

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Ausgabe 3 | Juli 2024



HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,- | Peter A. de Cillia, Rainergasse 10, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 202042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien

HOTEL INTERNATIONAL
The Isolano
Hotel Cres

BAD & DESIGN
Nur das Beste
für die Besten

FOOD & DESIGN
Die neue Lust
auf Frühstück

Innovative Hygiene.



integral 1FLAIR

Die digitale Revolution der Wäschehygiene



Das Wäsche-Dosiersystem der Zukunft

Transparent: Echtzeit-Daten informieren über Füllstand, Verbrauch und Servicebedarf

Effizient: App mit Analysefunktion

Intelligent: anwendungssicher, dosiergenau und wartungsfrei



Mehr erfahren

www.hagleitner.com



Verehrte Leserschaft!

Die Sommersaison läuft für die gesamte Branche gut an, die Betriebe können mit der derzeitigen Buchungslage sehr zufrieden sein. Österreich entwickelt sich immer mehr auch zum Sommerurlandsland. Das hat sicher mit den Wetterkapriolen zu tun, mit den stundenlangen Staus Richtung Süden und mit den Urlaubermassen an den Flughäfen und den daraus folgenden endlosen Verspätungen. Ich glaube aber, dass die Urlauber mittlerweile auch mehr anerkennen, was Österreich mit seiner Tophotellerie und Gastronomie zu bieten hat. Sicher, man kann nicht mit Billiglohnländern

wie der Türkei oder Tunesien konkurrieren, die mit „All inklusive“-Dumpingpreisen den Markt verzerren. Aber diejenigen, die bei uns dieser Philosophie naheifern wollen, sind sowieso auf dem falschen Pfad. Jenen, die Topqualität in allen Bereichen anbieten, und das zu einem fairen, nachvollziehbaren Preis, werden als Gewinner dastehen. Zum Preis-Leistungs-Verhältnis möchte ich dennoch eine kleine Anmerkung geben, die einigen Betrieben vielleicht zum Umdenken ihrer Strategie helfen könnte. Einer meiner sehr guten Freunde lebt seit drei Jahren in Verona und sendet mir regelmäßig die Speisekarten der Lokale, in denen er immer vorzüglich zu schlemmen pflegt. Und was soll ich sagen – bei allen Speisen und Getränken liegen die Preise im Schnitt bis zu 20 Prozent niedriger als bei vergleichbaren Betrieben in Österreich. Warum Wirte seit einiger Zeit bei uns so hoch kalkulieren müssen, bleibt mir ein Rätsel, denn Italien hat mit den gleichen Problemen zu kämpfen wie Österreich, schafft es aber dennoch, die Preise kundenfreundlicher zu gestalten. Unter Umständen eine Anregung?

In unserer aktuellen Ausgabe haben wir unter anderem die Themen „Hotelbad“, „Frühstück“ und „Wohnen im Hotel“ genauer unter die Lupe genommen. Und in unserem F&B-Bereich finden Sie wieder zahlreiche Tipps, wie Sie Ihre Gäste durch Qualitätsprodukte und Neuinterpretationen nicht nur verwöhnen, sondern auch positiv überraschen können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine gelungene Sommersaison,
Ihr



Peter A. de Cillia
Chefredakteur

„Bilden Sie Ihre Mitarbeiter so gut aus,
dass sie gehen können, behandeln Sie sie so gut,
dass sie nicht gehen wollen.“

Richard Branson



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	60
Kolumne anonymus	SEITE	63
Vorschau, Impressum	SEITE	66



H&D BAD & HYGIENE

Das Bad als Wohlfühloase	SEITE	12
Dusch-WCs	SEITE	15
Nur das Beste für die Besten	SEITE	16
Nachhaltige Badlösungen für Gästebäder	SEITE	18
Herausragende Duschrinnenlösung	SEITE	20
Dosiersystem für die Wäschehygiene	SEITE	22
Besteckspülmaschinen	SEITE	23

H&D INTERIEUR & DESIGN

Wohnen im Hotel	SEITE	25
Eine Fusion von Dining und Lounge	SEITE	28
Feste richtig feiern	SEITE	29
Kreative Outdoorideen	SEITE	58

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

FourElements – Living by Berger ^①	SEITE	7
Chalet-Hotel Lech Lodge ^②	SEITE	10
SHA Wellness Clinic in Spanien	SEITE	24
Imperial Riding School der Autograph Collection Hotels ^③	SEITE	32
Wiener Arthotel Der Wilhelmshof ^④	SEITE	34
Neueröffnungen der Marriott-Hotelgruppe ^⑤	38	
Nujuma, a Ritz-Carlton Reserve ^⑥	SEITE	40
Restaurant OXBO im Hotel Hilton Vienna Waterfront ^⑦	SEITE	54
Barceló Funchal Oldtown Hotel	SEITE	61
La Quinta by Wyndham Abu Dhabi Al Wahda von Wyndham Hotels & Resorts ^⑧	SEITE	64



H&D FOKUS

New Design University St. Pölten: genZ@alpen-Hotellerie im Wandel	SEITE	30
Fachartikel: Alpine Hospitality Summit by Prodingler	SEITE	36

H&D FOOD & DESIGN

Die neue Lust auf Frühstück	SEITE	41
Nicht nur optisch ein Genuss	SEITE	43
Benutzerfreundliche Kaffeevollautomaten	44	
Wiberg Genusswelt: EIS, EIS BABY	SEITE	46
Der Weg zur perfekten Party	SEITE	47
HOTEL & DESIGN Bar-Award 2024	SEITE	49
Französischer Cognac-Hersteller	SEITE	50
Weingut Fruscalzo	SEITE	51
Kreative Sommerdrinks	SEITE	52
Natur und Kultur am Esstisch	SEITE	56

HENDRICK'S

A DECADENT GIN FOR
FOR FREE-SPIRITED SOULS

LIMITED
EDITION



Genießen Sie das Ungewöhnliche verantwortungsvoll ab 18 Jahren.

VERANTWORTUNGSVO





Erstaunlich reichhaltig und seidig

Die neueste Edition von Glenmorangie The Cadboll Estate hebt den cremigen Charakter des Single Malt Whiskys auf neue Höhen der Köstlichkeit. Hergestellt aus Gerste, die auf nur acht Feldern auf Glenmorangies eigenem Estate in der Nähe der Brennerei angebaut wird, füllt diese Grain-to-Glass-Serie den Geist und den Geschmack der Heimat des Highland Single Malt Scotch Whiskys für Whisky-Liebhaber ab. Die vierte limitierte Auflage reifte 15 Jahre lang in Designer-Bourbon-Fässern, um die anerkannte Cremigkeit des Whiskys zu verstärken, und ist seidig, reichhaltig und rundet mit Noten von Früchten und Honig ab.

Feierliche Eröffnung

Transgourmet, der führende heimische Gastronomiegroßhändler, expandiert erneut und eröffnete den neuen Transgourmet Abhol- und Zustellstandort Klagenfurt. Er ist neben Villach der zweite Transgourmet in Kärnten, insgesamt betreibt das Unternehmen 16 Standorte in Österreich. Zielgruppe sind die mehr als 2.500 Gastronomie- und Tourismusbetriebe sowie Wiederverkäufer, Selbstständige und Gewerbetreibende. Insgesamt wurden in den 2022 erworbenen ehemaligen AGM-Standort rund 35 Millionen Euro investiert und zum Start 80 neue Arbeitsplätze geschaffen. Auf mehr als 3.000 Quadratmeter Verkaufsfläche werden nun 19.000 verschiedene Artikel – allesamt „maßgeschneidert für Profis“ – sowie zahlreiche Services und Dienstleistungen angeboten.

V.l.n.r.: Manfred Hayböck, Geschäftsführer Transgourmet Österreich, Christian Robnig, Standort-Geschäftsleiter Transgourmet Klagenfurt und Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich



© Nespresso / Camar Degan

Wechsel an der Spitze

Claudia Memminger hat mit 1. Juni die Geschäftsführung von Nespresso Österreich übernommen. Mit ihrer langjährigen Führungserfahrung in international tätigen Unternehmen wird Memminger einen Fokus darauf legen, die Wertschätzung von Qualität und Nachhaltigkeit im Kaffeesektor zu stärken.



© Campari Austria

Design-Relaunch

Crodino, der alkoholfreie italienische Aperitif aus dem Hause Campari, kommt diesen Sommer im frischen Design und in einer neuen Verpackungseinheit, einer praktischen Dreierpackung je 17,5 cl. Den alkoholfreien Aperitif gibt es in den beiden Geschmackssorten Biondo und Rosso – erfrischend oder fruchtig, jeder Schluck verführt ins sommerliche Italien.

Und der Sommer kann kommen

Monkey 47 stimmt mit einer besonderen Kreation schon auf den Sommer ein: Der Sloe Gin aus Schlehen ist mit etwas weniger Alkoholgehalt der ideale Drink für laue Sommer-nächte – leicht, frisch und zartbitter. Der Monkey 47 Sloe Gin überzeugt nicht nur im Geschmack mit Noten von Zitrus und Kräutern sowie dem Duft von frischem Lavendel sondern auch optisch: Die lila-blauen bis schwarzen Beeren geben dem Gin eine kräftige dunkelrote Farbe und machen ihn zum Eyecatcher auf jeder Party.



© Monkey 47

Dort, wo die Natur den Ton angibt

FourElements – Living by Berger. Der Name sagt viel – wohnen in den Elementen, umgeben von der puren Natur des einzigen Nationalparks der Steiermark. ►





Ein Blick auf die vier Traumhäuser, die fast magisch mit der Landschaft verschmelzen, sagt noch mehr: Die Bauweise ist einzigartig. Das Gefühl, über dem kristallklaren Gebirgsfluss Salza zu schweben, beflügelt. Im FourElements offenbaren sich Design und Komfort vom Feinsten. Ein Adults-Only-Refugium im grünen Herzen Österreichs, wie man es so schnell kein zweites Mal findet.

Natur pur

Die Landschaft im steirischen Gesäuse zeigt sich wild und atemberaubend schön. Zu jeder Jahreszeit fängt das FourElements Living by Berger den Zauber dieser unvergleichlichen Kulisse ein. Das Erwachen der Natur im Frühling, warme, lange Sommertage, eine bunte Farbenpracht im Herbst und eine stille, weiße Winterlandschaft. Was das ganze Jahr bleibt, ist die in schillernden Grüntönen funkelnde Salza am Fuße der 60 Meter tiefen Schlucht, über der die Häuser „Luft“ und „Wasser“ thronen.

Architekten und Designer haben auf eine faszinierende Art und Weise eine geniale Verbindung von Drinnen und Draußen kreiert. Im Haus „Wasser“ funkeln Blaunuanen, passend zur sprudelnden



Salza. Interieurdetails in warmen Rottönen spiegeln das Haus „Feuer“ wider. Das Ambiente ist eine harmonische Verbindung von Modernität und Gemütlichkeit. Die vielen kreativen Sitzplätze mit Wow-Ausblick entpuppen sich als Kraftorte. Im Sommer zieht es die Gäste auf die über dem Fluss schwebende Terrasse. Und wenn die Sonne auf die Nasenspitze scheint, die Vögel zwitschern und die Salza in der Tiefe rauscht, dann scheint der Alltag ganz weit weg.

Das Spa-Erlebnis

Wellness im eigenen Haus im Grünen. Die exklusiven Spas schmiegen sich in jedes der vier Chalets. Im Haus „Wasser“ führt ein privater Aufzug in das untere Stockwerk, in dem sich ein eigener Wellnessbereich befindet. Das Haus „Eisvogel“ bietet zusätzlich zu Sauna und Hot Tub einen traumhaften Naturpool. Gäste des FourElements entspannen in freistehenden Badewannen mit grandiosem Ausblick. Sie lassen auf einem großen, gemütlichen Daybed und in der Sauna mit freiem Weitblick auf Wald und Fluss die Gedanken ziehen. Im Freien, an der frischen Waldluft, warten der Hot Tub und eine Sitzzecke auf Genießer, die maximale Privatsphäre schätzen.

Zu Gast bei Genussphilosophen

Morgens einen duftenden Kaffee genießen und einen ersten Schritt hinaus machen, tief durchatmen – der gefüllte Frühstückskorb wurde bereits vor die Tür des Chalets geliefert. „Die gute Küche ist das Fundament wahren Glücks“ – daher erwartet Hobbyköche im FourElements eine bis ins letzte Detail perfekt ausgestattete Küche. Der herrliche Blick aus dem Panoramafenster weckt die kulinarische Kreativität. Nur zurücklehnen und genießen, auch dafür hat das FourElements die perfekte Lösung.



In den Chalets liegen Speisekarten bereit. Einfach ein mehrgängiges Menü ganz nach dem persönlichen Gusto oder eine schmackhafte Grillbox bestellen und in seinem Hideaway den kulinarischen Genüssen frönen. Für ein ganz besonderes Erlebnis kommt ein privater Koch ins Haus, der ein köstliches Abendessen zaubert.

Sich auf das Wesentliche besinnen, relaxen, die Natur genießen und Abstand vom Alltag gewinnen – dafür ist das Hideaway FourElements ein ganz besonderer Platz. Wer aktiv sein möchte, der findet sich im größten Naturpark der Steiermark wieder: Mountainbiken, wandern und laufen in schönster Kulisse, im Gebirgsbach baden und picknicken oder sich in das Rafting-Abenteuer stürzen – FourElements – Living by Berger steckt voll erfrischender Hochgefühle.



Eine Steuerung für alle Gewerke

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



Microsoft Technology Center, Köln: Die integrale Gebäudeautomatisierung wurde mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff realisiert.

© Beckhoff

Die offene, PC-basierte Steuerungstechnik von Beckhoff bildet die Grundlage einer integralen Gebäudeautomation, die alle Anforderungen an eine nachhaltige und effiziente Lösung erfüllt. Eine einheitliche Hard- und Softwareplattform steuert alle Gewerke, von der nutzungsgerechten Beleuchtung über die komfortable Raumautomation bis zur hocheffizienten HLK-Regelung. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Darüber hinaus reduziert die integrale Gebäudeautomation Hardware-, Software- und Betriebskosten. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

Scannen und alles über die Gebäudeautomation mit PC-based Control erfahren



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Exklusivität in seiner besten Form

Die Lech Lodge ist ein Chalet-Hotel mit 4 exklusiven Apartments samt privaten Saunen. Hier wird dem leisen Luxus gefrönt. Ein Luxusloft setzt nun diese Philosophie fort.

Die Apartments verfügen über Wellnessbereiche mit Saunen und Dampfduschen sowie über großzügige Terrassen und Balkone und können bei Bedarf zu größeren Wohneinheiten zusammengeschlossen werden. Das kleinere Chalet hat einen massiven Natursteinsockel, auf welchem das Obergeschoss in Strickbauweise aufgesetzt ist, das große Chalet hat eine Lärchenholzbretterschalung. Die Häuser bilden rund um einen zentralen Außenpool ein kleines Ensemble, welches inspiriert ist von den dörflichen Strukturen historischer Vorbilder. Nun wurde das exklusive Ensemble um einen Luxusloft erweitert. Die Gestaltung der Innenräume ist eine reduzierte, moderne Interpretation alpiner Traditionen. Die Wandverkleidungen und Einbauten sind in massiver wärmebehandelter Fichte gehalten, die Böden aus Travertin, Blaustein und Eiche, Vorhänge und die von der architektur entworfenen Lampen in Naturleinen, die Wandflächen in Strukturputz. Durch die Erhöhung des Mitarbeiterhauses um ein Geschoss ergibt sich im Dachstuhl mit Kreuzgiebel ein großzügiger Loft mit Terrassen in drei Richtungen sowie mit einem Panoramaerker mit spektakulären Blicken in die Lecher Bergwelt.

Viel für das Auge

Über eine überdachte Terrasse mit integrierten Skischränken gelangt man in das Entree des Lofts und von dort ins Obergeschoss. Der Blick des Eintretenden wird zunächst in den Dachstuhl und dann auf den großzügigen Wohn-Ess-Raum gelenkt, der vom raumhohen Kamin aus Schwarzstahl dominiert wird. Der Stil der Lech Lodge wird auch in den Schlafzimmern fortgesetzt. Die Holzbetten mit Edelweißmotiv finden wir ebenso wieder wie die handgefertigten Badezimmerfliesen. Neu sind die tannengrüne Farbe der Bäder sowie der Terrassenmöblierung, aber auch die Farbe Schwarz, die für die Böden, den Kamin und das Stiegengeländer verwendet wurde.

Die bisherige Funktion des Mitarbeiterhauses blieb unverändert. Durch die Überbauung der bestehenden Tiefgarage konnte ein neuer Zugang erschlossen werden, der die Platzstruktur des Ensembles inklusive des zentralen Pools betont. Über eine teilweise überdachte Terrasse mit integrierten Skischränken und Außensitzbereich gelangt man in den Halbstock des Gebäudes und damit in das Entree der neuen zweigeschossigen Wohnung.



Alpiner Stil neu interpretiert

Im Eingangsbereich der Wohnung sind eine großzügige Garderobe und ein Gäste-WC untergebracht. Als Blickfang führt das Stiegenengeländer den Gast ins Obergeschoss. Erster Blickfang ist der raumhohe, offene Kamin aus Schwarzstahl, der die Höhe des Dachraumes betont. Er wurde gemeinsam mit Anton Beer aus Schopponau für die Lech Lodge entworfen.

Der Stil der Lech Lodge wird auch in den Schlafzimmern fortgesetzt: Die cnc-gefrästen Holzbetten mit Edelweiß finden wir in der neuen Wohnung wieder.



Großzügiger Erker mit Panoramafenster

Die Hauptachse des Gebäudes verläuft nord-südlich, das Loft verfügt in drei Richtungen über Terrassen sowie einen großzügigen Erker mit Panoramafenster, die je nach Jahreszeit unterschiedliche Vorteile bieten. Die großen Fensterscheiben lassen die Landschaft ins Gebäude herein und bewirken unterschiedliche Farb- und Lichtakzente. Bewusst wurde die Farbskala für die Gestaltung der Innenräume auf warme Grautöne, weißes Leinen und akzentuiertes Grün fokussiert, die Möblierung der Terrassen wurde in Grün und Dunkelrot (Alpenrose) gehalten. Wie schon in der ersten Lech Lodge wurde bei der Neuinterpretation Leitner Leinen für die Vorhangstoffe und Bettwäsche eingesetzt.

Ein Teil der Lampen wurden wieder von cp architektur entworfen und ebenfalls mit Leitner Leinen bespannt. Als neuer Farbaktzent wird Schwarz eingesetzt, sowohl für die Böden aus sogenanntem Belgischen Blaustein als auch mit dem Schwarzstahl für den Kamin und das Stiegenengeländer. Um den Funktionen einer Selbstversorgerwohnung ebenso wie eines servicierten Apartments gerecht zu werden, wurde eine vollständig eingerichtete Küche installiert, für die Vorbereitung des Frühstücks bzw. vorbestellter Diners für die Gäste gibt es eine Vorbereitungsküche, in der das Servicepersonal mittels eigenem Lift seine Vorbereitungen treffen kann, ohne die Privatheit der Bewohner zu stören.



HOTEL LECH LODGE LOFT

Privatchalets in Lech am Arlberg
Familie Moosbrugger-Lettner

www.chalet-lech.com

cp architektur:

Architekt: Mag.arch. Christian Prasser, cp architektur
Projektleitung: DI Mathias Exner, cp architektur

www.cp-architektur.com





REISSER

Vor allem im hochwertigen Bereich ist Mattweiß immer gefragter – auch in Kombination mit farbigen Akzenten.

Das Bad als Wohlfühloase

Hoteliere, die ihren Gästen ein Rundum-Wohlfühl-Programm anbieten wollen, dürfen auf das Bad nicht vergessen. Ein intimer Ort, der viel Platz für Ästhetik und Entspannung lässt – und genau das wird immer mehr geschätzt.

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia

Matt ist Trend

Das gilt sowohl bei Armaturen als auch bei Sanitärkeramik. Vor allem im hochwertigen Bereich wird die Farbe Mattweiß immer mehr gefragt. Einige Marken bieten in ihren Serien nicht nur Waschbecken und WCs in der Trendfarbe an, sondern auch Bidets und Urinale. Und auch die Dusch- und Badewannenhersteller haben erkannt, dass Mattweiß so manches Bad noch edler

und eleganter macht. Die weißmatte Keramik lässt sich besonders gut mit Corianplatten verbinden. So gelingt die Badgestaltung auf ganz besondere Art. REISSER wurde 1871 in Stuttgart-Untertürkheim gegründet. Fünf Tochtergesellschaften formen heute zusammen die REISSER Gruppe. Das Unternehmen ist spezialisiert auf Bad- und Sanitärausstattung, Installations- und Heizungstechnik.

Trendstarke Armaturenserie

Bei der Gestaltung moderner Badwelten wird das harmonische Zusammenspiel aller Elemente immer wichtiger. Denn erst, wenn Armaturen für Dusche, Wanne und Waschtisch dieselbe Designsprache „sprechen“, entsteht ein Look wie aus einem Guss – und damit die optimale Voraussetzung für eine perfekte Wohlfühloase. Mit der neuen Serie AquaXPro erweitert der Badexperte HSK sein Sortiment um eine moderne und hochwertige Armaturenlinie, die perfekt mit dem Gesamtsortiment harmoniert und Kunden zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten eröffnet.

Wenn Design auf Alltagstauglichkeit trifft

Die neueste Innovation des österreichischen Duschenherstellers Artweger vereint pure Ästhetik mit herausragender Technik. Die Duschenserie PRESTIGE, entstanden in Zusammenarbeit mit der renommierten Designagentur Studio F. A. Porsche, eröffnet eine neue Ära in der Welt der Badezimmerausstattung und ist die erste ihrer Art, die einen vollständigen 360°-Öffnungswinkel bietet. Die Duschenserie PRESTIGE besticht durch ihre schlichte und unaufdringliche Ästhetik. Im Mittelpunkt steht ein Drehrohr, bei dem die Scharnierfunktion komplett in das Stabprofil der Duschkabine integriert und damit kaum sichtbar ist. Durch diese konstruktive Reduktion ist dieses Drehrohrscharnier mit einer Breite von nur 38 Millimetern das schmalste am Markt.



Die neue Armaturenserie AquaXPro eröffnet jetzt noch mehr Gestaltungsmöglichkeiten. Extra hoher Duschkomfort durch zeitlose Formensprache vereint mit zuverlässiger Technik.





Preisgekrönte Perfektion

Über 125 Jahre Qualität und Gestaltungswille: Das Design von Alape ist geprägt von der Interaktion zwischen Mensch und Architektur, von der Neugier auf Veränderung und dem kreativen Austausch mit Design- und Architekturschaffenden weltweit. Für seine Entwürfe und Produktinnovationen wird das Unternehmen aus Goslar regelmäßig mit renommierten Preisen bedacht – zuletzt etwa dem ICONIC Award, dem European Product Design Award und der Aufnahme in die HGTV Editor's Pick.



Skandinavisches Design im Badezimmer

Ein harmonisches Zusammenspiel von Funktionalität und Ästhetik – skandinavisches Design hat in den letzten Jahren weltweit an Beliebtheit gewonnen. Das Badezimmer stellt dabei keine Ausnahme dar. Mit seiner betont einfachen Ästhetik, seinen klaren Linien und natürlichen Materialien schafft der skandinavische Stil ein beruhigendes, gemütliches Flair. Vor allem mit den neuen Trendfarben Kaschmir Matt sowie Schilfgrün Matt von Pelipal, im Zusammenspiel mit der Wärme von Holzdekoren entsteht ein einladender Raum, der sowohl funktional als auch zeitgemäß ist.



Farbe ins Spiel bringen

Den Duschbereich im eigenen Look zu gestalten, wird mit den Duscharmaturen MK 150 von Duschwelten in aktuellen Farben noch einfacher. Damit stellt das Neuwieder Unternehmen Duschwelten einmal mehr seinen Designanspruch unter Beweis. Die schicken Thermostat-Armaturen mit Kopfbrause gibt es in vielen trendigen Varianten. Die Duscharmatur MK 150 mit der runden Kopfbrause steht neben Schwarz matt auch in Gold gebürstet, Kupfer gebürstet, Gun Metal sowie Edelstahloptik zur Verfügung. Die MK 150 mit eckiger Kopfbrause gibt es in Schwarz matt und Edelstahloptik. Beide Ausführungen sind zudem in klassischem Hochglanz verchromt erhältlich. Diese Palette korrespondiert hervorragend mit den entsprechenden Sonderfarben verschiedener Duschabtrennungen. Im Zusammenspiel lassen sich so außergewöhnliche Lösungen kreieren, die den individuellen Stempel des Nutzers tragen.



Zwischen München und der weiten Welt

Im München Marriott Hotel City West wurden die Zimmer aller Kategorien mit WASHLET von TOTO ausgestattet.

Einladend, elegant und zeitlos, aber auch ein bisschen edgy – so empfängt das München Marriott Hotel City West seine Gäste. Das Interior Design dafür stammt vom Büro Studio Lux Berlin. Dessen Gründer und GF, Joern Siebke, hat viel Erfahrung beim holistischen Entwerfen von Räumen und der Erzeugung einzigartiger Atmosphären. Im München Marriott Hotel City West findet man als Anleihen an die industrielle Vergangenheit des Viertels erdige und natürliche Farbtöne, warme Metalle, Holz und Backstein. Ein echter Hingucker ist die akzentuierte und ganz fein durchdachte Beleuchtung. Alles verschmilzt zu einem virtuos gestalteten, einprägsamen Hotelinterior, das ohne weiteres als Filmkulisse dienen könnte.

Höchste Qualität am privatesten Ort

Die insgesamt 398 Zimmer und Suiten teilen sich in neun Kategorien auf. Allen gemeinsam ist ihre einladende, warme Dezenz, die eine wohltuende Ruhe ausstrahlt. Der besondere Twist verbirgt sich im privatesten Raum und macht den entscheidenden Unterschied: In allen Zimmern und Suiten wurden WASHLET von TOTO verbaut. „Die TOTO Produkte wurden von vorneherein als ‚Differentiator‘ gesehen, etwas, das das Hotel durch eine einzigartige Qualität



Einladend, elegant, zeitlos und mit Produkten von höchster Qualität ausgestattet – so empfängt das neue München Marriott Hotel City West im Stadtteil Westend seine Gäste.

abhebt“, erklärt Joern Siebke, warum man sich für den großflächigen Einsatz von TOTO WASHLET entschieden hat. Er führt weiter aus: „Es ist hier möglich, ein Standard-Zimmer zu buchen und ein TOTO WASHLET zu erleben. Etwas, das in anderen Hotels allenfalls Gästen in gehobeneren Suite-Kategorien vorbehalten ist.“ Die Entscheidung für WASHLET von TOTO zahlt darauf ein, dass insbesondere das Hotelbad für Gäste als entscheidend für den Wohlfühlfaktor gilt. Bei internationalen Businessreisenden und bei einer bestimmten Klientel ist die Marke TOTO für ihre Hochwertigkeit und

Exklusivität bekannt. Jedes WASHLET von TOTO beschert den Gästen dank einer Vielzahl an Komfortlösungen ein erstklassiges Hygiene- und Komforterlebnis auf höchstem Niveau.

„Das München Marriott Hotel City West wird der Inbegriff für Modernität und Veranstaltungsinnovation in der Stadt und sowohl auf nationaler wie auf internationaler Ebene neue Standards setzen“, so René Mooren, General Manager des neuen Hotels.

Und genau dieser Ansatz wird durch das WASHLET von TOTO auch augenscheinlich erreicht.



© TOTO



© Naturhard Forsthofgut Leogang

Das Dusch-WC AquaClean von Geberit ist im Forsthofgut eine Selbstverständlichkeit.

Nur das Beste für die Besten

Auch im Refugium in Lunz finden die Gäste verschiedene Komfort-WCs von Geberit vor.



Refugium Lunz © Gregor Hofbauer

Heimische 5-Sterne-Häuser beeindruckten oft mit exklusiven Designkonzepten und Spa-Landschaften der Superlative. Mindestens genauso wichtig ist aber das individuelle Bad im Hotelzimmer selbst – denn hier beginnt das ganz private Spa-Erlebnis. Immer öfter setzt die Premium-Hotellerie dabei auf das Dusch-WC. Und Geberit ist dabei ein idealer Partner für höchste Genüsse.



The Leo Grand © Werner Streitfelder



Im Hotel „Leo Grand“ in Wien kommen insgesamt 76 AquaClean Sela zum Einsatz.

Unser Wohlbefinden lassen wir uns etwas kosten: Im Jahr 2022 lag das Marktvolumen des Wellnesstourismus weltweit bei rund 440 Milliarden Euro, für das Jahr 2030 wird ein Anstieg auf eine Billiarde Euro prognostiziert. Die Hotellerie reagiert auf diese Entwicklung mit einer beeindruckenden Kreativität und entsprechender Investitionsbereitschaft, wenn es um den millionenschweren und vor allem werbewirksamen Ausbau von Spa- und Saunalandschaften geht. Hier einige herausragende Beispiele.

2016 entwickelte das Leoganger Naturhotel Forsthofgut ein beeindruckendes neues Design- und Wellnesskonzept, das seinen Höhepunkt in dem 3.800 m² großen und vielfach prämierten WaldSPA findet – zwischen Panoramablick und Outdoorpool, Indoor-Vertikalgarten und Saunen aller Couleur entspannt man hier mit höchstem Designanspruch.

Ein weiteres sehenswertes Beispiel ist das Mountain Spa des Hotel Edelweiss in Großarl erstreckt sich über fünf Etagen, unterteilt in Adults-only- und Familienbereiche, die in der Ausstattung in nichts nachstehen.

Und ein wenig uriger, aber kein bisschen weniger luxuriös gibt sich das Refugium in Lunz, das auf die designstarke Modernisierung von historischer Bausubstanz setzt.

Allen gemeinsam: Als starker und verlässlicher Partner in den Badezimmern fungiert Geberit.

Die heimliche Größe – das Badezimmer

Hinter all diesen superlativ-lastigen Konzepten steht allerdings eine geheime Größe, die vielleicht weniger Wow-Effekt, aber wahrscheinlich einen mindestens so großen Einfluss auf die Gästezufriedenheit und die Wahrnehmung eines Hotels hat: das Badezimmer. Denn eines haben sie alle gemeinsam, die Mountainbiker und Waldbadenden, die rasanten Pistenflitzer und Genussfreunde. Sind die Ski einmal verstaut, das Fahrrad abgestellt oder die Wanderschuhe von den Füßen geschält, führt der erste Weg ins Badezimmer.

Das Bad ist der erste Ort, den wir nach dem Aufstehen aufsuchen, der letzte, bevor wir zu Bett gehen. Es ist der Dreh- und Angelpunkt jedes Hotelaufenthalts: Die Qualität des Badezimmers entscheidet – mehr als die meisten anderen Faktoren –, ob wir unseren Aufenthalt genießen. Deshalb wird auch den individuellen Bädern volle Aufmerksamkeit geschenkt und auf höchste Qualität geachtet. Besonders spannend ist diese Entwicklung auch bei der Stadthotellerie – denn hier ist aufgrund der baulichen Gegebenheiten oft kein eigener Spa-Bereich möglich, weshalb den einzelnen Bädern eine noch größere Bedeutung zukommt.

Im Wiener Hotel Leo Grand stellt sich das Entspannungserlebnis in der freistehenden Badewanne unter dem Panoramafenster mit Blick über Wien ein. „Ein gelungenes Hotelerlebnis geht eben noch einen Schritt weiter“, erklärt Gabriele Lenikus, Creative Director der LENIKUS Hotel Collection GmbH, „und ein Wohlfühlerlebnis, wie es das Dusch-WC bietet, spiegelt einfach unseren Anspruch als exklusives Stadthotel wider.“

Auf dem Vormarsch – das Dusch-WC

Zum Wohlfühl im Bad gehört auch die Toilette, ein Faktor, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. Wer hier bei den Gästen punkten möchte, setzt auf Dusch-WCs, die den Topstandard in diesem Bereich darstellen. Geberit beliefert mit der AquaClean Serie seit Jahren die internationale Tophotellerie – mittlerweile bietet man auf der eigenen Website sogar einen Hotelfinder an, der ganz Europa abdeckt. „Gerade in der Tophotellerie darf ein Dusch-WC bei der Ausstattung des Bades nicht mehr fehlen“, erklärt Geberit Geschäftsführer Guido Salentinig, „und wir wissen aus vielen Gesprächen mit Nutzerinnen und Nutzern, dass sie auch im Hotel nicht auf ein Dusch-WC verzichten möchten.“

www.geberit.at

Auch die Gäste im exklusiven Hotel Edelweiss brauchen auf das Dusch-WC AquaClean nicht verzichten.



© Hotel Edelweiss Grossarl



© Kaldewei

Nachhaltige Badlösungen für Gästebäder



Kaldewei, der Spezialist für plastikfreie Badlösungen, erweitert das Angebot aus langlebiger Stahl-Emaille um edle Schalen, praktische Einbauwaschtische und freistehende Badewannen in 13 exklusiven Farbtönen. Die neuen Waschtisch-Lösungen orientieren sich eng an den Kundenbedürfnissen und sprechen besonders anspruchsvolle Kunden aus der Hotellerie an. Und vor allem – sie sind nicht nur langlebig, sondern auch plastikfrei.

Ein echtes Highlight im Bad verspricht die neue Waschschale Kaldewei Avellino zu werden. Ihre filigrane Materialität in Verbindung mit der schlanken Silhouette verleiht ihr ein Gefühl von Eleganz und Leichtigkeit. Edle Stahl-Emaille lässt die Kaldewei Avellino in 13 unterschiedlichen Farben erstrahlen und sorgt zu-

dem für Hygiene und Komfort am Waschplatz. Die Waschschale ist in drei Größen erhältlich und überzeugt durch eine besondere Langlebigkeit sowie 100-prozentige Zirkularität. So passt sie perfekt in private oder exklusive Hotelbäder, die auf Plastik verzichten und ihren ökologischen Fußabdruck minimieren möchten.

Neue Serie für den Projektbereich

Die neuen Einbauwaschtische Kaldewei Object R und Kaldewei Object Q sind die erste Wahl für Entscheider im Projektgeschäft. Ihre robuste, langlebige Oberfläche aus Stahl-Emaile macht die Object Waschtischserie zum verlässlichen Must-have im modernen Gästebad oder im stark frequentierten öffentlichen Sanitärbereich. Zwei Designlinien sorgen für eine flexible Gestaltungsmöglichkeit: Der runde „Object R“ zeichnet sich durch eine weiche, eher feminine Linienführung aus, wogegen der rechteckige „Object Q“ seinen klassischen Charakter zur Geltung bringt. Die Serie lässt sich dank ihres umlaufenden Einbaurands besonders einfach installieren und vermittelt auch mit unterschiedlichen Konsolenmaterialien und -oberflächen ein Gefühl von Harmonie und Ausgeglichenheit. Doch damit hören die innovativen Ideen des Badspezialisten noch nicht auf.



Kaldewei lanciert das MEISTERSTÜCK OYO DUO

Mit der freistehenden Badewanne OYO DUO, entworfen vom Münchner Designer Stefan Diez, demonstriert der deutsche Badhersteller, dass Luxus und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Weder Loft- noch Wohnzimmerflächen sind nötig, um die OYO DUO perfekt zu inszenieren und das Gästebad in ein modernes Private Spa zu verwandeln.

Das Meisterstück verbindet organisches, natürliches Design mit kompromisslos langlebiger Qualität aus kreislauffähiger Kaldewei Stahl-Emaile. Stefan Diez hat mit der OYO DUO eine anmutige Designskulptur geschaffen, die sich harmonisch fließend und fast schwebend in jedes Bad integriert. Die doppelwandige, von japanischer Porzellan-Manufaktur inspirierte freistehende Wanne besteht zu 100 Prozent aus kreislauffähiger und damit nachhaltiger Stahl-Emaile.

Eleganz gepaart mit Leichtigkeit

Die Innenform der OYO DUO bietet höchsten Liegekomfort und die Möglichkeit für einen umweltbewussten Umgang mit der Ressource Wasser. Ihre Außenform folgt der Vorstellung von Eleganz, Leichtigkeit und Natürlichkeit. Das Egg-Shape-Design verkörpert die Momentaufnahme einer frei fließenden Form, die gerade erst den Boden berührt, fast noch zu schweben scheint und dabei vollkommen unter Spannung steht.

Die Meisterstück OYO DUO ist in zwei Größen sowie in Alpinweiß und in zahlreichen edlen Farben der Coordinated Colours Collection von Kaldewei erhältlich. Sie wurde mit international renommierten Designpreisen ausgezeichnet, darunter der iF Design Award, der Red Dot und der German Design Award.



© iF Design Award / Studio Ralph Becker



Werner Aisslinger bei der Verleihung des iF Design Award 2024 in Gold für die Duschrinne KALDEWEI FlowLine ZERO.

iF Design Award in Gold für FlowLine ZERO

Kaldewei erhält für seine herausragende Duschrinnenlösung FlowLine ZERO nach dem German Design Award 2024 nun auch die höchstmögliche Auszeichnung des Internationalen Forums Design (iF Design).

Für das richtungsweisende Produkt nach einem Entwurf von Studio Aisslinger wurde Kaldewei in der Kategorie „Bathroom“ mit dem iF Design Award in Gold ausgezeichnet. Die neue Design-duschrinne mit einem zum Patent angemeldeten Click'n clean Mechanismus überzeugt nicht nur durch eine einfache Handhabung, sondern auch als ästhetisches Gestaltungselement. Das hat auch die internationale Jury des iF Design beeindruckt, die am Ende mit „voller Punktzahl für Innovation“ urteilte: „Dies ist ein hervorragendes Beispiel für Produktdesign, das die Ästhetik betont und gleichzeitig großartige Funktionalität und Ergonomie bietet“, so das Statement der international besetzten Fachjury aus Branchen- und Designexperten. Das Duschprofil FlowLine ZERO in fünf exklusiven Oberflächen strahle zeitlose Eleganz aus. „Doch hinter dem minimalistischen Äußeren verbirgt sich ein genialer und raffinierter Mechanismus, der eine mühelose Bedienung zum Entfernen und Reinigen des Haarfilters ermöglicht“, so die Jury.

Zeitlose Perfektion

Studio Aisslinger hat für Kaldewei die vielleicht schönsten Marken-Duschrinnen für bodenebene Duschen gestaltet. Fünf Oberflächen und Farbnuancen bieten Freiräume in der Badgestaltung: Edelstahl gebürstet, Champagner gebürstet, Graphit

gebürstet, Weiß matt und Schwarz matt. Dank dieser Auswahl und der ausgefeilten Technik passen die neuen Kaldewei Duschrinnen zu fast jedem Bodenmaterial im Gästebad. Und so griffig und vielversprechend einfach der Click'n clean Mechanismus der Kaldewei Duschrinne klingt, so ist er auch. Spielend leicht lässt sich die Abdeckung mit nur einer Hand öffnen und auch wieder schließen – für eine blitzschnelle, hygienische Reinigung und den perfekten Flow im Bad.



KALDEWEI FlowLine ZERO in Weiß



KALDEWEI FlowLine ZERO in Edelstahl gebürstet



KALDEWEI FlowLine ZERO in Champagner

© KALDEWEI



© Hagleitner/Schnappinger

Stefanie Hagleitner mit hagi-Produkten aus dem dm-Regal.

Popo- und Händehygiene

Die Hygienefirma Hagleitner baut das Privatkundengeschäft aus – ihre Verbrauchermarke hagi ist bei dm eingezogen. Die Drogeriemarktkette hat sie ins Regal aufgenommen, österreichweit gilt dies für zwei Produkte: Das eine ist ein Popo-Schaum, das andere ein Hände-Desinfektionsschaum. Beide Artikel sind seit Juni 2024 bei dm erhältlich, alle 384 Filialen im Land bieten sie an. Die Marke hagi besteht seit 2020, Hagleitner wendet sich hiermit direkt an Konsumentinnen und Konsumenten. Vorher war der Hygienehersteller praktisch nur auf Firmenkunden ausgerichtet.

Funktionales Wohnen im Bad

Im Rahmen des modernen Wohnens erlangt das Badezimmer zunehmend eine Schlüsselrolle. Derzeit wird es als ein Ort der Entspannung und des Wohlbefindens betrachtet. In diesem Kontext wird die Bedeutung von funktionalen Wohnkonzepten immer deutlicher, die praktische Aspekte berücksichtigen und ein behagliches und ästhetisch ansprechendes Ambiente schaffen. Die Badmöbelkollektionen von Pelipal verkörpern eben diese Philosophie, indem sie eine gelungene Verbindung von Funktionalität und Gemütlichkeit bieten. Die Kollektionen wurden sorgfältig von Experten geprüft und gestaltet, um den Bedürfnissen moderner Lebensstile maximal gerecht zu werden. Die diversen Designs bieten zugleich raffinierte Ästhetik, die den persönlichen Geschmack widerspiegelt.



© Pelipal

WASHLET®

DER NEUE STANDARD IM BADEZIMMER

Für ein sauberes Gefühl –
jederzeit, den ganzen Tag.



WASHLET® RW
Hygiene und Design
in Perfektion



TOTO

eu.toto.com

Weltpremiere in Amsterdam

Das neue Dosiersystem von Hagleitner soll die Wäschehygiene sicherer und effizienter machen.

Die innovative Erfindung will Anwendungsfehler von vornherein verhindern – Produktverwechslung und Chemieaustritt seien dadurch ausgeschlossen, so der Hersteller. „Der Clou ist die Andockeinheit“, erklärt Stefanie Hagleitner. „Erst wenn sie eingerastet ist, fließt Konzentrat. Austreten kann hier gar nichts. Auch eine Produktverwechslung ist unmöglich, davor schützt ein RFID-Chip.“

Integrierte Systemlösung für erhöhte Sicherheit

Mehr Anwender- und Betriebssicherheit sei bei der Produktentwicklung ein besonderes Anliegen gewesen. „Jedes einzelne Bauteil ist von unseren Spezialistinnen und Spezialisten eigens für die Dosieranlage entwickelt worden“, ergänzt Stefanie Hagleitner, die das Marketing und Produktmanagement im Familienunternehmen verantwortet. Die Andockeinheit besteht aus Kanister und Andockstation. Der besondere Kanisterverschluss verhindert beim Komponententausch das Verschütten von Flüssigkeit. LED-Leuchten geben den jeweiligen Füllstand an, leere Kanister können somit rechtzeitig getauscht werden. Ein integrierter Sensor lässt die Maschine stoppen, wenn Waschkomponenten zur Neige gehen.



Echtzeit-Daten

Die digitale Anbindung von integral 1FLAIR ermöglicht es jederzeit, den Gerätestatus per App auf dem Smartphone einzusehen. Auswertungen zum Verbrauch und zu Waschgängen bringen Transparenz. Außerdem sollen sie den Ressourceneinsatz so wirtschaftlich wie möglich machen. integral 1FLAIR erkennt und meldet rechtzeitig Service- und Wartungsbedarf, auch Fernwartung ist möglich. Dank eingebautem Sensor kann sich das Dosiersystem selbst kalibrieren.

Made in Austria

Hagleitner stellt die komplette Anlage direkt am Muttersitz in Zell am See in Österreich her. Marktstart in Österreich war bereits im Mai 2024, im Herbst 2024 sollen weitere Länder folgen. Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, Kosmetik, dazu Spender, Dosiergeräte und Apps werden in Zell am See in Österreich hergestellt. Hier hat Hagleitner den Muttersitz – hier wird geforscht, entwickelt und produziert. Zugleich betreibt das Unternehmen Beratungs-, Verkaufs-, Logistik- und Ausbildungsstätten, so agiert es an 27 Standorten in zwölf europäischen Ländern. In 66 Ländern weltweit sind Erzeugnisse ferner über Partner verfügbar.

www.hagleitner.com



Heute schon poliert?

Sauberes und strahlend glänzendes Besteck, das nicht von Hand poliert werden muss, ist nicht erst seit dem bestehenden Fachkräftemangel eine Anforderung der Gastronomie. Themen wie Hygiene, Personalkosten und der Anspruch an glänzende Besteckteile waren immer schon ausschlaggebend für die Anschaffung einer Besteckspülmaschine.

Winterhalter hat deshalb bereits im Jahr 1983 die erste gewerbliche Besteckspülmaschine auf den Markt gebracht. „Polierfreies Besteckspülen hat bei uns eine lange Tradition“, bekräftigt Ralph Winterhalter, Geschäftsführer der Winterhalter Gastronom GmbH. Dank Weiterentwicklungen über mehrere Jahrzehnte bietet Winterhalter nun eine All-in-one-Systemlösung mit der in wenigen Minuten bis zu 120 Besteckteile gespült, nachgespült und getrocknet werden können. Die Systemlösung besteht aus Maschine, Wasseraufbereitung, Korb und Spülchemie. Alle Komponenten sind präzise auf das Material und die Form des Spülguts ausgerichtet und aufeinander abgestimmt. „Beim Besteckspülen setzen wir auf eine intelligente Systemlösung ohne weitere Zusatzgeräte oder spezielle Mechanik, weil das Ergebnis perfekt ist. Und weil wir unseren Kunden eine möglichst einfache, schlanke und kostengünstige Lösung anbieten möchten“, führt Patrick Mangelberger, Vertriebsleitung Winterhalter Österreich, aus.

Und so funktioniert es

Zunächst wird gespült. Dabei sorgen Wasser und ein spezieller Besteckreiniger dafür, dass die Verschmutzungen effektiv gelöst werden. Bei Edelstahl kommt der hochkonzentrierte Flüssigreiniger F 420 e zum Einsatz. Für Silber wird der materialchonende Reiniger F 720 BLUe empfohlen. Durch die senkrechte Position in den Köchern des Korbes wird das Besteck von allen Seiten umspült. Drahtgitterkörbe werden in verschiedenen Größen und je nach Variante mit bis zu neun Köchern angeboten. Damit lassen sich bis zu 120 Besteckteile in einem Spülgang reinigen. Der hohe Wasserdruck unterstützt den Reinigungsprozess, hält das Besteck in leichter Bewegung und verhindert in Kombination mit der innovativen Düsengeometrie, dass Sprüschatten entstehen. Bei der Nachspülung sorgt der Klarspüler zunächst dafür, dass der Wasserfilm sauber abläuft. Für die Nachspülung ist das richtig aufbereitete Wasser entscheidend.



Winterhalter empfiehlt hier Osmosegeräte, die dem Wasser bis zu 98 Prozent aller Salze und Mineralien entziehen, damit bleiben keine Flecken auf dem Besteck zurück. Die Geräte gibt es als externe Varianten oder platzsparend eingebaut in der Unter-tischspülmaschine. Durch die hohe Wassertemperatur hat das Besteck so viel Wärmeenergie aufgenommen, dass auch die letzten Wasserreste rückstandsfrei abtrocknen. So kommt am Ende das Besteck erstklassig gespült und brillant glänzend aus der Maschine.

Perfekt poliertes Besteck von der Maschine – Winterhalter macht es möglich.



Ein Ort der designten Ruhe

Der renommierte Innenarchitekt Lázaro Rosa-Violán gestaltete die Grand Suites der SHA Wellness Clinic neu. Er schuf dabei ein perfektes Gleichgewicht zwischen Ruhe, Natur, Design und Möbeln.



Die SHA Wellness Clinic in Spanien stellt ihre Grand Suites vor. Sie wurden vom Studio des Designers Lázaro Rosa-Violán entworfen, um die transformative Lebenserfahrung, die ein Aufenthalt in diesen Einrichtungen bietet, noch besser genießen zu können. Ein ruhiges Design, das neutrale Töne mit Farbtupfern und natürlichen Materialien sowie organischen Formen ausgleicht. Die Raumgestaltung verwischt die Grenzen zwischen dem Inneren und dem Äußeren.

Die drei neuen Grand Suites der SHA Wellness Clinic verstärken die wichtige Verbindung zur Natur. Das Design berücksichtigt die Privatsphäre und fördert die direkte Verbindung zur Umgebung. Hierfür wird ein Konzept verwendet, welches den Innen- und Außenraum genau aufeinander abstimmt. Dadurch entstehen Bereiche der Kontinuität und des Wohlbefindens zwischen den beiden Umgebungen.

In der Ruhe liegt die Kraft

Auf insgesamt 451 Quadratmetern bieten die drei Grand Suites hochwertig ausgestattete Innenräume mit Blick auf das Mittelmeer und die Sierra Helada von Alicante. Sie bieten

eine echte Verbindung mit der üppigen Natur und der frischen Luft, die sie umgibt. Lázaro Rosa-Violán beschrieb als eines der großen Ziele dieses Projekts die Kombination von Design und Gelassenheit zur Schaffung von Wellnessräumen, die eine intime Erfahrung in einer ruhigen Umgebung fördern.

Die Terrassen sind durchschnittlich 70 Quadratmeter groß und bieten einen Blick auf die Sierra Helada und die Bucht von Altea. Sie verfügen über eine bioklimatische Pergola, einen Whirlpool und sind mit hochwertigen Außenmöbeln von Point ausgestattet.

„Die Inneneinrichtung der Grand Suites strahlt Gelassenheit aus. Natürliche Materialien, großzügige Formen, angenehme Texturen, weiche Stoffe und dezente Farbtupfer schaffen eine behagliche, neutrale und warme Atmosphäre. Wir verwendeten Stein, Stuck, Fasern und Leinen“, erklärt Rosa-Violán. Die Designstrategie wird durch minimalistische Möbel ergänzt, die sich perfekt in die Umgebung einfügen. Die SHA Wellness Clinic wurde von den World Spa Awards mit dem Titel „World Best Wellness Clinic 2023“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung würdigt herausragende Leistungen im Bereich des Gesundheits- und Wellness-tourismus. ▮

Wohnen im Hotel

Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und das ist ja auch gut so. Hotels müssen immer versuchen, Gäste auch optisch zu begeistern – nicht immer ein leichtes Unterfangen. Mit einem klar durchdachten Konzept, das sich wie ein roter Faden durch das Haus zieht und durchaus eine Geschichte oder Philosophie der Eigentümer erzählt, liegt man immer richtig. Hohe Produktqualität sollte dabei immer einen großen Stellenwert einnehmen. Anbei eine bunt gemischte Zusammenstellung. ▶

Zusammengestellt von Daniela de Cillia





In einer Zeit, die von Individualität und maßgeschneiderten Erlebnissen geprägt ist, spielt Design in der Hotellerie eine immer entscheidendere Rolle. Weg von standardisierten Konzepten, hin zu einzigartigen Designs, die die Bedürfnisse anspruchsvoller Reisender widerspiegeln. Ein Paradebeispiel dafür ist das München Marriott Hotel City West. Unter der Leitung von Joern Siebke, Gründer und Geschäftsführer von Studio Lux Berlin, wurde das Konzept für das Hotel entwickelt, um das Wesen Münchens zeitgemäß und unverwechselbar einzufangen. Die Integration lokaler Einflüsse und charakteristischer Merkmale des Stadtteils Westend sowie der bayerischen Alpenregion und des königlichen Erbes Münchens schaffen eine einladende Atmosphäre, die den Gästen ein unvergessliches Erlebnis bietet.

hyperlokalen Designelementen ab, die zu einem harmonischen Gesamtbild beitragen und auf den zweiten Blick Spielraum für verschiedene Interpretationsansätze geben. Diese Komplexität sorgt für eine Langlebigkeit, an der man sich nicht satt sieht und die für Gesprächsstoff sorgt“, so Joern Siebke,

Lichtkompositionen

Fire von GRAU aus Hamburg ist der weltweit erste Lichtplayer, der mit bewegten Lichtkompositionen eine neue Ära des lebendigen Lichts einläutet. Präzise komponierte Vibes, die ersten „Songs“ des Lichts, bringen Poesie in den Raum. Das Licht der

Design-Standards setzen

Studio Lux Berlin hat das Interior Design des München Marriott Hotel City West auf drei Säulen aufgebaut: dem industriellen Erbe des Stadtteils, der Eleganz des königlichen Erbes der Stadt München und dem bayerischen Voralpenland. Diese Inspirationen sind harmonisch miteinander verbunden und im ganzen Hotel zu entdecken. Es lohnt sich, die Augen offen zu halten, denn bei der Gestaltung wurde kein Detail dem Zufall überlassen.

Mit Studio Lux Berlin wurde ein Designstudio beauftragt, das mit seiner Philosophie den Zeitgeist trifft: „Unser Design ist eine aktive Auseinandersetzung mit dem Ort, ohne sich aufzudrängen. Man braucht dem Gast nicht in Form einer Skyline an der Wand zu erklären, wo er ist. Wir holen unsere Gäste mit



© Florian Weitzer Hotels & Restaurants



© Arper Lepal/Alberto Sinigaglia

Vibes erinnert an den sanften Schein von Kerzen, den Sonnenaufgang und -untergang oder ein gemütliches Kaminfeuer und schafft eine einzigartige Atmosphäre. Fire optimiert den Biorhythmus, indem es die Lichtwirkung des Sonnenuntergangs simuliert. Dies hat eine gesundheitsfördernde Wirkung auf den Körper, da es die Produktion von Melatonin am Abend steigert.

Nachhaltig verflochten

Woran die meisten beim Stichwort Kaffeehausstuhl denken? Möglicherweise an dunkle Holzstäbe und helles Geflecht. Dass der Stuhlklassiker 214 von Thonet so ikonisch und wiedererkennbar ist, liegt nämlich auch an diesem reizvollen Kontrast. Es gibt den Stuhl zwar auch mit Formholz- oder Polstersitz und in hellen oder sogar farbigen Beizen, aber die Kombination aus Dunkel und Naturfarbig steht wie keine andere für den Kaffeehausstuhl.



© Hotel City West

Lichtechte Fasern

Perennials Fabrics and Rugs, der exquisite Anbieter von luxuriösen, leistungsstarken Textilien, Teppichen und Accessoires, präsentiert das Debüt seiner Tufting-Teppichkollektion. Nach einem Jahrzehnt, in dem Perennials Rugs seinen Kunden mit handgefertigter Premiumqualität unter den Füßen verwöhnt hat, wird nun mit der neuen Groundwork Collection das Angebot um eine Vielzahl von handgetufteten Designs aus 100 % solution-dyed Acryl erweitert.

Der neue Lepal Lounge Chair

Der neue, vom Designerduo Doshi Levien für Arper entworfene Lepal Lounge Chair, ist mehr als nur ein bequemer Ort zum Entspannen. Er lädt vielmehr dazu ein, Ruhe als eine stille Kraft der Energie und Inspiration zu erleben. Dabei zeichnet ihn vor allem sein raffiniertes Zusammenspiel einer harten Sitzschale und der darin eingebetteten, weich gepolsterten Innenseite aus. Lepal ist elegant, ausdrucksstark und ungemein anpassungsfähig: Neben unterschiedlichen Textil- und Lederbezügen, kann ebenfalls zwischen einem Metall- und Holzgestell gewählt werden.



© Hotel City West





Low Dining

Eine Fusion von Dining und Lounge

Die aktuelle Entwicklung des Low Dining, bisher vorwiegend im Outdoorbereich beobachtet, findet nun auch Einzug in exklusive Hotellobbys. Freifrau, die renommierte Marke für Sitzmöbel aus Lemgo, nimmt sich dieser Bewegung an und präsentiert die Stühle der Kollektionen Nana und Marie mit niedrigerer Sitzhöhe. Als Vorreiter der Branche hat Freifrau die Stühle der Nana-Kollektion von Hanne Willmann sowie die neu eingeführte Familie Marie von Hoffmann Kahleyss Design nun auch mit einer leicht reduzierten Sitzhöhe von 42 cm entwickelt. Die Low-Dining-Stühle sind somit 5 cm niedriger als klassische Sitzmöbel, was eine flexible Platzierung an Low-Dining-Tischen und neben Sofas ermöglicht. Diese gelungene Kombination schafft ein einzigartiges Erlebnis von Essen und Entspannen in einem.

Klare Linienführung

Mit der Nana-Kollektion zieht die Synthese von klaren Linien und erhabener Weichheit ins Low Dining ein. Unter der Leitung von Hanne Willmann, die mit diesem Entwurf ihr beeindruckendes Debüt als Designerin für Freifrau feierte, ist ein Stuhl entstanden, der die Kunst des Möbelpolsterns zelebriert.



Die Symbiose aus geradlinigem Design ohne überschüssige Schnörkel und einer unnachahmlichen Softness macht den Stuhl Nana zu einem wahren Kunstwerk. Inspiriert von allem Weichen und Voluminösen, erinnert das Modell an Wolkenfragmente. Trotz seines voluminösen Erscheinungsbildes besticht der Stuhl durch Eleganz und Raffinesse. Daneben ist der Entwurf Marie Teil des Low-Dining-Angebots von Freifrau. Mit einem lässig geknitterten Bezug der Rückenschale schafft der Stuhl eine einladende Atmosphäre. Die lockere Polsterung der Schale fügt sich geschmeidig in einen filigranen Rahmen aus Stahl ein, dessen hinterer Steg die entspannte Erscheinung von Marie unterstreicht. Das Design betont Offenheit und Aufnahmebereitschaft, und wie bei Freifrau üblich, gibt es eine Fülle von Stoff- und Lederbezügen für jeden Geschmack. ▮



Feste richtig feiern

Ein „Herzlich willkommen“ ist bei Familie Ebner in ihren Traditionshäusern Hotel Alte Post und Gasthof Schützenhof inmitten von Bischofshofen eine Selbstverständlichkeit.

Die zentrale Lage und eine tolle Ausstattung bieten neben viel Komfort unvergessliche Urlaubstage in der Aktiv- und Genussregion Salzburger Land. Eintreten, Platz nehmen, es sich gut gehen lassen. Dafür sorgen im Hotel und im Gasthof sowohl das Küchenteam als auch die Vielfalt an regionalen Produkten. Familie Ebner hat mit der Gemeinde Bischofshofen das Projekt eines neuen großzügigen Festsalles mit viel Platz für bis zu 300 Personen umgesetzt. Die dazugehörige Bar und eine Bühne sorgen für einen rauschenden Abend oder den passenden Rahmen für Versammlungen.

Besonders die Arbeiten rund um das Thema „Schallschutz“ wurden von der Tischlerei Huber bestens gelöst und umgesetzt. Die Profis verwendeten dafür die Holzart Eiche dunkel gebeizt. Lamellen bei der Decke und teilweise an den Wänden sowie beim Barverbau brechen den Schall und sorgen für eine optimale Akustik. In die Hauptdecke wurden sämtliche Lautsprecher, Lüftungen und Lichtinstallationen integriert und zwischen den Lamellen verbaut. Für die Gemütlichkeit und zum Schallschlucken wurden einige Wände gepolstert.

Der Wellenvorhang vor der großen Glaswand ist elektrisch steuerbar und ein zusätzlicher Sichtschutz für die Bühne. Er ist nicht fix verbaut, sondern verstellbar. Die Polsterungen bei den Eckbänken wurden mit offener Naht gepolstert.



**AUF DIE MARKE
SCHAUEN,
ZAHLT SICH AUS!**



Tischlerei – Ges.m.b.H. & Co KG

HOLZ UND TEXTIL MIT STIL
Tischlerei Huber Ges.m.b.H. & Co KG
5612 Hüttschlag, Nr. 96a · www.tischlerei-huber.at



© Ebner Gastronomie GmbH/Daniel Schierzki

genZ@alpen-Hotellerie im Wandel

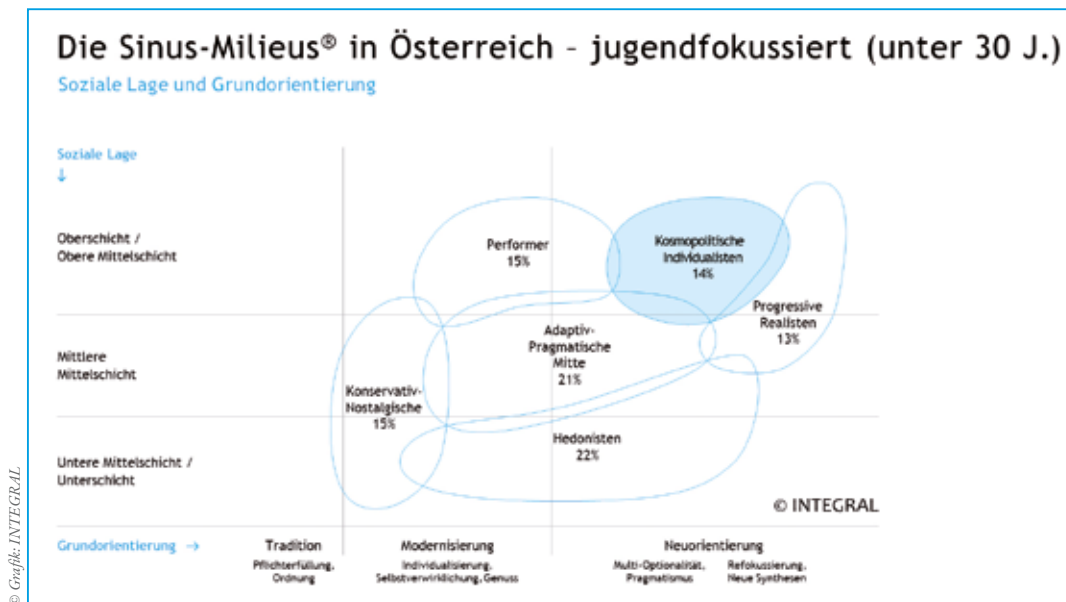
Welche Trends sind im Alpentourismus zu erwarten, welche Chancen gibt es und was müssen wir tun, um diese zu ergreifen?



Emily Thomas



Angelique Tscherne



Dieser Frage gehen wir auf der New Design University (NDU) im Entwurfstudio Innenarchitektur mit Schwerpunkt Hospitality Design mit dem Blickwinkel auf die Generation Z (GenZ) nach und präsentieren Auszüge unserer Entwurfsarbeiten. Knapp 25 Hotelentwürfe der NDU-Studierenden liegen uns als Rechercheergebnis vor, die im Austausch mit INTEGRAL Markt- und Meinungsforschungsgesellschaft und Prodingler Tourismusberatung sowie von Seiten der NDU von Martina Küng-Fürlinger, Dieter Spath und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden, auf Grundlage der Sinus-Jugendmilieus <https://www.integral.co.at/sinus-milieus/sinus-jugendmilieus>

Kosmopolitische Individualisten

Die ambitionierte Lifestyle Avantgarde wurden von Emily Thomas und Angelique Tscherne mit ihrem Hotelkonzept „Winterschlaf“ in Szene gesetzt.

Das Hotel Winterschlaf bezieht seine Inspiration sehr stark aus der Natur, insbesondere von Orten, an denen Tiere ihren Winterschlaf halten. Das Hotel wurde mit einer sorgfältigen Gestaltung konzipiert, die sich von den organischen Formen von Höhlen inspirieren lässt. Durch geschwungene Linien und die Verwendung natürlicher Materialien entsteht eine gemütliche und geschützte Atmosphäre, die die Gäste in eine einladende Welt der Entspannung eintauchen lässt. Jedes Detail wurde darauf ausgerichtet, die Natürlichkeit und den Komfort des Winterschlafs zu reflektieren und den Aufenthalt zu einem harmonischen Erlebnis zu machen.

Namen als Inspiration

Das Wort Winterschlaf inspiriert weitere Namen, Formen und Farben. Auch die zwei Zimmertypen, die eine harmonische Verbindung mit der Natur und den organischen Formen von Höhlen schaffen, bilden hierbei keine Ausnahme. Die Mousecave bietet einen gemütlichen Aufenthalt für Paare, während die Bearcave geräumigen Komfort für Familien oder Gruppen von vier Personen verspricht. Die Gäste werden im Empfangsbereich nicht nur mit einem Welcome-Drink begrüßt, sondern haben ebenfalls die Gelegenheit, den Pop-up-Store zu erkunden, der





„Wird der Winterschlaf als Erholung mit hohem Regenerationsfaktor verstanden, so kommen kosmopolitische Individualisten mit dem spielerischen Konzept hier auf ihre Rechnung. Die freie Form erzeugt im gesellschaftlichen Kontext Rückzugsorte sowie Begegnungsflächen, die dem Gast ein relaxtes Lifestyleambiente bieten.“

Christian Prasser

eine Vielfalt handgefertigter Artikel präsentiert. Der Loungebereich lädt zum Verweilen ein, während die Workcave einen inspirierenden Raum für produktives Arbeiten bietet. Das hotel-eigene Kino verspricht Unterhaltung in gemütlicher Höhlenatmosphäre, während das Restaurant kulinarische Höhepunkte inmitten dieser einzigartigen Umgebung bietet. Die Living Lobby ist nicht nur ein Ort des Ankommens, sondern auch ein erlebnisreicher Ort, der den Gästen vielfältige Möglichkeiten für Entspannung und Genuss bietet.

Fast Facts 1

BA-Innenarchitektur & 3D-Gestaltung

Abschluss: Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer: 6 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium

Studienumfang: 157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

Fast Facts 2

MA-Innenarchitektur & visuelle Kommunikation

Abschluss: Master of Arts (MA)

Studiendauer: 4 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium, geblockt

Studienumfang: 96 Semesterstunden bzw. 120 ECTS-Punkte

Architekt Christian Prasser ist Professor für Innenarchitektur an der New Design University in St. Pölten und Inhaber von cp architektur. Das Büro wurde mehrfach in den Bereichen Hospitality, Bauen im Bestand, Holzbau und Produktdesign mit Preisen ausgezeichnet.





© Cathrine Stubbard



Martin Goddard

Neuer Hotspot der Wiener Hotelszene

Mit der Eröffnung der Imperial Riding School, Autograph Collection, schlägt das Hotel ein neues Kapitel seiner facettenreichen Geschichte auf.

Ein Ort mit viel Vergangenheit erwacht in neuem Design zu neuem Leben. Nach vier Jahren Ruhezeit und 18 Monaten Umbau ist das Imperial Riding School Hotel in der Ungargasse in Wien nun bereit, seine Gäste zu empfangen. Als erstes Haus der internationalen Marke Autograph Collection Hotels in Österreich verbindet das prächtige Gebäude Tradition und Zeitgeist und kann durch eine feinsinnig inszenierte Mischung ganz sicher internationale Gäste anlocken.

Geschichte neu interpretiert

Das neu gestaltete Hotel bietet 342 Gästezimmer, einen 450 m² großen Wellnessbereich mit Indoorpool und ein Restaurant mit Außenbereich in eine der größten innerstädtischen Privatgärten Wiens. „Die facettenreiche Identität des Gebäudes spiegelt sich in unserem neuen Hotelkonzept wider, das von Eleganz und einem idyllischen Naturparadies geprägt ist“, beschreibt General Manager Jürgen Fleischhacker. Immerhin wurden stolze 45 Millionen Euro

in den Umbau und die Neugestaltung des Hauses investiert. Und dies mit spezialisierten Partnern wie dem Londoner Designbüro Goddard Littlefair (Interior Design) sowie dem Wiener Unternehmen BWM Designers & Architects (Architektur & bauliche Planung).

Eingebettet in das umliegende Viertel präsentiert sich das Hotel als „eine inspirierende Melange aus formeller Etikette und rebellischem Charme, mit der wir sowohl internationale als auch einheimische Gäste ansprechen wollen“, freut sich Armand Thelen, Director of Sales and Marketing, auf die ersten Gäste. Das Herzstück des kulinarischen Konzepts wird dabei das charmante Outdoorrestaurant „Elstar – The Garden“ sein, das nach einer beliebten Apfelsorte benannt wurde und an den von Kaiser Franz Joseph I. hier angelegten Obstgarten erinnern soll. Ergänzt wird das kulinarische Spektrum durch die stilvolle Bar „The Farrier“, die in der eleganten ehemaligen Reithalle mit kreativen Cocktails und Bar Food aufwartet. Im Take-away „Cameo“ können zudem süße und pikante Köstlichkeiten to go erworben werden.



Investition in Nachhaltigkeit

Der ökologisch möglichst nachhaltige Betrieb des Hotels ist dem Team ein großes Anliegen: So wird etwa eine 1.650 m² große Photovoltaikanlage am Dach in Zukunft sicherstellen, dass der Strombedarf weitestgehend selbst gedeckt werden kann. Das Dach wurde zum Teil neu isoliert, die Gebäudeleittechnik auf den neuesten Stand gebracht und in allen Zimmern Sensoren eingebaut, die unnötigem Energieverbrauch entgegenwirken. Bei der Auswahl der Möbel wurde großer Wert auf zertifizierte Materialien gelegt und in der Parkgarage werden zehn E-Ladestationen installiert.

Mut zur Kreativität

Im neuen Hotel ist die historische Eleganz der ehemaligen K.-u.-k.-Militärreitschule ebenso präsent wie der Mut zur Kreativität: Das geschichtsträchtige Haus, das die Vergangenheit mit viel Charme in einem modernen Designkonzept weiterleben lässt, hat mit inspirierendem Flair zu neuer Leichtigkeit gefunden. Das Auge der Gäste wird dezent sowohl auf die Vergangenheit des

Hauses als auch die Modernität eines sehr durchdachten frischen Designs gelenkt. Auch in den Zimmern spürt man eine lockere Eleganz und eine Eigenständigkeit, die sehr oft bei international agierenden Hotelketten zu wünschen übrig lässt. Die Materialien versprühen eine hohe Wertigkeit und Langlebigkeit, wie man es sich von einem Tophotel erwartet. Die Zimmer und Suiten präsentieren sich aufgeräumt, ohne dabei an Charme zu verlieren. Selbst die aufgehängten Bilder an den Wänden versprühen die Geborgenheit einer privaten Wohnung und verfallen nicht in eine austauschbare Beliebigkeit vieler Hotelzimmer.

Fazit

Eine sehr gelungene Renovierung. Hier wurde mit viel Aufwand was Neues geschaffen. Das Londoner Designbüro Goddard Littlefair, das für das Interior Design verantwortlich zeichnet, hat es verstanden, den Geist der Vergangenheit einzufangen und ohne Schnörkel neu zu interpretieren. Das Team rund um Martin Goddard demonstriert auf professionelle Weise, wie man ein Haus mit einer so langen Geschichte zu einem modernen Designhotel verwandeln kann. Nicht umsonst zeichnet sich das Designstudio aus England durch zahlreiche spektakuläre Neuinterpretationen internationaler Luxushotelketten aus.



HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



© Der Wilhelmshof



Eine Fusion von Linien und Raum

Im Wiener Arthotel Der Wilhelmshof wurden 26 Zimmer in Kooperation mit dem Künstler Constantin Luser und der Interior Designerin Yvonne Meindl-Cavar aufwendig renoviert.

Die neuen Premiumzimmer präsentieren sich als einzigartige Galerie, in der Kunst nicht nur an den Wänden hängt, sondern den Raum in all seinen Dimensionen durchdringt. Um die Atmosphäre je nach Raumhöhe zu akzentuieren, wurden die Zimmer unter der kreativen Leitung der Wiener Interior Designerin Yvonne Meindl-Cavar von den Wänden bis zur Decke in zwei verschiedene Farbschemata, ein tiefes Waldgrün und ein sanftes Blush, getaucht. Beeindruckend sind die Drahtskulpturen des renommierten Künstlers Constantin Luser, die als schwebende Kunstwerke in 18 Zimmern an den Decken angebracht sind, wodurch den Betrachtern erkennbare oder assoziative Motive geboten werden.

Verschmelzung von Raumgrenzen

Eine besondere Dimension erhält die Ausstellung durch die Spiegelzeichnungen in 8 Zimmern, die das bildnerische Element in den Raum erweitern. Die Spiegel fungieren nicht nur als passive Oberflächen, sondern laden die Betrachter dazu ein, aktiv Teil der Kunst zu werden. Der Blick in die Vielschichtigkeit der Werke fordert dazu auf, sich in mehreren Ebenen der Wahrnehmung zu orientieren und fördert somit eine Interaktion zwischen Kunstwerk und Betrachter. In den Badezimmern finden sich Skulptur-Fotografien sowie eindrucksvolle Zeichnungen von Constantin Luser, die als Tapeten das Raumgefühl komplettieren und den Gästen eine ganzheitliche ästhetische Erfahrung bieten.

Durch die gezielte Verschmelzung von Raumgrenzen durch Farbe wird eine einladende Atmosphäre geschaffen, die den Kunstwerken eine angemessene Bühne bietet. Die Fusion von Linien und Raum ist ein wiederkehrendes Motiv in Lusers Werk, das die Betrachter dazu einlädt, sich mit der Kunst zu verbinden und sie auf verschiedenen Wahrnehmungsebenen zu erleben. Interaktion und Wahrnehmung sind dabei als zentrale Elemente durchgängig in Lusers Kunst erkennbar.

Kunst- und Designanspruch

Diese einzigartige Ausstellung im Hotel bietet den Gästen nicht nur eine visuelle Entdeckungsreise, sondern auch eine intensive Auseinandersetzung mit den Möglichkeiten der Kunst im Raum. Constantin Lusers Werke eröffnen neue Perspektiven und laden dazu ein, Kunst nicht nur zu betrachten, sondern aktiv zu erleben und zu gestalten. Die Eigentümer des Wiener Arthotels Der Wilhelmshof sind mit der Zusammenarbeit jedenfalls hochzufrieden: „Yvonne Meindl-Cavar hat mit großartigen Ideen und viel Feingefühl Räume gestaltet, die sich in unser Hotelkonzept nahtlos einfügen, unseren Kunst- und Designanspruch aber auch von neuen Seiten beleuchtet. Gemeinsam mit Constantin Luser ist es gelungen, die Kunst um eine neue Dimension zu erweitern. Wir sind sehr dankbar für das grandiose Ergebnis dieser Zusammenarbeit!“

Gelebte Nachhaltigkeit

Neben Kunst setzt man im Wilhelmshof auf eine zweite Säule: die Nachhaltigkeit. „Unser gesamtes Tun ist stets darauf ausgerichtet, nachhaltig zu wirken: bei Mitarbeitern, Gästen, Partnern und der Umwelt“, beschreibt Mayrhofer seine Ambitionen bezüglich sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit. Bereits 2008 wurde in die größte Solarthermie-Anlage der Wiener Hotellerie investiert, 2022 kam dann die Umstellung auf Heizung und Klimatisierung mittels Grundwasserwärmepumpe – und das CO₂-neutral. Clevere Steuersysteme, um Energie zu



sparen, gehören ebenso zum Standard wie bestmögliche Dämmung, der Einsatz von umweltschonenden Reinigungsmitteln, Müllvermeidung etc.

Ebenso im Fokus stehen soziale Faktoren. Mayrhofer ist stolz auf die geringe Fluktuation seines Personals und die sehr guten persönlichen Beziehungen zwischen Hotelangestellten, Gästen und Lieferanten. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, unseren Gästen Einzigartiges zu

bieten. Das fängt beim kreativen Ambiente an und hört beim Lächeln der Rezeptionistin auf.“ Darüber hinaus ist sich der dynamische Hotelier auch seiner sozialen Verantwortung gegenüber Benachteiligten bewusst und hat auch das Spenden für wohltätige Zwecke in die Philosophie seines Managementstiles einfließen lassen. Der Wilhelmshof ist Träger des Österreichischen Umweltzeichens und des Europäischen Ecolabels.

www.derwilhelmshof.com





Das war der 3. ALPINE HOSPITALITY SUMMIT by Prodingler

Einmal mehr brachte der Alpine Hospitality Summit by Prodingler am 16. Mai 2024 das Who's Who des österreichischen Tourismus in den ausverkauften Saal des Rasmushof nach Kitzbühel.

Gerade für die Entscheidungsträger in Sachen alpiner Hotelimmobilien hat sich das Forum zum unverzichtbaren Treffpunkt entwickelt. Viele von ihnen sorgten am Podium für die Wissensvermittlung, doch auch die anderen der 250 engagierten Teilnehmer waren weit mehr als nur Publikum.

Thomas Reizenzahn, Geschäftsführer der Prodingler Tourismusberatung, zeigte anhand des Beispiels Tirol, dass in der vergangenen Dekade die Zahl der Hotels und in geringerem Maße auch der darin angebotenen Zimmer kontinuierlich rückläufig war: „Dafür ist die Zahl der gewerblich angebotenen Ferienwohnungen mit plus 66 Prozent durch die Decke geschossen“, belegt er durch die Kontinuität dieser Entwicklung, dass Corona keineswegs der Auslöser war. „Ferienimmobilien werden derzeit nicht verkauft, sondern landen als Vermietung am Markt“, nannte er eine Folge. Rechtsanwalt Markus Kroner fand in Folge für den Boom eine weitere Begründung: „In der Judikatur ging der Trend weg von der reinen, gewerbefreien Raummiete. Wer heute sein Zimmer über eine Plattform anbietet, muss eigentlich ein Gewerbe anmelden.“ Der Boom an Ferienwohnungen führt direkt zu Problemen in der alpinen Gastronomie, mit der sich eine streitbare Runde unter dem zackigen Titel „Bye Bye Halbpension! Hotelgastronomie in des Teufels Küche“ auseinandersetzte. Geringe Wirtschaftlichkeit und nicht zuletzt der Mitarbeitermangel sorgen für einen deutlichen Rückgang der Hotelgastronomie. Franz Staggel, Gastwirt und Branchenvertreter in der Tiroler Wirtschaftskammer, verwies darauf, dass die Kombination reduzierten gastronomischen Angebots in den Hotels und weniger heimischen Restaurants das Qualitätsversprechen des heimischen Tourismus gefährde. Wie dem zu begegnen sei, darüber stritten Sepp Schellhorn – Ex-Hotelier, Gastronom, Blogger und Autor – und der PR-Profi und Falstaff-Verleger Wolfgang Rosam höchst unterhaltsam. Während Rosam überzeugt ist, dass mit gelungenem Entertainment die wirtschaftliche Situation in den Griff zu bekommen ist („In New Yorks Spitzenlokalen zahlt man kein Menu, sondern kauft wie für eine Show Monate im Voraus ein nicht rückerstattbares Ticket“), glaubt Schellhorn nicht an die Unendlichkeit der Zahlungsbereitschaft der Kunden. „Zehn Prozent mehr Netto vom Brutto für die Mitarbeiter“ sieht er in der Entlastung der Lohnnebenkosten die Basis für eine Genesung der Gastronomie. Die Kontrahenten garierten nicht zuletzt



wegen der von Schellhorn stark propagierten Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich aneinander. „Sicher sind deren Sterne eine Weltwährung. Aber vom Budget der Österreich Werbung einem Autoreifen-Milliardenkonzern drei Jahre lang 600.000 Euro rüberzuschieben, kann es auch nicht sein“, will der Falstaff-Verleger trotzdem auf seine ursprünglich geplante Klage wegen Wettbewerbsverzerrung verzichten.

Im Rahmen der Gastro-Diskussion zeigten die Harisch Hotels für Kitzbühel und Lukas Sendlhofer („Luke's Wohnzimmer“, Bad Hofgastein), wie man mit innovativen Konzepten in Hotels reüssieren kann. Ohnehin ist der Summit stark von der Präsentation von Erfolgsmodellen geprägt. Etwa als Josef May, Prodingler Steuerberatung, anhand eines Vergleichs von 15 Spitzenbetrieben deutlich machte, wie ein in der Branche aktuell rückläufiger GOP bei diesen Unternehmen weiterhin zulegt. Mit dem Krallerhof und Puradies, beide Leogang, sowie dem Stanglwirt in Going waren einige dieser Hoteliers auch selbst am Podium vertreten. Noch wichtiger sind aber wohl künftige oder jüngst entstandene Erfolgsbeispiele. Wenn es um den optischen Auftritt geht, dann sind am Summit schon traditionell überzeugende Architekten wie dieses Jahr Christian Rottensteiner, NOA Architekten Bozen, am Podium, die auch Einblicke in internationale Erfolgsmodelle ermöglichen. Unter anderem Elisabeth Gürtler („Alpine Resort Sacher Seefeld“), Stefan Eder („Coolnest“), René Koch („Stoos Lodge“, Schweiz), Max Ramoser („AEON Bozen“) und Patrick Brändle („Re:Mind“, Jenbach) konnten ihre Erfahrungen beziehungsweise Pläne selbst darlegen.

Andere Hotels sind rein virtuell vorhanden. So wurde in der Beschäftigung mit der GenZ als gar nicht so künftige Kunden der neue Trendreport „Next Generation Hotels“ von Mitautor Marco Riederer, Prodingen Tourismusberatung, vorgestellt. Architekt Christian Prasser präsentierte daraus eine Studie für Konzepte für alpine Hotels der nächsten Generation, die er mit 50 Studierenden als Projektarbeit an der New Design University St. Pölten entwickelte. Das durch professionelle Visualisierungen erstaunende Studentenprojekt zeigte dabei durchaus spektakuläre Lösungen auf. „OK, Boomer?“, zitierte Autor und Prodingen-Geschäftsführer Marco Riederer provokant die mitleidige Verständnisfrage von GenZlern.

Doch für die Umsetzung neuer Idee erfordert es nicht zuletzt entsprechende Finanzierungsmöglichkeiten. Manchmal haben es da international agierende Hotelgruppen einfacher. Die in einer Diskussion aufeinandertreffenden Topmanager von Accor (Falk Laudi), Deutscher Seereederei (DSR, Torsten Vey) und VAYA (Martina Boettcher) sahen in überwiegender Eintracht noch großes Entwicklungspotenzial im alpinen Raum und lobten die überwiegend vorhandene positive Aufnahme der Tourismusverbände in den Regionen.

In einer abschließenden Diskussion auf Topniveau schilderte Erich Falkensteiner für die Falkensteiner Hotels (FMTG), wie das Unternehmen Crowdfunding als alternative Finanzierungsform nutzt und innerhalb von vier Jahren 65 Millionen Euro einsammeln konnte. Einigkeit herrschte, dass Bankkredite allein nicht mehr ausreichen. „In Österreich wird überwiegend sehr

konservativ finanziert, aber das Korsett der Banken wird immer enger“, beklagte Florian Zellmann, Prokurist der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank (OeHT). Trotz geförderter Kredite ist angesichts des nun notwendigen Eigenkapitalanteils von 40 Prozent bei Neuinvestitionen für viele das Limit erreicht. ÖHV-Generalsekretär Markus Gratzer wies auf das erschwerende Umfeld hin. Durch die Kollektivvertragsabschlüsse sei schon jetzt klar, dass die Mitarbeiterkosten weiter spürbar steigen werden, auch bei Inflation und Zinsniveau schau es nicht sehr positiv aus. Die erkennbar rückläufigen Margen der Hotels lassen die Finanzierungsfreude der Banken schon jetzt sinken. Thomas Reiszahn konnte diese Tendenz mit Zahlen belegen. In Tirol und Vorarlberg sanken die Investitionen zuletzt um über 40 Prozent. Denn, um wie die FMTG mit Crowdfunding zu finanzieren, benötigt es ein Produkt hoher Attraktivität und Bonifikationen für die Crowd, die so für eine höhere Auslastung der Hotels sorgt. Denn sonst kommt diese Finanzierung über Risikokapital den Betrieb auch teurer.

„Eine gute Möglichkeit attraktiver Finanzierung haben wir uns vor allem in Westösterreich kaputtgemacht, weil Buy-to-Let-Investorenmodelle generell als Freizeitwohnsitze gewertet werden und dem so der touristische Kern entzogen wurde“, bedauert Reiszahn, der gerne einen Lösungsansatz vom südlichen Nachbarn nach Österreich importieren würde: „Unsere Hotels haben zu wenig Eigenkapital, aber zu viele stille Reserven. Eine Aufwertungsbilanz würde den Staat nicht viel kosten. In Südtirol konnte durch diese Aufwertungsmöglichkeit die Ferienhotellerie gepusht werden“, stellte er abschließend fest.





The Isolano in Cres

Top Hotelneueröffnungen

Die Marriott-Hotelgruppe mit ihren verschiedenen Marken hat wieder einige spektakuläre Neueröffnungen zu verzeichnen. Hier ein kleiner, feiner Auszug.

Insel Cres, Kroatien

Mit dem „The Isolano“ in Cres, eröffnet das erste Hotel der Autograph Collection in Kroatien und bereichert das vielfältige Portfolio unabhängiger und für ihre Individualität bekannter Hotels. Das Adults-Only-Boutique-Resort liegt idyllisch an einem abgelegenen Küstenabschnitt, während die mittelalterliche Stadt Cres trotz allem schnell erreichbar ist. Die 49 individuell gestalteten Zimmer und Suiten bestechen alle mit einer privaten Terrasse und einem atemberaubenden Blick auf die Adria. Das Interieur stammt aus der Feder von Kristina Zanic, die moderne Ästhetik mit antiken Elementen und Materialien, inspiriert von der umliegenden Natur und den historischen Dörfern, kombiniert, und damit ein fesselndes Ambiente schafft. Für den perfekten Strandurlaub direkt am Privatstrand des Resorts sorgen ein pulsierender Beach Club, Restaurants unter freiem Himmel und ein umfangreicher Spa- und Wellnessbereich.

Prag, Tschechische Republik

Das W Prag ist das erste Hotel der Marke in der Tschechischen Republik und liegt am Wenzelsplatz im Herzen der pulsierenden Hauptstadt. Das ehemalige Grand Hotel Europa, ein wunderschönes Jugendstilgebäude, hat bereits bei seiner Eröffnung im Jahr 1905 neue Maßstäbe gesetzt und Aufmerksamkeit erregt. Das neue W Prague mit seinem progressiven Design und dem innovativen Spirit der Marke W Hotels tritt nun in dessen Fußstapfen. Die historische Struktur und die ursprünglichen Elemente werden

mit einem neuen modernen, ovalen Anbau kombiniert und bilden eine spannende Mischung aus historischem Glamour und kühnem neuen Konzept. Zu den zeitgenössischen Designelementen gehört der fantasievolle Fantastical Garden im Herzen des Hotels, in dem die Gäste entspannen und sich austauschen können. Unter den 161 stilvollen Zimmern sowie Suiten ist auch die Extreme Wow Suite, Ws Interpretation der klassischen Präsidentensuite. Einen atemberaubenden Blick auf die Stadt haben Gäste wie Einheimische von der Rooftop-Bar mit Außenterrasse, gepaart mit kreativen Cocktails und kulinarischen Highlights. Hinzu kommt ein Restaurant mit Private-Dining-Room, die charakteristische W Lounge – eine lebhaftere Neuinterpretation der traditionellen Hotellobby – ein Weinverkostungsraum und zwei weitere Bars im Untergeschoss des Hotels. Gäste entspannen am Indoorpool WET, trainieren im Fitnesscenter FIT und lassen sich im AWAY® Spa verwöhnen. Ergänzt wird das Angebot durch den einzigartigen Whatever/Whenever-Service der W Hotels, der ihnen rund um die Uhr ihre Wünsche erfüllt.

Madrid, Spanien

Das ehemalige The Westin Palace in Madrid leitet 2024 eine neue Ära ein: Nach umfassender Umgestaltung wird es als The Palace, a Luxury Collection Hotel, Madrid wiedereröffnen. Ursprünglich wurde der Bau des Hotels 1912 von König Alfonso XIII. in Auftrag gegeben; nun bekommt die Hotelikone mit der Aufnahme in die Luxury Collection einen ganz neuen



The Palace Madrid

Look, für den der renommierte Innenarchitekt Lázaro Rosa-Violán verantwortlich zeichnet. Er kreiert ein zeitgenössisches Luxuserlebnis, das gleichzeitig das Erbe und die Geschichte des Hauses und die starke Verbindung zur künstlerischen, kulturellen und gesellschaftlichen Szene Madrids ehrt. Das Hotel befindet sich in einem der historischsten Viertel der Stadt und ist Teil der „Landschaft des Lichts“, welche kürzlich zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt wurde.

Durch die umfangreiche Renovierung wird das beeindruckende Erbe des Hotels bewahrt und aufgewertet, um den wandelnden Bedürfnissen der modernen Reisenden gerecht zu werden. Sie tauchen ein in ein majestätisches Interieur sowohl in den Hotelzimmern im Stile einer privaten Residenz, in den öffentlichen Bereichen, in den Tagungsräumen wie auch im Fitnesscenter. Hinzu kommt ein neues gastronomisches Angebot mit starkem regionalen Bezug.

W Prague – W Lounge



Ein paradiesisches Resort



Das Nujuma, a Ritz-Carlton Reserve, Teil des globalen Portfolios von Marriott Bonvoy gibt den Buchungsstart für die Eröffnung bekannt. Als erstes Hotel der Marke Ritz-Carlton Reserve im Nahen Osten und sechstes Hotel dieser exklusiven Sammlung weltweit heißt das Nujuma ab Mai 2024 Gäste willkommen.

The Red Sea, umgeben vom viertgrößten Barriereriff der Welt, welches sich über 28.000 Quadratkilometer mit einem Archipel aus mehr als 90 unberührten Inseln, ruhenden Vulkanen, weitläufigen Wüstendünen, Bergschluchten und historischen Kulturstätten erstreckt. Das Nujuma wird ein außergewöhnliches Refugium für individuelle, transformative Reiseerlebnisse, bei denen der Gast im Mittelpunkt steht und lokale Kultur, Tradition und Natur auf einzigartige Weise neu miteinander verbunden werden. Persönlicher und intuitiver Service auf höchstem Niveau trifft hier auf lokales Design in einer atemberaubenden Naturlandschaft. Vom neu eröffneten internationalen Flughafen am Roten Meer ist das Nujuma, a Ritz-Carlton Reserve per Boot oder Wasserflugzeug zu erreichen. Das paradiesische Resort liegt auf einer Privatinsel, die zur Inselgruppe Blue Hole im Roten Meer gehört.

Luxus selbstverständlich

Umgeben vom weißen Sand oder über dem azurblauen Meer schwebend spiegeln die 63 Villen mit ein bis drei Schlafzimmern ihre Umgebung perfekt wider. Die von Muscheln inspirierte Architektur und das Interior Design sind mit gefundenen Objekten, lokaler Kunst sowie Farben, Texturen und Materialien gestaltet,

die sich harmonisch in die natürliche Umgebung einfügen. Jede der Villen ist so konzipiert, dass sie maximale Privatsphäre und direkten Zugang zur Natur bietet. Dafür sorgen Panoramafenster, ein offener Wohnbereich, ein Pool mit Meerblick und ein Teleskop, mit dem Gäste den schimmernden Sternenhimmel Saudi-Arabiens entdecken können.

Kulinarische Höhepunkte

Gourmets können sich auf eine Reihe moderner kulinarischer Highlights freuen, darunter vier Spezialitätenrestaurants. Das Angebot reicht von romantischen Dinnern am Strand mit Blick aufs Wasser, über Abendessen in geselliger Atmosphäre inspiriert von der saudi-arabischen Gastfreundschaft oder frischen Fischgerichten aus dem Fang des Tages bis hin zu astrologisch inspirierten Mocktails und den zugehörigen Geschichten. Das Nujuma wird zahlreiche luxuriöse Annehmlichkeiten und außergewöhnliche Erlebnisse bieten, darunter das großzügige Spa Neyrah, ein Fitnesscenter, Swimmingpools, ein Kinderclub sowie eine Vielzahl an weiteren Freizeit- und Unterhaltungsangeboten, einschließlich eines Naturschutzzentrums, Wassersportmöglichkeiten und eines Tauchzentrums.

www.marriott.com

Die neue Lust auf Frühstück

Das Frühstück bleibt ein wahrer Gastro-Klassiker. Doch auch ein Klassiker braucht ab und zu frischen Wind und eine Neuinszenierung, um Gästen immer wieder neue Impulse anzubieten.





Die Vielfalt und Opulenz eines Frühstücks wird immer wieder in der Branche diskutiert. Macht ein Überangebot noch Sinn oder ist „weniger ist mehr“ angesagt? Diese Kernfrage muss sich jeder Gastronom, der seine Gäste kennt, stellen. Faktum ist, dass Gäste immer mehr gesunde Abwechslung wollen. Von süß bis sauer, kühl bis heiß und alles dazwischen – ein Trend, der jeden Geschmack und jede Vorliebe bedient.

Von Süß bis sauer

Von süßen Gebäckstücken und Sauerteigbrotten bis hin zu würzigen Omeletts und gekühlten Smoothies ist die Palette an Geschmacksrichtungen und Temperaturen so vielfältig wie noch nie. Die Betriebe bieten zunehmend Auswahlmöglichkeiten, die nicht nur verschiedene kulinarische Vorlieben erfüllen, sondern auch die Temperatur der Mahlzeit berücksichtigen, indem sie heiße, wärmende Gerichte neben kalten, erfrischenden Alternativen servieren. Dieser Ansatz verbessert nicht nur das Gaumenerlebnis, sondern entspricht auch saisonalen Veränderungen, indem Zutaten verwendet werden, die gerade ihren Höhepunkt erreichen, wodurch lokale Landwirtschaft unterstützt und der CO₂-Fußabdruck reduziert wird. Gäste sind sich zunehmend der Umweltauswirkungen ihrer Essensauswahl bewusst, was die Nachfrage nach Bio-, lokal bezogenen und pflanzlichen Optionen antreibt. Beim Frühstück praktisch „Das Erlebnis am Bauernhof“ auf den Frühstückstisch zu bringen, macht daher Sinn.

Trends setzen

„Brekkie“ leitet sich vom englischen Wort „breakfast“ ab und wurde schon im frühen 20. Jahrhundert einmal als Kurzform verwendet. In den letzten Jahren taucht der Begriff wieder häufiger auf. Hier können wir eine deutliche Internationalisierung des Frühstücksangebots erleben. Klassiker wie Eggs Benedict und Avocado-Toast, Shakshuka, Huevos Rancheros oder Pancakes süß und herzhaft, aber auch das knusprige Granola-Müsli, Porridge oder Overnight Oats haben es auf die Frühstückstische geschafft. Ein typisches „Brekkie“-Angebot ist, wie man an der Auswahl schon sieht, ein Spagat. Auf der einen Seite bietet es



leichte, frische und vitaminreiche Produkte nach „Clean-Eating-Prinzip“, aber auch ziemlich üppige, um nicht zu sagen kalorienreiche Optionen an.

Eigenkreationen und optische Finesse

Der Unterschied zum althergebrachten, allesamt gängigen Frühstück besteht aus zwei Elementen – erstens vielen eigenen Kreationen bzw. Interpretationen und zweitens der Darreichung in einer hochattraktiven Optik. So kann ein Porridge mit Leinsamen, hausgemachter Vanille-Protein-Creme und saisonalen Früchten – und optional mit zuckerfreier Erdnussbutter, Schokolade und Banane getoppt, durch sehr schön aussehende Frühstücksbowls, den Gast zusätzlich neugierig machen. Eier können ruhig auch einmal auf weichen Brioche-Brötchen, die mit Rührei, Cheddar und hausgemachter Sauce gefüllt sind, gereicht werden. Gäste wollen speziell im Urlaub zu Neuem verführt werden. Das Auge isst dabei immer mit, deshalb ist der Trend nach kunterbunter Keramik nicht übersehbar.

Gäste überraschen

Für diejenigen, die gerne süß in den Tag starten, ist Milchreis mit Rosenblütenzucker eine delikate und aromatische Option. Während der traditionell zubereitete Milchreis womöglich die ein oder andere Kindheitserinnerung weckt, verleihen Rosenblütenblätter von Wiberg diesem Gericht eine einzigartige und unerwartete Note. Die feinen Blütennuancen harmonieren perfekt mit der cremigen Konsistenz des Milchreises und sorgen für einen Hauch von orientalischer Eleganz auf dem Frühstückstisch.

Immer beliebt am Frühstückstisch sind Eiergerichte. Eine kreative Variante ist dabei beispielsweise ein pochirtes Senf-Ei. Wer es noch deftiger mag, kombiniert das Ei mit Kartoffelrösti und Lachs und verfeinert das ganze mit Wiberg Golden BBQ. Bei all diesen Konzepten und Zugängen steht die Qualität im Vordergrund. Der Gast muss sehen und schmecken, dass die dargebotenen Produkte höchste Qualität bieten und wenn irgendwie möglich von nicht allzu weit her geholt wurden. ▀



Nicht nur optisch ein Genuss

Dekorgläser von Darbo
überzeugen in Bioqualität.

In den besten Hotels gibt es zum Frühstück nur das Beste – und natürlich auch in Bioqualität: Die Darbo Bio-Fruchtaufstriche im formschönen Dekorglas zu 610 g sind in den vier köstlichen Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Himbeere und Weichsel (Sauerkirsche) erhältlich.

Darbo kann auf 145 Jahre Erfahrung und Know-how in der Verarbeitung von Früchten verweisen. Bei den köstlichen Bio-Fruchtaufstrichen mit einem Fruchtanteil von 55 Prozent ist somit ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert.

Der besondere Touch

Und zum kulinarischen gesellt sich auch ein optischer Genuss – denn die Glasverpackung im besonders dekorativen Früchtedesign lässt sich hervorragend auf dem Frühstücksbuffet platzieren. Die grünen Deckeltücher mit Fruchtillustrationen geben dem Glas einen besonderen Touch. Möchte man bei den Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen, so kann man ab sofort auch zum Abschied ein Dekorglas mit individueller Grußbotschaft schenken. Auf Anfrage stellt Darbo individuelle




Aufkleber für die Dekorgläser zur Verfügung, die mit Logo sowie Grußbotschaft versehen werden können.

d'arbo
Seit 1879

Portionen in Bioqualität

Darbo Fruchtaufstriche in Portionsbechern gibt es natürlich auch in Bioqualität, und zwar mit 60 Prozent Fruchtanteil. Die Portionen zu 20 g in den beliebten Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere, Weichsel (Sauerkirsche) und Zwetschke passiert sind ideal für Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser und Altenheime, aber auch für Hotel- und Beherbergungsbetriebe. Erhältlich sind die Fruchtaufstriche in einem Sortimentskarton zu 100 Stück in der Sortierung 40/20/20/20. Damit ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert.

Auch Honigliebhaber können auf die jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig im Hause Darbo zählen. Honigportionen im Karton zu 100 Stück, ebenfalls in Bioqualität, runden das Angebot ab. 



© JURA

Intuitive Bedienung – erstklassiger Genuss

Kaffee ist Kaffee ist Kaffee. Außer für die neue X4 von Jura. Denn der benutzerfreundliche Kaffeevollautomat meistert gleich drei unterschiedliche Brühprozesse und bietet damit Gästen in Selbstbedienungszonen individuelle Kaffeemomente auf Knopfdruck.



Während die einen intensiven Espresso bevorzugen, brauchen die anderen einen großen Americano, um in die Gänge zu kommen. Und wieder andere lassen ihre Lebensgeister von einem gut austarierten Café Crème wecken. Gut, dass Gäste mit der Jura X4 die freie Wahl haben. Denn moderne Lösungen bieten auch in Selbstbedienungszonen wie etwa Frühstücksräumen verschiedene Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck, um die unterschiedlichsten Geschmäcker zu bedienen. Jura präsentiert diesen Frühling die neue X4, die robuste Alleskönnerin unter den Profi-Vollautomaten. Mit der X4 hat die Schweizer Traditionsmarke einen Kaffeevollautomaten kreiert, der auf einem nutzerzentrierten Konzept basiert und dank raffinierter Funktionalität die Kaffe Zubereitung zur intuitiven Selbstverständlichkeit macht. Natürlich frisch gemahlen. Nicht gekapselt.

Ein Vollautomat – drei Brühprozesse

Mit dem neuen professionellen Aroma-Mahlwerk der zweiten Generation (P.A.G.2) meistert die X4 gleich drei innovative Brühprozesse und trifft damit jeden Geschmack: Die One-Touch-Lungo-Funktion kreiert Americanos und Lungos mit charakteristischem Aroma und milder Note. Die 3D-Brühtechnologie lässt das Wasser durch den frisch gemahlene Kaffee gleichmäßig und auf mehreren Ebenen durchströmen, ideal für einen Café Crème. Und der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) sorgt für einen besonders intensiven Espresso. Darüber hinaus punktet die neue X4 mit ergonomisch gestalteten Komponenten und abschließbarem Bohnenbehälter und Wassertank. Mit ihrem zeitlosen Design ist die X4 ein Blickfang im Selbstbedienungsbereich. Der Profi-Vollautomat offeriert perfekt abgestimmte Schwarzkaffeespezialitäten und eignet sich hervorragend für den Einsatz im Professional-Bereich, wo täglich bis zu 100 Kaffeespezialitäten konsumiert werden.

Moderne Zahlungsmethoden leicht gemacht

Für einen individuellen Bedienkomfort sorgen die Erweiterungen, die Jura für seine Profi-Vollautomaten entwickelt hat. Selbstverständlich unterstützt die X4 den MDB-Standard und bietet damit eine flexible Zahlungsanbindung. Das optional erhältliche MDB-Interface 2.0 ermöglicht im Zusammenspiel mit dem MDB Connect die Anbindung an alle bekannten Kassen- und Abrechnungssysteme. Für bargeldlose Zahlungen per Smartphone sorgt Pocket Pilot 2.0. Als mobiles Bezahl- und Managementsystem verbindet er mittels Wi-Fi Connect Mobile Devices mit dem Kaffeevollautomaten. Mit Pocket Pilot 2.0 funktionieren sowohl das bargeldlose Bezahlen als auch die zentrale Maschinenüberwachung ganz ohne zusätzliche Infrastruktur. Damit ist die X4 nicht nur die perfekte Wahl, wenn es um das Geschmackserlebnis geht, sondern auch eine verlässliche Partnerin, wenn Kaffeeportionen verrechnet werden.

Die Professional-Kaffeevollautomaten von Jura sind bei autorisierten Professional-Partnern erhältlich.



Die neue X4 von Jura



Die Jura X4 auf einen Blick

- Professionelles Aroma-Mahlwerk (P.A.G.2) für eine gleichbleibende Mahlqualität, eine herausragende Kaffeequalität und eine erhöhte Lebensdauer
- 3,5-Zoll-Display und sechs Direktwahltasten für die optimale Bedienerfreundlichkeit
- Ergonomisch gestaltete Komponenten und abschließbarer Bohnenbehälter und Wassertank
- Unterstützt den MDB-Standard und ermöglicht die Anbindung an Zahlungssysteme oder die Nutzung der kostenlosen Software Pocket Pilot 2.0 von JURA

www.jura.com

EIS, EIS BABY

Wenn die Tage heißer und die Desserts kälter werden.

Etwas Süßes geht bekanntlich immer noch, wobei sich im Sommer vor allem kalte Desserts großer Beliebtheit erfreuen. Auch Eis, Frozen Joghurt, Parfaits und Sorbets unterliegen vielen Trends – einer ist die zunehmende Begeisterung dafür, mit der perfekten Garnitur optisch und geschmacklich neue Akzente zu setzen.

Es soll und darf also ruhig experimentiert werden. Frozen Joghurt zum Beispiel hat sich schon vor einigen Eiszeiten auch bei uns breitgemacht. Dank neuer Kreationen – wie etwa den Frozen Joghurt Bites – entstand erst heuer ein neuer Hype darum. Da in dieser Saison selbst bei berühmten Eismachern herzhaftes Gelato und mit Gewürzen verfeinerte Sorten hoch im Kurs stehen, wird auch Frozen Joghurt anders als bisher serviert.

So kommt Frozen Joghurt mit Vanille und geschmortem Honig-Gewürz-Pfirsich bei den Gästen garantiert gut an. Dass dafür Vanille zuckersüß sowie WIBERG Nelken ganz, WIBERG Zimt ganz, WIBERG Piment ganz und WIBERG Kardamom ganz benötigt wird, überrascht soweit nicht. Dass aber auch gefriergetrockneter Thymian und ganzer Rosa Pfeffer zum Einsatz kommen, vielleicht schon etwas mehr. Allerdings entsteht so erst ein perfekter, würziger Konterpart für die süßen Pfirsichspalten.

Nicht weniger spannend ist Frozen Joghurt mit Ingwer, Rhabarber und Szechuan-Honeycomb. Denn während im Joghurt WIBERG Berry Sun süße und fruchtige Noten vereint, bringen die Honeycombs dank des WIBERG Szechuanpfeffers eine gewisse Schärfe und Nuancen von gesalzener Limette, herber Orange und Lakritz mit.



Süße Saucen: schnell, schneller, am schnellsten ...

Ob klassischer Eisbecher, cremiges Parfait oder fruchtiges Sorbet, bei allen dreien der (halb-)gefrorenen Dessertkunst ist auch die Garnitur ein wichtiger Gradmesser. Dabei muss es natürlich schnell gehen – was mithilfe der Süßen Saucen von WIBERG aber absolut kein Problem darstellt.

Erdbeere, Karamell und Schoko sind auch bei kalten Desserts immer noch eine heiße Aktie. Doch auch hier geben wir uns gerne dem beliebten Trend zur Kombination einander widersprechender Geschmacksrichtungen hin. Dementsprechend werden bei WIBERG Sweet & Spicy Schoko und Kardamom, bei WIBERG Sweet & Salty Karamell und Ursalz und bei WIBERG Sweet & Fruity Erdbeere und Limette gematcht. Die WIBERG Süßen Saucen lassen sich übrigens vielseitig einsetzen. Mit Schlagsahne und einem iSi-Siphon werden aus den Saucen im wortwörtlichen Handumdrehen besonders feine Mousse-Toppings.

Die WIBERG Rezeptideen und alle Produkte finden Sie auf unserer Website www.wiberg.eu sowie in unserem Webshop.



Der Weg zur perfekten Party

Sommerzeit ist auch Partyzeit. Gäste sind in Feierlaune und wollen mit Qualität im Glas überrascht und verführt werden. Hier ein kleiner Auszug, der sicher viel Spaß macht.

Die Sonne ins Glas

Der Sommer lädt ein, gemütlich mit Freunden auf der Terrasse, beim Picknick oder in der Lieblingsbar zusammensitzen und das Leben zu genießen. Es ist Zeit für einen „First Sip of Summer“. Und genau für Momente wie diese ist Chandon Garden Spritz der perfekte Begleiter. Servierfertig, ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe holt dieser einzigartige Aperitif aus prickelndem Schaumwein und aromatischem Orangenbitter die Sonne ins Glas. Auf zwei bis drei Eiswürfeln serviert, zusammen mit einer getrockneten Orangenscheibe und einem Rosmarinzwig, ist Chandon Garden Spritz der ideale Sommerdrink der, je nach persönlichem Geschmack, variiert werden kann. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Minzblatt oder frischen Cranberries? Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was gefällt und schmeckt.



World of Rosé 2024

Die Laurent-Perrier-Cuvées „Laurent-Perrier Alexandra Rosé Millésimé 2012“ und „Laurent-Perrier Cuvée Rosé“ zählen zu den topplatzierten Schaumweinen der „World of Rosé 2024“-Kategorie „Rosé Sparkling Classic Method“. Der Juni brachte freudige Nachrichten für Schaumweinliebhaber sowie -experten gleichermaßen: Die Ergebnisse des renommierten Wettbewerbs „World of Rosé 2024“ wurden offiziell bekannt gegeben. Initiiert vom Weinmagazin „VINUM“ hat die seit 2021 bestehende Preisverleihung alljährlich zum Ziel, die individuelle Qualität und Vielfalt der Roséweine weltweit hervorzuheben und jene zu prämiieren, die ein weit überdurchschnittliches Niveau erreichen. Die Riege dieser topplatzierten Weine zieren in diesem Jahr unter anderem die Cuvées „Laurent-Perrier Alexandra Rosé Millésimé 2012“ und „Laurent-Perrier Cuvée Rosé“ aus dem Hause Laurent-Perrier. Über drei Tage lang verkostete eine hochkarätige Expertenjury, bestehend aus Sommeliers, Weinhändlern, Weintechnikern und der „VINUM“-Redaktion, die insgesamt 842 angestellten Flaschen der „World of Rosé 2024“. Wie bei „VINUM“-Wettbewerben üblich, nach den international gültigen OIV-Richtlinien, vollständig anonymisiert und im Zuge mehrerer Verkostungsrunden.



Neue Geschmacksexplosion aus Wien

Die Wiener Kesselbrüder präsentieren stolz ihr neuestes Meisterwerk: ViennaVerde, ein erfrischender Aperitif, der die Sinne verführt und den Gaumen verwöhnt. Als renommierte Produzenten des beliebten WienGins haben die Kesselbrüder erneut ihre Kreativität und ihr Handwerk unter Beweis gestellt, um ein Produkt von unvergleichlicher Qualität zu schaffen. ViennaVerde ist das Ergebnis eines aufwendigen Herstellungsverfahrens, das auf Perfektion und Authentizität abzielt. Der Aperitif begeistert mit einem einzigartigen Geschmacksprofil, frischer Basilikum, reife Orange, Grapefruit, Wermutkraut, insgesamt 23 Kräuter werden perfekt vereint. Inspiriert wurde ViennaVerde von der Vielfältigkeit Wiens. Unsere Hauptstadt war schon immer ein Schmelztiegel des Geschmacks, ein Ort der Kunst und ein Ort der Natur (Wienerwald, Donauinsel, Weinbau, Stadtgärten). Um die Vielseitigkeit von ViennaVerde zu demonstrieren, haben die Kesselbrüder eine Auswahl an exquisiten Cocktailrezepten entwickelt, darunter der ViennaVerde-Fizz. Dieser erfrischende Cocktail wird mit 5 cl Vienna Verde, 2 cl Läuterzucker, 2 cl frisch gepresstem Zitronensaft, auf Eis gerührt und mit Soda aufgegossen. Zur Dekoration werden frische Limettenschnitze und Basilikum verwendet, die das Erlebnis vollenden.

Absolut Vodka mit eigenem Truck auf der Vienna Pride

Absolut Vodka schwenkte auf der Vienna Pride die Regenbogenfahne und ließ die LGBTQIA+ Community hochleben. Vom 25. Mai bis 9. Juni war es so weit und die Regenbogenfahne

wurde wieder gehisst: Die Regenbogenparade Wien lud alle dazu ein, gemeinsam Vielfalt und Akzeptanz zu feiern. Absolut Vodka setzt sich als eine der führenden Vodka-Marken schon seit 1981 weltweit für die LGBTQIA+ Community ein und war 2024 sogar mit einem eigenen Truck auf der Regenbogenparade Wien inklusive special Guests vertreten. Im Rahmen dessen wurde auch die limitierte Rainbow Edition Bottle wieder gelauncht, die eine Hommage an den Erfinder der Regenbogenflagge, Gilbert Baker, ist.



Der exquisite Brandy „Koya XO 10 Years“


Die Besonderheit dieser Spirituose wusste man in China schon immer zu schätzen: Bei Staatsbanketten ist der Brandy aus dem 1892 gegründeten Château KOYA seit Jahrzehnten fixer Bestandteil und gilt auch heute noch als äußerst beliebtes Geschenk in exklusiven Kreisen.

In der idyllischen Region Yantai, bekannt für ihr mildes, küstenbedingtes Klima und die hervorragenden Ugni Blanc-Trauben, kreiert Château KOYA Brandy, der die Sinne betört. Der „Koya XO 10 Years“ ist gewissermaßen das Prunkstück dieser Tradition. Er wird in traditionellen „Charentais“-Pot-Stillts destilliert, in weiterer Folge in französischen Limousin-Eichenholz-Fässern gelagert. Der zehn Jahre alte XO Brandy begeistert mit seinem üppigen Bukett von getrockneten gelben Pflaumen, Rosenblüten, karamellisierten Feigen und dunkler Schokolade. Geröstete Mandeln und Gewürze wie Zimt, Muskatnuss und Nelken runden die Aromenvielfalt dieses außergewöhnlichen Brandys ab.





Hier braut sich was zusammen

Bereits seit 2014 wird in Ottakring noch mehr Bier gebraut – im Ottakringer BrauWerk geht es stilistisch international zu, mit neuen Aromen, Geschmäckern und Eindrücke. Neben dem Base Sortiment sorgen spannende Sude und neue Kreationen immer wieder für frischen Wind. Österreichische Bierliebhaber*innen haben seit April gleich doppelten Grund zum Anstoßen. Denn die Privatbrauerei Ottakringer hat im wahrsten Sinne des Wortes einige Neuerungen auf Lager. Mit dem Launch des brandneuen Ottakringer Lager und der innovativen, praktischen 11er-Kiste im kompakten City-Format wird der Biermarkt gehörig aufgemischt. Frisch, unbeschwert und mit nur 4,7% Alkohol präsentiert sich das neue Ottakringer Lager und verleiht dem traditionellen Vollbierstil eine moderne Note. 

HOTEL & DESIGN Bar-Award 2024

Eine hochkarätig besetzte Jury wählte aus den angesagtesten Bars Wiens jeweils die Finalisten in drei Kategorien aus. Hier das Ergebnis der Shortlist.

Die Kategorien:

Hotel-Bar • American Bar • Food Bar

Die Finalisten der einzelnen Kategorien:

Die Hotel-Bars:

Barfly's Club
Neue Hocheit
Das Ludwig

Die American Bars:

Kleinod-Prunkstück
Krypt Bar
Eden Bar

Die Food-Bars:

Moby Dick
Everybodys Darling
Bar Campari

Die Jurymitglieder

Manfred Stallmajer, The Guesthouse, Hotel Josefina
Alexander Ludwig, Schlumberger
Rafael Topf, Del Fabro Kolarik
Markus Vetchy, Campari Austria
Arch. Christian Heiss, Heiss Architekten
Arch. Christian Prasser, cp architektur
Philipp Patzel, BWM Architekten
Peter de Cillia, Hotel&Design

Die Sponsoren

Bauer Medien, Top Spirit, Campari Austria,
Del Fabro Kolarik

Die Statuen für die jeweiligen Sieger werden von Künstlerin Daniela de Cillia entworfen und gefertigt.

Die Gewinner werden in der Ausgabe 5 Anfang November bekanntgegeben.



Wertvoller Genuss: der Rémy Martin 300TH Anniversary Coupe

Jubiläum in der französischen Botschaft

Der französische Cognac-Hersteller Rémy Martin feierte sein Jubiläum und präsentierte die Limited Edition „300TH Anniversary Coupe“ erstmals in Wien.

Anlässlich des 300-jährigen Jubiläums des französischen Cognac-Herstellers Rémy Martin luden die Maison Rémy Martin und ihr österreichischer Generaldistributeur Top Spirit am 6. Juni zu einem genussvollen Dinner in die französische Botschaft in Wien. Ein besonderes

Highlight war die Präsentation und Verkostung des eigens für das Jubiläum kreierten Cognacs „300th Anniversary Coupe“. Von diesem exklusiven Tropfen gibt es weltweit nur 6.724 Flaschen, wovon ab sofort 32 Stück auch in Österreich erhältlich sind.

V.l.n.r.: Florian Czink (Top Spirit), Barbara Fellinger (Top Spirit), Marie Dupas (Rémy Martin), Alexandre Quintin (Rémy Martin) und Pauline Moniez (Rémy Martin)



Fotos: © Milla Zynka

300 Jahre exquisiter Cognac-Herstellung

Um sein Jubiläum zu würdigen, vereint die Marke Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft mit einem Jahr besonderer Aktivitäten unter dem Motto „We Dream Forward“ und der Veröffentlichung des „300th Anniversary Coupe“. „Das Feiern von 300 Jahren Geschichte ist ein Meilenstein für Rémy Martin. Es freut uns unheimlich, dass wir die Jubiläumsfeierlichkeiten in Österreich in einer exklusiven Location wie der französischen Botschaft begehen dürfen. Wo könnte man 300 Jahre exzellenter Cognac-Herstellung, französisches Art de Vivre und Know-how schließlich besser feiern als hier?“, freut sich Alexandre Quintin, International Ambassador Director Rémy Martin. Auch Florian Czink, Geschäftsführer von Top Spirit, zeigte sich begeistert: „Als langjähriger Vertriebspartner von Rémy Martin ist es uns eine besondere Ehre, dieses bedeutende Jubiläum in solch einem exklusiven Rahmen zu feiern. Wir haben keine Mühen gescheut, das 300. Jubiläum extravagant und unvergesslich zu gestalten. Cognac hat in Österreich eine lange und reiche Tradition und erfreut sich wieder wachsender Beliebtheit, sei es pur oder als exquisite Zutat in Cocktails und Drinks.“

300th Anniversary Coupe

Die Sonderausgabe wurde von Kellermeister Baptiste Loiseau aus der Rémy Martin „Réserve Perpétuelle“ kreiert, einer wertvollen Sammlung außergewöhnlicher Eau de Vie, die ausschließlich aus dem Terroir der Grande Champagne stammen und von Generationen von Kellermeistern bewahrt und weitergegeben wurden.

Für den „300th Anniversary Coupe“ griff Baptiste Loiseau auf den Coupe des 275. und des 290. Jubiläums zurück und bereicherte dieses kollektive Werk mit seiner eigenen Auswahl harmonischer, eleganter Eau de Vie aus der Grande Champagne. Die Karaffe wird in einem maßgefertigten Holzkasten präsentiert, der eine besondere Notiz des Kellermeisters und einen QR-Code enthält.

In Österreich gibt es ab Juni direkt über Top Spirit 32 Flaschen zu einem UVP von 2.500 Euro zu erwerben.



Das Weingut FRUSCALZO befindet sich auf dem Hügel von Ruttars, Dolegna del Collio. Bewirtschaftet werden zirka 23 Hektar im Collio Gebiet, eines der wichtigsten Weinbaugebiete Italiens. Die Weingärten befinden sich auf einer Höhe bis 180 Meter über dem Meeresspiegel und erstrecken sich bis wenige Schritte vor die slowenische Grenze. Richtung Norden hat man bei Schönwetter eine wunderbare Sicht auf die Karnischen Alpen.

In Harmonie mit der Natur

Die Familie FRUSCALZO widmet sich in der dritten Generationen der Produktion von qualitativ hochwertigen Weinen. Vor Jahren wurde entschieden, keine Herbizide und keine künstlichen Dünger zu verwenden. In drei unterschiedlichen Lagen des Weingartens befinden sich verschiedene Bienenstöcke gemäß der Philosophie „in Harmonie mit der Natur“!

Die Weinstöcke sind zwischen 45 und 65 Jahre alt, weshalb ihre Wurzeln bis in die Tiefe gehen. Aus diesem Grund ist die Familie der Meinung, dass es nicht notwendig ist, diese zu gießen, wodurch natürlich auch die Erträge geringer sind. Viele Arbeiten im Weingarten, inklusive der Weinlese, werden immer noch per Hand gemacht. Das Hauptaugenmerk liegt auf den Weißweinen, ergänzend dazu werden auch rote Rebsorten vinifiziert.

Die Weine sind vorwiegend auf die Gastronomie ausgerichtet. Im Vorder-

grund stehen die autochthonen Weißweine wie Ribolla Gialla, Malvasia und Friulano, wobei auch die internationalen wie u. a. Pinot Grigio und Sauvignon eine große Rolle spielen.

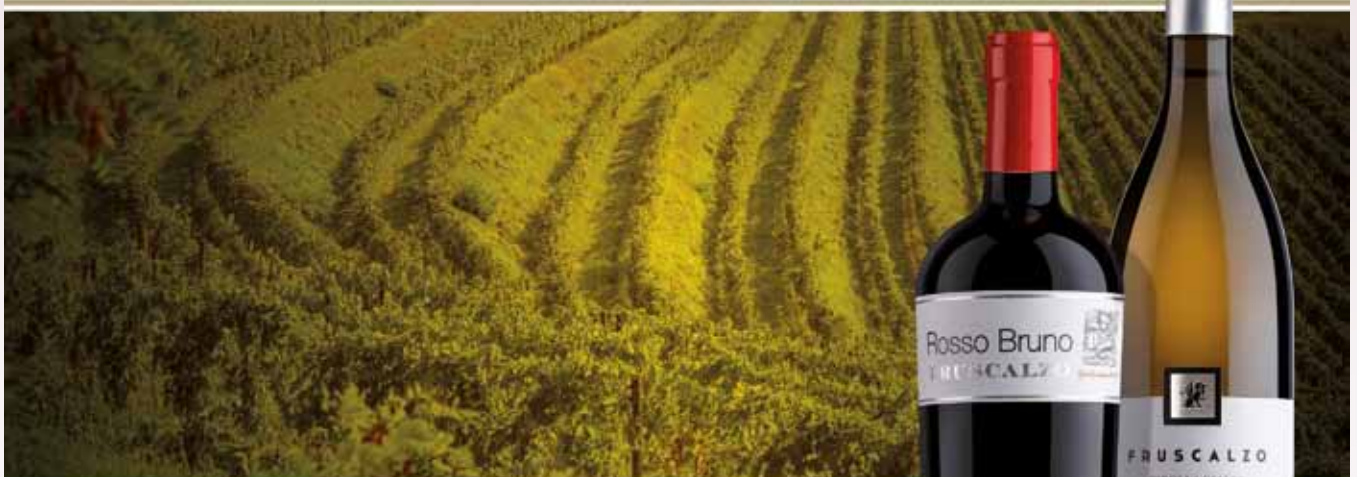
Chandamian Pinot Bianco

„In Erinnerung an unsere Herkunft nannten wir diesen seidigen Pinot Bianco ‚Chandamian‘, den ursprünglichen Nachnamen unserer Familie, die mit den napoleonischen Invasionen nach Italien kam“, erklärt die Familie die Namensgebung. Nach einer strengen manuellen Lese veredelter Trauben lagert der Wein ein Jahr im Akazienholzfass. Durch die sehr lange Hefelyse wurde ein Wein mit einzigartigen und unverwechselbaren Eigenschaften, mit exotischen und blumigen Düften und starker Ausdruckskraft geschaffen. Ein spezieller Wein zum Gedenken an das 200-jährige Bestehen der Familie.



FRUSCALZO

DAL 1950
www.fruscalzo.it



VINI
DEL COLLIO
dal 1950

Kreative Sommerdrinks für jeden Geschmack

Fruchtig, spritzig oder alkoholfrei? Die perfekten Rezepte für die nächste Sommerparty.



Aperitivo, Spritz & Co gehören diesen Sommer zu den Top-Drink-Trends und sind aus den Getränkekarten der heimischen Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Kreative Spritz-Varianten und fruchtig-leichte Sommercocktails sind die ideale Antwort auf die trendige Aperitif-Kultur und können nun auch ganz leicht zu Hause nachgemixt werden. Mit alkoholfreien Spirituosen gibt es erstmals auch eine echte geschmackliche Alternative für gesundheitsbewusste Cocktail-Fans. Diese abwechslungsreichen Rezepte von Schlumberger und seiner Vertriebs Tochter Top Spirit sorgen für prickelnde Genussmomente und bringen den Sommer ins Glas!



© RTE Studio

Schlumberger Pink Spritz

Heiße Sommertage rufen nach einer kühlen Erfrischung: Die beliebten Schlumberger Ice Seccos überzeugen mit einem fruchtigen Geschmacksprofil sowie angenehmer Süße. Der Rosé Ice Secco besticht hierbei durch seinen verführerischen Duft nach roten Waldbeeren und einer zarten Burgundernote am Gaumen. Gemixt mit Thomas Henry Pink Grapefruit, serviert auf viel Eis und garniert mit einer Grapefruit-scheibe avanciert er zum prickelnden Sommerdrink.

Zutaten:

10 cl Schlumberger Rosé Ice Secco
10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit

Zubereitung:

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln, garniert mit einer Grapefruit-scheibe.



Undone Zero Aperitivo Spritz

Italienischen Aperitivo-Kult ohne Alkohol? Kein Problem! UNDONE NO. 5 – This is Not ITALIAN SPRITZ ist die perfekte Wahl für alle, die lieber auf Alkohol verzichten und gleichzeitig italienisches Lebensgefühl in vollen Zügen genießen wollen. Mit einem ausgewogenen Geschmacksprofil aus süßen und herben Noten sowie einem erfrischenden Orangenaroma avanciert er zum idealen Begleiter für sonnige Nachmittage auf der Terrasse oder laue Sommerabende.

Zutaten:

1 Teil Undone NO. 5
2 Teile Alkoholfreier Schaumwein
(z. B. Hochriegl Alkoholfrei)

Zubereitung:

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln und garniert mit einer Orangenscheibe.



Hochriegl Spritz: Ready to Drink

Mit Rosie, Betty und Hugo präsentiert die Wiener Traditions-Sektmarke Hochriegl drei besondere „Persönlichkeiten“ als heimische Antwort auf den internationalen „Ready-to-Drink“-Trend. Die prickelnden Innovationen bestechen neben ihrem fruchtigen Geschmack und ihrem ansprechenden Design auch durch einen angesagten Zusatz: Sie werden für den perfekten Trinkgenuss für unterwegs auch in 250 ml-Dosen angeboten! Hugo ist die perfekte Kombination aus Holunder, Minze und jeder Menge Spritz, Betty trifft mit ihren Orangennoten jeden Geschmack und Rosie bietet einen harmonischen Mix aus Pfirsich und dezentem Rosmarin. Entweder mit viel Eis im Glas oder direkt aus der Dose unterwegs genießen!



Mozart Coconut Iced Latte

Mozart Chocolate Liqueur steht für puren Schokoladengenuss – made in Austria. Jede Rezeptur ist eine Komposition aus hochwertigen Rohstoffen bester Qualität, die mit Leidenschaft und Handwerkskunst von unserem Meister-Destillateur & -Chocolatier verfeinert wird. Mozart Coconut Chocolate vereint in einer perfekt abgestimmten Kombination exotischen Kokosnuss-Geschmack mit Schokoladengenuss auf höchster Stufe.

Zutaten:

3 cl Mozart Coconut Chocolate Liqueur
3 cl Espresso
6 cl Kokosmilch

Zubereitung:

Glas bis 2/3 mit mit Crushed Ice füllen. Mit Kokosmilch und Mozart Coconut Chocolate aufgießen. Anschließend mit Espresso auffüllen.



Bound by Nature

Authentischer Genuss am Wasser

Das Restaurant OXBO im Hotel Hilton Vienna Waterfront steht für Liebe zur Natur und bietet sorgsam zubereitete Speisen und Getränke aus ausgewählten regionalen, naturnahen und saisonalen Zutaten.



Nach dem Relaunch präsentieren sich Restaurant, Bar und Terrasse in einem neuen, frischen und modernen Look und bieten in stylischem Ambiente großzügig Platz für seine Gäste. In harmonischem Zusammenspiel aus modernem Design und natürlichen Elementen schafft OXBO eine besonders gemütliche Umgebung, die zum Verweilen und Genießen einlädt – ein Gefühl von Urlaub, und das nur zehn Minuten von der Wiener Innenstadt entfernt. Sei es zum Brunch, Lunch, Abendessen oder Afterwork – von der großzügigen Terrasse aus, die sich direkt am Ufer der Donau erstreckt, genießen OXBO Gäste bei regionaler Kulinarik oder einfach nur einem Gläschen Wein die idyllische Aussicht auf den Fluss und seinen grünen Pflanzengürtel.



Genussevents im Sommer

Zusätzlich zu seinem kulinarischen Angebot lädt OXBO zu einer exklusiven Serie von Veranstaltungen, die das Beste aus Musik, Sommerstimmung und kulinarischen Köstlichkeiten vereinen. Unter dem Titel „OXBO ACHTERL IM ZWEITEN“ erwartet Gäste jeden ersten Donnerstag von Juli bis Oktober ab 17 Uhr ein entspanntes Ambiente mit Liveunterhaltung. Freunde des Grillens sind herzlich eingeladen, jeden Freitagabend ab 7. Juni bei „OXBO ON FIRE“ vorbeizuschauen, wo sie ab 18 Uhr köstliche Barbecue-Gerichte und einmal im Monat auch Livemusik von DJ & Sax genießen können.

Brunch-Liebhaber kommen aber auch nicht zu kurz und haben die Möglichkeit, jeden Sonntag vom 7. Juli bis 1. September den „OXBO BBQ SEAFOOD BRUNCH“ zu genießen sowie ab 8. September den „OXBO BRUNCH AT THE WATERFRONT“, bei dem sie mit dem Besten von Land, Fluss und Meer verwöhnt werden.

Fazit

Die Hilton-Gruppe hat es wieder verstanden, ein schön designtes Restaurant zu konzipieren. Besonderen Wert wird hier auch auf lokale Produkte von heimischen Produzenten gesetzt, die es verstehen, Qualität zu produzieren und dies ohne lange Lieferwege. So kann auch eine international erfolgreiche Hotelmarke die richtigen Zeichen setzen.

Mit einer vielfältigen Speisekarte, die österreichische Klassiker und internationale Favoriten kombiniert, lädt OXBO seine Gäste ein, die Natur und den Genuss in vollen Zügen zu erleben. Und im Sommer wird natürlich mit Leidenschaft gegrillt – anschließend mit Holz versteht sich.

„Unser Ziel ist es, im OXBO authentischen Geschmack mit der Leichtigkeit des fließenden Wassers der Donau zu kombinieren und unseren Gästen den ganzen Tag über ein besonderes und geselliges sowie erholsames Erlebnis zu bieten“, so Annola Dufay, Restaurant Manager OXBO Vienna Waterfront.

Nachhaltige Vielfalt

Bei OXBO wird nachhaltiger und respektvoller Umgang mit seinen Ressourcen großgeschrieben. Inspiriert vom landwirtschaftlichen Erbe und geprägt von der Liebe zur Natur wird im OXBO die Verbundenheit mit der Umwelt und dem gemeinsamen Genuss in jeder Facette gelebt. Der Name leitet sich vom englischen „Oxbow“ ab, einem U-förmigen Ochsen geschirr, das einst verwendet wurde, um das Land zu bearbeiten und symbolisiert Naturnähe und Tradition. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten stammen von lokalen Partnern und Lieferanten, die das Engagement für Authentizität und Nachhaltigkeit teilen. Von der Biobäckerei BROTochnik über den Fleischspezialisten Wiesbauer Gourmet bis hin zu Österreichs erster Käsekunst-Manufaktur The Cheese Factory – OXBO legt stets Wert auf höchste Qualität und Regionalität. Von einem feinen Goldforellenfilet, einem herzhaften Goulash Pie oder Alpenrinderfilet bis hin zu Peters Apfelstrudel ist für jeden Gaumen etwas dabei.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					



Gmundner Keramik

Natur und Kultur am Esstisch

Teller aber auch Vasen können immer wieder als Eyecatcher am Tisch dienen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und Gäste wissen genau dies zu schätzen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



Kosta Boda

Lakeside Feeling

Sommer am See: die Zehen im Sand, ein Buch in der einen und einen Drink in der anderen Hand. Inmitten dieser idyllischen Kulisse, umgeben von klarem Wasser wird das Leben zum Genuss. Gmundner Keramik entwirft handgefertigte Designs mit sommerlichen Farben und Mustern, die Lebensfreude und das Gefühl von Leichtigkeit an lauen Sommertagen versprühen. Eine Mischung aus Landhausstil, Scandy-Style und maritimer Einrichtung – das beschreibt den erfrischenden und urgemütlichen „Coastal-Stil“ am besten.

Ehrlich, nachhaltig

Ein Paradebeispiel für die Verbindung zwischen handwerklichem Erbe und moderner Designästhetik: Die Kollektion Crackle, welche die renommierte Designerin Åsa Jungnelius für die schwedische Glas-Design-Marke Kosta Boda entwickelt hat, erhebt den Albtraum eines jeden Glasbläasers – gesprungenes

Glas – zu seiner Daseinsberechtigung. Die charakteristische, rissige Oberfläche der Vasen und Schalen der in Kosta mundgeblasenen Serie entsteht mit einer alten Technik, bei der das heiße Glas in eiskaltes Wasser getaucht wird. Das Ergebnis sind Objekte, die an Skulpturen aus farbigem Eis erinnern.

Die neue Mini-Vasen-Serie

Am 21. Juni feierte Schweden das Fest der Feste: Mittsommer. Diesem Lieblingsfeiertag der Schweden widmet die Glasdesign-Marke Orrefors seine neue Mini-Vasen-Serie Midsummer, ein Entwurf des Architektur- und Designstudios Claesson Koivisto Rune. Die Serie spielt auf ein altes Mittsommer-Märchen an.



Es besagt, dass das Sammeln von sieben verschiedenen Blumen, die in der Mittsommernacht unter das Kopfkissen gelegt werden, am längsten Tag des Jahres Liebe und Glück bringt. So umfasst Midsummer sieben kleine, unterschiedlich geformte und gefärbte Vasen.

Perfect Match

Manchmal braucht es ein neues Interiordesign inklusive neuem Tabletop-Look, manchmal genügen wenige neue Akzente als Visual Touch. Hauptsache ist, die Gäste berührt das in der Gastronomie Erlebte. Die Dekorfarbe Breeze aus der Porzellankollektion Perfect Match von Heart & Soul erinnert durch die Kombination von sanftem Blau mit unregelmäßig ausgestreuten Sandtönen an einen unbeschwernten Tag am Meer und setzt besonders bei der Präsentation von Seafood einen bereichernden Akzent.



Natur am Tisch

Das Dekor Midsummer aus der Porzellankollektion Scandic von Schönwald ist eine Hommage an diese besondere Zeit, in der sich die Menschen mit Kränzen aus Blüten und Gräsern schmücken. Das Dekor entführt die Gäste auf eine Reise in eine Zeit, in der die Natur in voller Pracht steht und an die man sich rund ums Jahr gerne erinnert. Grüne Schattierungen und feine Panaschierungen geben bei diesem Motivdekor den Ton an. Die unregelmäßige natürliche Farbvielfalt, wurde sehr fein für dieses Dekor ausgearbeitet und auf Porzellan gebracht.





Fast Forest Lounge Social

Kreative Outdoorideen

Im Sommer wollen die meisten im Garten sitzen, chillen, essen oder Partys feiern. Durch kreative, lässige Ideen und Produkte lockt man Gäste ziemlich leicht ins Freie.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Sommer am Pool

Wenn die Temperaturen steigen und die Hitze ihren Höhepunkt erreicht, verbringt man am liebsten seine Zeit am Pool. Damit man sich rundum wohlfühlen kann, bedarf es geeigneter Möbel, die nicht nur dem Wasser, sondern auch den stärksten Sonnenstrahlen standhalten können. Fast bietet eine breite Palette von Outdoorprodukten aus Aluminium an, die langlebig sind und höchsten Komfort garantieren: Sonnenliegen für das Sonnenbad, Tische und Stühle für das Mittag- oder Abendessen mit Freunden, Couchtische und Servierwagen als praktische Helfer und Ablageflächen sowie Sofas, Poufs und Daybeds für eine wahre Entspannung.

Nachhaltige Gartentische

Sowie das Thermometer über 20 Grad klettert, wird der Lebensmittelpunkt nach draußen verlagert. Gartentische werden zum Treff- und Mittelpunkt. Man kommt an ihnen zusammen, um gemeinsam zu speisen, die Erlebnisse des Tages auszutauschen oder Feste zu feiern. Gartentische sollten funktional sowie flexibel sein und genügend Platz für jeden Anlass bieten. Ob rund, quadratisch oder rechteckig – die Gartentisch-Kollektion der Serie „greenline by ZEBRA“ besticht durch ein zeitlos modernes Design. Handwerkliche Sorgfalt, raffinierte Details und die Verwendung von 100 % recyceltem Teakholz mit hochwertigem Aluminium bzw. Edelstahl verleihen den Gartentischen ihre Stabilität, Langlebigkeit und Witterungsbeständigkeit. Durch die reduzierte Formsprache fügen sie sich in jede Architektur ein und komplettieren klassische sowie moderne Möbelkollektionen.

Kabellos

GRAU launcht die „Salt Summer Edition“ in Light Blue. Die kabellose Leuchte versprüht mit ihrer frischen Farbe und ikonischen Form positive Stimmung und Fröhlichkeit. Man kann Salt mit nach draußen, an den Strand, auf den Balkon oder zum Picknick unter den Sternen mitnehmen. Die GRAU-Farbe



© Zebra Kollektion





© GRJU Sun-Campaign/Simon Menges

„Light Blue“ ist als Beispiel inspiriert vom Himmel. Der Farbton ist Teil des einzigartigen Farbverlaufs, den wir während der blauen Stunde erleben. Mit 100 Stunden Akkulaufzeit ist Salt der perfekte Lichtbegleiter für den Sommer.

Holzbefeuert

In Schweden sind holzbefeuerte Hot Tubs ein fester Bestandteil der Kultur. Davon inspiriert produziert das schwedische Unternehmen Skargards Hot Tubs bereits seit 2007 eine Premiumlinie holzbefuener Hot Tubs und bringt damit das schwedische Lebensgefühl in die Gärten. Das schwedische Unternehmen hat sich damit zu einem der Marktführer in Europa entwickelt. Innovative Ideen, hochwertige Materialien und ein elegantes Design machen die Hot Tubs von Skargards unverwechselbar.



© Skargards

Individuelle Stilwelten

Die Sanderson Design Group vereint vielfältige Marken unter ihrem Dach, die – jede für sich – ganz individuelle Stilwelten erschaffen. Sanderson, Harlequin und Morris & Co. stellen ihre Outdoorkollektionen 2024 vor. Die beliebten traditionellen Designs aus dem Sanderson-Portfolio sind nun in einer stilvollen Zusammenstellung von Mustern und Farbpaletten auch für die Verwendung im Freien verfügbar. UV- und wasserbeständig, abwischbar, antimikrobiell und farbecht – so sind die Stoffe für den Alltag gerüstet. Die ausdrucksstarke Zusammenstellung von Harlequins bedruckten Stoffen und Webstoffen steht für luxuriösen Individualismus und hochwertiges Design für den Außenbereich. Und die vielfältige Outdoorkollektion von Morris & Co. bringt erstmalig die historischen Stoffdesigns an den Ort zurück, der sie ursprünglich inspiriert hat – die Natur.



© Sanderson, Harlequin und Morris & Co.



Die Gaben des Wassers Naturerfahrungen zwischen Quelle, See und Wildfluss

Karin Hochegger

Seine Erscheinungsformen in der Landschaft bilden den blauen Faden der Naturbeobachtungen der Autorin. Ob Mairegen oder Morgentau, schlammige Pfütze oder lichter Weiher, wilder Fluss oder das dunkle Auge des Moores, unerschöpflich fördert das Wasser den Reichtum des Lebens. Durch das Wasser sind wir mit allem verbunden, sind ein Teil seines Kreislaufs. Das Wasser ist unsere Lebensgrundlage, wir sollten es behüten.

Hardcover, 17 x 24 cm, 256 Seiten, 30 €, ISBN 978-3-7025-1122-7, Anton Pustet



Botanische Gärten der Welt Geschichte, Kultur, Bedeutung

Deborah Trentham

Von den Renaissance-Gärten Italiens bis zu den futuristischen Gärten Singapurs erzählt dieses farbenfrohe Buch die Geschichte dieser einzigartigen Anlagen. Es ist eine Geschichte der Wissenschaft und des Lernens, der Politik und der nationalen Interessen und natürlich auch des Naturschutzes. Die renommierte Gartenhistorikerin Deborah Trentham hat die bedeutendsten Gärten der Welt ausgewählt. Ihr Prachtband ist voll von seltenen und schönen Pflanzen und wird Sie an unglaubliche Orten rund um den Globus entführen.

Hardcover, 264 Seiten, 34,70 €, CHF 39, ISBN 978-3-03876-294-2, Midas Collection



Fisch gegrillt

Lukas Nagl

Ob klein oder groß, filetiert oder im Ganzen – Fisch vom Grill schmeckt einfach immer! Lukas Nagl ist einer der höchstdekorierten Köche Österreichs und seit über zehn Jahren Chefkoch im Restaurant Bootshaus am Traunsee. Wie kaum ein anderer kennt er sich mit den Wasserbewohnern des Salzkammerguts aus und weiß, wie sie über glühender Holzkohle am besten gelingen. In diesem Kochbuch verrät er seine liebsten Grillrezepte für Fisch: Von Aal bis Zander ist für jeden Gaumen das passende Gericht dabei!

Hardcover, 20,2 x 12,4 x 1,6 cm, 152 Seiten, 20 €, ISBN 978-3-7104-0382-8, Servus



Fashion Eye United Kingdom English and Proud

Martin Parr

Die neueste Ergänzung der Fashion-Eye-Buchkollektion präsentiert die Inselnation in Form eines ironischen Porträts. Hundert Bilder von echtem Leben und echten Menschen schildern den gewöhnlichen Alltag, ungeschönt und ohne Blitzlicht und Filter. Ein schwarzes Schaf, ein weißer Hut, eine Candy-rosa Baiserhaube bereichern den Inhalt des Buches in einer knalligen Farbpalette. Zwei wiederkehrende Symbole tauchen dabei Seite für Seite auf: die Nationalflagge und der Regenschirm!

Gepprägter, mit Leinen bezogener Umschlag, 23,5 x 30,5 cm, 55 €, Louis Vuitton



Outlive

Wie wir länger und besser leben können, als wir denken

Peter Attia

Würden Sie nicht auch gerne länger leben? Und besser? In diesem Handbuch schildert Dr. Peter Attia die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse, um innovative Ernährungsmaßnahmen und Techniken zur Bewegungs- und Schlafoptimierung anschaulich zu vermitteln – und er gibt Tipps für eine ausgeglichene emotionale und geistige Gesundheit. Er fordert mit seinem Buch eine personalisierte, proaktive Strategie für ein langes Leben. Wir alle müssen jetzt handeln und aktiv werden – und nicht warten.

Hardcover mit Schutzumschlag, 640 Seiten, 25,70 €, ISBN 978-3-86493-270-0, Ullstein



Über den Dächern von Funchal

Auf der Insel Madeira befindet sich direkt in der Hauptstadt Funchal das rundum renovierte Barceló Funchal Oldtown Hotel. Umgeben von den historischen Straßen der Stadt strömt das Haus Ruhe, eingebettet in einem modernen Design, aus.

Text: Peter A. de Cillia; Fotos: Barceló Hotel Group, Manolo Yllera

Schon beim Betreten des Hotels sieht man die moderne Ästhetik, die gekonnt einige symbolische Elemente der Inselarchitektur aufgreift und zu einem eleganten Gesamtbild zusammenfügt.

Die Farbgebung definiert sich als hell und freundlich. Die Materialien sind modern und edel. Mit dem neuen Hotel auf Madeira freut sich die spanische Barceló Hotel Group über einen der jüngsten Zuwächse in ihrem Portfolio. Das 5-Sterne-Refugium liegt im historischen Zentrum und ist das bisher aufwändigste Sanierungsprojekt der Hotelgruppe. Sechs Gebäude aus dem 17. Jahrhundert vereinen sich zu einem eleganten Ensemble mit 111 Zimmern und Suiten, wobei die ursprünglichen Fassaden und die Böden völlig erhalten geblieben sind.





Geschichte trifft Moderne

Im gesamten Haus wurden antike Gegenstände in die Inneneinrichtung integriert und spiegeln die spannende Geschichte der Region wider. So stießen Archäologen unter anderem auf Überreste wie Töpferwaren aus der Kolonialzeit, die sie aufgearbeitet und im Hotel ausgestellt haben. Wer mit offenen Augen durch das Haus geht, weiß die Sensibilität, Geschichte zu erhalten und auch zu präsentieren, sehr zu schätzen.

Das kulinarische Angebot umfasst zwei Restaurants, eine Lobby-Bar sowie die Rooftop-Bar „B-Heaven“, die an den Pool grenzt und zu Drinks und Snacks einlädt.

Wohin das Auge reicht

Absolutes Highlight ist die Aussicht auf der Dachterrasse, die sowohl den Blick auf den Atlantik als auch die Altstadt von Funchal freigibt. So man von einer anstrengenden Wanderung in der nahen Berggegend kommt oder gerade eine Wein- und oder Ciderverkostung auf höchstem Niveau hinter sich hat und nun leicht erschöpft etwas Ruhe sucht, ist an diesem Ort bestens

aufgehoben. Einfach den Blick schweifen lassen und Ruhe kehrt ein. Der Pool aus Stein lädt wiederum zu etwas Bewegung ein.

Drei variable Tagungsräume und ein modernes Fitnessstudio runden das Angebot ab. Das Barceló Funchal Oldtown begrüßt Gäste seit rund einem Jahr und ist neben dem Adults-Only-Haus Allegro Madeira das zweite Objekt der Gruppe auf der portugiesischen Insel. Die Mitarbeiter haben sich gut eingearbeitet, sind allesamt jung, freundlich und sprühen eine gewissen mediterrane Gelassenheit aus, die sich wohltuend auf die Gäste verlagert. Alle Altersgruppen, die in Ruhe Genuss wollen, sieht man hier.

Geschichtsträchtigt

Das Hotel ging aus sechs Gebäuden mit Geschichte hervor, deren Fassade komplett erhalten ist. So war eines der Häuser der Hauptsitz der Traditionsfabrik Oliveira Bordados En Madeirenses, die über die Insel hinaus für ihre besonderen, teils handgestickten Stücke bekannt ist. Ein anderes gehörte der Familie Blandy, die zu den ursprünglichen Gründern des Weinhandels auf Madeira und zu den weltweit größten Erzeugern hochwertigen Weins zählt.



Den Architekten war es wichtig, ursprüngliche Bestandteile der Gebäude zu erhalten. Dazu wurden jahrhundertalte Natursteine und Holz in Anlehnung an die traditionelle Bauweise in das moderne Ensemble integriert.

Zurückgenommen, aber nicht kühl

Das Design im Inneren verbindet Tradition und Moderne und greift lokale Handwerkskunst wie Korbflechten und madeiische Stickereien auf. Diese wurden auch auf den Stühlen und Sesseln in den Zimmern und Restaurants eingearbeitet. Inspirationsquelle für die Gestaltung der Lobby und Rezeption war der Laurisilva-Wald auf Madeira, der seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Seine Lorbeerblätter finden sich in der Dekoration wieder und sorgen für ein frisches, natürliches Erscheinungsbild. Das Design ist für so ein altes Gebäude mutig modern, schafft es aber nicht, allzu kühl zu wirken, sondern strömt Wärme und Harmonie aus.

Frisch und regional

Die Gastronomie ist hier vielseitig. So begrüßt das À-la-carte-Restaurant „A Bordadeira“ Gäste mit einem ausgewogenen Frühstück nach dem B-LikEat-Konzept, das auf biologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln basiert. Das Restaurant „Noz Café“ mit einer großen Außenterrasse serviert traditionell portugiesische sowie internationale Speisen, und die elegante Lobbybar lockt mit erfrischenden Cocktails in entspannter Atmosphäre. Mit einem Wort, ein gelungen renoviertes Hotel mitten in der geschichtsträchtigen Altstadt, das Ruhe und Gедiegenheit vermittelt. Ein idealer Ort, um die Inselwelt zu entdecken.

Fazit

Ein gemütliches Tophotel mitten in der Stadt mit modernem, aufgeräumtem Design, ohne dabei kühl zu wirken. Ideal für alle Sehenswürdigkeiten rundum. Das Haus atmet frischen, jungen Geist aus, besonders das Frühstücksbuffet ist empfehlenswert. Die Servicebrigade ist motiviert und freundlich. Die Rooftop-Bar mit Pool ist in einer Stadt immer ein ganz besonderes Plus und zählt zu den Highlights des Hauses.

www.barcelo.com/de-de/barcelo-funchal-oldtown

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					



Alle wollen so cool sein

Kulinarik – ein Thema, das einem stetigen Wandel unterzogen ist, und das ist auch gut so. Althergebrachtes kann immer wieder neuinterpretiert werden, es soll ja niemals auf diesem Gebiet fad sein. Klassiker können bestehen bleiben, vergessene Speisen und Zutaten können wiederentdeckt werden. Der Phantasie sollten nicht wirklich Grenzen gesetzt werden. Oberste Prämisse dabei – Qualität muss immer im Vordergrund stehen.

Und so gibt es als Beispiel seit einigen Wochen einen Hype rund um das so beliebt gewordene „Croissant“. Ob es nun wirklich aus Frankreich kommt oder es ein Wiener irgendwann dorthin gebracht hat – völlig egal. Nun wird es unter anderem mit Keksen gefüllt und „Crookie“ genannt. So weit so zum fürchten ob der vielen noch zusätzlichen Kalorien, aber warum nicht? Vielleicht ein Trend oder doch nur eine kurze kulinarische Seifenblase.

Bei wirklich althergebrachten österreichischen Traditionsgerichten wie dem Wiener Schnitzel wird es schon enger. Wenn eine internationale Hotelkette ein ganz cooles Hotel mitten in Wien eröffnet und auch im Restaurant ganz cool sein will, gibt es doch einige Standards, die man einfach nicht durchbrechen darf. Im Restaurant des Hotels, in dem man von vornherein auf Englisch angesprochen wird – warum dies so sein muss, entzieht sich meiner Aufgeschlossenheit, wird das gute alte Wiener Schnitzel dort mit Anchovis, Kapern und Spiegelei angeboten. Dabei sollte aber ein zentraler Punkt beachtet werden, die Zeit nämlich, die in gutes Wiener Schnitzel in der Pfanne so eben braucht. Wir hatten es nach knappen vier Minuten am Tisch – letschert und ob der Schnelligkeit des Frittierens nicht genießbar. Das Gastrokonzept soll aus New York kommen, aber auch dort kann ich mir nicht vorstellen, dass diese Qualität Erfolg hat.

meint
anonymus

HOTEL&DESIGN möchte in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit geben, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

Leserbriefe an: anonymus@hotel-und-design.at

Debüt in Abu Dhabi

Mit dem „La Quinta by Wyndham Abu Dhabi Al Wahda“ eröffnet das Hotel-Franchiseunternehmen Wyndham Hotels & Resorts das erste Haus der Marke La Quinta in der pulsierenden Metropole Abu Dhabi. Das an das Einkaufszentrum Al Wahda angrenzende Hotel überzeugt durch modernen Komfort, farbenfrohes Interieur und beste Lage im Herzen der Stadt.



Das neue Hotel verfügt über 107 funktionale und durchdachte Zimmer, die sowohl für Geschäfts- als auch für Urlaubsreisende zugeschnitten sind, und bietet unterschiedliche Zimmerkategorien, von stilvollen Standard-Zweibettzimmern bis hin zu geräumigen Executive-Suites.

Kulinarisch verwöhnt das Hotel Gäste im Lobby-Café und im großzügigen, ganztagig geöffneten Speisebereich, wo es neben einem offenen Frühstücks-Mittags- und Abend-Bufferet auch ein internationales À-la-carte-Menü gibt. Zu den weiteren Unterhaltungsangeboten des Hotels gehören das Mirchi Club Restaurant und das Colosseum Restaurant, die den Hotelgästen und Besuchern jeweils ein abwechslungsreiches und lebhaftes Abendprogramm anbieten.

Hohe Qualitätsansprüche

Das neue Hotel verfügt außerdem über einen Innenpool, einen Fitnessraum und ein Spa. Mit einem Zimmerservice, der rund um die Uhr verfügbar ist, sowie kostenlosen überdachten Parkplätzen verbindet das Hotel Qualität mit Komfort.

Das in der Hauptstadt der Vereinigten Arabischen Emirate gelegene Al Wahda ist ein beliebtes Wohn- und Geschäftsviertel, das vor allem für den Al Wahda Sports Club und die Al Wahda Mall bekannt ist. Gäste können die Geschäfte, Cafés und Restaurants der Innenstadt von Abu Dhabi erkunden oder beliebte Sehenswürdigkeiten wie den Präsidentenpalast, Qasr Al-Waṭan, den Louvre Abu Dhabi und die größte Moschee des Landes, Sheikh Zayed Grand Mosque, besuchen.

„Wir freuen uns, das La Quinta by Wyndham Al Wahda zusammen mit Wyndham zu eröffnen. Das Hotel bietet Gästen einen komfortablen und zugleich zentralen Ausgangspunkt, um Abu Dhabi zu erkunden. Wyndham Hotels & Resorts unterstützt uns mit persönlichem Service und einem großartigen Team, mit dem wir immer wieder gerne zusammenarbeiten und bringt zudem die Größe und die

Ressourcen einer Weltklasse-Hotelorganisation mit“, erklärt Mohammad Abdul Saleem, Hoteleigentümer bei Gromaxx Hotel Management.

Willkommene Ergänzung

„Die in den USA etablierte Marke La Quinta by Wyndham hat in den Vereinigten Arabischen Emiraten ein immenses Potenzial. Das neue Haus in Abu Dhabi folgt auf die Eröffnung unseres La Quinta Hotels in Dubai im Jahr 2021. Mit seinem hellen Design, der hervorragenden Lage und der für die Arabischen Emirate typischen Gastlichkeit ist das Hotel, das sich in der gehobenen Mittelklasse positioniert, eine willkommene Ergänzung unseres Portfolios von fast 60 Hotels im Nahen Osten“, ergänzt Panos Loupasis, Market Managing Director Wyndham Hotels & Resorts für die Türkei, den Nahen Osten und Afrika.

Vorteil für Franchisenehmer

Mit dem „Wyndham Advantage“ bietet Wyndham Hoteleigentümern eine Kombination aus erstklassigem Marketing, Vertrieb und anderen Erfolgsgaranten. Durch Technologie-Investitionen von mehr als 275 Mio. US-Dollar ermöglicht das Franchiseunternehmen seinen Partnern außerdem Zugang zu bewährten Anwendungen branchenführender Anbieter, einschließlich der nächsten Generation an Property- und Revenue-Management-Systemen. Franchisepartner profitieren außerdem von der wachsenden Mitgliederbasis von mehr als 108 Mio. registrierten Wyndham Rewards-Mitgliedern weltweit.

Wyndham Rewards ist laut USA Today und U.S. New & World Report mit mehr als 50.000 Hotels, Ferienclubs und Ferienunterkünften die Nummer eins unter den Hotelprämienprogrammen. Mitglieder machen mehr als ein Drittel aller Check-ins weltweit aus und geben im Durchschnitt fast doppelt so viel aus wie Nichtmitglieder.



Vorschau auf Ausgabe 4/September 2024



Das Hotelzimmer

Ein Spielplatz für Design? Auf jeden Fall muss es ein behaglicher Rückzugsort sein. Wie man dies erreicht – bei uns erfahren Sie es.



FOOD&DESIGN

Kaffee & Tee

Beste Qualität und Geschmack in der Tasse sind mittlerweile ein „Must“. Angebot und Vielfalt müssen den Gast überzeugen.



Hotel international

Mit dem Keight Hotel Opatija feiert die Curio Collection by Hilton Premiere in Kroatien. Mitten im Stadtzentrum und zugleich nur ein paar Schritte vom Strand entfernt, ist das moderne Haus eine Hommage an das touristische Erbe von Opatija.



Mit dem Sofa „Steve Lou“ ist es Designer Jean-Marie Massaud für arper gelungen, einen idealen Rahmen zu schaffen, um Gedanken schweifen zu lassen. Das Sofa verwandelt Räume, macht sie offener, einladender und wärmer.

Böden, Fliesen, Teppich

Langlebigkeit muss gewährleistet sein, und schön aussehen sollte es sowieso. Wir bringen einige Beispiele dafür.



Autofokus

Alt kann auch schön sein – aber die Auto-Zukunft sollte auch in der Hotelgarage ankommen.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

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

Verlags- & Produktionsleitung:

Brigitte Strohmayer
+43 664 110 43 54
bs@hotel-und-design.at

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier, 1090 Wien

Fotos:

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

Cover:

The Isolano in Cres, Autograph Collection
© Marriott International

Druck:

BAUER Druck & Medien, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2024.

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

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

Erscheinungstermin: 6. September, Redaktionsschluss: 8. August 2024

KALDEWEI

Vollendet geborgen



MEISTERSTÜCK OYO DUO

Gefertigt in Deutschland aus glasiertem Titanstahl

PHOTOGRAPHER
BRYAN ADAMS

CHECK-IN-ZEIT FÜR DUSCH-WCS.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN
MEETS
FUNCTION

Immer mehr Gäste sind daran gewöhnt, sich nach dem Toilettengang mit Wasser zu reinigen. In vielen Kulturen sind Dusch-WCs sogar schon seit Langem üblich. Geberit AquaClean Sela wurde entwickelt, um den Po mit warmem Wasser zu reinigen und die Körperhygiene spürbar zu verbessern. Nicht umsonst ist das hochwertige Dusch-WC von Geberit ein fester Bestandteil in führenden Hotels in ganz Europa. Weitere Informationen finden Sie unter www.geberit-aquaclean.at/hotel.



WHIRLSPRAY-
DUSCH-
TECHNOLOGIE



TURBOFLUSH



ORIENTIERUNGS-
LICHT



FERNBEDIENUNG