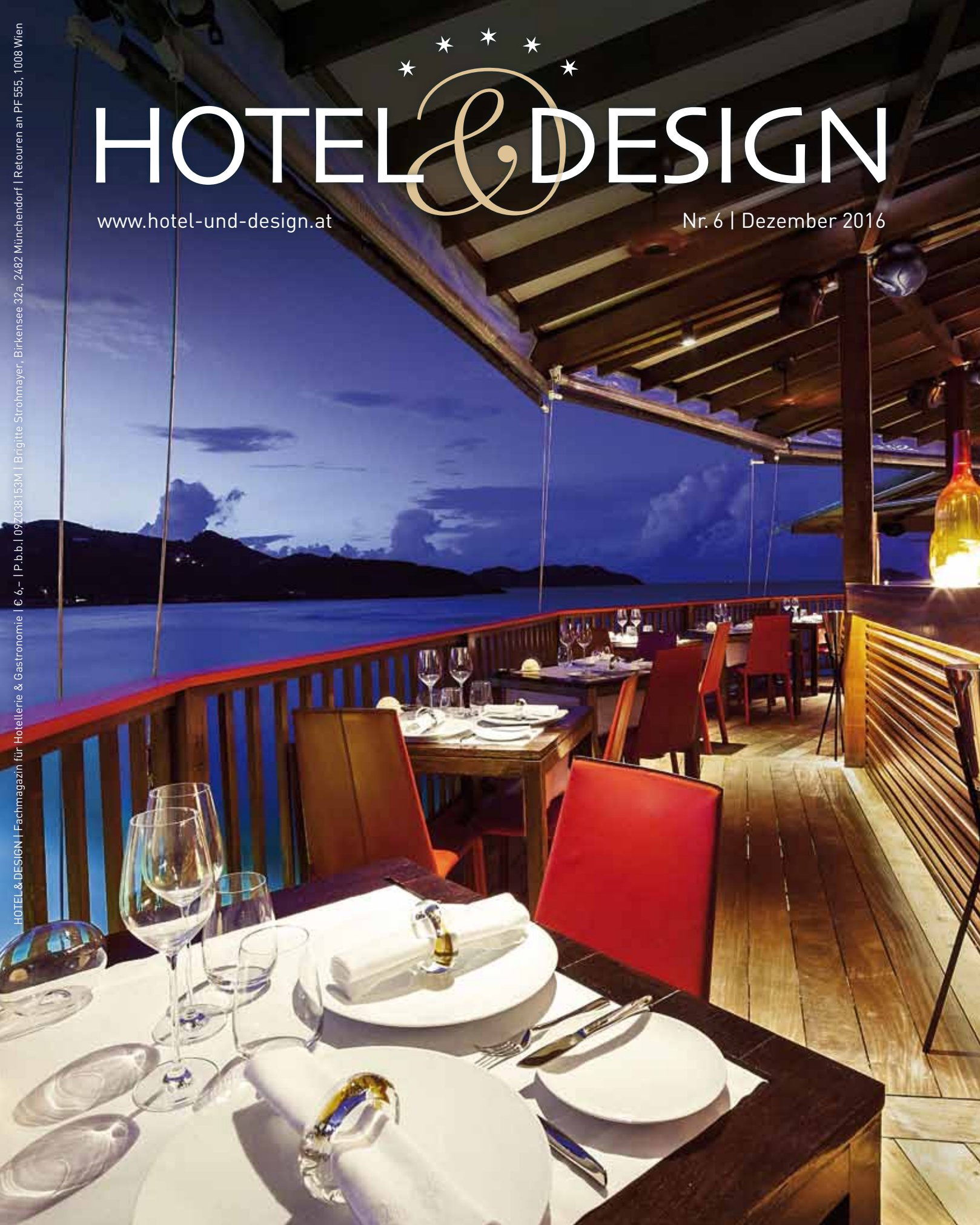


HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2016

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,- | P.b.b. | 092038153M | Brigitte Strohmayer, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien



FOOD & DESIGN
Exquisite
Kulinarik

MÖBEL & INTERIEUR
Wohntrends für
Gemütlichkeit

REISE-SPECIAL
Wo Touristiker
urlauben

PROFITIEREN SIE VOM UNTERSCHIED.



100 Jahre Behaglichkeit mit Hygiene.



Internationale Reisetätigkeit und rascher Gästewechsel machen hygienisch einwandfreie Textilien unverzichtbar. SALESIANER MIETTEX bietet Ihnen die klaren Vorteile einer Top-Ausstattung und die Hygienegarantie. Die Textilien werden nach gelisteten Verfahren desinfizierend gewaschen. Dabei kommen ausschließlich umweltoptimierte, nachhaltige Verfahren zum Einsatz. Wie vorteilhaft und wirtschaftlich dieser Service ist, zeigen wir Ihnen gerne persönlich. Profitieren Sie vom Unterschied, kontaktieren Sie uns.



100 Jahre Textil-Management vom Besten.

www.salesianer.com



CR de Cillia feiert nicht mit Punsch sondern mit feinem Prickelnden.

Liebe Leserin, lieber Leser!

Trotz allen Unkenrufen in der Wirtschaft, trotz verheerenden politischen Zeiten im In- und Ausland sowie kriegerischen Krisenherden auf der ganzen Welt – die Sommersaison ist vortrefflich von Ihnen absolviert worden und die Buchungen für die Wintersaison geben Anlass zur Freude.

Manchmal habe ich das Gefühl, dass einige mit der negativen Grundstimmung in der Bevölkerung und in der Wirtschaft gut leben können, ja sogar davon profitieren. So wie es so schön lautet: „sex sells“, so könnte man auch meinen: „fear sells“. Unternehmer, die aber in schwierigen Zeiten eine positive Grundeinstellung und Stimmung mitbringen, sind meistens auch erfolgreich in dem, was sie tun. Sie schauen in die Zukunft, investieren, möchten sich vergrößern und sind ständig dabei, sich zu verbessern.

Ich beschreibe gerade eine österreichische Erfolgsgeschichte – jene der Hotellerie und Gastronomie des Landes. Trotz nicht immer leichter Rahmenbedingungen, trotz Diskrepanzen am Arbeitsplatz – es ist doch für jeden unverständlich, dass die Branche bei so vielen Arbeitslosen händeringend zum Beispiel nach Köchen und Servicepersonal sucht, aber niemand meldet sich – trotz all dieser Auswüchse eines ziemlich unkontrollierten Sozialstaates schaffen Sie es immer wieder, ein volles Haus mit glücklichen Gästen zu haben. Und das macht doch Freude und gibt Anlass zu feiern.

Ihre Gäste tun dies und ordern speziell zu Weihnachten und in der Ballsaison Produkte, die etwas mehr zu Buche schlagen. Man ist in Feierlaune und will sich etwas Besonderes gönnen. Aus diesem Grund haben wir für Sie einige „essentials“ zusammengesucht, die Sie auf jeden Fall Ihren Gästen offerieren sollten.

Und wir sind ebenfalls in Feierlaune, denn nächstes Jahr feiern wir unser 10-jähriges Bestehen am Markt und zudem unser 5-jähriges Jubiläum rund um den H&D-Award.

Wir haben bereits im alten Jahr mit dem Feiern angefangen und präsentieren Ihnen unser erstes Urlaubs-Special, das speziell Sie verführen sollte, selber Urlaub zu machen. Unser Reisefachmann Mag. Karl Riffert, einer der renommiertesten Reisejournalisten des Landes, war für Sie ein wenig unterwegs und beschreibt seine Eindrücke – ich bin davon überzeugt, dass Sie nach dieser Lektüre Lust auf Urlaub haben. Ja und wir besuchten natürlich wie immer einige Hotels und stellen Ihnen Produkte vor, die Sie bei Ihrem nächsten Neu-, Um- oder Zubau auf jeden Fall in Betracht ziehen sollten.

Ich und das gesamte H&D-Team wünschen Ihnen eine tolle Wintersaison
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



Möbel und Interieur, ab Seite 20



Exquisite Kulinarik, ab Seite 35



Tischkultur, Seite 42/43



Reise-Special, ab Seite 60



H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 H&D-Jubiläum SEITE 6
 News 8, 52
 Buchtipps SEITE 34
 Vorschau, Impressum SEITE 74

H&D HOTELS/GASTRONOMIE

Sofitel Frankfurt Opera ① SEITE 9
 Hotel am Wagram ② SEITE 16
 Hotels Stäfeli SEITE 18
 Crowne Plaza Salzburg – The Pitter ③ ... SEITE 28
 Marriott Vienna ④ SEITE 30
 RisottoBox SEITE 50
 Holiday Resort Central, Flachau ⑤ SEITE 53
 Wein & Co, Wien 1 ⑥ SEITE 54
 Lingelhel Käserei SEITE 56
 Hotel Pullmann Cologne SEITE 68
 Hotel Pullmann Aachen Quellenhof SEITE 69
 Marriott Rotterdam ⑦ SEITE 70
 Vienna House QF Dresden SEITE 71
 The Westin Excelsior Florence ⑧ SEITE 72



H&D FOKUS

Wellness im Hotel Hofbräuhaus SEITE 12
 Ambiente 2017 SEITE 14
 Gegenstromanlage im Swimmingpool ... SEITE 15
 Weihnachts-Dekobaum SEITE 19
 Die Zukunft der touristischen Organisationen 32

H&D MÖBEL & INTERIEUR

Wohntrends für Gemütlichkeit SEITE 20
 Komplettlösungen aus einer Hand SEITE 22
 Südtiroler Hotelausstatter SEITE 23
 Zeitgemäßes Bad-Design SEITE 24
 Badmöbel aus Naturholz SEITE 26

H&D FOOD & DESIGN

Exquisite Kulinarik SEITE 35
 Super-Premium-Spirituosen SEITE 37
 Originelle Verführungen im Glas SEITE 38
 Women's task SEITE 40
 Kreative Festtags-Drinks SEITE 41
 Tischkultur SEITE 42
 Cocktails aus der Wiener Bar-Szene SEITE 44
 Jacobs Goldene Kaffeebohne 2016 SEITE 46
 Wiberg Genusswelt SEITE 48
 Genussvolles von den Bierprofis SEITE 49
 Perfekte Spülergebnisse SEITE 51

H&D REISE-SPECIAL

H&D unterwegs ...
 ... in der Karibik SEITE 60
 ... in der Maremma SEITE 64
 ... in Venedig SEITE 65

Geberit AquaClean
Das WC, das Sie mit Wasser reinigt.

■ GEBERIT

Wellness für Ihre Gäste.



WhirlSpray-
Dusch-
technologie



Berührungslose
WC-Deckel-
Automatik



Orientie-
rungslicht



Geruchs-
absaugung



TurboFlush-
Spültechnik



Föhn



WC-Sitz-
Heizung

Mit Geberit AquaClean Mera beginnt Wellness schon im Badezimmer.
Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen
Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort
und Hygiene. Für ein Gefühl von Frische und Sauberkeit den ganzen Tag.

→ www.geberit-aquaclean.at/mera

|  Water®



10 Jahre H&D-Magazin und 5 Jahre H&D-Award

Wir sind ab sofort in Feierlaune, denn unser H&D Magazin feiert nächstes Jahr sein 10-jähriges Bestehen. Und unser H&D-Award, der einzige Design-Award für Top-Produkte in der Hotellerie und gehobenen Gastronomie in Österreich, feiert 2017 sein 5-jähriges Jubiläum. Grund genug, diese beiden Ereignisse ausgiebig zu zelebrieren.

10 Jahre HOTEL&DESIGN-Magazin

Wir blicken naturgemäß in erster Linie in die Zukunft, schauen aber auch, was in den letzten 10 Jahren so alles in und für die Branche Relevantes geschehen ist. Wir werden unserem Inhalt noch mehr Servicecharakter verleihen, denn unsere Leserschaft soll noch mehr von den Informationen und Geschichten, die bei uns zu lesen sind, profitieren. Die Firmen, die bei uns ihren Auftritt haben, sollen andererseits davon profitieren, dass wir recherchieren und nicht manipulieren und wir mit unserem Magazin die Entscheidungsträger in ganz Österreich und Südtirol erreichen.

Der H&D-Award

Aus einer klein dimensionierten Veranstaltung ist mittlerweile ein Branchentreff der Sonderklasse geworden. Ein Auszug der besten nationalen wie auch internationalen Produzenten stellt sich seit Jahren in den einzelnen Kategorien unserer Fachjury. Produzenten haben damit die einmalige Chance, den Entscheidungsträgern in der Branche ihre neuesten Produkte vorzustellen. Mit einem Satz – die Produzenten können bei uns ihre Innovationen vorstellen, die demnächst für die Branche en vogue sein werden.

Das Procedere ist wie jedes Jahr einfach und mit keinerlei Kosten für die einreichenden Firmen verbunden. Einzige Voraussetzung – das eingereichte Produkt muss schon serienreif am Markt sein. Die Firmen senden uns Text und Fotos zum Produkt in der jeweiligen Kategorie zu. Unsere Fachjury bewertet nach strengen Kriterien die eingereichten Produkte und bei unserem großen Gala-Abend wird unser Design-Preis – die DESI, geschaffen von Künstlerin Daniela de Cillia – verliehen. Die einzelnen Kategorien, den Anmeldeschluss und die Daten rund um die Verleihung senden wir den Firmen gesondert in den nächsten Tagen zu.

Wir freuen uns, wenn Sie 2017 wieder im H&D-Magazin vertreten sind und mit uns das 10-jährige Magazinjubiläum mitfeiern und wir freuen uns, wenn es zum fünften Mal en suite lautet:

„And Desi goes to ...!“

**H & D
AWARD
2017**



**Der beste Weg,
die Zukunft
vorauszusagen,
ist, sie zu
gestalten.**

Willy Brandt



DISCOVER INTERIOR IDEAS

DIE INTERNATIONALE EINRICHTUNGSMESSE
16.–22.01.2017

Hier werden die Weichen gestellt: Die imm cologne gibt die entscheidenden Impulse für den Start in ein erfolgreiches Jahr. Nur hier trifft das internationale Möbel-Business auf ein weltweit einmaliges Angebot an Möbeln, Accessoires und Interior Design – perfekt abgerundet von den neusten Trends und Innovationen zum Lebensmittelpunkt Küche auf der LivingKitchen. Entdecken Sie den globalen Einrichtungsmarkt an einem Ort, auf einen Blick, live in Köln!

imm cologne gemeinsam mit:





5 Jahre Partnerschaft: ÖSV Präsident Peter Schröcksnadel, GF Dietmar Hefel und ÖSV Sportdirektor Hans Pum beim Handsbake.

Neuigkeiten aus dem Hause Hefel

Seit fünf Jahren ist Österreichs führender Bettwarenhersteller Hefel Textil offizieller Ausrüster des Austria Ski Teams. Alle Athletinnen und Athleten des ÖSV wurden mit Kissen, Bettdecken und Unterbetten ausgestattet. Speziell das Hefel Reisekissen gehört seit fünf Jahren für viele zur unverzichtbaren Reisegrundausstattung. Auch Marcel Hirscher setzt ausdrücklich auf Ausrüster Hefel: „Ohne das Reisekissen bin ich praktisch nie mehr unterwegs, denn für mich ist erholsamer Schlaf an jedem Ort enorm wichtig. Die hochwertigen Bettdecken und Kissen unterstützen meine Regenerations- und Schlafphasen perfekt. Ich finde diese Partnerschaft eine echte Bereicherung.“



Edles Design trifft hohe Funktionalität

„Auf allen Gebieten nur das Beste“ – So lautet die kurze und prägnante Philosophie der japanischen Okura-Gruppe, die weltweit mehr als 80 luxuriöse Hotels betreibt. Entsprechend feinfühlig wurde jüngst im Okura Amsterdam der Spa- und Healthbereich modernisiert. Ziel dabei war nicht nur eine einfache Renovierung, sondern es sollte Bewährtes stilvoll durch Neues ergänzt und hohe Nutzerfreundlichkeit erreicht werden, denn diese Gesundheits- und Entspannungsoase gilt in Amsterdam als Hotspot. Eine wichtige raumprägende Rolle dabei spielt der Bodenbelag. Er sollte mit dem Wandbelag im Sinne eines ganzheitlichen Konzeptes harmonieren, stilvolle Ästhetik vermitteln und hohe Funktionalität bieten. Aus diesen guten Gründen fiel die Wahl auf Qualitätsfliesen von Agrob Buchtal.

Schlafsysteme und Betten von Birkenstock

Bereits seit 1774 steht Birkenstock für langlebiges, handwerklich hergestelltes Schuhwerk aus nachhaltigen Materialien – und für gesunde Füße. Jetzt erweitert das Traditionsunternehmen sein Portfolio und wird künftig unter der Marke auch Schlafsysteme und Betten anbieten. Denn so wie das Fußbett der natürlichen Form des Fußes entspricht, ist die Passform des Schlafsystems auf die Regeneration des gesamten Körpers beim Liegen und Schlafen abgestimmt.

W's heiße Neueröffnung in der Wüste

Die kultige Lifestyle-Marke eröffnet das erste Hotel in den Vereinigten Arabischen Emiraten – gestaltet im frechen, futuristischen Design und ausgestattet mit dem beliebten Whatever/Whenever Service. Das W Dubai – Al Habtoor City und seine 356 Zimmer und Suiten, darunter die „Extreme WOW Suite“ und die „Sensationel Suite“, wurden von den Silberfuchs Studios und W's preisgekröntem Designteam gestaltet.



Die Zukunft des Lichts

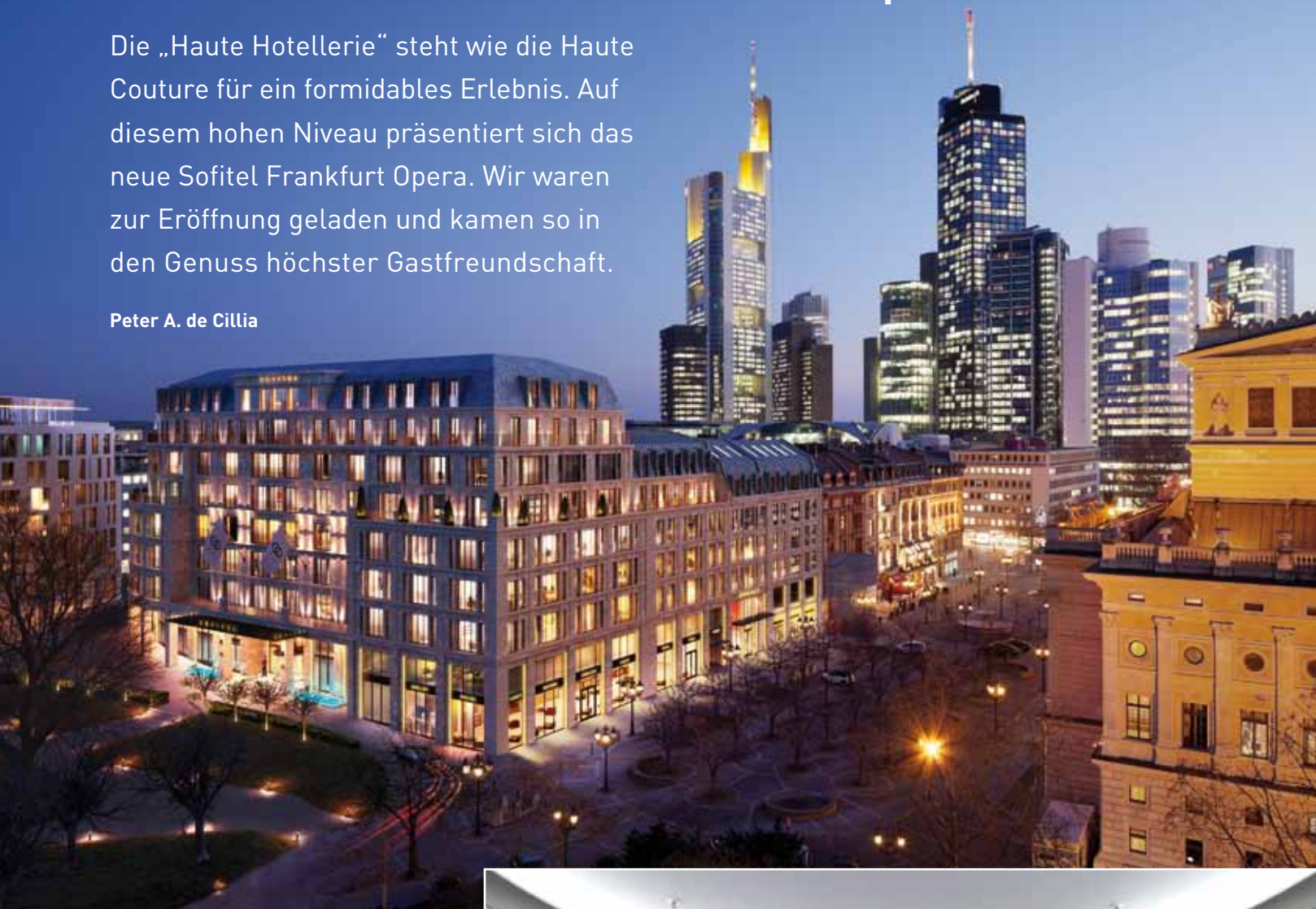
Kürzlich eröffnete das Münchner Licht- und Designunternehmen Occhio seinen neuen spektakulären Flagshipstore in Köln. Das multifunktionale store Konzept, das gemeinsam mit dem Architekturbüro eins:33 geplant und umgesetzt wurde, bietet Beratung und Verkauf auf höchstem Niveau und vereint dabei Showroom und Informationsplattform zu einem einmaligen Licht- und Markenerlebnis.



„Haute Hotellerie“ zieht in die Mainmetropole

Die „Haute Hotellerie“ steht wie die Haute Couture für ein formidables Erlebnis. Auf diesem hohen Niveau präsentiert sich das neue Sofitel Frankfurt Opera. Wir waren zur Eröffnung geladen und kamen so in den Genuss höchster Gastfreundschaft.

Peter A. de Cillia



Fotos: Sofitel / Vangelis Paterakis,
CellsBauwelt München

Das an sich kleine Frankfurt, mit knapp 700.000 Einwohnern, präsentiert sich dem Fremden durch viel Business-Atmosphäre, Wolkenkratzern und internationalen Geschäften, einem feinen und vor allem auch älteren Viertel und natürlich einer imposanten Bankenlandschaft. Man spürt irgendwie, dass hier die internationale Geschäftswelt ein und aus geht. Mit dem neu erbauten Sofitel unmittelbar neben der „Alten Oper“, kontrastreicher geht es nicht mehr, schafften es die Bauherrn, Modernität sehr gekonnt mit einem alten Umfeld in Einklang zu bringen. Das neue Gebäude wirkt nie





fremd oder störend, sondern gliedert sich in die Umgebung ein, so als ob es immer schon da gewesen wäre. Das Hotel mit seinen 150 Zimmern und Suiten, der Hotelbar Lili's und dem Restaurant Schönemann, beide benannt nach Goethes großer Liebe Lili Schönemann, einer eigenen Patisserie, dem So SPA & So FIT Wellness-Bereich sowie einem Konferenz- und Veranstaltungsangebot präsentiert sich als neue Benchmark im Hotelangebot der Stadt. Die Inneneinrichtung und Gestaltung des Luxushotels trägt die Handschrift des französischen Innenarchitekten Nicolas Adnet und dessen Pariser Studio „Hertrich & Adnet Studio“. General Manager des neuen Sofitel ist Denis de Schrevel, ein Vollbluthotelier, der bereits in derselben Funktion für einige Sofitel Häuser tätig war. Mit einer Mindestgröße von 30 m² zählen die Zimmer des Luxushotels zu den größten der Mainmetropole.

Das Design

Nicolas Adnet begann seine berufliche Laufbahn in der Luxusmodebranche, eines seiner großen Vorbilder war Yves Saint Laurent. Seine Arbeit orientiert sich stark an der französischen Tradition, deren Merkmale Klassizismus, Eleganz und eine bestimmte Form der Freiheit und Poesie sind. Sein Stil ist zeitgemäß, lässt aber nie vergessen, wo er seine Wurzeln hat. Für das neue Haus in Frankfurt ließ er sich vom französischen „Hôtel Particulier“ inspirieren. Dabei geht es ihm darum, die Vergangen-

heit wiederzubeleben, ohne etwas nachzubauen. Die Merkmale des „Hôtel Particulier“ wie den Kronleuchter, die noble Wendeltreppe, die Salons, das Mezzanin und die Galerie wurden spielerisch in das Frankfurt des 21. Jahrhunderts gebracht. Die beliebte französische „art de vivre“ wird mit einem Mix aus edlen Materialien und Farben zum Ausdruck gebracht.

Die Zimmer und Suiten

Die Inneneinrichtung ist eine gekonnte Kombination aus gemütlicher Wohnkultur und neuzeitlicher Atmosphäre. Die 150 Zimmer und Suiten sind in sechs Kategorien unterteilt. Alle Wohneinheiten sind mit dem Sofitel MyBed®, Badezimmern mit Regenwalddusche oder Badewanne und separatem WC, Hermès Amenities, Bose Sound System, Samsung Großbildfernseher, Illy-Espresso Maschine, Heißwasserkocher und kostenfreiem Basis-WLAN ausgestattet. An die Präsidenten-Suite mit 120 m² schließt sich eine 130 m² große private Dachterrasse an, die einen atemberaubenden Blick auf Frankfurt bietet und auch als exklusive Event-Location genutzt werden kann.

Für das leibliche Wohl

Das Restaurant Schönemann steht für feinste französische Bistrotküche mit Akzenten aus der regionalen Küche. Chef de Cuisine Lukas Sulik setzt bei der Zubereitung der Speisen auf eine leichte Küche und den Einsatz erstklassiger Produkte, vorzugsweise aus der Region und aus Frankreich. Lukas Sulik: „Wir





werden Produkte und Gerichte zubereiten, die viele glauben zu kennen, aber so noch nie gegessen haben. Ein Klassiker der französischen Küche ist ‚Coq au Vin‘, der Hahn in Wein, und in Anlehnung an die Stadt Frankfurt werden wir für dieses Gericht Apfelwein verwenden.“ Das Restaurant Schönemann bietet innen bis zu 100 Gästen Platz und für besondere Anlässe einen Private-Dining-Room für bis zu 20 Personen. Bei schönem Wetter kann die Glasfassade des Restaurants geöffnet werden.

Lili's Bar

Das „Lounge-Cocktail-Konzept“ – tagsüber ist Lili's eine Lounge und am Abend eine Bar – sorgt ebenfalls für das Ambiente eines „Hôtel Particulier“. Barchef Ran Hoch setzt zum einen auf die klassische Linie einer Hotelbar mit Champagnercocktails, Klassikern wie Manhattan oder Negroni und auf eigene Kreationen: Infusionen mit Gin, Wodka, Rum und Tequila.

Zum Ausspannen und Training werden alle Hotelgäste Zugang zum 400 m² großen So SPA & So FIT Wellness mit Behandlungsräumen, einem 25 Meter langen Indoorpool, Technogymgeräten und noch vielem mehr haben. Ein Boardroom und drei Meetingräume mit Blick zum angrenzenden Stadtpark sowie ein Ballsaal mit Tageslicht komplettieren das Angebot. All diese Räumlichkeiten sind im Stil Pariser Bibliotheken eingerichtet.

Fazit

Sofitel erfüllt hier auf elegante Weise den Wunsch von Luxusreisenden nach den angenehmen Seiten des Lebens. Das Hotel überzeugt durch eine stilvolle Mischung aus lokaler Kultur und französischem Flair.

www.sofitel.com | www.accorhotels.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Service					
Kulinarik					

ambiente the show

10.–14.2.2017



Treffpunkt Horeca.

Gespräche über innovative Gastronomiekonzepte, hochwertige Komplettlösungen und mehr. Im Bereich Dining auf der wichtigsten Konsumgütermesse der Welt.

Infos und Tickets unter
ambiente.messefrankfurt.com
Telefon 01/867 36 60 60
info-nbs@austria.messefrankfurt.com



Partner country
Great Britain



Wellness mit Blick auf die Berge

Seit mehr als 125 Jahren heißt das Hotel Hofbräuhaus seine Gäste willkommen. Das Hotel bietet ein familiäres Urlaubszuhause und verwöhnt seine Gäste in bester Gastgebertradition. Unter anderem mit einem Warmsprudelbecken und einem Außenwhirlpool von Berndorf Bäderbau.

Leistung Berndorf Bäderbau

Panorama Warmsprudelbecken

Werkstoff Edelstahl Rostfrei, 1.4404

Einstück-Warmsprudelbecken mit Überlaufrinne

Länge 5,10 m, Breite 2,50 m

Wassertiefe 1,00 m

Wasserfläche 8,60 m²

- Beckeneinstiegstreppe 4-stufig mit rutschhemmend geprägten Auftrittszonen
- Handlauf für Einstiegstreppe
- Unterwasserrohrsprudelliege 4 m lang, ergonomisch geformt
- Nackenstütze
- 2 LED Unterwasserscheinwerfer RGB
- 1 Sensortaster

Außenwhirlpool

Werkstoff Edelstahl Rostfrei, 1.4404

Einstück-Whirlpool mit Überlaufrinne

Durchmesser 2,00 m

Wassertiefe 1,00 m

Wasserfläche 3,10 m²

- Beckeneinstiegstreppe
- Handlauf für Einstiegstreppe
- 4 Sitzplätze mit Luftsprudel i. d. Sitzfläche
- 1 Bodensprudel
- 2 LED Unterwasserscheinwerfer RGB
- 2 Sensortaster

www.berndorf-baederbau.com



Fotos: Berndorf Bäderbau



Nach ein paar Tagen Wellness im Bayerischen Wald sieht die Welt ganz anders aus – denn hier ist die Kraft der Natur zu jeder Jahreszeit spürbar. Und die Eigentümerfamilie Fruhstorfer bemüht sich, den Gästen ein umfassendes und perfektes Urlaubserlebnis zu bieten. Entspannen und Wohlfühlen steht dabei an oberster Stelle. Das gelingt unter anderem in der großzügigen Saunalandschaft mit einzigartigem Panorama-Blick auf die Bayerwaldberge. Und ganz oben auf der Entspannungsskala stehen das Warmsprudelbecken sowie der Außenwhirlpool, gefertigt vom heimischen Traditionsunternehmen Berndorf Bäderbau.

Das warme Wasser entspannt Körper, Geist und Seele – dazu der einzigartige Blick in die Natur des Bayerischen Waldes. Das Edelstahlbecken ist in einem Stück gefertigt, alle Rohrleitungs-Anschlusspunkte sind gut erreichbar an den Außenseiten des Beckens platziert. Das Becken ist auf 36 Grad temperiert und unzählige Luftbläschen der Rohrsprudelliege prickeln wie Champagner auf der Haut. Der Beckenkopf ist nach außen gekantet und so ausgebildet, dass er umlaufend sowohl als Griffkante verwendet werden kann wie auch das anfallende Wasser kontinuierlich in die Überlaufrinne abgeführt wird. Der Whirlpool im Außenbereich der Wellness-Landschaft ist ebenfalls auf angenehme 36 Grad temperiert und bietet auch in der kalten Jahreszeit ein entspanntes Wellness-Erlebnis.

Abends besticht der Whirlpool durch Farbwechsel-Lichteffekte und taucht die Umgebung in ein angenehmes Licht. Die Einstückbecken von Berndorf Bäderbau verbinden ausgereifte Technologie, hervorragende Verarbeitungsqualität und herausragendes Design. Sie werden in einem Stück geliefert und montiert. Daraus ergibt sich eine extrem kurze Montage von ein bis zwei Tagen, dafür sind nur mehr die entsprechenden bauseitigen Vorbereitungsarbeiten notwendig. Tradition trifft Moderne – dies trifft sowohl für das familiäre Urlaubshotel als auch für das österreichische Top-Unternehmen im Bäderbau zu.

www.hotel-hofbraeuhaus.de



D/ Röhrnbach, Wellnesshotel Jagdhof

Die Zeit anhalten, loslassen und Balance finden

Durch modernes Design, grenzenlose Formgebungsmöglichkeiten und hervorragender Verarbeitungsqualität fügen sich unsere Schwimmbecken harmonisch in jede Umgebung ein. Überzeugen Sie sich von unserer Erfahrung und Professionalität anhand zahlreicher Schwimmbadprojekte seit 1960.

Österreich T +43 (0)2672-836 40-0
 Deutschland T +49 (0)2777-81 28 23-0
 Schweiz T +41 (0)52-674 05 70

www.berndorf-baederbau.com

Pooltime Stories



A/ Fiss, Familienhotel Laurentius, Andreas Schalber Fotografie, Serfaus



D/ Dingolfing, Caprima, Monocom, Alexander Holzinger

Ambiente 2017

Vom 10. bis 14. Februar 2017 empfängt die globale Konsumgüterplattform Ambiente Einkäufer aus aller Welt. Das Frankfurter Messegelände ist dann fünf Tage lang Trendbarometer, Order- und Designplattform rund um die Themen Tisch, Küche, Hausrat und Genuss sowie Wohnen, Einrichten und Schenken.

Unterteilt ist die Ambiente in die Angebotsbereiche Dining, Living und Giving. Im gesamten Ostteil des Geländes zeigt der Diningsektor seine neusten Trends. Giving und Living belegen den Westteil des Messegeländes. „Die Ambiente ist das Zentrum des weltweiten Konsumgütermarktes. Aussteller aus mehr als 90 Ländern zeigen in Frankfurt ihre Neuheiten und setzen Trends über das Jahr 2017 hinaus“, so Nicolette Naumann, Vice President Ambiente.

How very British

Neues Partnerland der Weltleitmesse ist 2017 Großbritannien. Nach der italienischen Trikolore steht die kommende Ambiente damit ganz im Zeichen des Union Jacks. In einer umfangreichen Inszenierung – der Partnerland-Präsentation – werden Produkte britischer Aussteller vorgestellt. Am Messesamstag gibt es traditionell einen Thementag zum jeweiligen Partnerland. Gestaltet wird der „Great Britain Day“ von britischen Ausstellern, die die Messebesucher zu verschiedenen Events und Präsentationen einladen.

Hotspot für das Objektgeschäft

Maßgeschneiderte Lösungen für die Einrichtung von Hotellerie und Gastronomie zeigten auf der Ambiente 2016 etwa 270 Aussteller und machten die Messe damit zum Hotspot für das Horeca- und Objektgeschäft. Profis und Entscheider aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe wie Projektentwickler, professionelle Einkäufer, Einrichter, Innenarchitekten oder Designer, Gastronomen und die gehobene Hotellerie können hier die richtigen Geschäftskontakte im Bereich der gewerblichen Objektausstattung und Horeca finden und gezielt ordern. Wie gewohnt werden zur Ambiente 2017 die maßgeblichen Trends für die Bereiche Tisch, Küche, Wohnen und Schenken präsentiert.

Vier Trendwelten recherchiert das renommierte Stilbüro bora.herke.palmisano und inszeniert diese in einer großen Sonderschau. Clevere Ideen finden Besucher in der Solutions-Sonderpräsentation. Auf der Ambiente 2016 zeigten rund 4.400 Aussteller den 137.000 Fachbesuchern aus fast 150 Ländern fünf Tage lang ihre Produktklassiker und Innovationen.

www.messefrankfurt.com





Machen Sie Meer aus Ihrem Pool ...

HydroStar ist eine Gegenstromanlage,
die Ihnen ein nie gekanntes Schwimmerlebnis bietet

Wer sich einen Hotelaufenthalt gönnt, möchte abschalten vom stressigen Alltag. In einem Pool schwimmen zu können, ist für viele Gäste deshalb ein Highlight und der Inbegriff der Entspannung. Mit der einzigartigen Turbinenschwimmanlage **HydroStar** von **BINDER** wird dieses Erlebnis jetzt noch angenehmer: Das extrem leise System erzeugt eine breite Strömung wie in einem natürlichen Gewässer, die den Körper gleichmäßig umspült. Der Schwimmer hat das Gefühl, vom Wasser getragen zu werden. Als Händler haben Sie ebenfalls viele Vorteile von **HydroStar**.

- Einfache und unkomplizierte Installation (auch nachträglich)
- Sehr geringer Energieverbrauch von nur 20 bis 50 Prozent im Vergleich zu handelsüblichen Anlagen
- Kinderleichte Bedienung via Piezo-Taster, Fernbedienung oder Touch-Display (optional)
- Keine Wartungskosten: **HydroStar** wird mit einem bürstenlosen Gleichstrommotor mit keramischen Gleitlagern, die vom Wasser geschmiert werden, betrieben



Einfach zu bedienen: HydroStar lässt sich bequem per Fernbedienung, Piezo-Taster oder Touch-Display steuern



Die Turbinenschwimmanlage **HydroStar** von **BINDER** eignet sich sowohl für Wellnessanwendungen als auch für ambitioniertes Training



Als Zubehör für **HydroStar** ist eine Edelstahl-Treppe erhältlich, die **BINDER** auf Wunsch mit einer Luftsprudelanlage ausstattet

HydroStar kann aber noch mehr: Die Turbinenschwimmanlage verwandelt Ihren Hotelpool auf Knopfdruck sogar in ein Fitnesscenter. Dank der leistungsfähigen Turbinen bietet die sehr leise Anlage selbst Profisportlern ideale Trainingsbedingungen: Der Wasserdurchsatz von 160 m³/h (Einzelturbine) ist deutlich höher als bei marktüblichen Systemen. Ein weiteres Plus: Die Stärke der Strömung lässt sich per Fernbedienung, Piezo-Taster oder Touch-Display individuell regeln – so können Ihre Gäste **HydroStar** ganz nach ihren persönlichen Bedürfnissen nutzen. Über das Touch-Display besteht außerdem die Möglichkeit, verschiedene Trainingsprogramme zu erstellen, Trainingserfolge zu dokumentieren und eine optionale Poolbeleuchtung zu steuern. Das Display verfügt auch über einen Wellenmodus, der kleine Wellen erzeugt und ein angenehmes Wellnessfeature darstellt. Als Zubehör für **HydroStar** bietet **BINDER** ferner eine Edelstahl-Treppe an, die auf Wunsch mit einer Luftsprudelanlage geliefert wird.

Sie haben Interesse? Dann laden wir Sie zu einem kostenlosen Probeschwimmen ein. Vereinbaren Sie gleich einen Termin unter www.hydrostar-binder.de/probeschwimmen/



HydroStar
Die Turbinenschwimmanlage

Ein Hideaway am Wagram



Seit einigen Jahren beschäftigt sich Architekt Christian Prasser mit innovativen Hotelkonzepten. Für das „Hotel am Wagram“, das neue Hotel von Toni Mörwald, wurde vom Wiener Architekten mit viel Liebe zum Detail und Respekt vor der historischen Architektur das bestehende Restaurant „Zur Traube“ in Feuersbrunn um ein Hotel erweitert bzw. aufgestockt.

Fotos: Wolf Leeb, www.wolfleeb.com

Als durchgängiges Prinzip des architektonischen Zugangs von Prasser lässt sich ein besonders sorgsamer Umgang mit österreichischen Traditionen in Verbindung mit zeitgenössischer Architektur nennen. Als Beispiele seien unter anderem das Konferenzhotel Stollhof am Fuß der Hohen Wand bei Wien, das Arthotel Blaue Gans in der Salzburger Getreidegasse und das Boutiquehotel Hollmann Beletage in Wien genannt. Zudem auch die Innenarchitektur des Hotels Goldener Berg in Oberlech, der Lech Lodge und des Relais & Chateaux Hotels Post in Lech am Arlberg ebenso wie die Innenarchitektur des Steigenberger-Hotels in Krems. Das Konferenzhotel Stollhof ist Preisträger des NÖ Holzbaupreis 2014 und wurde mit dem Iconic Award 2014 des deutschen Rates für Formgebung ausgezeichnet und zweimal schon konnte Prasser mit unterschiedlichen Projekten auch beim H&D-Award in der Kategorie „Architektur des Jahres“ gewinnen.

Das neue Refugium

Der Zubau sitzt über den bestehenden Räumen und ragt zur Straße hin aus. Rezeption, Lobby, Shop, Sanitärbereiche und Büros sind im Erdgeschoss angeordnet, welches im Mittelteil umgebaut wurde. In den Obergeschossen befinden sich die Gästezimmer und der Wellnessbereich. Zwei (Hochzeits-)Suiten im zweiten Stock orientieren sich nach Nord-Süd und bieten Richtung Norden freien Blick auf den Wagram und im Süden bei guter Fernsicht auf die erste große Erhebung der Alpen, den Ötscher. Diese Gebäudeteile spiegeln die dörfliche Struktur der Umgebung wider. Die Silhouette der Dachlandschaft nimmt das Bild der giebelständigen Häuser der für den Wagram typischen Kellergassen auf. Die kleinteiligen Strukturen erwecken Assoziationen an einen Dorfplatz. Im Zentrum sticht der zweigeschossige Bereich mit der Haupteinfahrt hervor. Dieser mit dunklen Lamellen verkleidete Baukörper unterbricht als vertikales Element den Zimmertrakt, der durch die Dachlinie horizontal betont ist.

Das zweite Obergeschoss ist zurückversetzt und nimmt sich so in seiner Erscheinung zurück. Die vorspringenden Dächer an der nordseitigen Fassade ermöglichen großzügige Glasflächen und überdachte Balkone für alle Zimmer.

Das bestehende Erdgeschoß wird mit einem Vollwärmeschutz gedämmt, der gesamte Neubau ist in Holzfertigteilbauweise geplant, um einen hohen Grad an Vorfertigung zu ermöglichen und somit eine Umsetzung in sieben Monaten Bauzeit zu gewährleisten. Das Material Holz wird in den Deckenuntersichten und den überdachten Bereichen in Tannenholz naturbelassen eingesetzt. Im Kontrast zum hellen Nadelholz stehen die anthrazitfarbigen Eternit-schindeln. Die Innenarchitektur wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Mühlviertler Familienbetrieb steinger.designers realisiert. Die Umsetzung des gesamten Bauprojektes erfolgte weitestgehend mit lokalen Firmen.



Hotel am Wagram Projektdaten

Bauherr: Mörwald Holding GmbH

Planungsbeginn: Dezember 2013

Baubeginn: Oktober 2015

Fertigstellung: Juni 2016

Nutzfläche:

1.220 m², 122 m² Terrassen, 101 m² Wellnessbereich

Grundfläche: 2665 m²

Zimmergrößen: 30 bis 92 m²

Architektur: Mag. arch. Christian Prasser

Projektleitung: Dipl. Arch. ETH Benedikt Neuhoefler

Mitarbeit: MA of Arts Alexander Bader

Innenarchitektur:

cp architektur in Zusammenarbeit mit Martin Steinger, steinger.designers GmbH, www.steinger-designers.at





Was macht einen Urlaub perfekt? Diese Frage stellten sich die Eigentümer des Hotels Stäfeli schon vor 24 Jahren bei der damaligen Eröffnung. Am 15. Dezember 2016 wird es nun nach aufwendigem Umbau wiedereröffnet und hat erneut Antworten auf die obenstehende Frage gefunden.

Der Urlaubszeit mehr Wert geben

Wenn man die Möglichkeit bekommt, Zeit für sich selbst zu nehmen, wenn man sowohl Ruhe als auch Aktivitäten genießen kann, wenn man sich herzlich willkommen fühlt und Raum bekommt für Inspiration und Entspannung, dann ist man im 4-Sterne-Hotel Garni „Stäfeli – Relais du Silence“ im Bergdorf Zug am Arlberg laut Eigentümer angekommen. Das völlig neue und innovative Konzept mit viel Literatur, einem besonderen Spielzimmer, kreativen Workshops und neu gestalteten Flächen schafft noch mehr Zeit und Raum, um Gedanken, Ideen und Träume in-

mittlen spektakulärer Natur fliegen zu lassen. „Die Bergvilla“ – ein moderner Anbau – bietet 16 zusätzliche anspruchsvoll designte Zimmer und Appartements für Singles, Paare und Familien.

Der Anziehungspunkt

400 Betten und acht Restaurants auf beschauliche 100 Einwohner: Zug bei Lech am Arlberg ist einer dieser Orte, der für viele Menschen aus der ganzen Welt eine besondere Anziehungskraft und Magie ausübt. Zu Gastfreundschaft und Herzlichkeit tragen in besonderem Maße auch Gitti, Heinz und Stephanie Birk mit ihrem Hotel „Stäfeli“, dem Restaurant „s’Achtele“, einer Weinhandlung und dem Genussraum „Allerlei“ bei.



Gemeinsames Erleben

Das neue Konzept des Hotels rückt das gemeinsame Erleben noch mehr in den Mittelpunkt und dies sowohl in Bezug auf die Einrichtung als auch auf die Aktivitäten und Angebote. Ruhensischen bieten Rückzug, eine alte Schreibmaschine inspiriert zum Briefe schreiben. In Zusammenarbeit mit Stephanie Wissmann vom Blog Stepanini wurde zudem ein auf jeden Raum abgestimmtes Literaturkonzept entwickelt, welches jedem Gast die Möglichkeit bietet, sich nach Herzens- und Leselust in unzählige thematisch passende Bücher und Texte zu vertiefen. Im offen gestalteten „ZeitRaum“ beispielsweise geht es vor allem darum, im wörtlichen Sinne Zeit miteinander zu verbringen.

Das neue Hallenbad bietet einen Edelstahlpool inklusive Gegenstromanlage und Wasserspeier. Digital Detox ist das Gebot der Stunde – im gesamten Spa-Bereich müssen die Handys draußen bleiben. Die 16 anspruchsvoll designten Zimmer in der angebauten Bergvilla sind mit Möbeln und Sofas des italienischen Möbelherstellers Gervasoni, Vorhängen von Designers Guild sowie Lounge Möbeln von Varaschin und Rausch liebevoll ausgestattet und bieten Komfort auf höchstem Niveau. Die Zimmer sind teils mit privatem Garten, teils mit Balkonen und Hängematten ausgestattet.



www.staefeli.at



Weihnachts-Dekobaum SilenTree®

Ein Tiroler Start-Up sagt dem Dekowahn Made in Asien den Kampf an – mit Holz, zeitlosem Design, einfachem Handling und Nachhaltigkeit für viele Jahre.

Das Unternehmen „3 Design Tirol“ nutzt die Chance in der Start-Up-Show „2 Minuten 2 Millionen“ und gewinnt mit SilenTree – einem ganz besonderen Weihnachtsdekobaum aus Holz – einen Investor, der auf Nachhaltigkeit und Tradition setzt.

Weihnachtszeit ohne Dekoration geht nicht – Weihnachtsdekoration ohne Plastik sehr wohl. Denn es sind die einfachen, authentischen Dinge, die uns die „Magie von Weihnachten“ wieder spüren lassen – gerade in dieser hektischen, unruhigen Zeit.

SilenTree gibt es in traditioneller Chalet Zirben-Ausführung und im modernen Graphit Loft Design, jeweils in drei Größen – als Tischdeko in 40 cm und für den Boden in 86 und 187cm, regional produziert von erfahrenen Handwerkern in Tirol. Hochwertig, präzise und langlebig für viele Feste.

Und nach Weihnachten: kein Entsorgen, sondern platzsparende Lagerung bis zum nächsten Advent. In der wertigen Filztasche oder Geschenkverpackung aus Karton.

Bestell-Tel. +43 676 3 2412 23 | www.SilenTree.com

DER INNENAUSBAU-GU

Für Renovierungen und Neubau



INNENARCHITEKTUR

+

AUSFÜHRUNG

voglauer.com

VOGLAUER
hotel concept



JOKA Schauraum Wien 1

Wittmann



Wohntrends für Gemütlichkeit

Zeig´ mir Deine Wohnung und ich sage Dir, wer Du bist – eine oft bewährte Alltagspsychologie. Naturliebhaber, Minimalist oder Romantiker – die Wohnung sagt viel über das Naturell ihres Bewohners.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie

Und damit in der eigenen Wohnung ein besonders großes Wohlgefühl aufkommt, gibt Andrea Steinegger von der österreichischen Möbelindustrie ein paar praktische Tipps dafür, wie sich die verschiedenen Wohntypen zuhause am besten entfalten.

Die Natürlichkeit

„Healthy Living“ ist nicht nur im Bereich Lebensmittelkonsum ein großes Thema. Auch wenn es um die Inneneinrichtung geht, sind natürliche Möbel angesagter denn je – ein Stück Waldcharme ins Leben holen und sich dabei etwas Gutes tun, lautet das

Credo. Lieblingsmaterial ist Holz. Von Eiche über Kirschholz bis Nussholz variieren die Farbenpracht und das Erscheinungsbild. Ursprünglich oder modern interpretiert schafft der Einsatz von nachhaltigem Holz ein angenehmes, warmes Wohnklima zum gemütlichen Beisammensein. Die Kombination mit weiteren Naturmaterialien wie Leder, Wolle, Rattan oder anderen Pflanzenfasern unterstreicht die Naturverbundenheit. Auch schlichte Sträuße und Pflanzen gliedern sich harmonisch ein.

Der Minimalismus

„Weniger ist mehr“ lautet ein wohlgemeinter Ratschlag. Hinsichtlich der Einrichtung kann ein ähnlicher Trend erkannt werden: weg von vollgestellten Räumen, behangenen Wänden, Accessoires und Allerlei hin zu einem offenen, minimalistischen Raumbild. Klare Linien und Akzente stehen für diesen Stil und erzeugen damit ein aufgeräumtes, strukturiertes Bild. Die Stücke sind sorgfältig ausgewählt und gekonnt ins rechte Licht gerückt. Farblich verhält sich dieser Trend schlicht und eher monochrom. Nichtfarben wie Schwarz und Weiß werden mit dezenten Tönen wie Kupfer, Silber, Bronze, Cognac, Grau oder Blau kombiniert. Die Wohnung kann mitunter atelierartig und unfertig wirken. Der eigenen Auslegung des funktionalen Stils sind keine Grenzen gesetzt. Hauptsache ist: Der Raum ist großzügig gestaltet und es bleibt Luft zum Atmen.

Die Romantik

Die Sehnsucht nach Poesie und Sinnlichkeit beschreibt den Romantikstil. Filigrane Beine, verschnörkelte Accessoires, florale Muster – das sind Indizien für die verspielte, aber nicht kindliche Einrichtung. Mit einem Arrangement aus kleinen Kunstwerken und der Kombination sanfter Farben kreiert der Stil eine liebevolle Rückzugsoase. Rosa, Hellgelb, Mint oder Flieder werden häufig verwendet, auch im Mix. Durch das Einbinden von Grau und Beige wird der Stil etwas reduziert und wirkt weniger mädchenhaft.

Ob tatsächlich antik oder antik gemacht – es gibt eine Fülle an Möglichkeiten, um einen romantischen Vintagestil zu schaffen. Stühle in verschiedenen Variationen können miteinander kombiniert werden, genauso ist das Umfunktionieren von Wohnelementen sehr beliebt: Weinkisten an der Wand dienen als Regale oder leere Glasflaschen werden in eine Lampe verwandelt. Diverse Dekoelemente, unter anderem mit Rüschen oder Volants, runden das romantische Raumbild charmant ab.



ADA, Nephele

Sedda, DORA





Komplettlösungen aus einer Hand

Als langjähriger Partner der Hotellerie liefert Voglauer hotel concept einzigartige, maßgeschneiderte Gesamtlösungen für den individuellen Innenausbau sowie für durchdachte Renovierungen und Neubauten.

In den vergangenen 80 Jahren hat sich Voglauer vom anfänglich kleinen Tischlerbetrieb zu einem der bedeutendsten Möbel-Produzenten Österreichs entwickelt. Spezialisiert auf hochwertige Naturholzmöbel, ist das Familienunternehmen seit fast drei Jahrzehnten auch als Komplettausstatter für die internationale Hotellerie tätig und fertigt im salzburgerischen Abtenau Hotel-Einrichtungen der Premiumklasse – in bester Handwerkstradition und unter Zuhilfenahme modernster Technik. Dabei kümmert sich Voglauer hotel concept um die gesamte Planung und Ausführung, um den perfekten Ablauf jedes Projektes zu gewährleisten.

Individualität im Fokus

Mehr denn je ist das Interieur eine Sache der Lebensweise und des Lebensgefühls. Geschmack und Stil sind dabei stets individuell, gleichzeitig lassen sich mit der passenden Einrichtung bestimmte Stimmungswelten definieren und charakterisieren. Voglauer hotel concept bietet mit 400 Mitarbeitern ein umfangreiches Leistungsspektrum, angepasst an die jeweiligen Projektgrößen und Leistungsumfänge, an: Möbellieferungen aus eigener Fertigung sowie komplette FF&E-Pakete bis hin zur umfassenden Generalunternehmerleistung für den gesamten Innenausbau. Ein wertvolles Instrument für ein optimales Ergebnis ist das

Voglauer-Kompetenzzentrum: Hier wird mittels einer umfangreichen Musterkollektion an Materialien, Möbeln und Zimmerkonzepten die einmalige Möglichkeit geboten, unterschiedliche Ausstattungs-Varianten durchzuspielen.

Referenzen im In- und Ausland

Ein kleiner Auszug aus den Referenzen von Voglauer hotel concept sind u. a. die 5-Sterne Hotels Sofitel Le Faubourg in Paris, The Chedi in Andermatt (Schweiz), Le Royal in Luxemburg oder das Top-Hotel Tangla in Brüssel. In Österreich stellte Voglauer hotel concept zuletzt seine Kompetenz bei der Ausstattung des 4-Sterne-Superior Ski- und Wellnesshotels Alpina deluxe in Obergurgl unter Beweis. Vom Planungskonzept bis hin zur Ausführung und Fertigstellung agierte der Profi bei der Renovierung der 15 Suiten als Generalunternehmer für den kompletten Innenausbau. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die indirekte Beleuchtung gelegt, um so ein spezielles Ambiente zu schaffen. Durch den Einsatz warmer Materialien wie Eiche Rustiko, kombiniert mit Loden sowie Holzböden, wurde ein alpiner Lifestyle passend zur Umgebung kreiert. Gäste können nun das gemütliche und familiäre Ambiente genießen und im großzügigen Wellnessbereich entspannen, um innezuhalten vom hektischen Alltag.

www.voglauer.com



Designstücke für Individualisten

Immer einen Schritt voraus – das ist seit nun fast 25 Jahren das Credo von Prima, Südtirols innovativem Hotelausstatter und Atelier für maßgeschneiderte Lösungen.



Von Südtiroler Hotelkosmetik und anderen Pflegeserien über maßgeschneiderte Bett- und Frotteewäsche bis hin zu stilvollen, handgemachten Speise- und Weinkarten sowie Directories. Ganz nach dem Motto „made a mano“ realisiert der kreative Individualist wahre Unikate für die gehobene Hotellerie und Gastronomie. Speisekarten werden mit feinsten Materialien mit viel Liebe und Herzblut von Meisters Hand auf Maß angefertigt, hochwertige Bademäntel per Handarbeit geschneidert oder eine individuell abgestimmte Rezeptur einer Kosmetiklinie exklusiv für ein Haus entwickelt.

Individualität ist gefragt

Auch in Sachen Ideenfindung ist die Firma Prima „a step ahead“ und auf ständiger Suche, individuelle Ideen zu außergewöhnlichen Ergebnissen für Bad, Bett, Tisch und Wellness zusammenzuführen.

Bei der Auswahl der Zulieferer überlässt Prima nichts dem Zufall. Es werden nur Manufakturen als Partner gewählt, die ganz überzeugen, sei es mit deren Produkten, der Art der Verarbeitung und deren Philosophie. So zählen beispielsweise das berühmte Traditionshaus Frette, dessen Luxusbettwäsche in den Zimmern fast aller europäischen Königshäuser zu finden ist, der Premiumkosmetik-Produzent ADA und seit neuem auch die Bettenmanufaktur Schramm zu Primas auserwählten Partnern.

www.prima-net.it

„Oft sind unsere Produkte nur Kleinigkeiten, am Ende sind sie aber Symbol exzellenter Gastgeber-Qualitäten. Sie tragen dazu bei, ein Hotel einzigartig zu machen.“

Michl Tschimben Geschäftsführer von prima





Zeitgemäßes Bad-Design mit cleveren Funktionen

Keramag präsentiert Badserien für hohe Ansprüche an Komfort und Ästhetik.
Sie kombinieren Design mit hoher Funktionalität.





Die fünf Highlight-Serien des Keramag Portfolios erfüllen ganz unterschiedliche Ansprüche an die Badgestaltung. Mit Xenos², myDay, Smyle, iCon und Renova Nr. 1 Comfort bietet die Marke Keramag für viele Raumsituationen und Budgets hochwertige Keramik- und Möbelkonzepte an. Ergänzt werden die Badserien durch die Spiegelschränke Option/Option PLUS, die mit cleveren Funktionen punkten. Die traditionsreiche Marke Keramag gehört seit Beginn dieses Jahres zur Geberit Gruppe.

Badserien aus dem Designportfolio von Keramag

Die auf den ersten Blick betont schlichte Gesamtanmutung von Xenos²: entfaltet bei näherer Betrachtung ein aufregend emotionales Potenzial. Bei allen Waschtischen werden streng geometrische Außenformen mit sanft fließenden Innenbecken kombiniert. Die Objekte weisen zudem eine schmale Stufe zum Ablagebereich und eine leicht erhöhte Hahnlochbank auf.

Das bewusst schlichte und reduzierte Möbel-Design sorgt zusammen mit den Keramik-Objekten für ein ebenso attraktives wie schlüssiges Ambiente. Die drei miteinander kombinierbaren Oberflächen „Weiß Hochglanz“, „Greige matt“ und Holzstruktur „Scultura Grau“ eröffnen einen großen Gestaltungsfreiraum.

Zeitgemäße Eleganz

Das prägende Designmerkmal der Smyle Waschtische verkörpert die elegante Waschbeckenkontur, die der Serie eine attraktive Leichtigkeit verleiht. Erweitert wird die Erfolgsserie durch die Smyle Premium Version, die mit Design-WCs und Bidets aufwartet. Die Waschtische der Serie bieten durch ihre breite Hahnlochbank eine großzügige Ablagefläche. Das Innenbecken verfügt über eine komfortable Tiefe.

Design mit eleganter Leichtigkeit

Die schwebende, natürliche Eleganz der myDay Serie orientiert sich an einem Wohntrend, der sich durch Leichtigkeit und Emotionalität auszeichnet. Zu den unverwechselbaren Gestaltungs-

merkmalen des Programms gehört, neben den besonders großen Radien und dem nach vorne auslaufenden schmalen Rand, die großformatige Ablaufkappe, die wahlweise aus Keramik oder mit edlem Chromrand verfügbar ist.

Vielfältiges Sortiment für moderne Bäder

Alle Waschtische der iCon-Serie sind in einer schlichten, zeitlos-modernen Formensprache gehalten und zeichnen sich durch eine geradlinige Außenkontur, organisch fließende Innenbecken und großzügige Ablageflächen aus. Die WCs sowie das Bidet nehmen die organisch fließende Innenkontur der Waschtische auf und setzen damit einen Kontrastpunkt zur strengen Außengeometrie der Waschbecken.

Komfort mit modernem Design

Renova Nr. 1 Comfort steht für zeitlos-modernes Design mit einem hohen Maß an Komfort und Sicherheit durch ergonomische Zusatzfunktionen für ein Mehrgenerationenbad. Außerdem ist das modulare Waschtischkonzept Renova Nr. 1 Comfort Pro aus dem robusten Mineralwerkstoff Varicor verfügbar, das moderne barrierefreie Waschplatzlösungen für öffentliche und gewerbliche Sanitärräume bietet. Das WC-Sortiment beinhaltet unter anderem ein spülrandloses Tiefspül-WC mit einer Ausladung von 700 mm. Das wandhängende Tiefspül-WC gehört zu den besonders pflegeleichten Rimfree-WCs von Keramag.

Der Spiegel mit dem gewissen Etwas

Durch ihre universelle Gestaltung harmonisieren die Spiegelschränke Option und die Erweiterung Option PLUS mit allen Keramag Serien und runden zugleich das Badmöbelangebot optisch und funktional ab. Die attraktive Verbindung von Design, Qualität und Sicherheit empfiehlt sich vor allem für Nutzer, die sich neben einer ansprechenden Gestaltung auch eine vielfältige Funktionalität wünschen. Alle Serien bieten ein umfangreiches Programm an Keramiken für WC, Bidet, Waschtisch sowie passende Möbelprogramme.

www.keramag.at



Für Liebhaber des Besonderen

Die Edition Lignatur vereint erstklassige Badkompetenz von KEUCO mit traditioneller Handwerkskunst von TEAM 7.



Möbel aus reinem Naturholz sind etwas ganz Besonderes. Das sieht man, das riecht man, das fühlt man. Das Unternehmen TEAM 7 aus Österreich produziert schon seit mehr als fünf Jahrzehnten Massivholzmöbel für alle Bereiche des Hauses. Nur ein Raum hat gefehlt: das Bad. Gemeinsam mit KEUCO und der Kompetenz im Bereich Waschtische, Lichtspiegel, Accessoires und Armaturen wurde die Edition Lignatur entwickelt, ein luxuriöses Badeinrichtungskonzept von KEUCO mit Möbeln aus Naturholz. Die Badmöbel der neuen Edition, entworfen vom Designbüro Tesseraux + Partner, Potsdam, sind Unikate. Jedes exklusive Einzelstück wird individuell gefertigt. Einzel- oder Doppel-Waschtischlösungen mit eingelassenen oder aufgesetzten Waschtischen, Sideboards, Hochschränke und Sitzbänke entstehen aus drei hochwertigen Naturhölzern: helle Eiche, Eiche Venedig – das mit natürlichen Verzierungen durch den Schiffsbohrwurm eine ganz besondere Optik erhält – sowie edler Nussbaum.



Ein harmonisches Bild

Bevor es an die Herstellung der Möbelstücke geht, steht zunächst ein spezieller Arbeitsschritt namens „Malen mit Holz“ an. Die Maserungen der Naturhölzer, die für Möbel verwendet werden, sollen perfekt zueinander passen. Dazu nimmt man sich die Zeit, die einzelnen Lamellen der Naturholzplatten, aus denen diese zusammengesetzt werden, vorher aufeinander abzustimmen – für ein harmonisches Bild im Badezimmer.

Zu den Unterschränken aus edlen Hölzern können Waschtische aus Varicor oder Keramik kombiniert werden. Eine Standarmatur, die speziell für das runde Varicor-Becken entworfen wurde, steht erhöht inmitten des Waschtisches. Die Waschtische können auch mit KEUCO Wandarmaturen kombiniert werden.

Der Lignatur Lichtspiegel hat ganz besondere Funktionen: Über die Tastenfelder mit Touch-Sensorik lässt sich die Lichtfarbe von warmweißer bis tageslichtähnlicher Beleuchtung (2700 – 6500 Kelvin) stufenlos steuern und dimmen. So ist das Licht nicht nur an die Stimmung des Betrachters anpassbar, sondern zeigt beispielsweise schon beim Auftragen des Make-ups, wie die Wirkung im Freien, Büro oder Restaurant ist. Das Lichtsegl des Spiegels lässt das Licht angenehm von oben fallen. Auch nach dem Duschen sorgt ein intelligentes Detail für Durchblick: Die integrierte Spiegelheizung garantiert beschlagfreie Optik in Sekundenschnelle.

Die Edition Lignatur ist bei exklusiven Premium Partnern erhältlich.

www.edition-lignatur.de





Schwerpunktthema Renovierung

Beim Umbau von Hotelbädern stellt sich die Frage, wie man auf kleinem Raum modernste Standards mit höchstem Komfort für Gäste verbindet. Lösungskompetenz zu Herausforderungen bei Hotelbadsanierung zeigt Odörfer. Bei der Renovierungslösung Artwall – einem besonders pflegeleichten und widerstandsfähigen Wandpaneel-system – entfällt eine kostenaufwändige Neuverfliesung.



Winter-Wohlfühlzeit

Trockene, kühle, staub- und bakterienfreie Luft ist für die Gesundheit wichtig. Infrarotheizungen von easyTherm erzeugen eine natürliche, gesunde Wärme. Die Wärme-wirkung ist ähnlich der von Sonnenstrahlung oder vom Kachelofen und wird als besonders angenehm empfunden.



Hochmoderne Antiquität der Zukunft

Dolce Vita von Tenne Bad und Fliesen besteht aus einer Konsole für einen Waschtisch mit zwei oder vier Beinen sowie zwei seitlichen Schubladen. Jedes Möbel wird einzeln und per Handarbeit zusammengestellt, wobei nur mit Komponenten in absoluter Topqualität gearbeitet wird.

Der Grundstein für die Architektur der Zukunft.

Building Automation von Beckhoff.



Skalierbare Steuerungstechnik

Das modulare Steuerungssystem von Beckhoff bietet Lösungen vom leistungsstarken Industrie-PC oder Embedded-PC als Gebäude-leitrechner bis zum dezentralen Ethernet-Controller.

Der Automatisierungsbaukasten

Das Beckhoff-Busklemmen-system für die Anbindung der Datenpunkte unterstützt mit 400 verschiedenen I/O-Klemmen alle gängigen Sensoren und Aktoren.

www.beckhoff.at/building

Mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff lassen sich alle Gebäudefunktionen softwarebasiert realisieren. Das durchgängige Automatisierungskonzept mit Hard- und Softwarebausteinen für alle Gewerke bietet maximale Flexibilität bei geringen Engineeringkosten. Die Automatisierungssoftware TwinCAT beinhaltet alle wesentlichen Gebäudefunktionen sowie eine standardisierte Systemintegration über Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP. Der Beckhoff Baukasten erfüllt eine Gebäude-automation nach Energieeffizienzklasse A.





Ein Traditionshaus erstrahlt im neuen Glanz

Hotelier Georg Imlauer hat sein Hotel „Crowne Plaza Salzburg – The Pitter“ in den letzten Jahren um rund 15 Millionen Euro renoviert, erweitert und um eine Etage aufgestockt. Qualität in Sachen „soft- und hardware“ sind seit jeher die Philosophie. Auch deshalb arbeiten die Verantwortlichen in Bezug auf Wäsche mit Salesianer Miettex zusammen.



Das Crowne Plaza kann mit Zuversicht in die Zukunft blicken, denn nach den aufwendigen Renovierungs- und Erweiterungsarbeiten präsentiert sich die Hotelikone in Salzburg frisch, modern und zukunftsorientiert. Einen atemberaubenden Blick über die Dächer der Altstadt bietet das neue Sky-Bar & Restaurant in der neuen Etage im 6. Stock des Hauses. Restaurant und Bar, die miteinander verbunden sind, bieten insgesamt 220 Personen Platz, plus 100 Sitzplätze auf der Rundum-Terrasse.

Serviert werden im Restaurant mit 180-Grad-Blick auf die Stadt Salzburg Gerichte mit mediterranem Touch, Steak, Fisch, Pasta und Salate aus regionalen Zutaten sowie ausgewählte Klassiker der österreichischen Küche. Abgerundet wird ein perfekter Abend in der Sky-Bar, die wohl als eine der coolsten Bars in Salzburg bezeichnet werden kann.

Der neue „Pitter Saal“

Der neue „Pitter Saal“, Herzstück vom „Pitter Event Center“, präsentiert sich als 450 Quadratmeter großer und zentral gelegener Ort, der 400 Personen fasst, der in sechs Sektionen unterteilt werden kann und dabei immer das Tageslicht einfängt. Ausgestattet wurde er mit modernster Technik. Die Kapazität des insgesamt 1.200 Quadratmeter großen Veranstaltungszentrums liegt bei rund 1.000 Personen.

Die einmalige Architektur

Das Haus wurde nach den Plänen des Antheringer Architekten und Baumeisters Robert Gabriel erneuert. Zudem wurde das Gebäude um eine Etage aufgestockt. Dort wurden auf einer Fläche von 800 Quadratmetern Restaurant und Bar mit viel Glas und Liebe zum Detail im modernen, gemütlichen Stil errichtet. Dabei spielen Materialien wie Moor- und Raucheiche eine wichtige Rolle. 250 Quadratmeter Glasfläche öffnen einen einmaligen 180 Grad-Blick auf die Stadt. Glas wird auch als Trennwand zwischen Restaurant und Bar eingesetzt. Damit entsteht eine großflächige Einheit. Spiegelwände sorgen für spannende Reflexionen der Landschaft im Raum. Erhöhte Sitzflächen sowie Designermöbel schaffen zusätzlich Atmosphäre und hochwertige Akustikdecken tragen zu einem angenehmen Raumfeeling bei.



Mit Hoteldirektor Martin Gissel und neuen professionellen Mitarbeitern wurde dem Hotel Pitter wieder Charme eingehaucht und Georg Imlaurs Sohn Thomas, der die Geschicke der Gastronomie im Hotel kürzlich übernommen hat, wird dem Haus jetzt auch wieder die Salzburger Gastlichkeit zurückgegeben. Seit 2014 sind alle Imlauer Betriebe Partner des Klimaschutzbundes. Die Hotels wurden 2015 mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Die Firmenphilosophie

Salzburger Gastlichkeit und Bodenständigkeit wird in allen Imlauer Betrieben groß geschrieben. Als in der Region fest verwurzeltes Unternehmen sind dem familiengeführten Unternehmen die Umwelt und die nachhaltige Bewirtschaftung besonders wichtig. Stetig ist man bestrebt, kontinuierliche Verbesserungen in allen diesen Bereichen zu erzielen. Mit über 900 Hotelbetten und über 2.000 Restaurant- und Barsitzplätzen sind und bleiben die Betriebe Orte der Gastlichkeit mit persönlicher Note. Jedes Hotelzimmer wurde mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Der persönliche Geschmack der Eigentümer spiegelt sich auch in den Möbeln und Materialien wider. Hochwertigstes Holz, Leder und Stoffe wurden in allen Häusern von heimischen Firmen verbaut. Zeitlose Eleganz und Salzburger Charme spielten bei jedem Einrichtungsprozess die Hauptrolle. Auch rund um das Thema „Bett- und Tischwäsche sowie Arbeitsbekleidung“ werden keine faulen Kompromisse eingegangen. Die gesamte Umlauer Unternehmensgruppe vertraut schon seit vielen Jahren auf die Professionalität von Marktführer Salesianer Miettex.

www.Implauer.com | www.salesianer.com



Die Imlauer Hotels & Restaurants – zwei Hotels in Salzburg und zwei Hotels in Wien – geben ein klares Bekenntnis zum Schutz der Umwelt ab. Alle Imlauer Betriebe haben sich im Jahr 2015 zum Österreichischen Umweltzeichen zertifizieren lassen und leisten somit einen überdurchschnittlichen Beitrag zu nachhaltigem Tourismus. Der perfekte Partner dafür ist Salesianer Miettex. Auch dieses Unternehmen ist für mehrere Betriebe mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.





Marriott Vienna im neuen Glanz

Das Wiener Marriott Hotel ist eines der bekanntesten und auch erfolgreichsten Hotels der Stadt und das schon seit Jahrzehnten. Im Laufe der Jahre wurde immer wieder um- und zugebaut, um Gästen aus aller Welt zeitgemäßen Komfort, Design und Luxus anzubieten. Nun war es wieder soweit. Die erste Renovierungsphase in den Zimmern und Suiten ist nun abgeschlossen.



Die neugestalteten Zimmer lauten auf den Namen „Superior Deluxe Room“ und wurden wie auch die neuen Suiten von Carbone Interior Designs mit viel Liebe zum Detail designed. In einem begehrten Business- wie auch Urlaubshotel dieser Kategorie, das sich noch dazu in einem heiß umkämpften Markt befindet, müssen sowohl das Kulinarikangebot als auch das Design der Zimmer den Anforderungen eines anspruchsvollen Klientels entsprechen. Die Kulianrik der Marriott Hotels in Wien demonstriert schon seit Jahrzehnten ihre Stärken – das Restaurant und das Caféhaus zählen zu den beliebtesten Hoteltreffpunkten der Stadt. Die Zimmer müssen naturgemäß diesen hohen Ansprüchen als auch dem Zeitgeist ebenfalls Rechnung tragen.

Stylisch modern

Anspruchsvolles, zeitgemäßes Design, hochwertige Materialien schaffen nun nach der Umgestaltung eine Oase der Ruhe und Gemütlichkeit abseits vom Alltag. Edle Hölzer und exklusive Stoffe kreieren eine einzigartige Atmosphäre mit höchstem Komfort und laden zum Verweilen ein. Die türkis-beige Farbwelt vermittelt Leichtigkeit, Frische, aber zugleich auch Ruhe nach einem gestressten Tag. Die Vorgabe der Verantwortlichen war, eine optimale Kombination zum Arbeiten und Relaxen zu schaffen. Das internationale Flair war sicher ebenfalls eine Vorgabe, denn das Gästeklientel des Hotels kommt aus der ganzen Welt und hat somit auch einen internationalen Geschmack.

Die Zimmer sind in der Regel zwischen 27 bis 34 m² groß, entweder mit Kingsize-Betten oder zwei Doppelbetten – natürlich wie in amerikanischen Hotels usus – mit Boxspringbetten bester Machart ausgestattet. Die Technik wurde ebenfalls auf die Bedürfnisse der heute Reisenden ausgelegt, ein 48 oder 55 Zoll Flachbild TV, Highspeed Internetzugang mit W-LAN sind daher eine Selbstverständlichkeit. Die erste Phase des Umbaus erfolgte bis April 2017, naturgemäß bei laufendem Betrieb. Die Zimmeranzahl wird nach Abschluss der Arbeiten von 323 auf 328 gestiegen sein. Das Farbkonzept für die Renovierung wurde eigens von Marriott für das Wiener Haus entwickelt. Die Blautöne und Linien im Teppich sollen die Donauwellen demonstrieren.



Fazit

Jung, modern und stylish, das Wiener Marriott Hotel schlägt ein neues Wohnkapitel auf. Die Frische der Atmosphäre überrascht positiv und hebt sich von den bisherigen Kettenhotels deutlich ab.

Auszug der Zulieferfirmen

Teppiche: Agnella, Carbone

Vorhänge: Backhausen

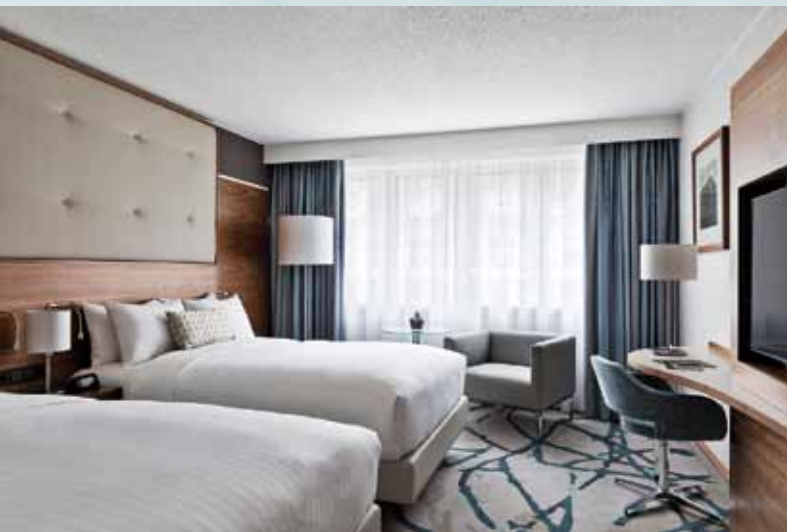
Möbel: Kacerovsky von Archisphere, Scheschy
in den Suiten zusätzlich Sitzmöbel von Hansen & Minotti

Badezimmer: AquaClean von Geberit

Lampen: Carbone, Kacerovsky

Keramiken in allen Badezimmern: Villeroy & Boch

Armaturen in allen Zimmern: Hansgrohe





Destination 2030

Die Zukunft der touristischen Organisationen

„Erfolgreich sein“ – Was bedeutet das für die touristische Organisation 2030 und brauchen wir in Zukunft überhaupt noch diese Organisation?

Mag. Gernot Memmer, Kohl & Partner GmbH, gernot.memmer@kohl.at, www.kohl.at

Der Druck auf Effizienzoptimierung wird größer. Immer mehr Unternehmer, Gemeindevertreter und Wirtschaftspartner checken, ob das Geld, das Sie über Mitgliedsbeiträge, Beteiligungen, Steuern oder Abgaben abführen, effizienter eingesetzt werden könnte. Sie fordern mehr Effizienz im Marketing der Destination und messbare Ergebnisse. Parallel dazu steigt auch die Macht der Gäste und der Leistungsträger vor Ort, die immer professioneller agieren. Touristische Organisationen stecken in vielerlei Hinsicht im Zwiespalt und in der Zwickmühle. Sollen Sie nur für „die Guten“ da sein, oder für alle?

Viele stellen die provokante Frage: Stirbt der Tourismusverband? Stirbt die DMO (Destination Management Organisation – wir reden in der Folge über die regionale Tourismusorganisation als DMO)? Brauchen wir in Zukunft überhaupt eine touristische Organisation? Oder wird es die DMO in einer anderen Form mit anderen Aufgaben geben? Wird sie neugeboren? Weil neue Anforderungen und Aufgaben entstehen und die alten herkömmlichen Aufgaben über eine andere Organisation besser erfüllt werden können. Vielerorts ist es notwendig, mutig einen neuen Zugang anzudenken.

Was gefährdet Destinationen heute schon?

Welche Symptome gefährdeter Destinationen können wir heute schon beobachten? Die Praxiserfahrungen zeigen vor allem folgende Anzeichen für aufkeimende Gefahren:

- Einzelkämpfertum – Jeder gegen Jeden: Es fehlt am Zusammenhalt und an der Zusammenarbeit in der Destination zwischen den Leistungsträgern oder zwischen den Gemeinden. Eigensinn statt Kräfte bündeln.
- Keine klare nachhaltige Linie – es wird ständig was Neues versucht. Seien es häufige Änderungen der Marketingstrategien oder der kurzfristige Wechsel beim Posten des Destinationsmanagers.
- Beschönigung der Vielfalt statt Kernkompetenzen zu definieren (mit dem Ziel einer klaren Positionierung) – „Wir sind für alle da“. Ein bisschen Alles für Alle tun.
- Oberflächlichkeit statt Tiefgang – sei es bei der Produktentwicklung, neuen Angeboten oder strategischen Leitlinien. Keine spezifischen Kompetenzen.

- Überzeugende Innovationen fehlen – dafür ist man aktiv in Nebensächlichkeiten.
- Die meisten Unternehmer der Destination zeigen wenig Initiative – sowohl im eigenen Unternehmen („lahme Pferde“) als auch in ihrem Engagement auf Destinationsebene. Eine gewisse Trägheit und Satttheit macht sich breit.
- Schwache Betriebe und eine sinkende Anzahl von kleinen Betrieben.
- Die guten Unternehmer ziehen sich aus der touristischen Organisation zurück bzw. sind weniger aktiv.
- Keine klare Aufgabenteilung zwischen Leistungsträgern, Ortschaftsebene, Regionsebene oder zwischen Gemeinde und der touristischen Organisation.
- Zahlen werden beschönigt dargestellt – es fehlt der Mut zur Wahrheit.
- Kritiker werden als Nestbeschmutzer gesehen.
- Tourismus-Projekte werden verhindert und selbst oft von Touristikern als nicht notwendig gesehen.
- Politische Diskussionen statt fachlicher Arbeit bestimmen den Alltag.

Sind diese Krisen-Symptome erkennbar – und wo sind sie das nicht? – dann wird klar, dass es Zeit wird, einen neuen Business-Plan, eine neue Strategie, ja sogar eine völlig neue Struktur für die touristische Organisation zu entwickeln. „Wenn das Pferd tot ist, steige ab“ ist ein weiser Indianerspruch. Es ist dann wirkungslos, es weiter zu bereiten, ihm mehr Futter zu geben, es mit der Peitsche voranzutreiben oder mehrere „tote“ Pferde zusammenzuspannen, weil man sich damit neue Kraft erwartet. Gegengleich müssen wir uns natürlich auch fragen, was denn „gesunde Destinationen“ auszeichnet. Hier sind die wichtigsten Kennzeichen:

- Konfliktfähigkeit und Lernfähigkeit der Akteure
- Kontinuität in der Entwicklung
- Kooperationsfähigkeit der Leistungsträger
- Zahlenwahrheit
- Bewusste Entwicklungsarbeit
- Mut zum Profil
- Klare Aufgabenteilung
- Strategische Lösungskompetenz
- Mutige und tiefgreifende Entscheidungen

Wo liegen die zentralen Probleme und Herausforderungen?

Um 2030 erfolgreich zu sein, müssen in den Destinationen vor allem 4 große und zentrale Probleme bzw. Herausforderungen gemeistert werden:

1. Betriebliche Probleme: Oft fehlt die betriebliche Nachfolge in den Hotels oder ist zu schwach, Investitions-Stau und Konkurse sind zu meistern, Nahversorger (Konditorei, Post, Geschäfte etc.) sperren zu, Immobilienprojekte nehmen zu und „passieren“ ohne Masterplan, kein Investorenmarketing...
2. Falsche Erwartungen an die DMO: Die DMO wird von vielen Betrieben nach wie vor als „Verkaufsmaschine“ und Bettenfüller gesehen und soll möglichst alle Themen spielen. Durchgriffsrechte werden der DMO allerdings keine zugestanden.
3. Generell Mittelmäßigkeit: Im Branding, im Marketing, in der Dienstleistung, in der Infrastruktur ... vieles ist zu mittelmäßig. Das Einzigartige ist nicht vorhanden oder nicht erlebbar und spürbar.
4. Stimmung & Perspektiven: Schwindender Glaube an den eigenen Ort, die eigene Region. Die Tourismusgesinnung lässt nach. Die bisherige Motivation über Kapazitätswachstum ist noch nicht einer Motivation über das gemeinsame Wirken in Netzwerken gewichen.

8 Thesen zum Erfolg einer DMO in der Destination 2030

Aus dem bisher Gesagten lassen sich Notwendigkeiten ableiten, die wir als Thesen formulieren, um einen Diskussionsprozess auszulösen. Was ist notwendig, um auch im Jahre 2030 – und die Zeit vergeht schnell – als Destination erfolgreich zu sein? Welche Schritte müssen schon heute eingeleitet werden, denn wir alle wissen, wie langsam grundlegende Weichenstellungen und Veränderungen umzusetzen sind – vor allem, wenn mehrere eigenständige Partner koordiniert werden müssen.

These 1: Die DMO entwickelt sich von einer Marketingorganisation zum Destinationsentwickler und organisiert sich als Netzwerk der Netzwerke.

- Standortentwicklung in Richtung attraktive Lebensräume, in denen sich Einheimische wohl fühlen, gewinnen an Bedeutung. Gäste suchen verstärkt intakte und somit authentische Lebensräume.
- Die DMO entfernt sich von der Dominanz des Marketings und wird zu einer Netzwerkorganisation mit Entwicklungsaufgaben.

These 2: Die Mindestgröße der DMO wächst, um den zunehmenden Anforderungen gewachsen zu sein.

- Die komplexen Anforderungen an eine DMO 2030 werden nur größere DMOs schaffen – jedenfalls keine DMO unter 1 Mio. Nächtigungen.

- Daraus folgt die Notwendigkeit, größere touristische Regionen zu schaffen, die vom Gast noch als Einheit (Destination) gesehen werden und die intern eine Identität schaffen.
- Im Zweifelsfall geht Identität und Abgrenzung der Destination vor Größe.

These 3: Die DMO braucht mindestens 3–5 starke Treiber/Leistungsträger in der Destination.

- Eine DMO braucht mindestens 3–5 starke Pferde – von ihnen geht das „Netzwerk der Netzwerke“ (siehe These 1) aus und sie garantieren schnelle Entscheidungen.

These 4: Die DMO erhält eine völlig neue Führungsstruktur mit drei gleichwertigen „Bereichsleitern“ (Themenverantwortlichen).

- Die Organigramme der DMOs müssen in Zukunft verändert werden. Marketing ist in der DMO nur noch ein Teilbereich.
- Vor allem die Bereiche „Produktentwicklung, Erlebnisdesign & Wartung“ und „Service & Integration“ werden an Bedeutung gewinnen.

These 5: Die DMO wird zum Kompetenz-Zentrum und Innovations-Motor.

- Die Destination wird Kompetenz-Zentrum für ausgewählte Themen. Zu diesen Themen sind Spitzenleistungen notwendig, die die Destination begehrt machen!
- 2030 garantieren nur Spitzenleistungen einen dauerhaften Erfolg, da sich Zufriedenheit und Unzufriedenheit noch stärker als heute über Social Media verbreitet.

These 6: Die DMO wird zum Support-Center für Mitgliedsbetriebe (Support nach Innen)

- Ein Support-Center der DMO unterstützt vor allem Kleinbetriebe.


These 7: Die DMO wird zum „Freizeit-Hub“ mit „personal support“ (Support nach außen)

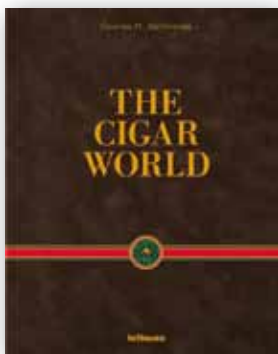
- Die DMO bietet Gästen tiefgreifende Unterstützung im Freizeit-Hub.

These 8: Die DMO initiiert eigene privatwirtschaftliche Gesellschaften als Investoren und Betreiber von Infrastruktur und Betrieben.

- Die Standortentwicklung wird nicht externen Treibern überlassen.

Fazit

Diese 8 Thesen zur touristischen Organisation in der Destination 2030 zeigen im Kern die Notwendigkeit, dass sich eine erfolgreiche regionale DMO von der Dominanz des Marketings entfernen und zu einer Netzwerkorganisation mit Entwicklungsaufgaben mutieren muss. Touristische Organisationen wird es auch 2030 geben, aber die Strategie der DMO geht eindeutig in Richtung Destinations- und Standortentwicklung. 



THE CIGAR WORLD Cosima M. Aichholzer

Luxus, Exklusivität, Status – seit vielen Jahrhunderten gilt die Zigarre als Symbol für das Besondere, das Außergewöhnliche. Was vor mehr als zweitausend Jahren mit den Maya begann, erlebt heute mehr denn je eine Renaissance. Die Zigarre ist ein hochgefragtes und luxuriöses Genussmittel, das an Handwerkskunst, Tradition und Kult kaum zu überbieten ist. Lassen Sie sich entführen auf eine spannende und faszinierende Reise in die Welt der Zigarren. Entdecken Sie Herkunftsländer, Rohstoffe, Handwerkskunst und die schönsten Cigar Lounges dieser Welt in faszinierenden Bildern. Werfen Sie einen Blick auf exklusive Accessoires, maßkonfektionierte Humidore oder luxuriöse Feuerzeuge. Lehnen Sie sich zurück und rauchen Sie eine Zigarre zusammen mit prominenten Genuss-Kollegen. Hardcover, 25 x 32 cm, 252 Seiten, ca. 200 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotos, Text in Englisch, Deutsch und Französisch, 79,90 €, ISBN 978-3-8327-3475-6, teNeues



Feierlaune – Die schönsten Deko- & Food-Ideen für entspannte & fröhliche Feste

Holly Becker, Leslie Shewring

Planen Sie ein großes Fest oder möchten Sie die Wohnung besonders liebevoll herrichten, weil Freunde auf einen Sprung vorbeikommen? In diesem Buch finden Sie jede Menge origineller und umsetzbarer Ideen für einfach jede Feier! Vom Kindergeburtstag über die vergnügliche Familienfeier und schicke Cocktailparty bis zum festlichen Abendmenü: Die Autorinnen präsentieren eine bunte Palette charmanter Deko-Ideen, witziger DIY-Tipps sowie bezaubernder Vorschläge, um Speisen und Getränke einmal ganz anders zu servieren. Und das Beste: Vieles lässt sich so gut vorbereiten, dass Sie selbst ganz schnell in Feierlaune kommen und einfach entspannt genießen können.

Gebundenes Buch, Pappband, 30,90 €, ISBN: 978-3-421-04036-7, DVA

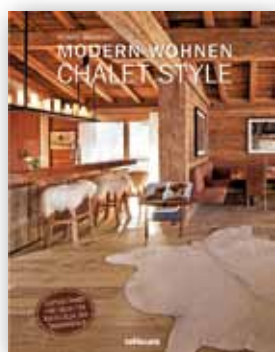


Gin & Tonic – Das ultimative Handbuch für den perfekten Mix

Frédéric Du Bois, Isabel Boons

Gin und Tonic sind heute eine fast schon zwangsläufige Verbindung, und der Boom der Tonic-Sorten beweist, dass dieser Trend noch lange nicht ausgereizt ist. Aber welches Tonic passt zu welchem Gin, welche Garnitur rundet den Drink perfekt ab? Gurke oder Limette oder keines von beiden? Woher rührt der momentane Hype um den Cocktail, und wer hat Gin eigentlich erfunden? Diese und viele andere Fragen beantworten in diesem Buch der Gin-Experte Frédéric Du Bois und die Foodjournalistin Isabel Boons. Sie präsentieren mehr als 400 Gin-Sorten und 50 Tonics aus aller Welt und empfehlen jeweils die ideale Kombination. Ein einzigartiges Nachschlagewerk für Kenner und Freunde von Gin & Tonic!

13 x 19,5 cm, 432 Seiten, 30,80 €, ISBN 978-3-8369-2125-1, Gerstenberg



Modern Wohnen Chalet Style Claire Bingham

Selten wurde so viel in Einrichtung und Dekoration investiert wie heutzutage. Ein gemütliches Interieur mit natürlichen Materialien, warmen Farben und weichen Textilien, das einen Hauch von Bergurlaub versprüht – Modern Wohnen Chalet Style zeigt, wie es geht. Kaum ein Stil ist so elegant und zugleich behaglich wie dieser. Ob mit Antiquitäten, Fundstücken aus der Natur, Kunstwerken oder Designerstücken umgesetzt, der Chalet-Stil ist sehr individuell, ob rustikal-traditionell oder elegant modern. Er ist immer einladend, sowohl für entspannte Stunden als auch für gesellige Runden. Die schönsten Chalet-Interieurs sorgen für Inspiration und vielleicht auch Urlaubssehnsucht. Die Autorin gibt Tipps und Tricks, mit welchen Kniffen Sie dieses wohlige Chalet-Gefühl erzeugen, sogar ganz ohne Berge in der Nähe.

Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 176 Seiten, ca. 150 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotografien, 39,90 €, ISBN: 978-3-8327-3419-0, Verlag teNeues



Espressomaschinen Johanna Wechselberger

Sie sind Kaffeejunkie und wollen zu Hause perfekten Espresso oder Cappuccino genießen. Doch welche Espressomaschine ist die richtige für Sie und Ihre ganz individuellen Bedürfnisse? In diesem kompakten Nachschlagewerk finden Sie die Antwort auf diese und viele weitere Fragen. Welches Modell wird Ihren Ansprüchen gerecht, wie stellen Sie die Maschine auf den jeweiligen Kaffee ein, welche Bohnen treffen Ihren Geschmack, warum ist eine gute Kaffeemühle genauso wichtig wie die Espressomaschine selbst? Ob Vieltrinker oder Gelegenheitsgenießer, Espressomaschinen ist ein Buch für all jene, die bei der Zubereitung von Espresso oder Cappuccino nichts dem Zufall überlassen wollen.

Klappenbroschur, zahlreiche Farbfotos, 160 Seiten, 15 €, ISBN 978-3-99100-105-8, Braumüller

Exquisite Kulinarik...



... geschmackvoll
präsentiert.



Geschmacksneutral

Mit Rachid Boulfouyoul, Stefan Maier, Szymon Wojciechowski und Thomas Fuchs haben sich vier Unternehmer und Vodka-Aficionados aus Polen, Deutschland und Österreich zusammen getan, um den geschmacksneutralsten Vodka herzustellen. In Kooperation mit österreichischen Brenner-Spezialisten haben sie nun „X Vodka Austria“ entwickelt – einen klassischen westlichen Vodka, der durch mehrere aufwendige Destillations- und Rektifikationsschritte eine Stärke von 96,5 % erreicht. Dank belebenden Alpenwassers und dreißigfacher Holzkohlefiltration erlangt er höchste Reinheit und Milde. Hergestellt wird „X Vodka Austria“ – je nach Sorte – aus Sommerweizen („High Quality“, 38 Vol. %) bzw. aus Kartoffeln („Premium Quality“, 40 Vol. %), angeboten jeweils in verschiedensten Flaschengrößen von 0,02 bis 3 Liter.

www.worldfinest.at

Rum-Reise

Aus dem Haus Maxime Trijol – einer Cognac-Manufaktur, die schon seit 1859 eigene Anbaugelände in Frankreich bewirtschaftet – stammt die internationale Rum-Linie „Twezo“ mit den Varianten „Twezo Cuba“, „Twezo Trinidad y Tobago“ und „Twezo Barbados“ (3 oder 8 Jahre alt). Jede der Rum-Sorten wird aus dem jeweiligen Land als Rohware importiert und in Frankreich durch den Master Blender veredelt sowie teils in Cognac- und Sherry-Fässern gelagert. Neben der 700-ml-Flasche steht der Rum auch als 50-ml-Miniatur zur Verfügung. Einige Wiener Kaffeehäuser (u. a. das Café Landtmann, Café Mozart und Palais Hansen Kempinski) servieren die Fläschchen bereits mit großem Erfolg zum Tee oder Kakao, aber auch „solo“ mit passendem „Twezo“-Rumglas.

www.blum-beverages.com



Neuer Look

„Havana Club Añejo 7 Años“ präsentiert sich im neuen Design: Bei der Entwicklung und Gestaltung der neuen Flasche ließen sich die Designer vom typisch kubanischen Lebensgefühl sowie der damit eng verbundenen Rum-Kultur inspirieren. Bauchig, sinnlich geschwungen, aber dennoch schlicht, beruht die Flaschenform auf einer Originalskizze von Primer Maestro Ronero Don José Navarro, Meister des „Añejo 7 Años“, und seinen Vorstellungen von der perfekten Bottle für diesen authentischen Rum. Auch das Flaschenlabel wurde adaptiert und zeigt den ranghöchsten Maestro Navarro.

www.pernod-ricard-austria.com

Extraordinaire

Im Jahr 1989 setzte Alexandre Gabriel seine Vision um, abseits der Massenproduktion wieder nach althergebrachter Methode Cognacs zu produzieren, die den traditionellen Charakter des Anbaugeländes Grande Champagne perfekt zum Ausdruck bringen. Durch das Zusammentreffen mit einem der ältesten Cognac-produzierenden Häuser Frankreichs, der Familie Ferrand, ist das Unternehmen Cognac Ferrand entstanden: Inmitten der französischen Weinberge werden hier im Winter edle Cognacs der Marke „Pierre Ferrand“ gebrannt – in zehn kleinen Kupfer-Brennblasen, deren Kapazität bei max. 25 Hektoliter liegt. Cognac Ferrand hat aber noch mehr zu bieten: Im Frühjahr wird nach einem speziellen Verfahren der vielschichtige „Gin Citadelle“ destilliert, und auch „Citadelle Vodka“ sowie verschiedene Rum-Sorten aus der Karibik („Plantation Rum“) finden sich im Sortiment. Alle Spirituosen aus dem Hause Cognac Ferrand sind in Österreich exklusiv bei Trinkwerk/Transgourmet erhältlich.

www.trinkwerk.cc



The World's Best

Mit der Rare Collection bietet Beam Suntory eine exklusive Kollektion an ausgewählten Super-Premium-Spirituosen aus aller Welt.

Das Repertoire umfasst Top-Bourbons und schottische Single Malts ebenso wie irische und kanadische Whiskys. Ein besonderes Highlight innerhalb der Rare Collection sind zudem edle Whiskys aus Japan, die in traditioneller Handarbeit in zwei Destillieren hergestellt werden. Eine davon ist die älteste Brennerei des Landes. Ob der blumige „Hibiki“ oder die Single Malts „The Yamazaki“ und „The Hakushu“, die durch die Verblendung mit sog. „young talent“-Whisky ihren außergewöhnlichen, reifen Charakter entwickeln – japanische Whiskys sind unter Kennern weltweit eine hoch geschätzte Rarität.

American Spirit

Das Herzstück der American-Whiskey-Range bilden die „Bourbon Legends“ – wahrlich legendäre Kentucky-Whiskys wie „Maker's Mark“, „Knob Creek“, „Basil Hayden's“, „Booker's“ und „Baker's“. Nicht fehlen darf in dieser elitären Runde natürlich der neue „Jim Beam Double Oak“: Nach der traditionellen Reifung in ausgeflamten Fässern aus amerikanischer Weißeiche wird dieser Bourbon weiter in einem zweiten Fass gelagert, wodurch er sehr komplexe, leicht süßliche Geschmacksnoten nach Vanille, Karamell und Toffee entwickelt. Dadurch schmeckt der Whiskey außergewöhnlich mild und aromatisch und spricht damit insbesondere auch Frauen an.

Peated Malts

Typisch rauchig-torfig präsentieren sich hingegen die „Peated Malts“ von Beam Suntory. Traditionell wird auf der schottischen Insel Islay die Gerste über Torffeuer getrocknet, was – neben dem rauen Klima – die einzigartige Stilistik der

Single Malts ausmacht. Alles, wofür Islay steht, kommt in einem Glas „Bowmore“ oder „Laphroaig“ perfekt zur Geltung. Davon zu trinken ist, wie auf der Insel am Pier zu stehen und die belebende Seeluft einzuatmen. Besonders ausgeprägt zeigt sich dies beim „Bowmore Vault No. 1“ – dieser erste Part einer vierteiligen Limited Edition spiegelt mit seinem salzigem Geschmacksprofil perfekt die Lebendigkeit des Atlantischen Ozeans wider. Der „Laphroaig Triple Wood“ hingegen wurde im Falstaff Bar- & Spirits Guide 2017 zum besten Islay Single Malt gekürt. Dreifach gelagert in Bourbon-, Quarter-Cask- und Oloroso-Sherry-Fässern entwickelt er eine unvergleichliche Aromenvielfalt.

The Toast of Paris

Neben Whiskys aus aller Herren Länder umfasst die Rare Collection auch Tequila, Vodka, Gin und exquisiten Cognac. „Courvoisier“ hat als einziges Cognac-Haus den Titel „Prestige de la France“, Frankreichs höchste Qualitätsauszeichnung, erhalten: Denn „Courvoisier V.S.O.P.“ ist eine Marriage verschiedener Crus mit perfekter Balance zwischen Fin Bois, Grande und Petite Champagne. Er ist vielschichtig und aromareich und überrascht mit der vollen Ausprägung des geschmacklichen Potentials eines Cognacs. Schon 1889 wurde der edle Cognac anlässlich der Weltausstellung mit einer Goldmedaille prämiert, und als im selben Jahr Gustave Eiffel und Thomas Edison hoch oben auf dem Eiffelturm mit „Courvoisier“ auf ihre berühmten Werke anstießen, wurde die Spirituose zum „Toast of Paris“: der Cognac, mit dem man auf seine Errungenschaften anstößt.

www.beamsuntory.at





Originelle Verführungen im Glas

Ob es die prickelnden, die reiferen oder die trendigen Verführungen sind – mit dem Haus Schlumberger und dessen Vertriebstochter Top Spirit trinkt man immer en vogue.



Zum Feiern sollte es immer genügend Gründe geben. Speziell rund um die Weihnachtszeit und in der Ballsaison greift der Gast auch gerne zu Besonderheiten. Und da ist man mit der breiten Produktpalette aus dem Hause Schlumberger und Top-Spirit bestens bedient. Seit kurzem ist die Vielfalt des Schaumweinsortiments der Wein- und Sektkellerei Schlumberger um eine Spezialität reicher. Der Sekt aus Grünem Veltliner, als sortenreine Produktneuheit von Schlumberger präsentiert und seither bereits mehrfach auf internationalem Parkett prämiert, feiert nach der Markteinführung schon beeindruckende Exporterfolge. Die sortentypische österreichische Spezialität wird natürlich nach der Méthode Traditionnelle hergestellt.

Wer es ganz vornehm genießen will, dem sei der Griff zu Champagne Louis Roederer angeraten.

Noblesse in Perfektion

Als Flaggschiff und schöpferischer Höhepunkt gilt Roederer Cristal. Ab Herbst 2016 ist der Cristal Jahrgang 2009 erhältlich. Interessant ist, dass dieser neue Cristal Jahrgang 2009 auf 2007 folgt. Der große Jahrgang 2008 wird deshalb vorläufig übersprungen, weil der intensive Charakter dieses kraftvolleren Jahrgangs 2008 noch mehr Flaschenreife benötigt, während es sich beim leichtfüßigen, zugänglichen Jahrgang 2009 genau umgekehrt verhält. Eine ungewöhnliche Vorgangsweise, die Roederer aus rein qualitativen Überlegungen im Sinne der Konsumenten umsetzt.

Die Perfekten

Diejenigen, die sich lieber dem absoluten Trend-Getränk Gin zuwenden, sei der Hendrick's Gin ans Herz gelegt, denn der weltweit bester seiner Kategorie bezeichnete Gin (lt. Wall Street Journal) ist und bleibt Hendrick's. Und alle Whiskyverliebten sind mit dem Glenfiddich Whisky bestens bedient, denn er ist und bleibt der weltweite Nr. 1 der Single-Malt-Whiskys. Der GF 18 Years und 21 Years und der erste ausschließlich in Bourbon-Fässern gereifte GF 26 Years demonstrieren eine Extraklasse für sich und lassen jeden Whiskykenner ins Schwärmen geraten.

Und die ganz Süßen unter den Genießern sollten einmal die Mozart Schokoladenliköre kosten. Die drei Schokoladesorten Mozart Chocolate Cream, Mozart White Chocolate Vanilla Cream und Mozart Dark Chocolate überzeugen auf jeden Fall.

Mit einem Satz – mit Schlumberger und Top-Spirit lässt sich richtig feiern.

Beam SUNTORY
Rare Collection



*Premium-Spirituosen aus aller Welt,
vereint in einer einmaligen Kollektion.*

Beam Suntory hat eine Kollektion erstklassiger Premium-Produkte und Limited Editions zusammengestellt, um auf den wachsenden Markt der Premium-Spirituosen aufzubauen. Informationen zum umfassenden Sortiment sowie zu ausführlichen Master Classes erhalten Sie über:
rarecollection@beamsuntory.at



Women's task



Als weltweit erste weibliche Master Blenderin hat sich Joy Spence ganz dem Rum verschrieben und zeichnet mittlerweile seit zwei Jahrzehnten mit viel Leidenschaft für die Herstellung der Premium-Rums von Appleton Estate verantwortlich.

Im Nassau Valley, im Herzen von Jamaica, erstreckt sich über eine Fläche von mehr als 4.600 Hektar das Appleton Estate – die älteste Destillerie der Insel mit ihren weitläufigen Plantagen. Hier auf den reichhaltigen, fruchtbaren Böden wird schon seit 1749 Zuckerrohr angebaut und zu edlem Rum verarbeitet, der in seinem typischen Aroma das sonnige Klima und das Lebensgefühl der Karibik widerspiegelt. „Für den angenehm milden Geschmack des ‚Appleton Estate Rums‘ sorgt neben dem gut gereiften Zuckerrohr und dem natürlichen, mineralisierten Quellwasser Jamaicas insbesondere auch das sog. ‚Tropical Ageing‘ in gebrauchten Bourbon-Fässern“, wie Joy Spence erklärt: „Wenn

unser ‚Appleton Estate Rum‘ ein Jahr lang unter karibischen Klimabedingungen reift, entwickelt er in dieser kurzen Zeit die selben Charakteristiken wie etwa Whisky, der in kühlem Klima zirka drei Jahre im Fass lagert.“

Die Kunst des Blendens

Nicht minder entscheidend für den Geschmack des „Appleton Estate Rums“ ist natürlich die seit über 260 Jahren überlieferte Tradition bei dessen Verblendung. Mittlerweile seit 20 Jahren ist dies die verantwortungsvolle Aufgabe von Joy Spence. Die studierte Chemikerin und Wissenschaftlerin startete ihre berufliche Laufbahn bei Appleton Estate im Jahr 1981 und wurde 1997 zur Master Blenderin berufen – als weltweit erste Frau in der Spirituosenbranche. Mit großer Hingabe und viel Fingerspitzengefühl kontrolliert sie den gesamten Herstellungsprozess des Rums und sichert damit dessen gleichbleibende Qualität. „Für den klassischen ‚Appleton Estate Signature Blend‘ werden bis zu 15 verschiedene Rums aus unterschiedlichen Fässern verblendet, um letztlich den gewohnten, perfekten Geschmack zu erzielen“, beschreibt die lebenslustige, naturverbundene Jamaicanerin.

Im Laufe der letzten zwei Jahrzehnte hat Joy Spence auch einige besondere Premium-Rums hervorgebracht, wie etwa den 50-jährigen „Jamaica Independence Reserve“, den limitierten „Appleton Estate 21“ oder den zwölfjährigen „Appleton Estate Rare Blend“. Zusammen mit dem „Appleton Estate Signature Blend“ und dem „Appleton Estate Reserve Blend 21 Years Old“ bildet dieser das Kernsortiment an international mehrfach ausgezeichneten Rum-Sorten. Den „Rare Blend“ mit seinen feinen Kaffee- und Toffee-Noten genießt Joy Spence besonders gerne abends zum Entspannen: Mit einem großen Eiswürfel lässt er sich pur wie edler Whisky oder Cognac genießen, er macht sich aber auch hervorragend als Basis diverser Cocktails, etwa eines Old Fashion, oder – typisch jamaikanisch – gemixt mit Ginger Beer und einem Schuss Lime Juice. ▮



Kreative Festtags-Drinks

In Kooperation mit der Loos Bar hat Pernod Ricard Austria neue Cocktail-Rezepte speziell für Weihnachten und Silvester kreiert – und bietet damit Inspirationen für Gastronomen, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten möchten.

www. Pernod-ricard-austria.com

Das Team rund um Milen Milkov zückte die Shaker und zauberte mit „Absolut Elyx“ festliche Cocktail-Kreationen, die nicht nur wunderbar schmecken, sondern auch herrlich mit beliebten Festtagsgerichten harmonieren. Alle Rezepte finden sich im brandneuen Kalender, den die Loos Bar in Kooperation mit „Absolut Elyx“ aufgelegt hat – mit tollen Aufnahmen von Star-Fotografin Inge Prader.

Absolut Elyx Oyster Mary

Fruchtig-herb im Geschmack und mit Salz, Pfeffer und Tabasco aufgepeppt, ist dieser Drink ein Highlight zu Delikatessen wie Kaviar, Austern oder Escargots.

4 cl Absolut Elyx
0,5 cl frischer Limettensaft
10 cl Kirschtomatensaft
1 Barlöffel Austernsauce
1 Barlöffel Oberskren
Salz & Pfeffer, Tabasco
Wachtelei mit Kaviar als Garnitur



Absolut Elyx Honey Rider

Mit seiner süßen Honig- und Vanillenote ist dieser Champagner-Cocktail nicht nur ein festlicher Aperitif, sondern auch ein toller Begleiter zu Fleischgerichten oder Truthahn.

3 cl Absolut Elyx
10 cl Perrier-Jouët Champagner
3 Barlöffel Lavendel-Vanille-Honig
Honig im Vodka auflösen, kaltshaken, Double Strain, Champagner Fill-up



Absolut Elyx Pipeline

Zu winterlichen Desserts mit Marzipan passt sehr gut ein Cocktail, der selbst eine eher säuerliche Komponente mitbringt.

4 cl Absolut Elyx
1,5 cl Mandelsirup
0,5 cl frischer Limettensaft
8 cl Ananas-Saft
2 Gurkenscheiben als Garnitur



Absolut Elyx Wilde Himbeere

Die Drink-Empfehlung zu Mousse au Chocolat heißt „Wilde Himbeere“ und setzt mit frischen Himbeeren und einem Schuss Limettensaft fruchtige Akzente als Gegenpart zur süßen Schokolade.

4cl Absolut Elyx
6 Himbeeren
1 cl frischer Limettensaft
2 cl Holunderlikör
Beeren im Shaker andrücken, shaken, Double Strain, Himbeeren als Garnitur





„Blossom Hotel“ von Villeroy & Boch

Stimmungsmacher bei Tisch

Die Tischkultur sollte neben dem kulinarischen Konzept im Zentrum jedes Gastronomiebetriebes stehen. Kaum etwas beeinflusst die Atmosphäre im Restaurant mehr als die sorgfältige, perfekt aufeinander abgestimmte Komposition von Tischwäsche, Porzellan, Besteck, Gläsern und Accessoires.

Richtig eingesetzt eröffnen sich mit wenigen Handgriffen zahllose Möglichkeiten, um mit einem stimmig gedeckten

Tisch wahlweise ein frisches, gediegenes oder festliches Ambiente zu schaffen und so für den Gast ein abwechslungsreiches Wohlfühlambiente zu kreieren. Dabei darf gerne mit Farben, aber auch mit unterschiedlichen Materialien gespielt werden.



Aufgetischt

Wäschekrone unterstützt mit seiner umfangreichen Tischwäsche-Kollektion Hoteliers und Gastronomen dabei, das perfekte Arrangement für ihr Gastronomiekonzept zu kreieren – ob rustikales Brauhaus, modernes Hotelrestaurant oder eleganter Gourmet-Tempel. Die neue Tischwäsche aus floralem Piquet-Gewebe beispielsweise setzt mit ihrem dezenten Blumen-Muster mit Hoch-Tief-Effekten verspielte Akzente, während die neue Tischwäsche-Serie aus Vollzwirn-Damast mit ihrem feinem Schatten-Raute-Dessin deutlich dezenter gehalten ist.



Biologisch abbaubar

Ventidue stellt in Italien biologisch abbaubare Servietten sowie Tischläufer und -decken her, die neben Umweltfreundlichkeit auch mit einer besonderen Optik und Haptik punkten. Dies liegt an der Oberflächenstruktur des speziellen Spunlaid-Materials, das sich ähnlich wie

Stoff anfühlt und somit sehr hochwertig anmutet. Trotzdem lassen sich Servietten und Tischwäsche nach Gebrauch einfach im Biomüll entsorgen. Ventidue bietet mit einer großen Auswahl, was Farben und Dessins angeht, zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, auf Wunsch werden aber gerne auch individuelle Eigendessins umgesetzt.

Fine Dining

Mit „Blossom Hotel“ ergänzt Villeroy & Boch sein Fine Dining-Sortiment für die anspruchsvolle Hotellerie und Gastronomie um eine außergewöhnliche Geschirrlinie. Die florale Formensprache ist von der Natur inspiriert und setzt statische Geometrien mit fließenden Konturen in ein lebendiges Spannungsfeld. Gefertigt aus Premium Bone Porcelain, zeichnet sich „Blossom Hotel“ durch ein brillantes Weiß mit schimmerndem Glanz aus. Die Serie umfasst eine große Auswahl an flachen und tiefen Tellern in verschiedenen Größen sowie eine Schale für Suppen, Beilagen oder Desserts.

Farben schaffen Emotionen

Welche Farben derzeit im Trend liegen und wie sich verschiedene Töne kombinieren lassen, zeigte auf der „Alles für den Gast“ am Tork-Messestand die Trendberaterin Gabriela Kaiser. Sie gab wertvolle Tipps rund um Farben, Dekoration und Design: „Farben sorgen bei der Tischdekoration für Leben und Abwechslung, sie schaffen Emotionen“, so Kaiser.

Tork erweitert deshalb das Farbspektrum bei den Servietten für die „Tork



Xpressnap“-Spender um die Trendfarben Bordeaux, Limone und Orange sowie Schwarz und Natur. Die eleganten Spender der „Xpressnap“-Linie sind in hochwertigem Kunststoff sowie im Walnuss- oder Aluminium-Design erhältlich. Und sie sehen nicht nur gut aus, sondern punkten auch durch die durchdachte Anwendung: Dank der praktischen und hygienischen Einzelblatt-Entnahme sinkt der Papierverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Spender-Systemen um mindestens 25 Prozent.



Kaffee-Kränzchen

Egal, ob zum Frühstück oder beim Nachmittags-Kaffee, die Hirschen-Serie von Gmundner Keramik passt perfekt in die kalte Winterzeit und verbreitet in jedem Haus ein wenig Hüttenromantik. Als limitierte Weihnachts-Edition gibt es das Design jetzt für kurze Zeit auch in zartem Rosa. Dabei stehen neben Tassen auch Dessertteller und Müsli-Schalen zur Verfügung. Die rosa Linie lässt sich natürlich auch sehr gut mit dem Hirsch-Geschirr in Grün und Grau kombinieren.

Kerzenschein

Für romantische Stimmung am Tisch sorgt das „Liquid Light“ von Artner, das gegenüber herkömmlichen Kerzen eine Vielzahl an Vorteilen bietet: Die mittels



Brenn-Kartuschen betriebenen Kerzen sehen immer aus wie soeben angezündet, sie tropfen nicht und hinterlassen keine Wachsflächen. Zudem sind sie geruchlos, ohne Russ- oder Rauchentwicklung. Und: Fällt das „Liquid Light“ um, erlischt die Flamme sofort. „Liquid Light“ gibt es in unterschiedlichen Ausführungen sowie Designs, wobei Farbe und Glas-Art (transparent, satiniert, bunt) flexibel wählbar sind.

Schlichte Eleganz

ASA Selection setzt zu den Feiertagen auf eine gediegene Atmosphäre: Die puristisch wirkenden Porzellan-Windlichter haben außen eine mystisch anmutende, schwarz-matte Oberfläche und leuchten innen in rötlichem Kupfer oder strahlendem Silber. Diese Verbindung aus Schwarz und schillerndem Metall vermittelt – in Verbindung mit dem brennenden Teelicht – schlichte Eleganz, aber auch Wärme.





Hazel 'n' Grape



oben: Malte Müffelmann, unten links: Kan Zuo, rechts: Erich Wassicek

Mit einem Kuss durch die Wiener Bar-Szene



Österreich war lange Zeit nicht gerade für seine Cocktailkultur bekannt. Doch eine Riege kreativer Bartender aus der Vienna Bar Community (VBC) sorgt seit einigen Jahren für frischen Wind und viel internationales Renommee.

Sie kreieren Cocktails jenseits von Mojito und Piña Colada und experimentieren dabei mit Zutaten, die man sonst eher bei Haubenköchen vermuten würde. Das Ergebnis ist fast immer ein Kunstwerk und Hochgenuss. In die Liste dieser kreativen Zutaten fügt sich auch eine Frucht- oder Nuss-Spirituose, landläufig als „Schnaps“ bekannt, wunderbar ein. Schnaps ist definitiv mehr als ein Stamperl zur Verdauung oder ein Gipfeltrunk. Vielmehr ist er eine vollwertige Cocktailzutat. Und das Familienunternehmen Destillerie Franz Bauer aus Graz hat auch auf diesem Gebiet einige Köstlichkeiten anzubieten. Einige der besten Barkeeper Österreichs haben ihre kreative Vielfalt spielen lassen und sich durch die Geschmacksvielfalt von Bauers „Kuss der Haselnuss“ inspirieren lassen. Das köstliche Ergebnis – vom fruchtigen Sommerdrink „Hazel `n` Grape“ bis hin zum vorweihnachtlichen „Jingle Bells“ – der geschmacklichen Vielfalt sind kaum Grenzen gesetzt. Machen Sie bei Ihrem nächsten Wien-Ausflug einfach einen Abstecher in die eine oder andere dieser Szenebars Ihrer Kollegen.

Der Smarte

Der junge Malte Müffelmann ist einer der Strahlmänner der Szenelocation Heuer am Karlsplatz. Das Heuer am Karlsplatz präsentiert sich entspannt, lässig und äußerst cool – als stünde es irgendwo in Sydney. Der Bartender mit dem ungewöhnlichsten Namen Wiens ist einer jener neuen Barelite, die locker-flockig und ohne sichtbare Anstrengung höchst kreative und dennoch ausgewogene Drinks aus dem Ärmel schüttelt. Wie zum Beispiel den Hazel `n` Grape.

Das Urgestein

Erich Wassicek ist seit vielen Jahren einer der international bekanntesten Bartender Österreichs. Er ist gerngesehener Juror bei internationalen Cocktailwettbewerben und Verfechter der guten alten Cocktailzeiten. Wer seine Halbestadt Bar besucht, wird nicht nur einen Drink bekommen, sondern auch viel über dessen Geschichte erfahren. Erich will seine Gäste nicht nur bewirten, sondern auch unter-



Jingle Bells

halten. Seine Drinks sind allerdings nichts für Schwächlinge! Im Glas braut sich meist äußerst Hochprozentiges zusammen. So wie eben beim Lady Bird.

Der Außergewöhnliche

Kan Zuos Geschichte ist geprägt von außergewöhnlicher Zielstrebigkeit. Als er seine eigene Bar The Sign Lounge öffnete, reichten die Einnahmen zunächst nicht, um Pacht und Wohnung zu bezahlen. Also schlief er jahrelang direkt in der Bar. Heute ist er einer der erfolgreichsten Barkeeper Österreichs (u. a. zweimal in Folge Österreichs Bar des Jahres bei den

Cocktails by Bauer

Malte Müffelmann/ Heuer am Karlsplatz; Hazel `n` Grape:
3 cl Bauer's Kuss der Haselnuss
3 cl Burschik's Vermouth red
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup
10 frische blaue Trauben

Erich Wassicek/Halbestadt Bar;
Lady Bird:
5 cl Bourbon Whiskey
1 cl Rohrzuckersirup
1,5 cl Bauer's Kuss der Haselnuss
5 ml Amaretto
Ginger Ale als Filler

Kan Zuo/The Sign Lounge;
Jingle Bells:
5 cl Bauer's Kuss der Haselnuss
1,5 cl Mandarinen Marmelade
1,5 cl Zitronensaft
1 cl Walnussessig
1 Dash Zucker

Mixology Bar Awards). Seine Drinks sind hochkomplex und in jeder Hinsicht außergewöhnlich. Aus einem Gespräch mit ihm nimmt man immer auch eine Weisheit fürs Leben mit nach Hause. Der Drink Jingle Bells lässt sicher Weihnachtsfreuden aufkommen.

www.bauerspirits.at



Lady Bird



JACOBS Goldene Kaffeebohne 2016

Hier gibt es Österreichs besten Kaffee

Und Österreich hat doch gültig gewählt! In einem demokratischen Online-Voting wurden Österreichs beste Betriebe in puncto Kaffeequalität und Kaffeekompetenz gekürt. Ab sofort tragen die neun Bundesland-Sieger das Qualitätszeichen „JACOBS Goldene Kaffeebohne“.

Zwischen Trend und Tradition

Österreich ist ein Land der Kaffeekultur und der Kaffeegenießer. Den perfekten Kaffee trinkt man dabei längst nicht mehr nur im klassischen Kaffeehaus. Ob in der kleinen Konditorei, der hippen Kaffeebar oder am Coffee-To-Go-Eck – sie alle beleben die österreichische Kaffeeszene und treiben den Qualitätsgedanken voran. Genau diese Gastronomieszene geht jedes Jahr ins Rennen um das traditionelle Qualitätssiegel „JACOBS Goldene Kaffeebohne“, mit dem der Kaffeeanbieter JACOBS seit rund 20 Jahren herausragende heimische Kaffeekompetenz ehrt.

Kaffeekultur par excellence

Unterstützt von Falstaff werden die Betriebe in einer demokratischen Publikumswahl per Online-Voting hinsichtlich Kaffeequalität, Kaffeeangebot und optischem Eindruck sowie Service/Servierkultur bewertet. So wird die „JACOBS Goldene Kaffeebohne“ in einem unabhängigen Votingverfahren von einer neutralen Jury, nämlich den Gästen und Kaffeeliebhabern, ermittelt.

Um die 2.000 Betriebe waren heuer gelistet, vom traditionellen Wiener Kaffeehaus über die klassische Konditorei bis hin zur trendigen Hotelbar war alles vertreten. 35.000 Voting gingen bis Juni 2016 ein. „Mit der Auszeichnung JACOBS Goldene Kaffeebohne wollen wir jene Betriebe ehren, die sich durch ihr

besonderes Engagement wie auch durch ihre Spitzenqualität in der österreichischen Kaffeekultur auszeichnen. Man muss die Qualität und das Know-how in jedem Schluck schmecken. Das zeichnet die würdigen Preisträger der JACOBS Goldene Kaffeebohne aus“, so Florian Haid, Geschäftsführer JDE Professional Österreich. Die „JACOBS Goldene Kaffeebohne“-Trophäen und Urkunden wurden den neun Preisträgern im Rahmen einer Bundesland-Tour persönlich überreicht.

Die Gewinner

- Café Frederick / Vorarlberg
- Die Brüher / Oberösterreich
- COFFEEkult / Tirol
- Bäckerei Wienerroither / Kärnten
- Bäckerei Café Konditorei Rösslhuber / Salzburg
- Kaffee Weitzer / Steiermark
- Konditorei Simon / Burgenland
- Schlosshotel Rosenau / Niederösterreich
- Coffee Pirates / Wien

WIBERG®
EXQUISITE

**Karibische
Gaumenfreude**

CUBA NUEVA

**kubanisch-temperamentvolle Würzmischung
mit Turquino Kaffee, Limetten- und Tabakaroma**

Aufbruch in eine hoffnungsvolle Zukunft, getragen vom Charme der Vergangenheit. Cuba Nueva ist eine Gewürzmischung voller karibischer Lebensfreude, mit den besten Zutaten: Rohrzucker, Kaffee, Rum, Limette, Tabakaroma, Habanero Chilli - eine Revolution des Geschmacks.

TIPPS FÜR EIN MEHR AN GENUSS

Cuba Würzpaste

Cuba Nueva mit etwas Wasser, Dip-Sauce Mango-Ananas sowie einigen Tropfen Erdnuss-Öl verrühren - perfekt zum Abschmecken von Gegrilltem sowie Kurzgebratenem.

Männer-Tee

Rinder-Bouillon mit Cuba Nueva verfeinern - fertig ist der nach Tabak sowie Kaffee und Rum duftende „Männer-Tee“.





Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

REVOLUTION DES GESCHMACKS

Die fruchtige Schärfe der Karibik, ergänzt um fein herbe Aromen von Kaffee, Rum und Tabak sowie die Frische von Minze und Limette ergeben alles, wofür Cuba Nueva steht: Feuer, Leidenschaft und Hoffnung, auf dem Weg in Richtung (Genuss-)Zukunft. Diese exquisite Mischung verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren, Reis, Gemüse sowie Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack der Karibik-Küche.

TIPPS FÜR KUBANISCHEN GENUSS

Mit der neuen, exquisiten Würzmischung lassen sich in wenigen Handgriffen einige herrliche Gerichte zubereiten. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration hat sich dazu ein paar kreative Rezeptideen einfallen lassen:

- Cuba Würzpaste: Cuba Nueva mit etwas Wasser, Dip-Sauce Mango-Ananas sowie einigen Tropfen Erdnuss-Öl verrühren – perfekt zum Abschmecken von Gegrilltem sowie Kurzgebratenem.
- Männer-Tee: Rinder-Bouillon mit Cuba Nueva verfeinern – fertig ist der nach Tabak sowie Kaffee und Rum duftende „Männer-Tee“.
- Avocado Dip Cubano: Avocado, Sauerrahm, Erdnuss-Öl sowie Cuba Nueva verrühren und als Dip oder Füllung für Ofen- oder Süßkartoffeln verwenden.

EXQUISITE CUBA NUEVA

INBEGRIFF KARIBISCHER GAUMENFREUDE

Ein kleines Dorf in der Region von Pinar del Río im Westen Kubas, in dem die Einwohner vom Anbau von Zitrusfrüchten und Tabak leben, steht namentlich für den Aufschwung der gesamten Insel: Cuba Nueva! So lautet auch gleichzeitig der Name der brandneuen Würzmischung aus der WIBERG Exquisite-Linie, ein Sinnbild für Leidenschaft, Genuss und modernen Zeitgeist.

Das neue Kuba bricht auf in eine hoffnungsvolle Zukunft, getragen vom Charme der Vergangenheit, donde vive la vida, wo das Leben zuhause ist – im Rhythmus von Rumba und Cha-Cha-Cha. Cuba Nueva ist eine Würzmischung voller karibischer Lebensfreude: Rohrzucker, Turquino Kaffee, Jamaica-Rum, Limette, Tabakaroma, Habanero und Guajillo Chilli, Banane und Ananas, eben das Allerbeste, was die Königin der Antillen zu bieten hat. Viva la Cuba Nueva!

SO SCHMECKT DER AMERIKANISCHE SÜDEN

Süd- und Mittelamerika sowie die karibischen Inseln bieten alles, was das Genießerherz begehrt. Der amerikanische Subkontinent ist reich an exotischen Früchten, köstlichen Gemüsesorten, Fisch und Meeresfrüchten sowie Wurst- und Fleischprodukten von höchster Qualität. Nicht zuletzt wachsen dort herrliche Kräuter und Gewürze. Das alles ergibt eine Küche, die es wert ist, ausprobiert zu werden – mit all ihrer Vielfalt und all ihrem Charme. Mit den Produkten Grill-Argentina, Grill-Brasil, Azteken Gold und Cuba Nueva leistet der Gewürzprofi WIBERG seinen Beitrag zu diesem Reichtum an Genuss!



Exquisite-CUBA NUEVA-Pfanne



Exquisite-CUBA NUEVA-Zigarre



Exquisite-CUBA NUEVA-Grillvariationen

Genussvolles von den Bierprofis

Gösser – das beliebteste Bier der Österreicher lockt aktuell mit neuen Bierspezialitäten.

Im Stift Göss sind besondere Bierspezialitäten in der langen Zeitspanne des Bestehens entstanden. Neben dem beliebtesten Bier Österreichs, dem Gösser Märzen, und dem „Staatsvertragsbier“ Gösser Spezial kommen zum Beispiel auch das äußerst beliebte Gösser NaturGold sowie die innovativen Gösser Kracherl-Sorten Zitrone und Holunder aus der steirischen Brauerei. Auch heuer lässt die Brauerei Göss mit besonderen Neuigkeiten aufhorchen: mit einem Hellen und einem Dunklen Stifts-Zwickl, die sowohl bei eingefleischten Gösser-Fans als auch bei all jenen Biergenießern, die sich eine besondere bierige Abwechslung gönnen möchten, auf Gegenliebe stoßen werden.

Andreas Werner, Braumeister Brauerei Göss, erklärt: „Bierspezialitäten sind im Aufwind. Konsumenten suchen immer öfter nach Abwechslung, in besonderen Situationen möchte man sich auch etwas Besonderes gönnen. Diesem Bedürfnis begegnen wir mit Innovationen aus Göss: Unter dem Namen Gösser Brauschätze bringen wir zwei Zwickl-Biere auf den Markt.“



Fotos: Brau Union Österreich

Gösser Brauschätze aus dem Stift zu Göss

Das Helle Stifts-Zwickl ist eine Bierspezialität aus drei verschiedenen Malzsorten, verfeinert mit feinstem Celeja Aromahopfen aus dem steirischen Leutschach. Durch die warme Gärferführung wird dieses Bier besonders fruchtig und mild. Ungefiltert abgefüllt und daher natürlich trüb ist das Helle Stifts-Zwickl eine gold-gelbe Bierspezialität mit hellen Kupfertönen und besonders weichem Geschmack. Das Helle Stifts-Zwickl harmonisiert ausgezeichnet mit leichten Fischgerichten und zartem Geflügel.

Das Dunkle Stifts-Zwickl

Das Gösser Brauschätze Dunkle Stifts-Zwickl wird aus vier verschiedenen Malzsorten gebraut, darunter dunkles Roggenmalz. Auch hier kommt feinstes Celeja Aromahopfen aus dem südsteirischen Leutschach zum Einsatz, auch die warme Gärferführung ist eine Parallele zum Hellen Stifts-Zwickl – auch hier ist die Auswirkung die besonders fruchtige Aromatik und das milde Mundgefühl. Vollmundiger, besonders weicher Geschmack rundet die Sinneseindrücke ab. Besonders fein begleitet das Dunkle Stifts-Zwickl dunkles Fleisch, ganz besonders gut passt es zu Wildgerichten wie Wildschwein oder Hirsch.

www.brauunion.at



Gesund, schnell und günstig

Kürzlich eröffnete das kulinarisch hochwertige Schnellrestaurant „RisottoBox“. Der bekannte und erfolgreiche Gastronom Leo Doppler gab seiner Risottoliebe nach und gründete ein Lokal mit Hauptaugenmerk auf das international beliebte Korn.



Wie der Name bereits besagt, steht das vielseitige Gericht „Risotto“ im Mittelpunkt. Die RisottoBox ist das erste Lokal in Wien, welches sich auf die kernige Speise konzentriert. „Besonders sollen Büromenschen angesprochen werden, welche zu Mittag ein günstiges, gesundes und schnelles Essen genießen wollen“, bemerkt Mastermind Doppler.

Das Risotto

„Risotto ist ein aromatisches und besonders gesundes Reisgericht, welches wichtige und hochwertige Nährstoffe enthält“, weiß Leo Doppler, welcher sich auch in einem seiner Kochbücher ganz dem Risotto gewidmet hat. Neben Eiweiß liefert das kernige Gericht auch größere Mengen an Vitaminen und Spurenelementen, welche sich positiv auf Haut, Nerven und Stoffwechsel auswirken. Es ist außerdem schmackhaft und leicht bekömmlich. Der gesunde Aspekt, aber auch die Vielseitigkeit des Gerichts, welches seinen Ursprung in Italien findet, haben Doppler dazu inspiriert, den Schwerpunkt seines Restaurants auf Risotto zu legen.

Nicht nur kernig

Besonders viel Wert wird ebenso auf ein ausgewogenes Frühstücksangebot gelegt. Unterschiedliche Müslis und frisch gerührte Joghurt-Variationen sollen der arbeitenden Gesellschaft in Wien dabei helfen, gut in den Tag zu starten. Aber auch auf den Porridge-Trend ist der Unternehmer aufgesprungen und hat daher auch den beliebten und warmen Haferbrei in die Frühstückskarte mit aufgenommen.

RisottoBox

Durch eine außergewöhnliche und erfolgreiche Crowd-investing-Kampagne ist es dem Geschäftsführer Leo Doppler gelungen, den Finanzierungsprozess der RisottoBox abzuschließen. Der Unternehmer kann bereits auf jahrzehntelange Gastronomie-Erfahrung zurücksehen. 1998 eröffnete er das Restaurant Hansen in der Wiener Börse, welches er viele Jahre erfolgreich leitete. Die Liebe zum Reisgericht ist bei dem erfolgreichen Gastronom nicht erst vor kurzem entstanden, 2014 veröffentlichte er das Kochbuch „Risotto: Leo Doppler's Lieblingsrezepte aus der Hansen-Küche“ mit klassischen und exotischen Rezepten rund um das Risotto.

Fazit

Lustig, locker, leger und vor allem köstlich. Das Ambiente besticht durch Minimalismus, ist trotzdem aber weit von dem üblichen Mittags-Kantinen-Flair entfernt.

www.risottobox.com

Reinlichkeit zum Wohle des Gastes

Wer brillant spülen will, braucht nicht nur eine Spülmaschine, sondern auch ein passend abgestimmtes Reiniger- und Spülhygienesortiment.

Seit mehr als 60 Jahren steht Winterhalter für das perfekte Spülergebnis mit Lösungen aus einer Hand. Neben einer der besten und innovativsten Spülmaschinenteknik in der Branche liefert der Spezialist für gewerbliche Spülsysteme hochwertige Spülhygieneprodukte, dazu effiziente Wasseraufbereitungsgeräte, Zubehör und perfekten Service. Denn nur mit exakt abgestimmten, präzise zusammenspielenden Komponenten lässt sich ein brillantes und verlässliches Spülergebnis auf Dauer verwirklichen. Mit der langjährigen Erfahrung und Kompetenz bietet Winterhalter ein praxiserprobtes, hochwertiges und zuverlässiges Reiniger- und Spülhygienesortiment. In der eigenen Produktentwicklung am Firmensitz in Meckenbeuren am Bodensee in Deutschland werden permanent Leistungs- und Anwendungstests durchgeführt und die Rezepturen, ausgerichtet auf die Winterhalter Spültechnik, optimiert. Immer neue Innovationen garantieren hygienische Sauberkeit und Glanz bei stetig wachsenden Ansprüchen.

Der neue Glanzstandard

Effizienz und Benutzerfreundlichkeit werden bei Winterhalter großgeschrieben. Deshalb wird permanent an der Optimierung der Produkte gearbeitet – sowohl inhaltlich als auch formal. Das Winterhalter Reiniger- und Spülhygienesortiment ist mit modernsten Rezepturen noch wirkungsvoller und präziser. Es erleichtert die Handhabung und entspricht einer durchdachten, sprachunabhängigen Systematik, die somit zu einer schnellen Orientierung über das Produkt und den Einsatzbereich verhilft.

Die richtige Dosierung

Das richtige Mittel in der richtigen Menge ist ebenso ein wichtiger Parameter. Grundsätzlich empfiehlt der Spülprofi seine integrierten, automatischen Dosiergeräte. Sie bieten den Vorteil einer exakt

abgestimmten Dosierung auf alle Faktoren wie Wasserhärte, Spülgut und Verschmutzungsgrad über die Programmsteuerung der Spülmaschine. Die richtige Menge garantiert ein konstant gutes Spülergebnis und durchgängige Hygiene-Sicherheit, gleichzeitig werden Mehrkosten und unnötige Umweltbelastung durch Überdosierung vermieden.

Der Winterhalter Systemkreis Mensch, Wasser, Maschine, Spülhygiene bietet für jede Komponente im Systemkreis eine durchdachte Lösung. Nur im perfekten Zusammenspiel aller Komponenten wird garantiert ein glänzendes Spülergebnis erzielt – zum Wohle des Gastes.

www.winterhalter.at





V.l.n.r.: Ernst Stocker, GF Wiesbauer Gourmet, Bürgermeister Christoph Weber, KR Karl Schmiedbauer, Präsident des Aufsichtsrates der Wiesbauer Holding AG.

Wiesbauer Straße 5

Nach dreijähriger Bauzeit wurde Mitte Oktober der erweiterte Standort von Wiesbauer Gourmet in Sitzenberg-Reidling offiziell in Betrieb genommen. Bei der feierlichen Eröffnung waren neben Gästen aus Politik und Wirtschaft auch Landesrätin Dr. Petra Bohuslav und Bürgermeister Christoph Weber anwesend, der mit einer Überraschung aufwartete. Denn der Bürgermeister übergab KR Karl Schmiedbauer, Präsident des Aufsichtsrates der Wiesbauer Holding AG, als Geschenk ein Straßenschild: Ab sofort lautet die neue Adresse von Wiesbauer Gourmet nun „Wiesbauer Straße 5“. Insgesamt wurden rund 17 Mio. Euro in den Um- und Zubau des Betriebsgebäudes investiert. Der Produktionsstandort wurde in der Fläche auf mehr als 8.700 m² nahezu verdoppelt und entspricht den modernsten Technologie-, Hygiene- und Umweltstandards. Die durch die Kühlung in der Produktion entstehende thermische Energie wird mittels Wärmerückgewinnung u. a. für den Betrieb der neuen Sous-vide-Anlagen genutzt. Wesentlicher Teil des Neubaus ist zudem das moderne Hochregal-Lager mit vollautomatischem Kommissionierungssystem.

Weintaufe

Über 500 Gäste aus dem In- und Ausland folgten auch heuer der Einladung der Weinkellerei Lenz Moser zum traditionellen Herbstfest. Abt Georg Wilfinger und der Weinpate Landesrat Dr. Stephan Pernkopf taufen den „Lenz Moser Grüner Veltliner Selection“ auf den Namen „Winzerglück“. Im Anschluss überreichte Vorstand Walter Holzner an Abt Georg Wilfinger einen Scheck in Höhe von € 2.000 für das caritative Projekt „Auro Danubia“ zur Unterstützung von Waisenkindern in Rumänien.



Glanzleistung

Miele Professional stellte auf der „Alles für den Gast“ den ersten Spezial-Spüler mit Frischwassersystem für Gläser und Besteck vor: Neben zwei Ventilen für Kalt- und Warmwasser ist der „Brilliant“-Spüler mit einem dritten Anschluss für voll- oder teilentsalztes Wasser ausgestattet. Dieses kommt im „Gläser Spezial“-Programm beim Nachspülgang zum Einsatz – für glänzende, fleckenfreie Gläser ohne Nachpolieren. Weitere Vorzüge des Frischwasser-Spülers sind die hohe Beladepazität, die kurzen Laufzeiten und die einfache Bedienung durch ein Touch-Display mit 13 wählbaren Programmen. Und weil das aufeinander abgestimmte System aus Spülen mit entsalztem Wasser, patentierter Perfect-Glass-Care-Funktion und AutoOpen-Funktion (automatisches Öffnen nach dem Trocknen) ideal für hochwertige Gläser ist, empfiehlt Riedel „Miele Brilliant“ zum Spülen seiner edlen Weingläser.

ProWein 2017

Vom 19. bis 21. März 2017 dreht sich in Düsseldorf wieder alles um den Wein. Denn bei der ProWein werden auch diesmal mehr als 6.200 Aussteller aus aller Welt ihre Weine, Schaumweine und Spirituosen präsentieren, darunter auch zahlreiche Anbieter aus Übersee und Middle East. Aus Österreich werden rund 320 namhafte Winzer vertreten sein. Die Messe wird von einem umfassenden Veranstaltungsprogramm begleitet, wobei neben Vorträgen vor allem zahlreiche Verkostungen geboten werden. So zeigt etwa die Sonderschau „same but different“ spannende Ansätze, wie sich Weine innovativ produzieren und vermarkten lassen. Zudem wird es auf der ProWein eine Champagner-Lounge sowie die Fizz-Lounge geben, wo die aktuellen Cocktail-Trends in Szene gesetzt werden.



Urlaubsvergnügen für alle

Im Holiday Resort Central in der Flachau ist das keine leere Floskel, sondern hier wird Urlaub für die ganze Familie auch gelebt.

Das harmonisches Ambiente, die gute Küche, genug Platz für alle und ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm sowohl im Sommer als auch im Winter. Das macht die Appartement-Hotelanlage in der Ferienanlage Central in Flachau zu einem optimalen Ferienort. Im Sommer kühlt man sich im 700 m² großen Schwimmteich ab, wandert durch die idyllische Landschaft rund um die Flachau und vieles mehr. Im Winter genießt man das Skigebiet inmitten des Skiverbundes Ski Amadé in vollen Zügen! Von Skifahren und Snowboarden bis Langlaufen und Skaten, das Skigebiet Flachau im Herzen der Salzburger Sportwelt ist die Winterdestination rund um Skiurlaub.

Die Ferienanlage Central Flachau ist eine der begehrtesten Ferienanlagen in Flachau und bietet alles, was das Herz begehrt: Man findet Platz für 2 bis 14 Personen, genießt die moderne Top-Ausstattung und alle Annehmlichkeiten, die einen erholsamen Urlaub bereiten.

Die Essgalerie

Die Umbauarbeiten des Genuss-Ortes im Central „Die Essgalerie“ sind abgeschlossen und das Team rund um Chefkoch Markus Pfeiffenberger freut sich, Gäste in der neuen Essgalerie begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Pfeiffenberger verfügt über eine erstklassige Ausbildung sowie langjährige nationale und internationale Erfahrung in Hauben-Restaurants, 5-Sterne-Hotels, top Gastronomiebetrieben sowie auf Luxus-Schiffen. Er und sein Team garantieren Spitzenqualität und köstliche Spezialitäten aus der Region. Und das fängt beim Frühstück an – höchste Qualität ist hier eine Selbstverständlichkeit. Daher haben sich die Verantwortlichen auch entschlossen, auf Marktführer Grapos zu vertrauen. Im Frühstücksbereich steht daher für die Gäste eine „Brooklyn Breakfast & Vitaminbar“ zur Verfügung. Sie verführt nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen der Gäste.

Mit Grapos auf der sicheren Genussseite

Die Brooklyn „Do it yourself“ Vitaminbar ist schon ein ganz besonderes Genuss-Stück. In elegantem Design bietet sie drei Frühstückstränke sowie stilles Vitaminwasser mit Natursole zum frischen selber Zapfen und individuellen Mischen. Wie bei der traditionellen Brooklyn-Linie können die Gäste auch hier ihr Getränk mit frisch geschnittenen Orangenscheiben aufwerten und so voll Energie in den neuen Tag starten.

www.grapos.com

www.central-flachau.com





Der neue Genuss-Hotspot

Nur wenige Monate hat der intensive Umbau des neuen Wein & Co Flagshipstores vis-à-vis des Stephansdoms gedauert.

Fotos: Markus Kaiser



Der neue Genuss-Hotspot des 1. Wiener Bezirks wurde im letzten Halbjahr komplett umgebaut und auf insgesamt 800 Quadratmeter erweitert. Neben dem WEIN & CO Shop mit Raritätenkeller im Untergeschoss nehmen die bereits bekannte Bar mit Restaurant sowie ein Tasting Corner und Chef's Table das Erdgeschoss ein. Im Obergeschoss befindet sich ein exklusiver Raum für Private Dining- und Tasting-Events. Neu im Konzept ist ein Take-Away-Bereich. Mit Frühstücks- und Snackkarte sowie Lunch und Abendessen wird der Besucher den gesamten Tag über kulinarisch versorgt. Küchenchef Simon Siebdraht hat mit seinem Team ein Konzept entwickelt, das

österreichische Klassiker und vieles mehr in Perfektion bieten soll. Darüber hinaus gibt es an Sonn- und Feiertagen um Punkt 12 Uhr einen Braten, frisch aus dem Ofen. Für den perfekten vinophilen Genuss stehen im Untergeschoss über 2000 verschiedene Weine bereit.

Bacchus, schau oba!

Die neue WEIN & CO Welt, die direkt auf das Hauptportal des Stephansdoms blickt, hat sich optisch dem Thema Götterwelten verschrieben. Dabei ist auch die Adresse Jasomirgottstraße sprichwörtliches Bindeglied. Sichtbar wird dies im hinteren Teil des Erdgeschosses. Ein spektakuläres Fresko zeigt im Tasting Corner Auszüge aus den Götterwelten alter Meister der Barock- und Renaissancezeit. Auch an der Decke der Wendeltreppe begegnen dem Besucher Bacchus und seine Nymphen in einer 360-Grad-Darstellung in der Lichtkuppel.

„Dem Genießen visuell und architektonisch Raum zu geben, dabei eine Welt zu schaffen, die all das präsentiert, was WEIN & CO erfolgreich und so beliebt bei unseren Kunden macht“, erklärt Heinz Kammerer, WEIN & CO Eigentümer, seinen Anspruch an den neuen Flagshipstore, der eine sechsmonatige Planungs- und eine weitere sechsmonatige Umbauphase gebraucht hat. Das für Wien ungewöhnliche Raumgefühl, ein tief in das Gebäude gehendes Loft als Restaurant und Bar zu kreieren, das mit rohen und veredelten Flächen Kontraste schafft, fällt sofort ins Auge.

Einkaufen bis Mitternacht

Im Untergeschoss findet sich eine Auswahl 2.000 lagernder Weine, Spirituosen und Bierspezialitäten mitsamt eigenem Raritätenkeller. Sommeliers vor Ort stehen dabei stets beratend zur Seite. Ein weiteres Highlight ist die Genuss-Abteilung, die optisch als stilisierter Marktstand Akzente setzt und Spezialitäten wie edle Reissorten, Nudeln und noch viel mehr Genüsse aus aller Welt bietet. Wie in jeder anderen WEIN & CO Filiale mit Barbetrieb kommt auch hier das erfolgreiche und weltweit einzigartige Konzept „Wining-Dining-Shopping“ zum Einsatz. Dabei kann man die besten Weine täglich bis 24 Uhr einkaufen und zum Shop-Preis an der Bar oder im Restaurant genießen.

Umbau und Design von BEHF

Das Wiener Architektenbüro BEHF zeichnet sich für die Planung und Durchführung mit einem sechsköpfigen Team verantwortlich. „Ein zentrales Element, das alle Ebenen verbindet, ist die fulminante Wendeltreppe, die den Raum öffnet und nach oben hin die ‚Götter im Himmel‘ zeigt. Sie ist das Bindeglied zwischen den unterschiedlichen Ebenen und Bereichen“, so Armin Ebner, Mitgründer von BEHF. Der Shop ist mit Durchbrüchen in das Untergeschoss stets im Bar- und Restaurantbereich präsent und lässt es zu einem Bereich verschmelzen. Durch die grauen Zementböden und die grauen Wände treten die Flaschen optisch in den Vordergrund. Akzente bilden gelbe Lampen und Spiegel-



flächen sowie Fresken, die Motive von Nymphen, Satyren und dem Gott Bacchus aus barocken und Renaissance-Meisterwerken vereinen. Dabei kam eine in dieser Form noch nie in Österreich angewandte Applikationstechnik zu tragen, deren Ergebnis im Tasting Corner und in der Kuppel der Wendeltreppe zu sehen ist. Die „Pinot-Noir-rote“ Samtbestuhlung, die eigens kreierte und vom Wiener Traditionsunternehmen Wittmann umgesetzt wurde, unterstreicht die asymmetrischen Elemente, die sich im Flagshipstore immer wieder finden und den minimalistischen Stil gekonnt durchbrechen. „Nicht fertige“ Elemente wie die überlappenden Eichenholz-Tresen im Barbereich sind ein weiteres Beispiel. Ein ausgeklügeltes Lichtdesign schafft mit Spiegeln und einer meterlangen, funktionalen Gläseraufbewahrung über der Bar, die von innen zu leuchten scheint, ein angenehmes Raum-erlebnis, das im hinteren Teil des Flagshipstores durch den Tageslichteinfall über der Wendeltreppe ergänzt wird. Im Untergeschoss halten sich die aus Schwarzstahl gefertigten Regale sowie die grauen Wände bewusst zurück, um die Flaschen in den Fokus zu stellen. Von der Wiener Manufaktur Kohlmaier wurde für diesen Bereich auch ein feiner Kettenvorhang angefertigt, der den Shop von der Gastronomie trennt und den Betrieb auch während der unterschiedlichen Öffnungszeiten nicht stört. ■



Lingenhel Küchenteam, v.l.n.r.: Sorin Sirbu (Koch), Daniel Hoffmeister (Küchenchef), Marvin Tolasz (Patisserie), Stephan Boden (Junior Sous Chef), Max Koban (Junior Sous Chef)

Die neue Genuss-Oase von Johannes Lingenhel mit hauseigener Käserei öffnete kürzlich ihre Türen. Das Architektur- und Design-Studio destilat entwarf das innenarchitektonische Konzept.

Design-Trio von destilat – v.l.n.r.: Harald Hatschenberger, Henning Weimer, Thomas Neuber



Geschmack trifft Design

Die Vorgabe könnte wie folgt gelautes haben: „Alte und neue Elemente verbinden sowie die hohen kulinarischen Ansprüche des Feinschmecker-Treffpunkts erlebbar machen.“ So oder so ähnlich könnte der rote Faden des Bauherrn Johannes Lingenhel an das Design-Trio gelautes haben. Seit Ende Juni begrüßt die Genuss-Oase mit der ersten Stadtkäserei Wiens, einem Feinkost-Shop und Restaurant bekennende Genießer in der Landstraßer Hauptstraße 74. Mit dem Entwurf des innenarchitektonischen Konzepts wurde das Design-Trio, bestehend aus Harald Hatschenberger, Thomas Neuber und Henning Weimer, von destilat beauftragt. Das österreichische Innenarchitektur- und Designstudio mit Büros in Wien und Linz stellte sich der Herausforderung, die über 220-jährige Geschichte des denkmalgeschützten Bauwerks mit dem 21. Jahrhundert zu verbinden.

„Die Entwicklung der visuellen und räumlichen Identität für die kulinarisch-gastronomische Vision von Johannes Lingenhel war sehr anspruchsvoll“, so Thomas Neuber, Geschäftsführer von destilat, über das ambitionierte Projekt.

Erlesenes Raumdesign

Um den Charakter des Gebäudes widerzuspiegeln, berücksichtigte das Designer-Team den natürlichen Alterungsprozess der Materialien. Ein zentrales Element ist eine Theke aus Eichenholz, die im Laufe der Zeit durch den täglichen Gebrauch an ästhetischer Qualität gewinnt und eine eigene Geschichte erzählt. Inspiriert vom Gebälk des historischen Dachstuhls entstanden Theken und Präsentationsmöbel, die an kubisch gestapelte Holzbalken erinnern. „Vom Stahlportal bis zum Terrazzoboden hat hier alles seine wohl überlegte Berechtigung, dasselbe gilt für die Produkte in unseren Vitrinen und die



Lingenhel Genuss-Oase mit Schaukäserei & Verkostungsraum



Restaurant in der Lingenhel Genuss-Oase

Weine in unserer Vinothek“, so Lingenhel. Das von Cap de Ville Kommunikationsdesign entwickelte Corporate Design wurde auf die Innenarchitektur der Genuss-Oase bis ins kleinste Detail übertragen. Kennzeichnend für die Marke Lingenhel sind abstrakte, grafische Formen, die einem Karomuster gleichen. Davon inspiriert entstanden Regale, die dieses Muster aufgreifen und somit das Corporate Design erlebbar machen.

Vorhang auf für die Käseherstellung

Für die Schaukäserei mit angeschlossenem Verkostungsraum wurden die einstigen Hofstallungen revitalisiert. Um die hygienischen Anforderungen einer Käserei zu erfüllen, wurden eine Glaswand zur räumlichen Trennung eingesetzt und eine Hygieneschleuse integriert. Durch eine raffinierte Lichtdramaturgie wird der Prozess des KäSENS in den Mittelpunkt gerückt und wie ein Theaterstück inszeniert. Die Gäste können so verfolgen,

wie die verschiedenen Käsesorten entstehen. Ein massiver Tisch aus rohen Holzbalken und zwei minimalistische Luster aus Drahtgeflechten bilden die optischen Highlights des stimmungsvollen Verkostungsraums, der einen ansprechenden Gegensatz zur industriellen Atmosphäre der Käserei darstellt. Daniel Hoffmeister, Küchenchef im Lingenhel, wird den Gästen der Genuss-Oase Gerichte mit dem hausgemachten Käse und marktfrischen Zutaten der Saison servieren. Die Küchenlinie wird sich durch einen puristischen und modernen Charakter auszeichnen.

Fazit

Klar strukturiert lenkt die Genuss-Oase den Blick auf das Wesentliche, nämlich die hervorragenden Lebensmittel. Trotz einer gewissen Sachlichkeit in der gesamten Einrichtung verbreitet der Raum eine Gemütlichkeit, die Gäste zum Verweilen animiert. Eine gelungene Neuinterpretation eines Genussladens.

www.destilat.at | www.lingenhel.com

Johannes Lingenhel



Feinkost-Shop bei Lingenhel



Pure Passion



„Lebe deine Leidenschaft“ lautet das Motto bei der neuen Fruchtsaft-Linie von PAGO. Denn hinter „PAGO PASSION“ steht ein trendiges Lifestyle-Getränk ohne Zuckerzusatz mit leichtem, erfrischendem Geschmack. Die beiden Varianten „Rhabarber-Birne“ und „Muskateller Traube“ präsentieren sich in der transparenten, schlanken 300-ml-Glasflasche im jungen, modernen Design und positionieren sich damit als alkoholfreie Alternative. Serviert wird „PAGO PASSION“ am besten als After-Work Drink oder Aperitiv, entweder mit Strohalm direkt in der Flasche oder mit Eis im passenden Glas.

Feuer und Flamme

Immer öfter wird Flammkuchen auch in Österreich als schnell zubereiteter Snack serviert. Besonders rasch und einfach geht's mit den tiefgekühlten Flammkuchen von Toni Kaiser, die bereits fertig belegt – wahlweise nach original Elsässer Art oder vegetarisch mit Gemüse und Parmesan – angeboten werden und nur noch wenige Minuten gebacken werden müssen. Zusätzlich ist der Teigboden auch ohne Belag erhältlich und lässt sich so nach Belieben pikant oder süß verfeinern.



Geschmacks-Synergien

Der italienische Dessert-Spezialist Bindi und Gewürz-Profi Wiberg haben sich zusammengetan und liefern den österreichischen Gastronomen nun Inspirationen für außergewöhnliche Geschmackskompositionen. So harmoniert etwa Bindis „Tartufo Fragola“ perfekt mit Wibergs „Azteken Gold“ Gewürzzubereitung und dem warmen „Soufflé Black & White“ mit weißem Schokokern verleihen beispielsweise ein paar Tropfen „Crema di Aceto Hibiskus-Chilli“ einen ganz besonderen Touch.



Allrounder

Mit dem „Rösti-Bergkäse Snack“ bietet der Vorarlberger Kartoffel-Spezialist 11er jetzt ein Neuprodukt an, das sich als g'schmackige Beilage ebenso gut einsetzen lässt wie als Fingerfood beim Flying-Buffet. Die kleinen Häppchen mit 22 g Stückgewicht sind mit herzhaftem Vorarlberger Bergkäse (g. U.) sowie Tiroler Speck (g.g. A.) gefüllt und bereits in Sonnenblumenöl schonend vorgebacken.



Das Glas zum Bier

Was kommt raus, wenn sich zwei Profis ihres Bereichs zusammenschließen? Im Falle von Spiegelau, Spezialist für sortentypische Kristallgläser, und Trumer, Spezialist in Sachen Pils, ganz klar: das erste CraftPilsner-Glas für Pils der Kategorie German Style. Das Ergebnis, dem ein beeindruckender Startworkshop mit Glaspionier Georg Riedel, Trumer Privatbauereichef Seppi Sigl und dessen Braumeister Axel Kiesbye vorausging, begeistert nun alle Bierliebhaber.



© Hans Reisetbauer



Kult-Mayo

1905 erstmals von Richard Hellmann in seinem Feinkostgeschäft in New York City verkauft, ist „Hellmann's“ heute weltweit die Nr. 1 in Sachen Mayonnaise. Jetzt ist der Klassiker endlich auch in Österreich verfügbar und bildet dank des authentischen Geschmacks und der cremigen Konsistenz die ideale Basis für unzählige Dip- und Topping-Saucen. Der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Der Besondere

Der international bekannte Gin-Tüftler Hans Reisetbauer ist immer für eine Sensation gut. Sein Blue Gin zählt seit Jahren zu den Bar-Klassikern. Mit Sloeerry Blue Gin hat er den Meilenstein für einen weiteren Kult-Klassiker gesetzt. Nun stellt er das Ergebnis der siebenjährigen Lagerung vor – den Matured Blue Gin.

Das einzigartige Ergebnis ist für die Gastronomie exklusiv bei Kattus und seinen Vertriebspartnern erhältlich.



Festtage mit Stil

Ob Weihnachten, Silvester oder ein glamouröser Ballabend – das Erheben des Glases gehört zu feierlichen Gelegenheiten dazu. Für die besonderen Augenblicke der Festtags-Saison bietet Kattus eine erlesene Auswahl an Schaumweinen und Spirituosen – ideale Aufmerksamkeiten für jeden Anlass und Geschmack. Mit Prestige-Cuvées Kattus Brokat Brut oder Kattus Brokat Rosé, Kattus Cuvée No.1 und Kattus Grande Cuvée schenkt man edle Freude.



Love Letters

Julius Meinl blickt nicht nur auf eine mehr als 150-jährige Kaffeetradition zurück, sondern verfügt auch über eine langjährige Tee-Expertise. Nun wartet der Wiener Traditionsbetrieb mit einem neuen Premium-Sortiment auf, das 13 exklusive Grüntee-, Früchtetee-, Schwarztee- sowie Kräutertee-Mischungen umfasst und auch mit Bio-Blends bzw. UTZ-zertifizierten Tees aus den besten Anbauregionen der Welt aufwartet. Getreu dem Motto „Love letters to your senses“ wird jeder Teebeutel von Hand in ein hochwertiges Briefchen verpackt, das mit poetischen Botschaften versehen ist. Die Aufgussbeutel bestehen aus biologisch abbaubarem Soilon-Material.



Einmal Mick Jagger mit Piña Colada bitte!

Paradiesische weiße Strände, das schönste Meeresblau weltweit, wiegende Palmen, angenehme tropische Temperaturen. Willkommen in der Traumdestination des Jet Sets, der wunderbaren Karibik.



Mag. Karl Riffert ist seit fast zwei Jahrzehnten profil Reisekolumnist und Autor beim Kurier Freizeit-Magazin. Fotos: Eden Rock

Ein typischer Novembertag: 28 Grad, schön sonnig, die Palmen wiegen sich im Wind und das Meer schimmert in einem unglaublichen Türkisblau am Strand von Saint-Jean. Perfekt, wenn nicht immer diese Entscheidungen im Leben wären. Was böte sich als „Entree“ an? Sexy Salad Wrap vielleicht oder Tartare de Thon a la Tahitienne, also roter Thunfisch mit Kokosnussmilch, oder etwas Simples wie eine Portion Kaviar. Sieben Sorten stehen zur Auswahl; Ossetra Royal gibt es schon für 165 Euro, wahrlich ein Schnäppchen, der Beluga Special Réserve schlägt allerdings schon mit 2.700 Euro zu Buche. Aber in so einer schönen Umgebung über Geld zu reden, ist eigentlich unpassend.

Wir sind auf einem winzigen Eiland mitten in der Karibik. Es ist nur 21 Quadratkilometer groß und heißt Saint-Barthélemy, aber kein Mensch nennt diese

kleine Insel so. Zu diesem Stückchen Frankreich in der Karibischen See sagen alle nur „Saint-Barth“ – auch die beiden langbeinigen Schönheiten am Nebentisch hier in diesem eleganten, mit einem weißen Zeltstoff überdachten Strandrestaurant, in dem auch Madonna keinen Tisch bekommt, wenn sie nicht reserviert hat.

Relaxen am Strand

Es heißt Nikki Beach und es zieht, wie die ganze Insel, die Reichen und die Schönen der Welt magisch an, jenes meist unverschämte reiche oder berühmte, häufig auch müßiggängerische Grüppchen, das man seit den Zeiten von Gunther Sachs den Jet Set nennt. Bill Gates, Kate Moss, Brad Pitt, Mick Jagger, Arnold Schwarzenegger und der für seine Superyacht berühmte russische Oligarch Roman





Seeräuber einen Freibrief, der sie berechtigte, einen Teil der Beute legal zu behalten und sich in englisch-kontrollierten Gefilden wie Port Royal auf Jamaika niederzulassen.

Jet Set pur

Im Nikki Beach ist Mick Jagger immer noch nicht aufgetaucht, wohl aber der Hauptgang, einfache Tagliatelle nach Art des Hauses mit schwarzem Périgord Trüffel um 45 Euro. Erzählen wir also noch ein wenig über das Inselchen Saint-Barthélemy, das seinen Namen 1453 von Christoph Kolumbus erhielt, der sie einfach nach seinem Bruder benannte. 150 Jahre später war die Urbevölkerung praktisch ausgerottet und es lebten nur 170 Franzosen auf der Insel. Die Insel schien ziemlich wertlos, sodass sie der französische König Ludwig XVI. dem schwedischen König Gustav III. schenkte. 1877 besannen sich die Franzosen aber wieder eines Besseren und kauften das relativ wertlose Inselchen

Abramowitsch: Sie alle haben sich auf Saint Barth eine Villa gegönnt. Und selbstverständlich gibt es eine lange Liste von bekannten Schönheiten, die sich hier vergnügen: Beyonce, Gwen Stefani, Paris Hilton, Ivanka Trump, Mariah Carey, Penelope Cruz, Gisele Bündchen, Sarah Jessica Parker, na und so weiter. Es muss ihn wirklich geben, den Zauber der Karibik.

Die Karibik ist – jedenfalls im europäischen Winter – die beliebteste Kreuzfahrtdestination, weil es so schön tropisch warm ist und man schon in kurzer Zeit von einer Insel zur anderen gelangen kann, von denen jede ihre eigenen Attraktionen hat. Die Karibik war aber nicht immer so gemütlich für Besucher.

Im 16. und 17. Jahrhundert wimmelte es hier von Piraten. In der Karibik gab es viel zu holen. Spanien, England, Frankreich, die Niederlande, ja sogar Schweden, das über hundert Jahre lang die Insel St. Barthelemy als Kolonie besaß, hatten sich in der Karibik eingenistet. Besonders die spanischen Galeonen waren das Ziel vieler Piratenangriffe. Zum einen, weil sie – oft vollbeladen mit Schätzen aus Südamerika – reiche Beute versprachen, aber auch, weil Piratenüberfälle auf spanische Schiffe für die Briten eine preiswerte Methode waren, gegen die Spanier Krieg zu führen. Im Gegenzug erhielten die



für nur 80.000 Francs wieder zurück. Zur Promidestination wurde Saint Barth durch einen amerikanischen Bankier. David Rockefeller ließ sich 1957 ein luxuriöses Anwesen auf Saint Barth bauen, das übrigens heute dem schon erwähnten russischen Milliardär Roman Abramowitsch gehört. Was gut für einen Rockefeller war, musste auch für den Jet Set gut sein und so wurde Saint Barth zu dem, was es ist. Dass man hier gut leben kann, bewies übrigens auch Eugénie Blanchard, die eine Zeit lang die älteste Bürgerin der Europäischen Union war. Sie starb mit 114.



Zur Gesundheit mag auch beitragen, dass die Inselbewohner zwar viel Sonne, Meer und Strand genießen, aber weder Einkommens- noch Vermögens- und Erbschaftssteuer zahlen. Diese paradiesischen Zustände gelten zum Teil auch für Ausländer. Wer auf Saint Barth ein Haus kauft und vermietet, zahlt die ersten dreißig Jahre keine Steuern. Und nein, es gibt keinen Informationsaustausch mit anderen Ländern.

Licence to kill

Die Karibik hat schon viele Europäer begeistert. Einer, den wir alle kennen, kam 1943 nach Jamaika und fasste einen Entschluss: „Ich habe mich entschieden“, teilte der Alkohol, Rauchwaren und schönen Frauen nicht abgeneigte Brite einem Freund mit. „Wenn wir diesen verdammten Krieg gewonnen haben, werde ich in Jamaika den Rest meines Lebens verbringen. Ich werde in Jamaika wie Gott in Frankreich leben, jeden Tag im Meer schwimmen und Bücher schreiben.“ Gesagt, getan. Mit einem Makler besichtigte er von einer Klippe aus ein Grundstück direkt am Meer mit einer kleinen Bucht. Dort unten, so wird es jedenfalls erzählt, lag ein nacktes Mädchen am Strand. „Gekauft“, sagte der Brite. „Ich werde es Golden Eye nennen.“ Auch die „paar Bücher“, deren Held nach einem Vogelforscher namens James Bond benannt wurden und die alle auf Golden Eye entstanden, wurden Wirk-

lichkeit. Allein bis zu seinem Tod 1964 verkaufte Ian Fleming 30 Millionen Stück. Ohne Jamaika gebe es wohl keinen James Bond.

Und ohne Mick Jagger, der ja öfter mal im Nikki Beach vorbeischaun soll, ist es auch schön. Jetzt wäre es Zeit für einen karibischen Drink. Der berühmteste ist natürlich die Piña Colada. Der Martini-Trinker James Bond würde sich da zwar mit Grausen abwenden, aber die köstliche Piña Colada hat auch ohne 007 ihren Siegeszug um die Welt angetreten. Ich finde, die Piña passt nirgendwo besser hin als zum karibischen Meer. So, jetzt ist aber Schluss. Ich glaube, der Opa mit dem Baby im Arm dort drüben könnte Mick Jagger sein. Der ist ja mit seinen 70 gerade wieder Papa geworden. Ja, dieses Saint Barth hat schon was. ▮





Auf Wildschweinfahrte

Abseits der üblichen Touristenpfade gibt es im Süden der Toscana noch eine etwas ungezähmtere und nicht so überlaufene Region: die Maremma.

Text & Fotos: Daniela de Cillia

Sanfte Hügel, von Zypressen gesäumte Alleen, prächtige Landhäuser. Dazu die Städte Florenz, Pisa und Siena, die sich mit ihren Sehenswürdigkeiten und Kunstschätzen gegenseitig überbieten. So sieht das landläufige Bild der Toscana aus.

Aber daneben gibt es noch die rauhere Variante: Wälder mit Wölfen und Wildschweinen, Steppen mit Rinder- und Schafherden, heißes Schwefelwasser, kleine Dörfer, in denen die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Die Maremma ist das wilde, ehemals unbewohnte Sumpfgebiet zwischen Siena und Rom. Heute ist sie geprägt von Landwirtschaft, Weinbergen, Olivenhainen und Orten mit verschachtelten Steinhäusern und engen Gassen. Kein Massentourismus. Und wenn man nicht darauf besteht, Kunst und Kultur mit Eleganz und Pracht gleichzusetzen, dann findet man auch hier Schätze im Überfluss.

Wie aus Stein gemeißelt

Über einem Abgrund thront wie eine von Giganten gefertigte, riesige Sandburg der Ort Pitigliano. Auf einem hohen Felsrücken von tiefen Schluchten umgeben steht diese alte Stadt etruskischen Ursprungs spektakulär auf einem Sockel aus Tuffstein. Man kann durch das verwinkelte Häusermeer schlendern, in Antiquitätengeschäften und Handwerksläden stöbern und das Jüdische Viertel mit seiner Synagoge, dem Schlachthaus und der koscheren Fleischerei aufsuchen. Oder den allseits präsenten Wildschweinen nachspüren, die entweder ausgestopft in Auslagen lauern, als Salami verarbeitet von den Decken der Feinkostgeschäfte hängen oder als Kuscheltier käuflich erwerbbar sind. Und dann sollte man dem sprichwörtlichen „Do as the Italians do“ frönen und ausgiebig und stundenlang dem Essen und Trinken zusprechen.

Am besten im „Il Tufo Allegro“, dessen gemütliche Gasträume aus dem Tuffstein förmlich herausgeschnitzt sind. Patron Domenico Pichini folgt den Richtlinien des Slow Food und holt sich seine

Bio-Produkte aus der nahen Region. Er sucht nach alten toskanischen Rezepten, die ihn inspirieren und schafft daraus neue moderne Gerichte. Das allgegenwärtige Wildschweinderl hat dabei als Schauobjekt naturgemäß ausgedient und landet unweigerlich im Topf und danach auf dem Teller.



Kochkünstler Domenico Pichini schwärmt von seiner regionalen Küche.

Ein Platz zum Wohlfühlen

Auch weniger bekannte Orte wie das beschauliche Saturnia versprühen einen eigenen Charme. Durch einen Römischen Torbogen am Rande eines Plateaus gelangt man auf die mit Kastanienbäumen geschmückte Piazza und kann sich dort an einer im Verhältnis zur Kleinheit des Ortes schier unglaublichen Anzahl an Restaurants, Bars, Delikatessensläden delectieren. Alleine die zwei Fleischhauereien muss man in der Millionenstadt Wien erst suchen. Wenige Autominuten entfernt entspringen die Thermalquellen. Das heiße schwefelhaltige Wasser ergießt sich über Stufen in verschiedene kleinere Becken, in denen man sich wie in überdimensionalen Naturbadewannen räkeln kann. Wem dies zu archaisch ist, kann sich in das nahegelegene Luxushotel Terme di Saturnia zurückziehen und dasselbe in einem edlen, von Stein eingefassten Becken tun. ▮



Die Einzigartige

Sie nennt sich Serenissima, die Durchlauchtigste, und sie ist die schönste Stadt der Welt. Venedig, das „Dorf“ mit kaum 30.000 Einwohnern, das jährlich von dreißig Millionen Touristen überflutet wird.

Text: Karl Riffert; Fotos: Venedig Tourismus , Kempinski San Clemente, Amman Venedig, Belmond Cipriani, NH Collection Venezia Palazzo Barocci

Aman Venice Exterior





Der 26. Februar war ein kühler Tag. Francesco Bibboni, das Rattengesicht, und sein Freund Bebo froren ein wenig auf dem Campo San Polo in Venedig, dem zweitgrößten Platz der Stadt, den kaum ein Fremder kennt. Vielleicht zitterten die beiden auch nur wegen dem, was gleich passieren würde. Sie waren gedungene Mörder und sie würden in wenigen Sekunden einen gewissen Lorenzino erdolchen, den man wahlweise den „Kleinen“ oder auch den „Bösen“ titulierte. Lorenzino hatte seinen Onkel Alessandro de' Medici, den Tyrannen von Florenz, ermordet, war dann durch halb Europa geflohen und befand sich nun wenige Schritte vom Haus seiner aufregenden Geliebten Elena entfernt. Bibboni, die Ratte, und sein Kumpan Bebo wussten über seine Wege Bescheid. Sie hatten sich in Lorenzinos Herberge im Nebenzimmer einquartiert und waren ihm schon tagelang gefolgt. Jetzt zog Bibboni seinen Dolch ...

Man könnte meinen, dies sei der Plot für einen typischen Donna Leon-Krimi. Tatsächlich befindet sich die Fernseh-Dachterrasse von Commissario Guido Brunetti keine hundert Meter Luftlinie vom Tatort entfernt an der Ecke Canale Grande/Rio de San Polo. Aber der politisch motivierte Auftragsmord am Campo San Polo ist keine Erfindung der aus New Jersey stammenden

Wahl-Venezianerin Donna Leon, sondern hat sich tatsächlich so zugetragen, damals im Februar 1548. Der Mord an einen Mörder inspirierte Michelangelo zu seiner berühmten Brutus-Büste.

Die einstige Republik Venedig, die durch Fernhandel und eine eigene Kriegsflotte zu immensem Reichtum gekommen war, avancierte zur reichsten Stadt Europas und zur größten Handelsmacht der Welt, sie war zu Casanovas Zeiten ein Sündenbabel mit 11.000 Prostituierten, aber sie ist auch bis heute ein Ort mit phantastischen Palästen und Kunstwerken. Und sie ist eine Stadt, in dem die Fußgänger Könige sind: keine Autos, keine Fahrräder.

Das Wunder

Venedig hat die Biographie eines Wunders. Das historische Herz der Lagunenstadt, dieses enge Geflecht aus 128 Kanälen, 435 Brücken und 126 Inseln, erzählt an jeder Ecke Geschichten. Mit Morden kann das moderne Venedig allerdings kaum dienen, dafür aber ist es selbst zum Opfer geworden. Ein Opfer des gedankenlosen Massentourismus.

Noch vor drei Jahrzehnten lebten 120.000 Menschen in Venedig. Heute sind es offiziell nur noch 55.000, aber auch das ist übertrieben, denn in dieser Zahl sind auch die Bewohner der Inseln Murano und Burano sowie jene vom Lido mitenthaltend. Tatsächlich residieren im historischen Kern nur mehr 27.000 Menschen und jedes Jahr werden es rund 1.500 weniger.

Gleichzeitig überschwemmt ein Touristen-Orkan die magische Stadt. Dreißig Millionen waren es im Vorjahr, fast dreimal so viel wie in Rom. Mehr als die Hälfte dieser Touristen sind Tagesbesucher, die nur ein paar Stunden bleiben und dann die engen Gassen verstopfen. Jene Touristen, die in Venedig übernachten, bleiben im Schnitt nur 1,5 Nächte, weshalb absurderweise die Touristenzahlen in Venedig explodieren, die Hotelnchtigungen aber rückläufig sind.

Kempinski San Clemente





Aman Venice Exterior



NH Collection Venezia Palazzo Barocci

Wieso aber werden die Venezianer immer weniger? Einer, der uns das sagen kann, ist Lino Manente, einer von rund 400 Gondolieris in Venedig. Er war früher Rezeptionist in einem Hotel, wollte sich aber verbessern. Gondolieris sind für venezianische Verhältnisse Schwerverdiener. Ein Salär von 110.000 Euro im Jahr ist keine Seltenheit. Trotzdem kann sich Lino keine Wohnung in Venedig mehr leisten und wohnt deshalb am Festland, in Mestre. Seit vor zwei Jahrzehnten die Mietobergrenzen fielen, gehen die Preise durch die Decke, denn die Hauseigentümer vermieten lieber Apartments an Touristen oder verkaufen Wohnungen an zahlungskräftige Ausländer. „Irgendwann wird Venedig nachts leer sein, weil hier nur mehr reiche Leute leben können und die meisten von ihnen nur selten da sind“, sagt Lino. Manche sehen die Lösung in saftigen Stadt-Eintrittspreisen gegen Tages-Billigtouristen

Kempinski San Clemente



Aman Venice Exterior



und der Verbannung der Kreuzfahrer. Aber Venedig hängt inzwischen völlig am Tropf der touristischen Einnahmen, die alten Industrien sind weggebrochen: die einstige Getreidemühle Molino (Venedigs größtes Industriegebäude, heute ein Hilton Hotel), die Uhrenfabrik Junghans im Arsenal, die Klavierfabrik, die Brauerei, die Feuerwerksmanufaktur, die Zigarettenfabrik, etliche Glasmanufakturen – alles tot.

Venedig ohne Venezianer, ist das vorstellbar? Hoffentlich nicht. Und Besuchern kann man nur empfehlen, sich für die schönste Stadt der Welt mehr Zeit zu nehmen, in einem der wunderbaren Hotels Venedigs zu verweilen und die nächtliche Magie Venedigs zu entdecken, dann, wenn sich die Menschenmassen verflüchtigen. „Venedig ist der romantischste Ort auf der Welt“, sagte Woody Allen. „Noch schöner ist es nur, wenn man es für sich alleine hat.“

Hotel-Tipps

Kempinski San Clemente: DZ ab 300 Euro; www.kempinski.com

Amman Venedig: DZ ab 950 Euro
www.aman.com

Belmond Cipriani: DZ ab 1.240 Euro
www.belmond.com

NH Collection Venezia Palazzo Barocci: DZ ab rd. 200 Euro
www.nh-collection.com



Der Nase nach

In der Ursprungsstadt des Eau de Colognes begegnet man auf Schritt und Tritt den schönen Düften. Neuerdings findet man diese auch im Cocktailglas.

Text: Daniela de Cillia, Fotos: Pullmann

Köln hat dem Eau de Cologne seinen Namen verliehen. Dementsprechend groß ist auch die Tradition der Duftherstellung. Und es ist hier nicht die Rede vom allseits bekannten Inhalt des türkisen Fläschchens mit dem vierstelligen Zahlencode, sondern vom weitaus älteren und unvergleichlich edleren Duft des Parfümeurs Farina, dem Gründer der ältesten Parfümfabrik der Welt und Erfinder des Eau de Colognes.

Duftende Genussmomente

Die Kunst der Parfümerie hat in der Domstadt einen großen Stellenwert. Nun hat sich das Business- und Lifestyle-

hotel Pullmann Cologne zu einem neuen Cocktail-Konzept inspirieren lassen. Die Vintage-Design Bar LAB12 entführt ihre Gäste im namensgebenden 12. Stock des Hotels in die Welt der Aromenvielfalt und bietet für Auge, Gaumen und Nase eine Freude. Mit ständigem Blick auf das zweitürmige Wahrzeichen der Stadt erschaffen Christin Lorenz und ihr Team im LABoratory außergewöhnliche Kreationen wie den „4711 martini“ in Anlehnung an das Kölner Duftwasser oder den Cocktail „Smokey Bacon“ mit edlen Whiskey Sorten, der unter einer Glasglocke mit Raucharomen und geröstetem Bacon serviert wird.

Naturstein in schwarz und anthrazit, Kupferelemente und indirektes Licht kennzeichnen das Ambiente der Skybar und legen das Augenmerk auf den spektakulären Ausblick, den man übrigens auch von den beiden Toiletten genießen kann. Herzstück und Design-Highlight der Bar ist die ausdrucksstarke goldene Theke mit dunkelgrauer Steinplatte und bespiegelter Barrückwand. Farbige Glaslampen und Vintage-Parfümflakons akzentuieren den Leitgedanken des neuen Barkonzepts.

Ergänzt wird die aromatische Kulinarik der Bar durch das Restaurant e.l.f. im Erdgeschoss mit leicht exotisch angehauchten Gerichten des aus Togo stammenden Kochs. Der dezente Retrocharme mit schönen Designerleuchten, großen Ledersesseln und einem stilvollen Farbmix aus eleganten Rot- und Brauntönen bietet eine stilvolle Alternative zu den vielfach eher rustikalen Lokalen Kölns.

www.pullmannhotels.com

www.farina-haus.de



HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿		
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Spa	🌿	🌿	🌿		
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	

Kunst im Raum

Das Hotel Pullmann Aachen Quellenhof erweckt den Geist des guten alten Kurbades in modernem Kleid wieder zu neuem Leben.

Text: Daniela de Cillia, Fotos: Quellenhof

Bad Aachen müßte die Stadt am Dreiländereck zwischen Belgien, Deutschland und Holland mit seinen heißen Quellen eigentlich heißen. Und an einem der vielen Kurparks, in Gehweite zur geschichtsträchtigen Innenstadt, liegt das Pullmann Aachen Quellenhof.

Vor 100 Jahren wurde das Hotel mit der damaligen Großzügigkeit gebaut und das bedeutet vor allem eines: Raum. Hallenartige Eingänge und Lounges, säulengeschmückte Gänge, ausladende Treppenaufgänge und vor allem hohe Decken.

Pullmann hat nämlich zum Unterschied zu den vorhergehenden Betreibern, die sämtliche Plafonds und den Stuck entfernt haben, mit viel Fingerspitzen- und Stilgefühl dem Hotel zu neuer, alter Pracht verholfen. Die Brasserie besteht aus einer luftigen Zimmerflut mit meterhohen palmengeschmückten Vasen, die Elephant Bar lässt den Flair der Kolonialzeit wieder aufleben und der asiatisch inspirierte Spa beeindruckt nicht nur mit einem spannenden Licht- und Wasserkonzept, sondern vor allem durch einen zeitlosen Indoorpool, der zwar 2002 erbaut wurde, aber aussieht, als wäre er erst gestern fertig gestellt worden.

Kunstinstallationen im Hotel

Da sich die Pullmann Gruppe sehr im Bereich Design, Kunst & Photographie engagiert, war es eine logische Konsequenz, Kunst und Design im mehrfachen Wortsinn Raum zu geben.



Unter dem Titel „Artist Playground“ gibt der Quellenhof als erstes Hotel der Pullmann Gruppe in einem sogenannten Art Corner nationalen und internationalen Künstlern eine Plattform, um ihre Werke zu inszenieren. Der öffentliche Bereich des Hotels wird dabei zu einer Ausstellungsfläche für zeitgenössische Kunst.

Das Ergebnis bringt allen Beteiligten einen Gewinn: Künstler erhalten die Möglichkeit, sich und ihre Werke zu präsentieren, das Hotel selbst kann leerstehenden Raum nicht nur sinnvoll nutzen, sondern öffnet das Haus einer neuen – auch lokalen – Gästeschicht. Langfristig soll in jedem Pullman Hotel eine Art Corner installiert werden.

In Aachen ist das Hotel Quellenhof auf jeden Fall nicht nur Ausgangspunkt für Stadterkundungen, sondern selbst Ort für eine faszinierende Entdeckungsreise in die Welt der Kunst.

www.pullmannhotels.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	





Neues Marriott in Rotterdam

Marriott Hotels erweitert sein Portfolio in den Niederlanden. Das 230 Zimmer umfassende Rotterdam Marriott Hotel befindet sich in zentraler Lage und ist damit ideal sowohl für Geschäfts- als auch Urlaubsreisende geeignet.

Abgestimmt auf die Bedürfnisse heutiger Reisender hat das frühere The Manhattan Hotel Rotterdam eine umfassende Renovierung durchlaufen und begeistert nun mit zeitgenössischer Eleganz und modernster Ausstattung. 230 luxuriöse Zimmer und Suiten umfasst das neue Hotel. Jedes der Zimmer zeichnet sich dabei durch seine Geräumigkeit sowie maßgeschneiderte und innovative Einrichtung aus. Die Lobby als zentraler Treffpunkt lädt Gäste ein, sich in lässiger Atmosphäre zu entspannen und zu unterhalten. Die Pillars Bar & Restaurant serviert ganztägig eine Auswahl an kleinen Snacks bis hin zu mehrgängigen Menüs.

Das neue, exklusive Interieur wird durch das persönliche Service des Hauses ergänzt. So bietet das Hotel nicht nur 24-Stunden-Zimmerservice, sondern auch einen Parkservice und kostenloses High-speed-Internet. Abgerundet wird das Angebot durch ein voll ausgestattetes Fitnesscenter, eine Executive Lounge, ein Business Center sowie einen 600 m² großen, flexibel nutzbaren Raum für Meetings und Events. Zusätzlich stehen im benachbarten De Doelen International Congress Centre Räumlichkeiten für bis zu 3.000 Besucher zur Verfügung.



Offen für Neues

„Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit geben, ihre Kreativität in ansprechender und zukunftsweisender Atmosphäre voll zu entfalten“, so Matthew Carroll, Vize Präsident der Marke Marriott Hotels. „Dafür verschiebt Marriott Hotels die Grenzen von Innovation und Fortschritt immer wieder aufs Neue.“

Im Rahmen der Kampagne Travel Brilliantly entwickelt Marriott Hotels ständig neue Features speziell für den modernen Reisenden. Neben mobilem Ein- und Auschecken, mobile Requests und einer Benachrichtigung, sobald das Zimmer bezugsfertig ist, testet Marriott Hotels aktuell Keyless-entry via mobiler Endgeräte in ausgewählten Hotels.

www.marriottrotterdam.com




Dresden ist hipp

Vienna House eröffnet im Jänner 2017 das Vienna House QF Dresden. Das 95-Zimmer-Hotel liegt in der Dresdner Altstadt, direkt neben der Frauenkirche am Neumarkt.

Boutique-Design-Hotel in Dresden

Das edle Boutique Hotel wurde 2006 erstmals eröffnet und von Arturo Prisco, Initiator des QF-Komplexes, geleitet. Für die gesamte Hotelgestaltung, die sich durch viel Feingefühl für Eleganz und zeitlose Naturtöne auszeichnet, ist der italienische Designer Lorenzo Bellini verantwortlich. „Mit dem QF Dresden erweitern wir das Portfolio von Vienna House, welches für Individualität, Stil und eine ganz eigene Form von Entspannung – nennen wir es modernen Luxus – steht“, erklärt Rupert Simoner, CEO Vienna House. „Allen unseren Hotels ist eines gemeinsam: die Leidenschaft für das Wesentliche der Hotellerie, das echte Gastgebersein. Mit dieser Motivation, dem Know-how unserer Hotelgruppe und der Flexibilität, die unsere Größe bietet, werden wir das neue Hotel sehr erfolgreich weiterführen“, ergänzt Simoner seine Pläne für das Hotel. Die nächsten Monate werden genutzt, um notwendige Renovierungen, Auffrischungen und sanfte Veränderungen im gesamten Hotel durchzuführen. Dazu gehören auch der Umbau der Lobby sowie der Bau eines Fitnessbereiches.

„Die Stadt hat hohes touristisches Potential und verfügt über ein enormes Kulturverständnis. Dies passt sehr gut zu unserem Ansatz, nach den schönen Dingen des Lebens zu trachten, die oft in einer besonderen Einfachheit liegen“, beschreibt Simoner die Gründe für die Expansion in Dresden. Das Vienna House QF Dresden – wobei „QF“ für das wiederaufgebaute Quartier an der Frauenkirche steht – verfügt über 95 Zimmer und Suiten, ein Restaurant, eine Bar mit Coffee Shop sowie zwei Meetingräume. Der große Rooftop-Meetingraum, der Platz für 80 – 200 Personen bietet, ist mit einer Lounge- und Barfläche sowie einer kleinen Terrasse mit Blick zur Kuppel der Frauenkirche verbunden. Gastgeberin vor Ort ist Dorit von der Osten. „Vienna House bietet mir genau, was ich mir wünsche: Professionalität und Freiraum für Kreativität. Mein gesamtes Team wird übernommen und alle ziehen an einem Strang. Wir dürfen den Status Quo infrage stellen, führen das Hotel sinnvoll ins digitale Zeitalter, greifen auf neue Vertriebswege zu und nutzen gleichzeitig die Schönheit Sachsens mit den regionalen Produkten und einer Kultur, die Weltklasse hat“, erklärt von der Osten. 



Wohnen wie die Fürsten – The Westin Excelsior Florence

Direkt am Arno gelegen, strahlt das Westin den Glanz einer vergangenen Epoche aus. Ein Grand Hotel, in dem sich die glanzvolle, üppige Belle Epoque widerspiegelt. Wir tauchten kurz in diese Welt ein und fühlten uns sehr wohl.

Peter A. de Cillia

Betritt man die eindrucksvolle Lobby, wird man sogleich mit sieben Jahrhundert florentinischer Geschichte konfrontiert, denn im 13. Jahrhundert wurde schon das Gebäude vom Orden der Umiliati gebaut. Einige Jahrhunderte später wurde das eindrucksvolle Haus bereits als Hotel geführt und seit 1997 leiten die Geschicke des Hotels die Westin Gruppe. Die letzte Renovierung erfolgte im Februar 2016, bei der ganz bewusst Stilelemente aus den vergangenen Jahrhunderten belassen wurden. Dadurch wurde dem Charakter der noch wenigen verbliebenen Grand-Hotels vollends Rechnung getragen. Das Haus dominiert den gesamten Platz Ognissanti und liegt in unmittelbarer Nähe der berühmten Ponte Vecchio.

Die 171 Zimmer und Suiten sind mit dem bei Gästen aus der ganzen Welt mittlerweile berühmten und äußerst beliebten „Westin Heavenly Bed“ ausgestattet. Auch hier dominiert ein exklusiver Stil – teilweise antike Möbel wurden mit Stilmöbeln jüngerer Bauart vermischt, die Badezimmer und sonstigen technischen Equipments sind auf neuestem Stand. Einzig die Bar und

das Restaurant auf der Terrasse des Hotels mit einem einzigartigen Blick über die Altstadt von Florenz sind modern und chick gestaltet. Die spektakuläre Aussicht und die köstlichen Gerichte, vom preisgekrönten Chefkoch Giuseppe Dalla Rosa im Restaurant Sesto.On.Arno, machen das Westin Excelsior zu einem wahrhaft erinnerungswürdigen Ort. Und in der nicht minder fashionablen ORVM Bar kann man ungestört und auf höchstem Niveau den einen oder anderen Drink genießen.

Pralle Schönheit

Viel Marmor und erlesene Stoffe sind im gesamten Gebäudekomplex sichtbar. Trotz dieser Üppigkeit strahlt das Haus auch Modernität aus. Man fühlt sich nicht in einem „alten Kasten“, sondern in einem Luxushotel, das eben den Titel „Grand-Hotel“ wirklich noch verdient. Sicher – viele Gäste heutigen Zuschnittes passen nicht wirklich in die edle Atmosphäre, denn sind wir doch ehrlich – mit kurzen Hosen und Sandalen aus-



gestattete amerikanische Touristen oder asiatische Pärchen, die sich eher durch angesagte Modelabels als durch Geschmack identifizieren, stören ein wenig den Eindruck von Glanz und Glorie, so man etwas optisch empfindlich gegenüber „no-goes“ ist. Aber die Zeiten allgemeiner Eleganz sind ja schon lange vorbei und sollten den Blick auf die imposanten Räumlichkeiten nicht trüben. Das Service ist naturgemäß bestens geschult, strahlt manchmal ein wenig Arroganz aus, dies scheint aber speziell in der italienischen Hotellerie en vogue zu sein, von der man sich nicht irritieren lassen sollte. Die Preise für die Nebenkosten sind für diese Kategorie angemessen und nicht übertrieben.

Fazit

Wer den Hauch vergangener Epochen spüren will und das Feeling eines Grand Hotel liebt, der sollte unbedingt einmal im Westin Excelsior einchecken.

Die Geschichte des Westin Excelsior, Florence, geht bis in das 13. Jahrhundert zurück, als sich 1251 der religiöse Orden der Umiliati hier niederließ und mit dem Bau einer der Jungfrau Maria und allen Heiligen gewidmeten Kirche begann. Die noble Familie der Boccaccio war eine der ursprünglichen Familien, die an dem Ort lebte, wo sich jetzt das Hotel befindet.

1833 erwarb Carolina Bonaparte, Schwester des großen Napoleon und Gemahlin von Gioacchino Murat, dem ehemaligen König von Neapel, das Haus neben dem Hotel Italie. Bonaparte beauftragte den Ingenieur Giuseppe Martelli mit dem Wiederaufbau des Gebäudes. Martellis Entwurf ist bis zum heutigen Tag erhalten.

1912 erwarb Gerardo Kraft die Immobilie, bestehend aus den beiden benachbarten Hotels, La Ville und Hotel Italie. Beide Häuser wurden 1925 für Renovierungsarbeiten geschlossen und 1927 unter dem Namen Excelsior Italie mit 170 Zimmern wiedereröffnet. Nach einer weiteren historischen Renovierung wurde das Excelsior Italie 1997 zum Westin Excelsior, Florence.



Vorschau auf H&D Nr. 1 | Februar/März 2017



Das Cerretani Firenze MGallery by Sofitel

In einem ehemaligen Palast untergebracht, überzeugt das Hotel durch unkompliziertes, aber feinfühliges Design und vor allem durch seine exklusive Lage mitten im Zentrum der Stadt.

Bäderschau

Wir zeigen Ihnen, was modern, innovativ und angesagt ist und gehen den Trends rund um das Badezimmer nach.



Villeroy & Boch im Hotel Kempinski München



Outdoor-Beleuchtung von Smart and Green

Outdoor Möbel

Blicken Sie mit uns schon jetzt ins Freie – die nächste Gartensaison kommt bestimmt.



Steakgenuss im Hotel Ritz Carlton Vienna

FOOD&DESIGN

Bierkultur:
Der Hype zu individuell gebrautem Bier wird immer größer. Tradition trifft Moderne – und mehr denn je ist Qualität gefragt.

Das Klosterneubier – doppelt vergorenes Kreativbier mit St. Laurent-Trauben der Ottakringer Brauerei



Food-Trends: Was ist in? Was wird kommen? Der kulinarische Weg wird immer spannender. Wir sind auf der Suche nach den „must have“-Produkten.

Erscheinungstermin: 20. Feb., Redaktionsschluss: 23. Jän. 2017

H&D AWARD 2017

Der beste Weg,
die Zukunft
vorauszusagen,
ist, sie zu
gestalten.

Willy Brandt

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. 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, Brigitte Strohmayr

Verlags- und Redaktionsadresse:

Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien
www.hotel-und-design.at

Chefredakteur:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Claudia Brameshuber, Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Mag. Nicole Hoffmann, Mag. Karl Riffert, Fritz Strohmayr

Grafik und Redaktionsleitung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at

Fotos:

Daniela de Cillia, fotolia.com, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos: von den Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt

Coverbild:

Eden Rock

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Münchendorf
UID-Nr. ATU62346866

Abo:

Inland: € 36,- inkl. Ust.; 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 2016.

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.

Kontakte

Chefredakteur:

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

Anzeigen:

Mag. Nicole Hoffmann
+43 664/545 29 11
n.hoffmann@hotel-und-design.at

Anna Wagner

+43 664/141 12 13
a.wagner@hotel-und-design.at

Roman Alexander Buttura

+43 664/736 220 99
r.buttura@hotel-und-design.at

Mag. Roland Holstein

+43 664/12 12 995
r.holstein@hotel-und-design.at

Druckunterlagen:

Brigitte Strohmayr
bst@hotel-und-design.at



BESTE QUALITÄT FÜR ERHOLSAMEN SCHLAF

HEFEL Textil ist einer der erfolgreichsten und innovativsten Bettwaren-Erzeuger Europas und führend im Bereich Naturbettwaren. Das gesamte Sortiment (Steppdecken, Kissen, Unterbetten, Bettwäsche) wird in höchster Qualität zu 100% in Österreich gefertigt.

HEFEL ZIRBEN BETTWAREN

- 100% Naturprodukt aus nachwachsenden Rohstoffen
- feinste Schafschurwolle und Zirbenflocken
- erhältlich als Unterbett, Kissen, Ganzjahres- und Winterdecke
- Ausgezeichnete Qualität: „Sehr Gut“ für Ganzjahresdecke (140x200 cm) beim Naturbettwaren-Test im Öko-Test Magazin 09/2014

HEFEL Bettwaren sind über alle führenden österreichischen Hotelausstatter und Bettwarenfachgeschäfte erhältlich.



HEFEL

BED AND SLEEP

100% MADE  IN AUSTRIA

**EIN WELLNESSFAKTOR,
DEN GUTE HÄUSER ZU
SCHÄTZEN WISSEN.**



PHYSIO  **THERM**®
Infrarotkabinen
www.physiotherm.com

PHYSIOTHERM GmbH
Pysiothermstraße 1
A-6065 Thaur
infrarot@physiotherm.com