildshut länger genießen will, dem sei ein Aufenthalt im Wildshut Gästehaus ans Herz gelegt. Insgesamt 17 Zimmer und zwei Suiten in hochwertiger Ausstattung bieten gemütliche Ruheoasen und vereinen modernes Flair mit heimeliger Behaglichkeit. Im ganzen Haus





verzichtet man bewusst auf WLAN, Fernseher & Co. Ein „Raum der Stille" und eine Bibliothek komplettieren das Angebot für die Entdeckungsreise zum eigenen Ich. Ein Wellnessbereich mit Sauna bzw. Sanarium sowie ein moderner Fitnessraum und ein lichtdurchfluteter Ruhe-/Yogaraum bieten Wohlbefinden und verwöhnende Momente.

Mehr Infos unter **www.wildshut.at**

Copyrights © Romantik Hotel Stiegl-Gut Wildshut; Michael Reidinger; Gabriele Scheinast



TRADITION IN NEUEM GEWAND

~ DAS HOTEL GOLDENER HIRSCH PRÄSENTIERT DIE NEUGESTALTUNG DES RESTAURANTS HERZL

Das beliebte Restaurant Herzl im Hotel Goldener Hirsch, a Luxury Collection Hotel hat eine neue Heimat und einen neuen Look: Nach einer kurzen Umbauphase ist das mit einer Haube prämierte Herzl in den vergrößerten Räumlichkeiten des ehemaligen Fine-Dining-Restaurants zuhause. Neben deutlich mehr Platz – die Kapazität erweiterte sich von 50 auf 80 Sitzplätze – dürfen sich Gäste auf mehr Komfort und eine intimere Atmosphäre freuen.

Modern-gemütlicher Charme

Für die gestalterische Neuausrichtung zeichnet das Salzburger Innenarchitekturbüro found unter der Projektleitung von Thomas Brunnauer verantwortlich, das bereits an der Hotelrenovierung im Jahr 2019 beteiligt war. Der historische Raum mit seinem Kreuzgewölbe und den charakteristischen Steinsäulen wurde mit viel Feingefühl in das neue Herzl verwandelt. Wände in harmonischen Hellrosa- und Steingrautönen schaffen im Zusammenspiel mit dem klassischen Fischgrät-Parkett eine freundliche, elegante Wohlfühlatmosphäre. Bisherige Holzstühle wichen bequemen, gepolsterten Sesseln in sanften Rosa- und Grautönen. Ein zentral im Raum platziertes, dunkles Open-Shelf-Regal fungiert als stilvoller Raumtrenner, der nicht nur für eine verbesserte Raumakustik sorgt, sondern den Gästen auch mehr Privatsphäre schenkt.

Vertraute Details wie die rosa-weiß bestickten Tischdecken, die kleinen Herzl-Vasen sowie die typischen rosa Salz- und Pfefferstreuer wurden in das neue Design integriert. Das Küchenteam rund um Chefkoch Julián Trautsch setzt weiterhin auf die gewohnt hochwertige, authentische österreichische Küche mit regionalen Schmankerln, einem wöchentlich wechselnden Mittagsmenü sowie saisonalen Besonderheiten. Unser Ziel war es, dem Herzl mehr Raum und Modernität zu geben, ohne den gemütlichen Charakter zu verlieren, den unsere Stammgäste und internationalen Besucher seit jeher schätzen", erklärt Generaldirektor Wolfgang Putz.



Copyrights © Hotel Goldener Hirsch

www.goldenerhirsch.com

COCKTAIL SAUCE
UND SO VIEL MEER



NEUHEITEN AUS DEM HAUSE WIBERG - COCKTAIL SAUCE UND FISCH-BOUILLON DÜRFEN IN KEINER KÜCHE FEHLEN

Die neue Cocktail Sauce vereint vertraute Aromen mit fein-würzigen Nuancen. Harmonisch veredelt, überzeugt sie mit abwechslungsreichen Facetten: mild-würzig nach Tomate, dezent scharf durch Meerrettich und edel abgerundet mit einer frischen Zitrusnote. Ob Fisch, Garnelen, Gegrilltes oder Burger – die Cocktail Sauce ist die perfekte Ergänzung. Auch bei Sandwiches, Fingerfood, Dressings oder Bowls sorgt sie für das gewisse Extra.



Neuzugang bei den Bouillons

Für den vollen Geschmack des Meeres braucht es nicht viel: Die neue WIBERG Fisch-Bouillon vereint hochwertige Zutaten, einzigartigen Geschmack und unzählige Einsatzmöglichkeiten. Auf Basis von echtem Kabeljau vereint die klare Trockenmischung feinsten Fischgeschmack mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen. Sanft würzig, angenehm nach Kabeljau und dezent verfeinert mit Zwiebel, Dill und Estragon, sorgt sie für geschmackliche Tiefe. Die dient nicht nur als Basis für Suppen, sie eignet sich zum Abschmecken von Saucen sowie Kompositionen mit Fisch- und Meeresfrüchten.

WIBERG AUF DER
ALLES FÜR DEN GAST

Messezentrum Salzburg

7. bis 10. November,
Halle 10, Stand 0514

Copyrights © Wiberg



NEUE BAR- & LOUNGE-KONZEPTE

MSC CRUISES BIETET AN BORD DER MSC WORLD ASIA MEHR ERLEBNISSE ALS JE ZUVOR

Als drittes Schiff der World-Class-Serie, die die Schönheit der Kontinente und Ozeane dieser Welt zelebriert und die internationale Ausrichtung von MSC Cruises widerspiegelt, wird die *MSC World Asia* dezente Designelemente präsentieren, die von den vielfältigen Kulturen, Künsten und der Natur Asiens inspiriert sind. Diese Einflüsse finden sich auch in der Auswahl der Bars und Lounges an Bord wieder. Im Vergleich zum ersten Schiff der World Class, der *MSC World Europa*, bietet das neue Flaggschiff 13 völlig neue Erlebnisse und neu interpretierte Bereiche.

Clubhouse and Soda Bar

Farbenfroh, verspielt und inspiriert von der nostalgischen Ästhetik der 1980er- und 1990er-Jahre lädt die *Clubhouse and Soda Bar* Familien und Freunde dazu ein, zusammenzukommen, zu spielen und gemeinsame Erinnerungen zu schaffen. In der Soda Bar können Gäste dem aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränken ihre persönliche Note verleihen und individuelle „Sodas" kreieren. Dazu wählen sie eine Getränkebasis und verfeinern sie mit Sahne, aromatisierten Sirups und Toppings.

Tagsüber bietet MSC Cruises seinen Gästen vielfältige Unterhaltung mit kreativen Spielen, interaktiven digitalen Tischen und spannenden Mitmach-Aktivitäten. Familien und jüngere Gäste können den LEGO®-Bereich erkunden, während The Court mit Autoscootern und abwechslungsreichen Angeboten für jedes Alter begeistert. Am Abend verwandelt sich die Location in einen lebhaften Treffpunkt, der mit einer breiten Auswahl an Cocktails und Mocktails für genussvolle Momente sorgt.

Sky Box Bar

Die *Sky Box Bar* in der *Luna Park Arena der MSC World Asia* bietet einen stilvollen und zugleich intimen Rahmen für hochwertige Drinks und außergewöhnliche Cocktails. Inspiriert vom Futurismus des frühen 20. Jahrhunderts interpretiert die Cocktailkarte zeitlose Klassiker neu und verbindet sie mit modernen Akzenten. So wird jeder Drink zu einem besonderen Moment voller Überraschungen und Entdeckungen. Hochwertige Spirituosen, raffinierte Cocktails und aufmerksamer Service schaffen eine ungezwungene Eleganz. Damit eignet sich die *Sky Box Bar* sowohl für einen Aperitif vor der Show als auch für einen stilvollen Drink zu später Stunde, um die besondere Atmosphäre des Veranstaltungsortes zu genießen.

Coral Cove Bar

Die *Coral Cove Bar* befindet sich am *Coral Cove Pool* und ist von der Schönheit eines philippinischen Korallenriffs inspiriert. Als entspannter Rückzugsort am Pool bietet sie eine Auswahl klassischer Getränke.

Pan Asian Bar

Mit Blick auf die Promenade ist diese Bar und Lounge Teil des neuen Pan Asian Street Food Restaurants des Flaggschiffs. Das Restaurantkonzept umfasst insgesamt drei gastronomische Bereiche und ist von der südostasiatischen Street-Food-Kultur inspiriert. Die Bar serviert besondere Cocktails und Getränke mit südostasiatischen Aromen, darunter Jasmine Mojitos, Daiquiris mit Rose und Erdbeere sowie Matcha Coladas. Außerdem können Gäste eine Auswahl an Bieren aus verschiedenen Teilen Asiens genießen. Dazu zählt auch das speziell an Bord gebraute Fassbier „Oceanic Asian" mit orientalischen Aromen. Neben den neuen Konzepten bringt die *MSC World Asia* einige der beliebtesten Bars und Lounges von MSC Cruises zurück. Zu den bekannten Favoriten zählen das zeitlose *Coffee Emporium*, die elegante *Fizz – Champagne Bar*, die lebhafte *All-Stars Sports Bar*, sowie *Masters of the Sea*, wo das Bier direkt an Bord gebraut wird.







Copyrights © MSC

KÜCHENCHEF ARIELS LIEBLINGSGERICHT

WARUM DAS ZUSAMMENSPIEL AUS GEWÜRZEN UND UNTERSCHIEDLICHEN TEXTUREN CHEF ARIEL BESONDERS BEGEISTERT



Mit dem Chick an Amba stellt Chef Ariel sein persönliches Lieblingsgericht im Berta Restaurant in Berlin vor. Das Gericht verbindet Shawarma-gewürztes Hähnchen aus dem Josper mit Spicy Tahini, Sauerkraut und Matbucha und wird im Amba-Crêpe serviert. Im Mittelpunkt stehen dabei unterschiedliche Aromen und Texturen, die von rauchig und würzig bis cremig, säuerlich und pikant reichen. Der Chick an Amba steht damit exemplarisch für die moderne levantinische Küche des Restaurants und die Art, wie Chef Ariel bekannte Aromen neu miteinander kombiniert.

Modern Style

Berta steht für eine moderne Interpretation der levantinischen Küche und verbindet traditionelle Aromen mit einer zeitgemäßen Restaurantkultur. Das Restaurant in Berlin setzt auf eine offene Küche, gemeinsames Essen und Gerichte, die verschiedene Einflüsse und Geschmacksrichtungen miteinander verbinden. Chef Ariel entwickelt dabei eine Küche, die sich an den kulinarischen Traditionen der Levante orientiert und diese mit modernen Zubereitungstechniken und eigenen Ideen interpretiert.
Für den Chick an Amba wird das Hähnchen zunächst mit einer hausgemachten Shawarma-Gewürzmischung mariniert. Anschließend wird es im Josper über Holzkohle gegart. Die direkte Hitze sorgt für Röstaromen und verleiht dem Fleisch die charakteristische rauchige Note. Die Gewürzmischung bringt zusätzliche Tiefe und Intensität.

Auf die Würzung kommt es an

Dazu kommt die Spicy Tahini, die mit ihrer cremigen Konsistenz einen Kontrast zu den Röstaromen bildet und eine leichte Süße mitbringt. Das Sauerkraut sorgt für Frische und Säure, während die Matbucha mit ihrer pikanten Würze für zusätzliche Schärfe sorgt. Die Kombination der einzelnen Komponenten schafft ein ausgewogenes Verhältnis zwischen intensiven und frischen Aromen. Serviert werden die Zutaten



im Amba-Crêpe, der gleichzeitig als Basis und als Möglichkeit dient, die einzelnen Komponenten miteinander zu kombinieren. Genau diese Flexibilität macht das Gericht für Chef Ariel besonders: Je nachdem, welche Zutaten in einem Bissen zusammenkommen, verändert sich das Geschmackserlebnis. So entsteht ein Gericht, das nicht nur durch seine einzelnen Bestandteile, sondern vor allem durch ihr Zusammenspiel funktioniert. Das Berta steht für eine moderne, Interpretation der levantinischen Küche, bei der intensive Aromen, hochwertige Zutaten und eine ungezwungene Atmosphäre zusammenkommen. Berta versteht sich dabei nicht nur als Restaurant, sondern als Ort für gemeinsames Essen, gute Drinks und Abende, die sich ebenso um die Küche wie um das Erlebnis drumherum drehen.

www.bertarestaurant.com



Copyrights © Berta Restaurant?

DRINK AROUND THE CLOCK



Neu gedacht

Belvedere Vodka präsentiert eine charakterstarke Neuheit: Belvedere Dirty Brew – eine luxuriöse Kaffeespirituose, kreiert aus Belvederes preisgekröntem Bio-Roggenvodka und sorgfältig gerösteten Bio-Robusta-Kaffeebohnen als Ready-to-Serve. Dirty Brew vereint intensive Aromen mit samtiger Textur und tiefer, dunkler Eleganz. Die Innovation verbindet die Handwerkskunst von Belvedere mit der Faszination für moderne Kaffeekultur und eröffnet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für anspruchsvolle Genießerinnen und Genießer – ob pur, auf Eis, als Drink oder im Affogato mit Twist.

Copyrights © Beövedere Vodka



Copyrights © Stolichnaya / franzjohann Kreativagentur

Wach bleiben lohnt sich

Kaum ein Cocktail verbindet zwei Genusswelten so unmittelbar wie der Espresso Martini. Kräftiger Kaffee trifft auf Vodka und macht den Drink zum Begleiter für Afterwork, Bar-Hopping oder den Auftakt ins Wochenende. Genau hier setzt Stoli Espresso an. Der Bottled Premix verbindet Vodka und Kaffeearomen und macht die Zubereitung besonders unkompliziert.

Schlumberger geht neue Wege

Erstmals in seiner über 180-jährigen Geschichte erweitert Österreichs traditionsreichste Sektkellerei ihr Sortiment um eine alkoholfreie Alternative – und geht dabei bewusst neue Wege. Mit Sparkling Verjus & Tea 0,0 % präsentiert Schlumberger eine alkoholfreie Innovation. Statt auf klassische Entalkoholisierung setzt Kellermeisterin Aurore Jeudy auf einen neuen Ansatz: eine eigenständige Premiumkomposition auf Basis von Verjus aus handgelesenen Cabernet Sauvignon Trauben aus dem hauseigenen Weingarten in Bad Vöslau, verfeinert mit weißem Tee und feinen Marillennoten. Das Ergebnis: ein von Natur aus alkoholfreies, prickelndes Getränk mit eigenständigem Charakter.

Copyrights © Schlumberger / Melina Kutelas

Traditionelle Trommelröstung

Seit rund 70 Jahren wird in Bruck an der Mur geröstet – heute mehr als 250 Tonnen Kaffee pro Jahr. 50 Kilogramm Kaffee pro Charge, 215 bis maximal 230 Grad und vor allem eines: Zeit. In der Kaffeemanufaktur JAVAREI in Bruck an der Mur wird der gleichnamige Kaffee noch nach klassischer Art in der Trommel geröstet. 15 bis 20 Minuten dauert ein Röstvorgang - deutlich länger als bei industriellen Verfahren. Die schonende Trommelröstung ist seit Jahrzehnten das Herzstück von JAVA und bis heute ein wesentliches Qualitätsmerkmal der österreichischen Kaffeemarke für Gastronomie, Hotellerie und B2B.



Copyrights © Michael Jurtin für Transgourmet



Copyrights © LOUIS XIII Cognac

389 weltweit, zwei in Österreich

Eine historische Eau-de-vie, eine einzigartige neue Assemblage und erstmals ein temperaturgeführtes Verkostungsritual: Mit BLACK PEARL übersetzt LOUIS XIII die besonderen Bedingungen seines historischen Kellers Le Grollet in ein neues Cognac-Erlebnis. Weltweit entstehen nur 389 Exemplare – zwei davon kommen nach Österreich und werden an ausgewählten Adressen erlebbar: ab Mitte Oktober in Marc's Restaurant in Salzburg und ab Dezember im Aurelio Hotel & Chalet in Lech.

FEINE OPTIK AM TISCH

~

TISCHKULTUR WIRD MITUNTER SEHR UNTERSCHÄTZT. GÄSTE ESSEN UND TRINKEN ABER AUCH MIT DEN AUGEN – EIN MIT FEINGEFÜHL ARRANGIERTER TISCH WIRD SEHR WOHL GESCHÄTZT

✳

Kuratiert von: Daniela de Cillia





Eine neue Ära

Alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke gewinnen weiter an Relevanz. Die Nachfrage nach passenden Glaslösungen, die NoLo-Konzepte auch visuell und funktional überzeugend begleiten, steigt. Mit Transition und Rooftop präsentiert Zwiesel Fortessa zwei Serien, die genau auf diese Marktanforderungen ausgerichtet sind.

Transition ist die weltweit erste Gläserkollektion, die speziell für alkoholfreie Getränke wie Kombucha, Sparkling Tea, Wasserkefir oder Botanicals entwickelt wurde und in Zusammenarbeit mit Designer Carsten Gollnick sowie internationalen Expert:innen aus dem NoLo-Bereich entstand. Vier kurzstielige Gläser und eine Trinkschale bilden ein Ensemble, das auf unterschiedliche sensorische Anforderungen abgestimmt ist und eine präzise Präsentation alkoholfreier Kompositionen ermöglicht. Rooftop ergänzt diesen Ansatz als vielseitige Barserie mit klarer Formensprache und Retro-Anklängen. Die mit dem German Design Award ausgezeichnete Kollektion wurde gemeinsam mit Bar-Expert:innen entwickelt und umfasst neun Größen – von der Cocktailschale bis zum Sake-Becher.



Sternstunden im Pop-Art-Stil

Was wäre ein Fest ohne die Menschen, mit denen wir es teilen? Ohne die Zeit, in der wir zusammenkommen, lachen und das Kostbarste erleben: das Beisammensein. Die Porzellankreationen sind wie geschaffen dafür – zum Anstoßen, Feiern und Verschenken. Schön verpackt unter dem Baum, mit dem gewissen Twist auf der gedeckten Tafel und viel zu schade, um danach im Schrank zu verschwinden. Schließlich geht es um das kleine Stück Luxus für jeden Tag – auch wenn die Festzeit längst vorüber ist.

Zeitgenössische Kunst

Für eine limitierte Capsule Collection von zehn Objekten kooperiert die Porzellanmarke SIEGER by FÜRSTENBERG mit Europas führender Kunstplattform Artsper und der italienischen Künstlerin Daniela Pasqualini. Zeitgenössische Kunst, Design und Manufakturhandwerk kommen hier für eine besondere Kooperation zusammen. Was alle drei Partner vereint, ist die Leidenschaft für das kreative Schaffen und die Offenheit, neue Perspektiven einzunehmen. Für die skulpturale Form „Faces" schuf die italienische Künstlerin Daniela Pasqualini ihre persönliche Interpretation: „Paradise Found", ein auf dem gleichnamigen Gemälde basierenden Druckdekor für zehn limitierte, von Hand gefertigte Porzellanstücke.



Weihnachten genießen

Festliche Tischkultur mit Gmundner Keramik. Weihnachten ist eine Zeit des Genießens und Innehaltens. Wenn Kerzenlicht die Räume wärmt, der Duft von Zimt und Tannengrün in der Luft liegt und sich die Festtafel mit Köstlichkeiten füllt, rückt das Schöne des Augenblicks in den Mittelpunkt. Es ist diese besondere Verbindung aus Behaglichkeit, feierlicher Stimmung und bewusstem Genuss, die Gmundner Keramik mit seinen handgefertigten Stücken aufgreift.

Copyrights © Zwiesel, Sieger, Gmundner

OUTDOOR UPGRADES

~

AUCH IM FREIEN SOLLTEN FORM UND GESTALTUNG EINE EINHEIT BILDEN. GÄSTE MÖCHTEN SICH IN DER GESAMTEN ANLAGE WOHLFÜHLEN UND DEN GEIST UND DIE STIMMUNG DES HAUSES SPÜREN

Klare Linien, maximaler Komfort

Die Cubo Lounge Neo ist die harmonische Symbiose aus Purismus, Flexibilität und Lässigkeit. Inspiriert von minimalistischen Grundsätzen setzt Zebra Möbel bei der Outdoor-Lounge auf klare, durchgängige Linien, die das modulare Grundkonzept betonen. Ob 3-Sitzer-, 2-Sitzer-, 1-Sitzer- oder Eck-Element. Die einzelnen Module lassen sich individuell zu einer flexiblen Sitzlandschaft kombinieren. Ergänzt wird das Konzept durch quadratische und rechteckige Kaffeetische mit Teakholz-Tischplatten. Einklappbare Rückenlehnen und tiefe, wasserdichte Polster sorgen für hohen Komfort und laden zum unkonventionellen Sitzen und Entspannen ein – drinnen wie draußen.



Schwitzen zu jeder Jahreszeit

Gerade in der kalten Jahreszeit bietet die Sauna eine wohltuende Auszeit vom Alltag. Die maßgefertigten Saunahäuser von Westerhoff überzeugen durch klare Formensprache, erstklassige Qualität, durchdachte Detaillösungen und ausgefeilte Handwerkskunst. Sie fügen sich harmonisch in die Gartenarchitektur ein und schaffen eine besondere Atmosphäre. Mit den puristischen Saunahäusern wird aus dem Schwitzen ein ganzjähriges Wellnesserlebnis.

Copyrights © Saunahaus Westerhoff



Copyrights © ZEBRA



Klare Formengebung

Copyrights © DEDON

Mit TIBBO entwarfen Barber und Osgerby die erste vollständig aus Teakholz gefertigte Möbelkollektion von DEDON. Klare Proportionen und skulpturale Formen treffen auf die natürliche Wärme des Materials und eine bewusst weiche, haptische Gestaltung. Hochwertiges Teakholz, großzügige Polster und fein ausgearbeitete Details verleihen der Kollektion ihren zurückhaltenden, zugleich wohnlichen Charakter. Für den Innen- und Außenbereich konzipiert, entwickelt das unbehandelte Holz im Freien mit der Zeit eine charakteristische silbergraue Patina.



Ein natürliches Lichtobjekt

Ein Geschenk, das die Schönheit der Natur mit dem Zauber von Kerzenlicht verbindet: Die Kerze Daya von uccellino entsteht aus der verholzten Hülle der Agave. Durch einen natürlichen Alterungsprozess wird das Pflanzenmaterial fest und erhält seine charakteristische Anmutung. Jede Agavenhülle unterscheidet sich in Form, Struktur und Farbton. Gefüllt mit reinem Paraffin, verbreitet Daya ein warmes, ruhiges Licht. Ob als Solitär oder in einer Gruppe arrangiert – die Kerze setzt als skulpturales Lichtobjekt stilvolle Akzente.

Copyrights © Uccellino



GENUSS MIT AUSSICHT

KAUM EIN ORT IN WIEN VEREINT AUSSICHT, ARCHITEKTUR UND GASTRONOMIE SO EINDRUCKSVOLL WIE DAS LOFT IM DESIGN-TOWER

Am 3. September eröffnete Das LOFT nach einem umfassenden Refurbishment durch BEHF Architects neu. Ausgangspunkt der Neugestaltung war eine klare Diagnose: Die bislang streng graue Materialität ließ dem Raum wenig atmosphärischen Spielraum zwischen Unter- und Überbelichtung und verzieh kaum Gebrauchsspuren. BEHF antwortet darauf mit einer radikalen Reduktion auf eine einzige Farbe: Schwarz. Über 40 Meter lange Tischreihen aus schimmerndem Schwarzstahl, neu bezogene Bestandsfauteuils, kreisrunde Logenplätze mit gestepptem Leder – sämtliche neuen Einbauten und Möbel treten bewusst zurück und lassen die beiden eigentlichen Hauptdarsteller des Raums wirken: die endlose Aussicht über Wien und die schwebende Leuchtdecke von Pipilotti Rist.

„Für Jean Nouvel ist Schwarz keine Abwesenheit von Farbe, sondern ein Mittel, um Licht, Material und Raum intensiver erfahrbar zu machen", erklärt Stephan Ferenczy, Partner bei BEHF Architects. „Unser Auftrag war es, diesen Gedanken weiterzudenken – im Geiste des ursprünglichen Entwurfs, aber mit einer neuen Präzision im Detail."



Copyrights © Rupert Steiner for BEHF

Neue Zonen

Auch räumlich wurde nachgeschärft: Niedrige Logen- und Servicewände inszenieren den Moment des Ankommens neu, bevor sich beim Betreten des Restaurants der volle Blick über die Stadt öffnet. Die bisherige Schank wird zu einer einladenden Bar mit Pult aus schwarzem Marmor und hinterleuchtetem Getränkerack, die Drinks direkt unter der Leuchtdecke in Szene setzt. Ein bis zu zehn Meter langer Bar- und Countertisch aus Schwarzstahl fungiert je nach Anlass als Buffetfläche, Stehbar oder große Festtafel. In der Lounge schaffen tiefe, auf das Donau-Panorama ausgerichtete Sofalandschaften mit übergroßen Kissen einen ruhigeren Gegenpol zu Restaurant und Bar – Rückzugsort für den entspannten Sonntagsbrunch ebenso wie Bühne für ausgelassene Abende.

Buchtipps



EINE PRISE SALZ

Rudi Obauer & Volker Viechtbauer

Nach fünfzig Jahren in der Küche beendet Rudi Obauer ein Kapitel seines Lebens. Aus Gesprächen mit seinem Freund Volker Viechtbauer ist ein ungewöhnliches kleines Buch entstanden. Kein Kochbuch und kein Ratgeber, sondern ein Gespräch über das, was nach Jahrzehnten in Küche, Unternehmen und im Umgang mit Menschen übrigbleibt. Ein Gespräch darüber, was bleiben darf und warum man irgendwann wissen muss, wann genug ist.
„Es ist wie mit einer Prise Salz. Zu wenig ist zu wenig. Zu viel ist zu viel. Und manchmal entscheidet genau die eine Prise zur richtigen Zeit."

78 Seiten, Hardcover, EUR 18,–, ISBN 978-3-7118-1283-4, story.one

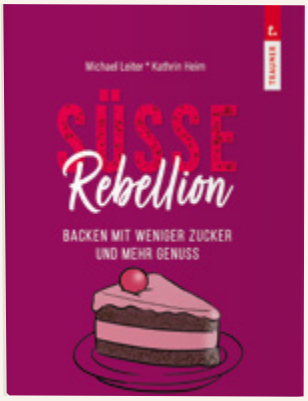


LIVING IN STYLE - MOUNTAIN CHALETS

Agata Toromanoff & Pierre Toromanoff

Dieses Buch entführt Sie zu einigen der faszinierendsten Rückzugsorte in den Alpen, wo innovative Architektur und raffiniertes Innendesign nahtlos mit der dramatischen Bergkulisse verschmelzen. Jedes Haus offenbart eine unverwechselbare Mischung aus luxuriöser Eleganz und einladender Wärme mit kuratierter Einrichtung und durchdachten Details. Atemberaubende großformatige Fotografien bieten einen seltenen Einblick in Oasen, in denen jedes Element, vom gemütlichen Kamin bis zur weitläufigen Terrasse, vom Geist der Berge geprägt ist.

24,5 x 33 cm, Hardcover, 272 Seiten, ISBN 978-3-96171-773-6, 60,00 €, teNeues



SÜSSE REBELLION

Backen mit weniger Zucker und mehr Genuss

Michael Leiter, Kathrin Heim

Die Autoren wissen genau, welche Aufgaben Zucker in Backwerken erfüllt. In diesem Buch zeigen sie, mit welchen Zutaten und Kniffen sich die Zuckermenge dennoch verringern lässt. Anhand vieler beliebter Klassiker der österreichischen Mehlspeiskultur wird veranschaulicht, wie Zuckerreduktion zu genussvollen Ergebnissen führt. Durch den gezielten Einsatz von Aromen und ausgewählten Zutaten bleibt der Geschmack vielschichtig – und der fehlende Zucker tritt in den Hintergrund.

156 Seiten, Hardcover, ISBN: 978-3-99151-419-0, Preis: 39,90 Euro, Trauner Verlag



SKI

Gabriella Le Breton

Ein faszinierender Bildband, der das Skifahren als luxuriösen Lebensstil mit atemberaubenden Reisezielen, ikonischen Persönlichkeiten, Design und einzigartigen Erlebnissen in den Alpen präsentiert und die besten Skigebiete der Welt, legendäre Champions und den anspruchsvollen Lifestyle rund um diesen Sport erkundet. Leser tauchen ein in die faszinierenden Fotografien atemberaubender Landschaften, eleganter Resorts, Skibekleidung und hochwertiger Ausrüstung.
Eine visuell opulente Reise durch die glamouröse Welt des Skifahrens in seiner exklusivsten Form.

29 x 37 cm, Hardcover, 304 Seiten, ISBN 978-3-96171-776-7, teNeues

Vorschau auf Ausgabe 6 | Dezember 2026



Copyrights © Guenter Standl

PURESLeben

Wir tauchen wieder einmal ein – in die innovativen Wohlfühl-Chalets in der Südsteiermark.



FOOD&DESIGN

Edle Küche, exquisite Spirituosen und Prickelndes im Glas. Bei uns bekommen Sie die besten Kostproben.





Copyrights © Unsplash

Branchentrends 2027

Ausblick – was erwartet uns in punkto Design im nächsten Jahr?

Erscheinungstermin:
18. Dezember 2026 | (RS 23.November 2026)

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:
Restaurant Izakaya © Redinger

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.

WIBERG

Seoul **Food**

Entdecken Sie die neuen WIBERG Produkte für die koreanische Trendküche. **Korea & Kimchi Style** bringt charakteristische Geschmacksnoten in praktischer Pulverform auf die Teller. Die neue **Korean Style Sauce** verfeinert kreative Gerichte mit erfrischend-feurigen Nuancen und sorgt für Genuss mit koreanischer Note.

Jetzt in Salzburg probieren!

Besuchen Sie uns: **ALLES FÜR DEN GAST**
07.–10.11.2026 | Halle 10, Stand 514



www.wiberg.eu

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

0,0%

ALKOHOL



JETZT NEU ALKOHOLFREI

SPARKLING VERJUS & TEA.

Der erste Schlumberger 0,0 % komponiert aus spritzigem Verjus, feinem weißen Tee und zarter Marillennote. Für prickelnde Momente voller Leichtigkeit.

Schlumberger
SEIT 1842