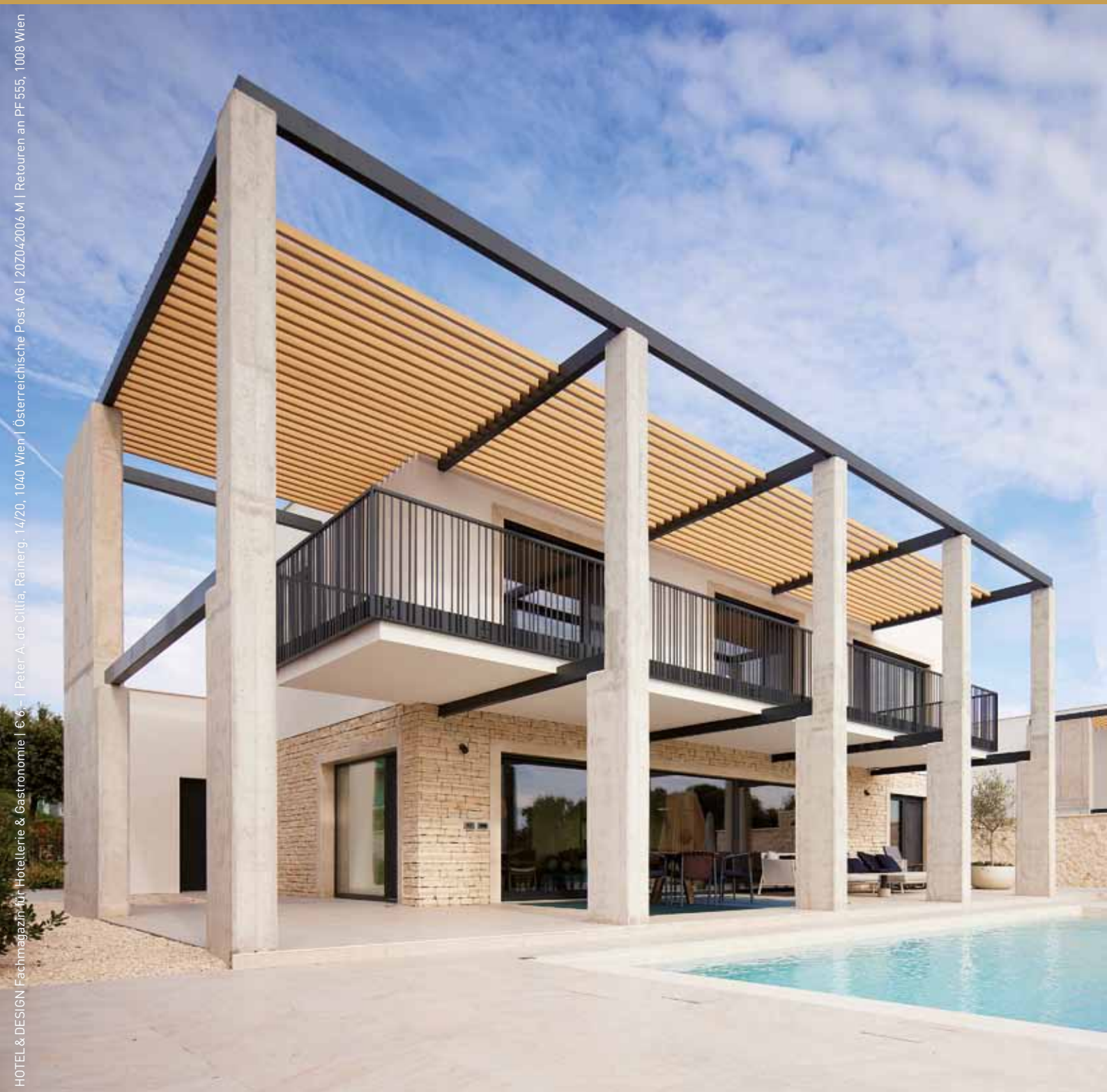


HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Ausgabe 4 | September 2024

HOTEL & DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,- | Peter A. de Cilla, Raimerg. 14/20, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 2020/4/2006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



FOOD & DESIGN
Quo vadis
Sterneküche

HOTELS INTERNATIONAL
Villensembles
in Kroatien

AUTO & DESIGN
Schöne, neue,
bunte Autowelt

SIE LIEBEN ÖSTERREICH? WIR AUCH!

TAG DES
SEKT AUSTRIA
22. OKTOBER



Daher veredeln wir seit 1842
nur beste österreichische Weine
zu prickelnden Spezialitäten.




Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING



Sehr geehrte Leserschaft!

Die Sommersaison ist Geschichte, der Herbst zieht ins Land und die meisten Betriebe können eine durchwegs positive Bilanz ziehen. Die Buchungen sind sowohl in der Stadt- als auch in der Ferienhotellerie bestens verlaufen, viele zufriedene Gäste haben für eine gute Stimmung gesorgt. Negative Schlagzeilen wie vom Wörthersee, wo ein Wirt für einen Zusatzteller sagenhafte 8 Euro verlangte, sind Gott sei Dank im wahrsten Sinne des Wortes einzigartig gewesen. Die durchwegs gut aufgestellte und funktionierende Branche lässt sich von einzelnen schwarzen Schafen nicht schlechtmachen.

Die meisten schauen mit vorsichtigem Optimismus in den Herbst und Winter. Vorher werden noch Wahlen geschlagen, und die jeweiligen PolitikerInnen versprechen so viel, dass einem direkt schwindlig werden kann. Da wird von Milliarden geredet, die weder da sind noch zu lukrieren sind, da werden für Probleme, die es sehr wohl gibt, Schuldige an der falschen Stelle gesucht und Lösungen angeboten, die, so man ein wenig nachdenkt, nur aus Schlagworten bestehen. So weit, so traurig, aber seit Jahrzehnten gelebte politische Realität. Hier die Verharmloser, dort die Hetzer – wo befindet sich die vernünftige Mitte? Dass der Staat aber irgendwie funktioniert, dass hohe Steuereinnahmen eingenommen werden können, dafür ist in einem großen Ausmaß der Tourismus in Österreich verantwortlich.

Deshalb haben wir uns wie immer bemüht, relevante Themen ins Magazin zu heben, um Ihnen einen zusätzlichen Überblick zu verschaffen. Sei es durch Hotelvorstellungen, bei denen Sie sehen, was die Mitbewerber so machen, sei es durch Fachartikel, sei es, wie junge, angehende ArchitektInnen die Hotelzukunft designen würden, oder sei es bei Produktvorstellungen, die klar demonstrieren, wie man mit Qualität und Kreativität Gäste immer wieder aufs Neue begeistern kann.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen mit dieser Ausgabe,
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



winterhalter[®]

MTR | GAMECHANGER.
The best decision for today. And for tomorrow.

Die leistungsstarke MTR setzt einen neuen Standard. Sie meistert bis zu 355 Körbe pro Stunde und zeichnet sich durch ein modulares System aus. Damit kann die Maschine exakt auf die Anforderungen von heute und auf die von morgen zugeschnitten werden. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTR jeder Situation an und garantiert maximale Investitionssicherheit.



www.winterhalter.at/mtr



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	48
Vorschau, Impressum	SEITE	66



H&D FOKUS

Der Designweg zum perfekten Hotelzimmer ..	SEITE	12
Zugangsautomation	SEITE	15
Innovatives Hybrid-Hotelkonzept	SEITE	16
New Design University St. Pölten: genZ@alpen-Hotellerie im Wandel	SEITE	24
Fachartikel: Der Wert des Hotelbetriebs	SEITE	26
Statements für den Außenbereich	SEITE	56
Die schöne, neue, bunte Autowelt®	SEITE	62

H&D FOOD & DESIGN

Zeitenwende in der Sternegastronomie ..	SEITE	29
Cocktail Competition 2024	SEITE	31
Wein aus dem Reich der Mitte	SEITE	32
Zurück zu den Wurzeln	SEITE	35
Drink-Highlights	SEITE	36
Darf's ein Glas Sekt Austria sein?	SEITE	38
Wiberg Genusswelt: Gutes Jahr für Pilze	SEITE	40
Erfrischende Sommerkaffeerezepte	SEITE	41
Der ideale Kaffeepartner für Hotels	SEITE	42
Hightech-Kaffeefullautomaten	SEITE	44
Die hohe Kunst des Fermentierens	SEITE	46
Tischkultur	SEITE	52
Kulinarische Vielfalt in Monaco	SEITE	54

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Marea Valamar Collection Suites, Poreč ^①	SEITE	8
Radisson Hotel Graz ^②	SEITE	18
Hotel Blaue Gans, Salzburg ^③	SEITE	19
Hotel Astoria Wien ^④	SEITE	22
Toni Mörwalds Gutshof & Weinhandlung, Feuersbrunn am Wagram ^⑤	SEITE	49
Ottakringer Zapfmeisterei, Wien-Schwechat ^⑥	SEITE	50
Hotel Post am See, Traunkirchen ^⑦	SEITE	51
InterContinental Crete ^⑧	SEITE	58
Falkensteiner Resorts & Residences an der kroatischen Küste ^⑨	SEITE	60





Robb Report

Bereits zum 36. Mal würdigt die renommierte Luxus-Lifestyle-Publikation Robb Report im Rahmen der „Best of the Best“-Auszeichnungen exzellente Leistungen und außergewöhnliche Produkte in verschiedenen Luxussegmenten. In der Kategorie „The Best in Real Estate“ triumphierte die Brisen Group mit ihrem neuesten Projekt The Residences at Mandarin Oriental, Wien und sicherte sich die begehrte Auszeichnung für „Best Branded Residences“. Es präsentiert ein Wohnangebot mit 25 außergewöhnlichen Residenzen – direkt im historischen Gebäude des ehemaligen Wiener Handelsgerichts im kulturellen Zentrum Wiens gelegen.

Neuer Commercial Director

Die De'Longhi-Gruppe, die renommierte Marken wie De'Longhi, Kenwood, Braun Haushalt und nutribullet umfasst, erfährt auf Führungsebene eine neue interne strategische Entwicklung. Seit dem 16. August 2024 übernimmt Lukas Pelikan die Verantwortung als Commercial Director und nimmt somit eine Schlüsselposition bei dem führenden Hersteller von Elektrokleingeräten ein.

Lukas Pelikan



Neuer Chef de Cuisine

Nach mehreren Jahren kehrt Stefan Speiser, der bereits einen Michelin-Stern und vier Hauben für zwei Restaurants erkochte, zurück ins 5-Sterne-Hotel Das Central nach Sölden. Dort übernimmt er die Leitung des Küchenteams, mit dem er sowohl für die Gourmet-erlebnisse beim abendlichen Fünf-Gänge-Menü als auch für die Kreationen in der Ötztaler Stube, Söldens einzigem Drei-Hauben-Restaurant, verantwortlich sein wird. Dabei liegt Stefan Speisers Fokus auf der Verwendung nachhaltiger und regionaler Produkte, die er als Fan der klassischen Küche dennoch gerne mit internationalen Akzenten neu interpretiert.



Jakob Karner

Neuer Küchenchef

Ab 1. September 2024 übernimmt der erfahrene und leidenschaftliche Koch die Leitung des mehrfach ausgezeichneten Restaurants APRON. Das APRON zählt zu den Top-Restaurants in der Wiener Innenstadt und verzaubert seine Gäste mit modernen Interpretationen der österreichischen Küche. Dabei setzt man auf saisonale Zutaten und überzeugt mit überraschenden Akzenten bei jedem Gericht. Das mehrfach ausgezeichnete Sternelokal bietet neben Kulinarik auf höchstem Niveau auch eine erlesene Getränkeauswahl. Dank der offenen Schauküche erhalten die Gäste so ab September auch exklusive Einblicke in Jakob Karners liebevolle und außergewöhnliche Speisenzubereitung.

Stefan Speiser



Berauschesendes Gourmetevent

Im Hamburger Hafen wurde heuer am 2. August bereits zum 18. Mal das beliebte Gourmetevent „EUROPAs Beste“ gefeiert. Dabei verwandelte sich das Pooldeck des kleinen Luxus Schiffes MS EUROPA in einen Gourmet-Hotspot. Ausgewählte Spitzenköch:innen, Winzer:innen, ein Pâtissier und weitere Akteure aus sechs Ländern präsentierten ihre ganz persönlichen Meisterwerke. Darunter JRE Klemens Schraml vom oberösterreichischen Restaurant RAU nature based cuisine und das STK-Winzerpaar Monika und Armin Tement aus der Südsteiermark.



„EUROPAs Beste“ samt JRE Klemens Schraml feiern an Bord der MS EUROPA



© DAIA Slow Beach Hotel - Conil

Neueröffnung in Andalusien

Seit dem 7. Juli 2024 begrüßt das neue DAIA Slow Beach Hotel Conil Gäste nahe der Stadt Cádiz direkt am Strand Fontanilla. Das 5-Sterne-Resort ist ein neues Haus der spanischen Fuerte Group und hat sich vor allem der Nachhaltigkeit verschrieben. An der idyllischen Küste von Conil de la Frontera gelegen, begeistert das Adults-only-Hotel mit 248 lichtdurchfluteten und in natürlichen Farben gehaltenen Zimmern und Suiten, teilweise mit Swim-up-Pools.



© Kristof Kester - Piller

Gelebte Kunst und lebendiges Design

Die globale Hospitality Gruppe Accor kündigt den Markteintritt ihrer Brand Handwritten Collection in Deutschland an. In Partnerschaft mit MUZE Hotels wird die Marke Mitte November 2024 ihr erstes Hotel in Düsseldorf eröffnen und damit ihr bestehendes Portfolio von derzeit 17 sorgfältig kuratierten Hotels in aller Welt erweitern. Das MUZE Hotel Düsseldorf bietet 60 Zimmer, eine Bar, einen hochmodernen Tagungsraum sowie eine hauseigene Kunstaussstellung.



© Klaus König

Mitten im Bike-Geschehen

480 Kilometer Talradwege klingen interessant, 720 Kilometer Mountainbikestrecken noch interessanter und Epic Bikepark so richtig spannend: Die passende Adresse dafür ist das Good Life Resort Riederalp in Leogang mit dem Bike-Eldorado Europas vor der Haustüre. Als angenehmes Add-on wird der Gast mit der 4-Hauben-Küche von Gastgeber und JRE Andreas Herbst und einem großartigen Wellnessbereich beschenkt.

Neues Hotel in Budapest

IHG Hotels & Resorts freut sich, das Verno House Budapest in der Vignette Collection, Teil des Luxus- und Lifestyle-Portfolios von IHG – mittlerweile das zweitgrößte der Welt – begrüßen zu dürfen. Das Verno House Budapest, Teil der Vignette Collection, ist ein Boutiquehotel im Herzen der Stadt. In diesem Sommer wurde es als erstes Hotel der IHG-Kollektionsmarke in Ungarn eröffnet. Die Vignette Collection umfasst eine schnell wachsende Auswahl handverlesener Hotels, die einzigartige Aufenthalte an unvergesslichen Orten bieten.

Modernisiertes Renaissancejuwel

Wie das Motiv eines romantischen Gemäldes liegt die Villa il Gioiello in den Hügeln um Florenz: Mit einem raffinierten Dialog zwischen historischen und modernen Elementen interpretierte das italienische Studio Pierattelli Architettura das altherwürdige Herrenhaus nun völlig neu. Ergänzt wird das maßgefertigte Interieur durch eine Vielzahl bedeutender Kunstwerke des 20. Jahrhunderts. In Küche und Bädern fügen sich Armaturen von Dornbracht stimmig in das Gesamtkonzept ein.



© IHG Hotels & Resorts



Von der ersten
automatischen Tür
zur automatisierten
Zugangskontrolle –
eine Einladung



Nachhaltigkeitszertifikat von Ecostars

Ecostars hat die spanische Hotelgruppe Meliá Hotels ausgezeichnet. Bewertet wurden unter anderem der Energie- und Wasserverbrauch der Hotels, ihre CO₂-Emissionen und die Nutzung erneuerbarer Energien. Auch das Abfallmanagement, die Verwendung von Produkten aus nachhaltigen Quellen, die Reduzierung von Einwegplastik und das soziale Engagement der Hotels mit Blick auf die Mitarbeiter und Lieferanten wurden analysiert. Am jüngsten Beispiel Meliá Frankfurt City, einem hybriden Wolkenkratzer, zeigt sich eindrucksvoll, wie die balearische Hotelvision in ihrem architektonischen Flaggschiff „One Forty West“ in Deutschland vorgelebt wird: 431 Zimmer und Suiten verlangen nach einer besonders nachhaltigen Energielösung, die mit Geothermie auch beim Heizen und Kühlen State-of-the-Art ist. Eine eigene Kläranlage für das Gebäude reinigt das Abwasser nahezu selbst und ein effizientes Fahrstuhlsystem erzeugt sogar Strom, der wiederverwendet wird.

Kaldewei checkt im Grand Hotel Łódź ein

152 Zimmer und Apartments, zwei Restaurants, ein Café und einzigartige Konferenzräume einschließlich eines historischen Theatersaals – das Grand Hotel der polnischen Universitäts- und Industriestadt Łódź gilt seit 135 Jahren als Synonym für Prestige und Eleganz. Nach einer vollständigen Renovierung 2023 wurde es an die aktuellen Anforderungen eines 5-Sterne-Hotels angepasst. Bei der Ausstattung der Bäder hat das Hotelmanagement sich ganz bewusst für den Premiumhersteller Kaldewei entschieden.



Von **record** bis **FAAC**

Die Geschichte der Türautomation bis zum umfassendsten Angebot der Zugangskontrolle und Zugangsplanung für Personen und Fahrzeuge.

Fordern Sie jetzt die Gratis-Dokumentation an und besuchen Sie uns auf der **ARCHITECT@WORK**, 9. bis 10. Oktober, in der Wiener Stadthalle.

Die ersten 25 Anmeldungen erhalten je bis zu 2 Gratis-Tickets zur **ARCHITECT@WORK**.

www.faac.at

FAAC GmbH
AUSTRIA

A COMPANY OF
FAAC TECHNOLOGIES



© Valamar

Ferienspaß für die ganze Familie

Die Hotelgruppe Valamar bietet vor allem weitläufige Resorts in Strandlagen an. Von Low-Budget bis 5-Sterne können Gäste einen perfekten Urlaub unter kroatischer Sonne genießen. In Poreč zum Beispiel in den Marea Valamar Collection Suites.

Mit seiner Lage unweit einer herrlichen Bucht und dabei nur zehn Minuten von der Altstadt von Poreč entfernt ist das neue 5-Sterne-Resort Marea ideal für einen luxuriösen Familienurlaub an der Adria. Geräumige Junior-, Superior- sowie Familiensuiten bieten ausreichend Platz. Zum Sandstrand mit kristallklarem Wasser, großer Liegewiese und schattigem Kinderspielplatz sind es nur wenige Schritte. Noch mehr Wasserspaß garantieren ein Infinity-Meerwasserpool und ein Kinderbecken mit Wasser-

rutschen und überdachtem Babypool. Die Valamar-Konzepte „Super Maro“ und „Teen“ bieten professionelle Unterhaltungsprogramme für Kids und Jugendliche, während Eltern in den Massagepavillons in Meeresnähe sommerliche Rundumtension erleben können. Das kulinarische Angebot mit einem Buffet-Restaurant mit Meerblick, einer Trattoria mit italienischen Spezialitäten und einem Beach Club machen den Familienurlaub unvergesslich.

Ein ziemlicher Spagat, denn sowohl Familien mit Kleinkindern als auch ruhesuchende Erwachsene wollen bedient werden. Durch die Weitläufigkeit der Anlage gelingt dies, und so kann man sich sowohl im Meerwasserpool abkühlen, zahlreiche Wassersportarten ausprobieren oder mit dem Fahrrad in die Altstadt von Poreč radeln. Wer es lieber gemütlicher angeht, der besucht die Restaurants oder die Bar und genießt kroatische und internationale Speisen. Die Kinder sind in der Zwischenzeit bestens behütet in der Spielwelt aufgehoben.

Gründe für Valamar

Valamar Rivieria d.d. ist Kroatiens führender Anbieter für Hotels, Resorts und Campingplätze mit Standorten in den



wichtigsten Destinationen des Landes, wie Istrien, die Inseln Krk, Rab sowie Hvar oder die Ferienorte Makarska und Dubrovnik. Dazu betreibt das Unternehmen zwei Hotels im österreichischen Obertauern. Insgesamt 37 Hotels und Resorts sowie 15 Campingplätze sollen jedem ein authentisches Urlaubserlebnis anbieten. Die Hotelgruppe verfolgt eine Wachstumsstrategie, die auf Investitionen mit hoher Wertschöpfung, Mitarbeiterförderung, innovativen Dienstleistungen und der Weiterentwicklung bestehender Destinationen setzt.

Das Hotel- & Resort-Portfolio

Von Low-Budget über hip bis 5-Sterne und sehr mondän: Bei Valamar kann man sein passendes Urlaubsdomizil finden. Allen Hotelanlagen gemein sind direkte Strandlage und viel Natur rundherum. Dazu begeistern große Suiten, separate Villen und eine eigene Hotelinsel mit viel Privatsphäre. Spezielle Familienresorts oder Adults-only-Angebote sorgen für das richtige Urlaubsumfeld.

Corporate Social Responsibility und Regionalität

Wie jedes touristische Unternehmen lebt Valamar von der landschaftlichen Schönheit und den natürlichen Ressourcen der Destinationen. Aus diesem Grund fließt Corporate Social Responsibility in jedes Unternehmenssegment von Valamar mit ein – von der Firmenführung über die Marktpositionierung, die Beziehung zur Gemeinschaft wie auch zu den Mitarbeiter:innen. Bis 2025 hat Valamar sich im Rahmen einer Kampagne 12 Ziele gesetzt. Die Valamar ESG Strategy (mit „12 environmental, social and governance goals“) umfasst überwiegend neue Wege in Sachen Umwelt und sozialem Engagement. Unter anderem soll bis zum Ende des Jahres 2025 CO₂-Neutralität erreicht werden. Weitere Ziele sind der Ausbau von Solarenergie sowie die Umstellung auf 100 Prozent erneuerbare Energie in den Betrieben. In weiteren Punkten zielt Valamar auf soziale und verwaltungstechnische Veränderungen ab. In diesem



Zuge sollen in den F&B-Outlets zu 80 Prozent lokale Produkte eingesetzt und lokale Unternehmen nachhaltig unterstützt werden.

Fazit

Das Haus besticht durch seine Weitläufigkeit. Man ist umgeben von viel Natur und findet, wenn man Ruhe sucht, genügend Plätze für einen entspannten Urlaub.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					





Exklusivgespräch mit Ivana Budin Arhanić, Mitglied des Vorstandes bei Valamar Riviera

Vom Mittelmeer zu den Bergen – das Portfolio von Valamar ist recht umfangreich. Wie könnte die Philosophie aller Hotels beschrieben werden?

Valamar ist bereits seit 70 Jahren im Gastgewerbe tätig und bietet seinen Gästen zu jeder Jahreszeit Dienstleistungen an. Unser Herzensanliegen ist es, dass sich unsere Gäste an jedem unserer Reiseziele wohlfühlen. Durch die Aufrechterhaltung unserer hohen Servicestandards schaffen wir ein Gefühl der Vertrautheit und Verlässlichkeit in den unterschiedlichsten Umgebungen und bieten unseren Gästen unabhängig von der Jahreszeit oder dem Ort gleichbleibend hochwertige Erlebnisse.

Sowohl am Meer als auch in den Alpen sollte Umweltschutz einen wesentlichen Punkt darstellen. Was macht Valamar auf diesem Gebiet?

Valamar ist ein führendes Unternehmen im Bereich innovatives Urlaubsmanagement und ein zuverlässiger Partner für die Destinationen, in denen es tätig ist. Wir sind stolz auf unser Engagement für Nachhaltigkeit, das sich in unseren bedeutenden Erfolgen widerspiegelt. Im vergangenen Jahr haben wir 13,5 Mio. Euro in den Umweltschutz, die Bekämpfung des Klimawandels, die Verbesserung von Reisezielen und die Schaffung von sozialem Einfluss investiert. Seit 2016 haben wir es geschafft, fast 100 % unseres Stroms aus erneuerbaren Energien zu beziehen, wodurch die Kohlenstoffemissionen pro belegter Einheit im Vergleich zu 2015 um 72 % gesenkt wurden.

Valamar setzt sich auch für die Unterstützung lokaler Landwirte und Produzenten ein: 78 % unserer Lebensmittel und Getränke stammen aus dem Inland. Im Rahmen unserer



kontinuierlichen Bemühungen zur Förderung der Nachhaltigkeit haben wir uns mit dem WWF zusammengetan, um die Adria zu schützen und die Artenvielfalt zu erhalten. Eine unserer wichtigsten Initiativen, die wir gemeinsam mit unseren Gästen umsetzen, konzentriert sich auf die Wiederaufforstung, was im vergangenen Jahr zur Pflanzung von über 9.000 neuen Bäumen führte.

Vor zwei Jahren wurde Valamar von der Financial Times in die Liste der „Europe's Climate Leaders“ aufgenommen. Das Valamar Amicor Green Resort auf der Insel Hvar war ein Finalist für den Hotel Innovation Award 2023. Darüber hinaus wurde Valamar von Bloomberg als einziges Tourismusunternehmen in Kroatien als führendes Unternehmen in Sachen ESG-Leistung eingestuft und erhielt diese Auszeichnung.

Vom Kinderresort über Resorts für Urlauber, die Ruhe suchen – ein großer Spagat. Wie klappt dies bei Valamar?

Der Spagat zwischen einem breit gefächerten Portfolio, das von familienfreundlichen Resorts bis hin zu ruhigen, naturverbundenen Zufluchtsorten reicht, kann eine Herausforderung sein, die wir durch die Schaffung verschiedener Produktmarken, die auf unterschiedliche Segmente zugeschnitten sind, bewältigt

haben. Ob Low-Budget und trendy oder 5-Sterne und anspruchsvoll: Bei Valamar findet jeder das perfekte Urlaubsdomizil. Unsere fünf Marken sind so konzipiert, dass sie bestimmte Kundengruppen ansprechen, egal ob sie einen familienfreundlichen Rückzugsort, einen Urlaub für Paare oder einen entspannenden Urlaub in der Natur suchen.

Bei all unseren Produktmarken, von Luxus bis hin zu preisgünstigen Angeboten, legen wir großen Wert auf authentische Erlebnisse, die die heimische Kultur würdigen. Dazu gehören frische, lokal erzeugte Lebensmittel, ausgewählte Aktivitäten und Sportarten, Erlebnisse am Strand und familienfreundliche Einrichtungen, die allesamt darauf zugeschnitten sind, unvergessliche Momente zu schaffen, die die Gäste mit dem Reiseziel verbinden.

Das Urlauberverhalten hat sich in den letzten Jahren gewaltig verändert. In welche Richtung will Valamar seine Gäste „abholen“?

Das Verhalten der Urlauber hat sich in den letzten Jahren stark verändert, und Valamar hat sich auf diese sich verändernden Wünsche und Bedürfnisse eingestellt. Wir haben in neue Produkte und Dienstleistungen investiert, die dem modernen Reisenden entgegenkommen. Das zunehmende Interesse an Camping- und Naturaufenthalten hat uns dazu veranlasst, Glamping- und Premium-Camping-Optionen zu entwickeln und dabei sehr hohe Umweltstandards zu respektieren. Ein gutes Beispiel ist das Valamar Amicor Green Resort, Kroatiens erstes Familienresort, das nach den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung gebaut wurde.

Für Familienurlaube haben wir große Spielbereiche und innovative Aktivitäten in unseren Hotels und Resorts eingeführt, die sich auf das Spielen und die Bildung konzentrieren, wie zum Beispiel Maro World in Dubrovnik und Familienbereiche und -dienstleistungen in unseren Obertauern-Häusern, die einen Snowpark und eine Skischule sowie geräumige Spielzimmer und kreative Aktivitäten im Inneren umfassen. Darüber hinaus haben wir kontinuierlich in unsere Website, CRM, digitale Dienstleistungen, Kundenbindungsprogramme und die Technologie unserer Reservierungszentrale investiert, wodurch unser Direktverkauf auf über 63 % des Gesamtumsatzes gestiegen ist.

Die nächsten Eröffnungen sind schon in der Pipeline? Wenn ja, welche?

In den Jahren 2025 und 2026 werden zwei außergewöhnliche Resorts eröffnet, die die kroatische Hotellandschaft neu definieren werden: das Arba Resort auf der Insel Rab und das Pical Resort in Poreč.

Unter der Marke Valamar Collection will das Arba Resort die Insel Rab zu einem der besten Reiseziele für Familienurlaub an der Adria machen. Das Resort wird in der Sommersaison 2025 eröffnet und befindet sich auf der Halbinsel Kalifront, dem grünsten Teil der Insel Rab. Es wird über 208 komfortable, moderne Zimmer und Familiensuiten verfügen, alle mit Balkon und spektakulärer Aussicht.



Die größte Investition im kroatischen Tourismus, das Pical Resort, wird Anfang 2026 in Poreč, Istrien, zu einem Leuchtturm des Luxus und der Freizeit werden. Dieses neue kroatische Kronjuwel soll die Gäste mit seiner Pracht, seinen 513 opulenten Zimmern und einer Vielzahl von Annehmlichkeiten beeindrucken. Das 5-Sterne-Resort wird das ganze Jahr über mit mehr als 15 Themenrestaurants und -bars, einem hochmodernen Wellness-Center und einem Beach Club an der wunderschönen Küste betrieben.

Gute Mitarbeiter zu finden und auch zu halten wird immer schwieriger. Wie stellt sich die Gruppe diesem Problem?

In den letzten zwei Jahrzehnten haben wir das Thema Mitarbeiterentwicklung und -zufriedenheit kontinuierlich als eine der wichtigsten strategischen Prioritäten behandelt, da wir wissen, dass die Mitarbeiter den Wert, den wir unseren Gästen bieten, bestimmen. Valamar ist seit vielen Jahren als bester Arbeitgeber im Tourismusbereich ausgezeichnet worden, was unser Engagement für die Förderung der beruflichen und persönlichen Entwicklung unserer Teammitglieder unterstreicht. Wir haben eine umfassende Personalstrategie entwickelt, die eine breite Palette von Programmen und Initiativen umfasst, die darauf abzielen, unsere Mitarbeiter zu gewinnen, zu halten und zu fördern. Einer der Hauptvorteile unseres Geschäftskonzepts mit mehreren Niederlassungen ist die Möglichkeit einer ganzjährigen Beschäftigung. Die Mitarbeiter können die Stabilität und das konstante Einkommen genießen, das sich aus der Arbeit in Kroatien während der Sommersaison und in Obertauern während der Wintersaison ergibt.

Über Ivana Budin Arhanić

Ivana Budin Arhanić erwarb 1999 einen Wirtschaftsabschluss am Middlebury College (USA) und 2007 einen MBA an der Harvard Business School. Im Jahr 2007 trat sie in die Valamar-Gruppe ein, wo sie führende Positionen innehatte. Seit 2022 ist sie Mitglied des Vorstands von Valamar Riviera.



Rendering © destilat

Hotel Maraska, Zadar

Der Designweg zum perfekten Hotelzimmer

Das Hotelzimmer kann ein Spielplatz für Design sein. Auf jeden Fall soll es aber einen behaglichen Rückzugsort darstellen. Anbei drei Beispiele von destilat, wie sie nicht unterschiedlicher sein können.

Typisch Wien

Wienerisch sollte das neue Stadthotel Althan der Arcotel Gruppe im neunten Wiener Bezirk daherkommen. Was kulinarisch mit Schnitzel und Sachertorte beantwortet wäre, lösen destilat mit einem Interior Design, das mit Versatzstücken des Wiener Alltagslebens sowie Porträts historischer Persönlichkeiten spielt und sich erlaubt, diesem kulturellen Erbe einen Twist und moderne Lässigkeit zu verpassen.

Der Eingangsbereich im Erdgeschoß ist als „Beserlpark“ gestaltet – Parkbank, Straßenlaterne, Spielplatzfiguren, Brickwand und Kaffeeautomat transferieren das stadtbekanntes Outdoor-szenario in ein cooles Interior Design. Fährt man ins 5. OG – die eigentliche Lobby mit Rezeption, Café und Lounge, eröffnet sich

eine imposante Bühnenatmosphäre, die der Theaterstadt alle Ehre macht: Meterlange Rüschevorhänge, Notenständer, Raumteiler aus klassischen Kaffeehaustablets, Gemeinschaftstische wie sie auf jeder Wiener Ausflugswiese stehen, und eine theatrale Lichtführung inszenieren in allen Ecken ein pittoreskes Fotomotiv.

Das Wiener Geflecht

Für die beiden Zimmerkategorien entwickeln destilat eine Raumstruktur, die jeden Winkel ausnutzt und sich offen, luftig wie unverwechselbar zeigt. Das Wiener Geflecht – die charakteristische Bespannung klassischer Thonet-Stühle vergrößern destilat ins Riesenformat und nutzen es als semitransparente, Raum teilende



© Monika Nguyen

Arcotel Althan Althanquartier

Bethaupt-Konstruktion. Die dahinter platzierten Porträts von Mozart, Freud, Prinz Eugen oder Adele Bloch-Bauer sind ironisch verfremdet und fungieren rückwärtig als Badezimmerspiegel. Doppelnutzung kommt auch bei der funktionalen Zusammenfassung von Schmink- und Schreibtisch als Fortführung des Waschtisches zu tragen. Zoniert wird das offene Raumgefüge in Farbe und Materialien: Heller Teppich, Wand- und Deckenfarbe im Schlafbereich kontrastieren mit dem schlammfarbenen All-over von Bad und Vorraum.

In allen Arcotels sind Sonderthemenzimmer zu finden: Aufgrund der geografischen Nähe zum Donaukanal – Wiens größter Street-Art-Zone haben destilat hier ein Interior rund ums Thema Graffiti designt. Banksy-artige Einzelbilder erzählen wie ein Rundumkino den charakteristischen Kreislauf des Malens, Übermalens und damit vom momenthaften Wesen der Street-Art.

Das Hotel am Wasser

Für das Arcotel Kaiserwasser – in Wiens Außenbezirk Kaiserwäldchen, nahe der UNO-City und direkt am Donau-Seitenarm Kaiserwasser gelegen, entwickelten destilat ein Innenarchitektur-Facelift, das dem in die Jahre gekommenen Interior neuen Wind einhaucht. Zeit und Budget des geschoßweisen Umbaus von Zimmern und öffentlichen Bereichen waren äußerst knapp bemessen und dazu während des laufenden Betriebs konzipiert.

Da die namensgebende Figur des Kaisers vor allem in Form von Büsten und Denkmälern in unseren Köpfen verankert ist, haben sich destilat für ihre Hotelinnenarchitektur vom klas-



sischen Bildhaueratelier (als Entstehungsort der herrschaftlichen Skulpturen) inspirieren lassen und dazu das Skizzenhafte zum tonangebenden Gestaltungselement erhoben.

Decke, Wand und Boden sind in sanfte Steintöne getaucht – akzentuiert durch fragmentarische Zeichnungen historischer Bauelemente wie Säulen, Balustraden und Rocaille-Bordüren, die der Raumhülle einen subtil royalen Charakter verleihen. Ebenso herrschaftlich geben sich Bett und Fauteuil in ihrem weich gepolsterten Erscheinungsbild. Bestehendes Mobiliare wie die reich verzierten wandhohen Spiegel fügen sich, gipsweiß gefasst, harmonisch ins Gesamtgefüge.

Klassisches Werkstattflair

Im spannenden Kontrast dazu stehen offener Hängeschrank und Schreibtisch aus weiß gekalktem Holz: Robust und kantig könnten sie in ihrer klassischen Schragenform direkt aus einer betriebsamen Künstlerwerkstatt stammen. Unterstrichen wird



Hotel Maraska, Zadar

Arcotel Kaiserwasser



Renderings © destilat

das Werkstattflair auch von den unregelmäßig gefleckten Teppichfliesen, die den Eindruck von Gebrauchsspuren vermitteln sowie den gipsweißen skulpturalen Accessoires, die als Versatzstücke des „in progress“ den Ateliercharakter des Ambiente komplettieren.

K. u. K.-Tradition

Eine Konzeptstudie für ein Hotelprojekt im kroatischen Zadar bei dem es um den Umbau des denkmalgeschützten ehemaligen Fabrikgebäudes der Likörfabrik Maraska in das 4-Sterne Plus Hotel Maraska geht. Aufbauend auf dem aus einem Architekturwettbewerb siegreich hervorgegangenen Entwurf von Boris Podrecca beinhaltet die Studie die Planung der Standardzimmer und den Eingangsbereich mit Empfang und Lounge. Bei der Gestaltung des Foyerbereichs liegt das Hauptaugenmerk auf der behutsamen Integration des Bestands, beispielsweise der originalen Natursteinmauern, in das neue Raumkonzept. Weiters wurde die Idee des Architekten, die K. u. K.-Tradition der klassischen Glashausarchitektur aufzugreifen, innenarchitektonisch weiterentwickelt. Die Zimmer wurden luftig-modern konzipiert mit großzügiger Raumwirkung aufgrund der räumlichen Trennung von Bad und Zimmer mittels Glastrennwänden. Die Material- und Farbauswahl nimmt Bezug auf den mediterranen, geografischen und historischen Kontext des Projekts.

destilat Design Studio ist österreichweit und international auf den Gebieten der Innenarchitektur und des Möbeldesigns tätig. destilat betrachtet jede Aufgabe in einem ganzheitlichen Kontext und bietet komplette innenarchitektonische Konzepte für den privaten und öffentlichen Bereich, für Hotel, Büro- und Geschäftsräume sowie für Messeauftritte, die bis ins kleinste Detail ausgearbeitet werden.

www.destilat.at

Der richtige Zugang

Wenn zwei Pioniere der Zugangsautomation Teil der Entstehungsgeschichte eines Unternehmens sind, sollte man das entsprechend würdigen.



FlowMotion: Ausgezeichnet mit dem German Design Award, ihren umfangreichen Funktionen und ihrer innovativen Antriebstechnik setzen diese Zutrittskontrollsysteme Maßstäbe auf dem Markt.

Genau das hat Robert Ziehaus getan. Seit Februar 2024 ist er Geschäftsführer der FAAC Austria GmbH, vormals record Türautomation. Er hat sich die Geschichte der beiden Unternehmen, aus denen FAAC Austria entstanden ist, genauer angesehen, mehr sogar, er hat die Entstehungsgeschichte des automatischen Zugangs recherchiert und in einer Broschüre zusammenfassen lassen.

Der Weg in die Zukunft

FAAC Austria soll zum führenden Unternehmen für Zugangsautomation und Zugangskontrolle in Österreich werden. Einen wesentlichen Beitrag dazu wird das stark erweiterte Portfolio von FAAC Austria liefern. Neben der Kernmarke FAAC werden auch die Konzernmarken magnetic und CoMeta in Zukunft in Österreich vertreten sein.

magnetic mit seinen hochspezialisierten Zugangslösungen für die Personenvereinzelnung bis hin zu automatisierten Passkontrollen – wahrscheinlich sind Sie schon in den Genuss der komfortablen Lösungen an einem der europäischen Flughäfen gekommen. Neben den Hightech-Lösungen bietet magnetic auch richtungsweisendes Design, nicht zuletzt mit Partnern wie Pininfarina.

CoMeta ist der Spezialist für hochsensible Sicherheitsbereiche wie Banken, Forschungseinrichtungen oder auch Justizanstalten – mit Spezialanfertigungen für Hochsicherheitstüren und automatisierten Zutrittskontrollen.

Und last but not least FAAC, dem Pionier für automatische Tore und alles von der einfachen Schranke bis

zur kompletten Mautstation über die Absicherung mit Pollern – in der Altstadt von Salzburg kann man sie besichtigen – bis zur Türautomation, dem traditionellen Kerngeschäft des Unternehmens mit Sitz in Perchtoldsdorf.

Die Broschüre liefert einen Blick auf die Entstehungsgeschichte der Zugangsautomatisierung und bietet zudem einen Überblick und Ausblick auf die zukünftigen Möglichkeiten. Einfach zu bestellen unter <https://www.faac.at/architect-at-work/>



DI Robert Ziehaus,
Geschäftsführer der
FAAC Austria GmbH





Innovatives Hybrid-Hotelkonzept

LyvInn Hotels freut sich, seine ehrgeizige Wachstumsstrategie bekannt zu geben, die sich auf ein zukunftsweisendes, hybrides Hotelkonzept für moderne Reisende konzentriert.



Mit einer klaren Vision und einer fokussierten Marktpositionierung setzt LyvInn Hotels auf Flexibilität, Erschwinglichkeit und Gemeinschaftserlebnisse – perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse einer jungen, reiseaffinen Zielgruppe von heute. LyvInn Hotels greift den Trend zu flexibleren Arbeits- und Lebensmodellen auf und bietet eine einzigartige Lösung für die steigende Nachfrage nach erschwinglichen und qualitativ hochwertigen Übernachtungsmöglichkeiten. Das Betriebsmodell kombiniert das Beste aus Lifestyle-Budget-Hotel und Hostel in einem hybriden Raum, angereichert mit Gemeinschaftsbereichen, und zielt auf eine hohe Rentabilität durch effiziente Raumnutzung und zentralisierte Dienstleistungen ab.

Maßgeschneiderte Erlebnisse

Das LyvInn-Konzept richtet sich an junge Erwachsene, darunter Studierende, junge Berufstätige und digitale Nomaden, die auf der Suche nach authentischen Reiseerlebnissen sind. Die Marke versteht sich nicht nur als Übernachtungsangebot, sondern als Lifestyle-Destination. Regelmäßige Events von After-Work-Sessions bis zu Weinverkostungen ziehen sowohl Hotelgäste als auch Einheimische an und stärken die lokale Vernetzung.

Die Innenarchitektur und das Design der Hotels schaffen eine urbane, moderne Atmosphäre, die sowohl zum Entspannen als auch zum Netzwerken einlädt. Gemeinschaftsräume wie Co-Working-Spaces, Lounges und Eventbereiche sind zentrale

Elemente, die den Gästen nicht nur eine Unterkunft, sondern auch ein Gemeinschaftserlebnis bieten. Mit Events und Aktivitäten, die speziell auf die Interessen der Zielgruppe abgestimmt sind, wird LyvInn zum sozialen Treffpunkt für Reisende und Einheimische.

Frankfurt dient als strategischer Ausgangspunkt für die internationale Wachstumsstrategie von LyvInn. Das erste Hotel, ein ehemaliges Meininger Hotel, wurde 2022 übernommen und bildet die Basis für die geplante Expansion. Mit 164 Zimmern und seiner zentralen Lage setzt das Frankfurter Haus Maßstäbe für zukünftige Standorte und dient als Vorbild für den Umbau weiterer Gebäude in Europa. Bereits in den ersten Jahren stehen strategische Schlüsselstädte wie Amsterdam, Berlin, London, Mailand, Paris und Wien im Fokus, um das Portfolio zügig auszubauen. Diese Städte bieten das ideale Umfeld für das hybride Hotelkonzept und sprechen eine stark nachgefragte Zielgruppe an. Durch die gezielte Standortwahl in wachstumsstarken Märkten und die Ausrichtung auf Trendviertel mit hoher Nachfrage sichert sich LyvInn eine einzigartige Marktpositionierung in der internationalen Hotelbranche.

Skalierung auf hohem Niveau

LyvInn verfolgt eine klare Skalierungsstrategie: In den ersten zwei Jahren soll die Marke durch den Umbau bestehender Gebäude etabliert werden, bevor ab 2025 jährlich mindestens zwei neue Hotels eröffnet werden. Die Expansion wird von einem erfahrenen Team geleitet, das bereits erfolgreiche Projekte in der Hotelbranche umgesetzt hat. Unter der Leitung von Navneet Bali, der die Meininger Hotels mit einer beeindruckenden EBITDA-Wachstumsrate (CAGR) von 19 Prozent von 13 auf 35 Häuser ausgebaut hat, wird LyvInn eine ähnliche Erfolgsbilanz anstreben. Mit dieser Strategie und einem innovativen Konzept ist LyvInn auf dem besten Weg, eine führende Marke im Segment der Hybridhotels zu werden und den Grundstein für eine erfolgreiche internationale Expansion zu legen.



Radisson Hotel Graz eröffnet

Mit der Eröffnung des Radisson Hotel Graz führt die Radisson Hotel Group ihre Marke Radisson in Österreich ein. Das neu erbaute Haus liegt in der Nähe des Hauptbahnhofs und ist mit 232 Zimmern das größte Hotel der Stadt.



Alle Zimmer des Radisson Hotel Graz sind in einem skandinavisch inspirierten Design, dem typischen Radisson-Stil, gestaltet. Klare Linien, kombiniert mit natürlichen Materialien wie Stein, Holz und weichen Stoffen, eingebettet in natürliche, gedämpfte Farbtöne, schaffen eine entspannte Atmosphäre. Die Zimmer sind mit mehreren USB-Anschlüssen, Fernsehern mit Streaming-Funktionalität und kostenlosem WLAN ausgestattet. Zur Auswahl stehen Zimmer mit Blick auf den ruhigen Innenhof oder geräumigere Premiumzimmer mit Espressomaschine und großen Eckfenstern mit Blick auf den Europaplatz.

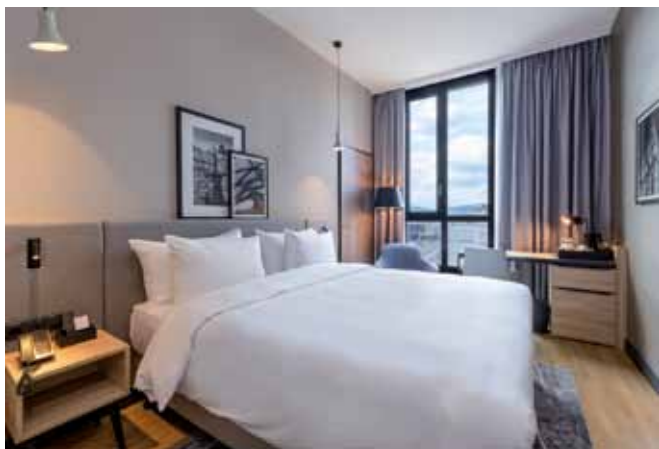
Modern Cuisine

Unter einem Glasdach im Innenhof des Hotels befindet sich das Restaurant Balaustine, das levantinische Küche serviert. Die „Modern Middle Eastern Cuisine“ des Balaustine, was übersetzt Granatapfelblüte bedeutet, zelebriert die reiche Geschichte der israelischen Küche und den großen Einfluss der benachbarten Länder im östlichen und südlichen Mittelmeerraum. Die angrenzende Bar bietet einen Co-Working-Bereich sowie Lounge-Sitzgelegenheiten und eine umfangreiche Auswahl an Cocktails und Weinen aus der Steiermark und darüber hinaus.

Mit Tagungsräumen, die mit natürlichem Licht durchflutet sind und für verschiedene Setups angepasst werden können, eignet sich das Radisson Hotel Graz auch für Geschäftstreffen. Mit drei Räumen auf einer Fläche von 150 Quadratmetern und direkter Verbindung zum Restaurant und der Bar im Erdgeschoß bietet der Konferenzbereich den perfekten Rahmen für produktive Meetings, ergänzt durch Highspeed-WLAN und die neueste audiovisuelle Technologie.

Beim Bau des ersten Radisson Hotels in Österreich wurde viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt: Der Strom stammt zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien und das Wasser wird durch das Fernwärmesystem der Stadt erwärmt. Das Hotel verfügt in seiner Tiefgarage über vier Ladestationen für Elektrofahrzeuge, und im separaten Fahrradraum können E-Bike-Akkus kostenlos aufgeladen werden. Der Energieverbrauch des Hotels ist hocheffizient. So ist das Property Management System an die Heiz- und Kühlsysteme angeschlossen, sodass nur bewohnte Zimmer beheizt oder gekühlt werden. Das Hotel strebt ein DGNB-Zertifikat in Gold an.

Mit der Eröffnung in Graz ist das Portfolio der Radisson Hotel Group in Österreich auf acht Hotels gewachsen, die unter sechs verschiedenen Marken an den Standorten Graz, Linz und Wien betrieben werden. Drei weitere Häuser in Innsbruck und Wien sind in der Entwicklung. ▮





Mit viel Liebe für die Kunst

Das Hotel „Blaue Gans“ ist mit 660 Jahren der älteste Beherbergungsbetrieb in Salzburg, und das mitten im Zentrum. Andreas Gfrerer führt das Haus als extravagantes Hotel der ganz besonderen Art.

Text: Peter A. de Cillia,

Fotos: Blaue Gans, Patrick Langwallner, Ingo Pertramer

In der Blauen Gans passiert immer wieder was. Die Hotellegende erfindet sich zwar nicht immer neu, setzt aber in regelmäßigen Abständen sichtbar neue Akzente. Mastermind & Eigentümer Andreas Gfrerer ist dafür verantwortlich. Der Hotelier aus Leidenschaft verwandelte das Hotel und das Gasthaus in den letzten 25 Jahren zu einem Kleinod mit viel historischem Charme, mit mehr als 120 Kunstwerken, einer hauseigenen Manufaktur und feiner, regionaler Küche.

Heuer zum Jubiläum wurden wieder 23 Zimmer renoviert. So entstand ein noch gemütlicheres Wohngefühl, es kamen zudem wieder neue Kunstwerke dazu, und der Gast kann sich jetzt an noch

mehr Freiräumen in dem sympathischen, verwinkelten Haus in der Getreidegasse 41 erfreuen. Für das Innendesign zeichnete wie von Anfang an Architekt Christian Prasser und sein Team verantwortlich. Er versteht es, zusammen mit dem Auftraggeber in der wirklich alten Substanz ein Gefühl der Modernität zu schaffen. Nicht aufdringlich, nicht auf „hypermodern“, sondern sympathisch zurückgenommen. Mit der kürzlich abgeschlossenen Neugestaltung hat sich „die Blaue Gans“ abermals irgendwie neu erfunden.

„Platz ist Luxus“, weiß Andreas Gfrerer, „darum war es mir wichtig, dass die Räume luftiger und freier wirken, mit loungeartigen Sitznischen und gemütlichen Möbeln aus natürlichen



Materialien, die man gerne berührt und die gut altern, dann haben sie länger Gültigkeit. Patina ist durchaus erwünscht. Patina ist die Lachfalte der Dinge!“, meint Gfrerer und bringt somit seine Philosophie der Gestaltung auf den Punkt.

Mit dem neuen Farbkonzept ist es vor allem die Farbe Blau, die in den Gängen wie auch in den Zimmern für eine angenehme Atmosphäre sorgt. Hochwertige Tischlerarbeiten, blaue Wandpaneele und harmonisch abgestimmte Lampenschirme, Raumteiler sowie gemütliche Polstermöbel in Blau-, Grau- und Brauntönen zeichnen die Zimmer aus.

Wer vom Bett aus den Himmel betrachten möchte, bezieht die großzügige Two-Bedroom-Suite im obersten Stockwerk, die

durch die Verschmelzung zweier Einzelzimmer entstanden ist. Eichenböden wurden abgeschliffen und die massiven, für die Gans entworfenen Eichenholzbetten aufpoliert, statt neue angeschafft. So funktioniert Nachhaltigkeit im Hotel. Die Badezimmer präsentieren sich mit neuen Waschtischen, Armaturen, Beleuchtung und rostroten Mosaikfliesen als moderne Eyecatcher.

„In den neuen Zimmern haben wir Gestaltungselemente, Formen und Farben, die im Hotel an vielen Orten bereits vorhanden sind, fortgesetzt“, erzählt Andreas Gfrerer, der durch die beiden Umbauten des letzten Jahres seine Blaue Gans nun als stimmiges Gesamtkunstwerk sieht. Der Hausherr ist nicht nur leidenschaftlicher Gastgeber, sondern eben auch ein Kunstliebhaber, der sich in seinem „Haus“ besonders wohlfühlt, da er von Kunst umgeben ist. Daneben wurde die Haustechnik auf den Stand der Zeit gebracht: Eine neue Heizungssteuerung, neue Kastenstockfenster, Dachbodenisierungen, wassersparende Perlatoren und die Umstellung auf LED-Beleuchtung sorgen dafür, dass zukünftig ressourcenschonender gewirtschaftet wird. Geplant und begleitet wurde der gesamte Umbau von Christian Prasser und Wolfgang Czihak von cp architektur.

Ein Gesamtkunstwerk

Vergangenen Sommer hatte Gfrerer bereits einige umfangreiche Neuerungen präsentiert. Die Rezeption übersiedelte, und im frei gewordenen Raum entstand eine gemütliche Lounge. Der Verbindungsgang beider Räume wurde schließlich selbst zum Kunstwerk: Christian Schwarzwald, in Salzburg geborener Künstler, der an der Akademie für bildende Künste Wien lehrt, brachte blaue Farbe als überdimensionale Grafik mittels Airbrush an die Wand. „Das hat bis heute eine Wirkung auf die Menschen“, erzählt der Hausherr. „Der Durchgang ist seitdem der wohl meistfotografierte Raum des Hauses! Er ist ein großer Schritt weiter zu meinem Ziel, dass die Blaue Gans ein wahre Wunderkammer wird“, so Gfrerer. Das Hotel ist seit 2002 ein „arthotel“





mit dem Anspruch, ein „guter Ort für gute Leute“ zu sein, so die Formulierung des Hoteliers. Und irgendwie merkt man es, so man sich die Gäste ein wenig näher betrachtet. Man bemerkt durchwegs kunststiftende Menschen, die einen wertschätzend begegnen und die das Hotel und das Restaurant auf eine ruhige Art genießen wollen. In einer Umgebung, die sich weder schrill präsentiert noch irgendwelchen Modeerscheinungen nachläuft. Selbst auf den allgemeinen Toiletten ist Kunst angesagt – bei den Frauen hört man die unvergleichliche Stimme des großen Künstlers Oskar Werner und bei den Männern rezitiert der italienische Schauspieler Vittorio Gassman aus Dantes Inferno: Mehr Kunstsinnigkeit geht nicht.

Der Hotelier selbst ist das beste Beispiel für diese Art des Lebens. Er begegnet seinen MitarbeiterInnen auf Augenhöhe, sieht den Beruf als Berufung an und möchte seinen Gästen genau das Ambiente anbieten, in dem er sich selber wohlfühlt.

Fazit

Eines der spannendsten Hotels des Landes mit viel Atmosphäre. Für kunststiftende Menschen ein ganz besonderer Wohlfühlort, ein Ort der Begegnung mitten in der kleinen, besonders in der Festspielzeit, sehr lebendigen Stadt.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿



Schnell zur effizienten Lichtlösung: mit TwinCAT 3 Lighting Solution

Die TwinCAT 3 Lighting Solution:

- über Excel konfigurierbar, voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar
- vereinfacht alle Arbeitsschritte von Engineering bis Wartung
- integriert alle typischen Lichtregelungen
- unbegrenzte Anzahl der DALI-2-Linien
- schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen direkt im Betrieb
- DALI-2-Linien unabhängige Gruppierungen

Scannen und alles über die Vorteile der Lighting Solution erfahren



Für individuelle Lichtsteuerungen:
7-Zoll-Multitouch-Panel, Buskoppler, I/Os und
TwinCAT 3 Lighting Solution



Re-Opening mit Stil

Das traditionsreiche Hotel Astoria Wien im Herzen des 1. Bezirks öffnete nach eineinhalb Jahren Umbau- und Renovierungszeit wieder seine Pforten.

© VERKEHRBUERO-HOSPITALITY



Das Juwel der Wiener Gründerzeit begrüßt nun seit 13. Mai 2024 wieder Gäste aus aller Welt. Das elegante Haus eröffnet mit 125 neu gestalteten Zimmern, einer großzügigen Lobby mit Bar und einem großen Frühstückssalon. Die neue 70 m² große Beletage Suite ist mit einem romantischen Himmelbett, historischen Kaminen und originalen Wandspiegeln ausgestattet. Von den französischen Balkonen der sieben Junior Suites eröffnet sich der Blick auf die Kärntner Straße. Die historischen Art-déco-Elemente des Hauses wurden bewahrt und die vorhandenen Möbel im klassischen Wiener Stil revitalisiert. „Das Hotel Astoria Wien ist seit 111 Jahren ein Ort mit viel Persönlichkeit, individuellem Service und Wiener Charme. Wir freuen uns sehr, dass wir nach einer umfassenden Modernisierung und behutsamen



Renovierung der Art-déco-Substanz dieses traditionsreiche Haus unseren Gästen in neuer Pracht präsentieren dürfen“, erklärt Martin Winkler, Vorsitzender des Vorstandes des VERKEHR-SBUERO.

Zeitreise in die 1920er-Jahre

In der neuen Astoria Bar in der eleganten Lobby sollen sich das Wiener Publikum gleichermaßen wie Hotelgäste zu Hause fühlen. In der stilvoll designten Bar werden neben Barklassikern auch die hauseigenen Signature Drinks nach den historischen Originalrezepten des Hotels serviert. Zu einer Zeitreise in die mondänen 1920er-Jahre laden „Kuss mit Liebe“ im Sherryglas mit Cognac, Sherry Brandy und Crème de Cacao sowie der Cocktail „Strumpfband der gnädigen Dame“ im Martiniglas mit Patrón XO Café, Crème de Cacao Blanc und Double Cream. Zudem gibt es mit raffinierten Brötchen und einem hausgemachten Salonbeuschel klassische Wiener Schmankerl, die bereits vor 111 Jahren auf der Speisekarte des Hotel Astoria standen.

Wiener Frühstückstradition

Gefrühstückt wird stilecht im geschichtsträchtigen Großen Salon. Auch beim Start in den Tag wird unter der kulinarischen Leitung von Peter Schimpl die Wiener Küche zelebriert. Kaiserschmarrn, Scheiterhaufen und Fiakergulasch gibt es beim opulenten Buffet, zudem können À-la-carte-Frühstücksgerichte bestellt werden. Das Buffetfrühstück kostet 28 Euro, als Kennenlernspecial gibt es pro konsumiertem Frühstück ein zweites Frühstück gratis dazu.

Das Hotel Astoria Wien setzte bei seiner Eröffnung im Jahr 1912 neue Maßstäbe in Sachen Service und Design. Errichtet nach dem Vorbild des Waldorf Astoria in New York galt es damals als modernstes Hotel Wiens. Ein Doppelzimmer mit Bad und Toilette kostete 32 Kronen, das Dienerschaftszimmer konnte um 6 Kronen zugebucht werden. Das luxuriöse Hotel beherbergte zahlreiche Aristokraten, Diplomaten sowie Opern- und Filmstars. Das besondere Flair der damaligen Zeit können Gäste heute

ganz exklusiv erleben. So wurde das ehemalige Direktionsbüro von Gustav Hanl, dem ersten Besitzer des Hotel Astoria, mit der komplett erhaltenen Jugendstilausstattung renoviert und steht nun für Meetings und private Dinner zur Verfügung. „Nach knapp zwei Jahren Projektdauer freue ich mich schon sehr lange auf die Wiedereröffnung dieses geschichtsträchtigen Hotels in der Wiener Innenstadt. Grundlegend für den Projekterfolg war für uns die gute Zusammenarbeit mit der Leitung des VERKEHR-SBUERO-Teams. Mit dem geschenkten Vertrauen konnten wir unsere Leistungen, beginnend mit Value Engineering über Projektsteuerung bis hin zum Baumanagement, optimal umsetzen und unsere Hotelexpertise und Erfahrung beim Bauen in historischen Bestandsprojekten erweitern“, so Gabriel Schuh, Projektleiter des Immobilienberatungs- und -planungsunternehmens Drees & Sommer Österreich.

Fazit

Es ist gelungen. Das Architektenteam hat es verstanden, den Geist der Vergangenheit mit viel Fingerspitzengefühl dem Haus wieder einzuhauchen, ohne dabei das Heute und Jetzt zu vernachlässigen. Eine Wiener Hotelikone wurde so sanft aus dem Schlaf wiedererweckt.

Hotel Astoria Wien

125 Zimmer

Betreiber: Verkehrsbüro Hotellerie GmbH

Eröffnung: 1912 (seit 1978 beim VERKEHR-SBUERO)

Investitionssumme Renovierung 2023/24: 15 Mio. Euro

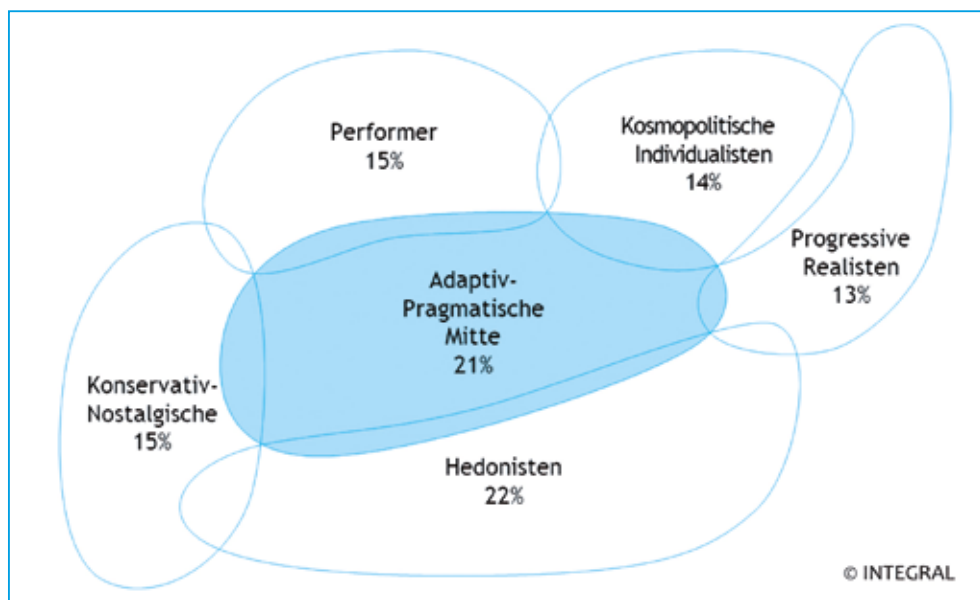
Architekt: BWM Designers & Architects

Projektmanagement: Drees & Sommer Österreich

Generalunternehmer und Planung:
Edelmüller Architektur Management

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?



Melanie Hofbauer



Daria Loukianova

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>.

Der flexible und nutzungsorientierte Mainstream wurden von Melanie Hofbauer und Daria Loukianova mit ihrem Hotelkonzept Owakemma in Szene gesetzt.

FAMILIE - FREUNDE - DU

Und ein Ort zum gemeinsam Fröhlichsein, Zeit vergessen und Erinnerungen sammeln. Griaß enk und hereinspaziert im OWAKEMMA inmitten der Tiroler Alpen, wo Tradition und Moderne aufeinandertreffen. Hier wird man persönlich und mit Tiroler Gastfreundschaft empfangen. Nach dem Einchecken wird das Zimmer abgecheckt. By the way: Bei uns benutzt meist die gesamte Reisegruppe die gleiche Zimmertür, denn gemeinsam sammelt man doch immer die besten Erinnerungen.

SLEEPING SHELTER

Egal ob zu viert oder zu acht, mit dem „Rückzugsort“ haben wir die passende Lösung parat, ohne dass dabei auf den nötigen Komfort und die Privatsphäre verzichtet werden muss. Unser Geheimnis ist eine funktionale Bettenkonstruktion. Diese integriert vier Doppelbetten, wodurch ermöglicht wird, Zimmer auch in zwei separate Räume zu teilen. Je nach Gästeanzahl verfügt das Zimmer über bis zu drei Duschen mit angrenzender Umkleide und bis zu vier Waschbecken. Damit gibt's keinen Stress mehr im Bad und man hat mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben: Urlaub. Für alle Ruhesuchenden und





„Klassische Elemente der guten alten Stube wie Bank, Kaminofen oder Bauernstuhl werden zu einer modernen Living Lobby, Mehrbettzimmer zu innovativen Sleeping Scheltern – ein gelungenes Get-together für die Adaptiv-Pragmatische Mitte.“ *Christian Prasser*

Zu-zweit-Reisenden gibt es das „Ruheplatzerl“. Ein kleines, aber feines Doppelzimmer, das zum OWAKEMMA einlädt. Neben einem einzigartigen Badezimmer und einer netten Leseecke gibt es ein großzügiges Doppelbett mit Bergblick.

STUBE & IN DA KUCHL

Wenn nach einem aufregenden und erlebnisreichen Tag wieder alle im Tal sind und sich dann der Hunger meldet oder einfach ein gemütlicher Spieleabend geplant ist, heißt es OWAKEMMA und ein gemütliches Platzerl im Herzen des Hauses einnehmen. In der „Stube“ und „in da Kuchl“ sind alle zu jeder Zeit willkommen. Während in der Stube Essen à la Carte angeboten wird, nimmt der Erlebnissuchende an der gemütlichen Indoor-Lagerfeuerstelle Platz. Dort wartet bereits Stockbrot darauf, über dem lodernen Feuer gegrillt zu werden. Alle, die gemütlich den Tag Revue passieren lassen und dabei einen Drink schlürfen wollen, finden mit Sicherheit neben den Feuerstellen in den Chillbereichen passende Sitzgelegenheiten. Kochenthusiasten und Selbermacher finden

sich am besten „in da Stube“ ein, wo der Kochlöffel gemeinsam geschwungen wird. Einfach Kochbox im Hotel vorbestellen, eine der fünf Kochinseln mieten, kochen und die Speisen im angrenzenden Essbereich oder in der Stube genießen.

Wird's nach dem Essen mal etwas gemütlicher oder ist beim gemeinsamen Spieleabend einfach kein Ende in Sicht? Nach Mitternacht steht den Gästen die Trust Bar zur Verfügung. Hier kann jeder zum Barkeeper werden und noch den ein oder anderen Drink zaubern. In diesem Sinne heißt es gemeinsam Zeit verbringen, unvergessliche Momente sammeln und gemeinsam OWAKEMMA.

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.



Der Wert des Hotelbetriebs

Ein Überblick über Bewertungsmethoden und Herausforderungen.

Die Bewertung von touristischen Immobilien, insbesondere von Hotels, ist ein komplexer Prozess, bei dem der Wert häufig überschätzt wird. Dies liegt oft daran, dass Hoteliers die Transaktionssummen von Wohn- und Freizeitimobilien als Vergleichsmaßstab heranziehen. Dabei besteht jedoch ein beträchtlicher Unterschied zwischen dem Marktwert von Wohnimmobilien und dem Ertragswert von Hotelbetrieben. Diese Diskrepanz kann bei Betriebsübergaben und Unternehmensnachfolgen zu Unstimmigkeiten führen.

Sorgfältige Unternehmenswertermittlung als Schlüssel

Eine fundierte und nachvollziehbare Unternehmenswertermittlung ist entscheidend, um den tatsächlichen Wert eines Hotels zu ermitteln. Der Wert hängt von der Methode ab, die angewendet wird, und davon, was genau bewertet werden soll.

1. Vergleichswertverfahren

Das Vergleichswertverfahren ermittelt den Verkehrswert eines Hotels durch den Vergleich mit Kaufpreisen ähnlicher Betriebe. Die Vergleichbarkeit basiert auf Faktoren wie Lage, Größe, Ausstattung und Zustand. Abweichungen werden durch Auf- und Abschläge berücksichtigt. Diese Methode erfordert aktuelle und vergleichbare Daten, die nicht durch außergewöhnliche Umstände beeinflusst sind.

2. Sachwertverfahren

Das Sachwertverfahren berechnet den Verkehrswert basierend auf den Kosten für den Neubau des Hotels an derselben Stelle. Alterswertminderung und Grundstückspreis werden ebenso berücksichtigt wie der Wert der Ausstattung. Der Sachwert, oft als Substanzwert bezeichnet, konzentriert sich auf den physischen Wert der Immobilie, nicht auf die Ertragskraft.

3. Ertragswertverfahren

Beim Ertragswertverfahren wird der Wert des Hotels durch die künftige Ertragskraft bestimmt. Diese Methode ist für Banken von Bedeutung, da sie die Sicherheit bietet, dass ein Nachfolger die aufgenommenen Darlehen aus den Unternehmensgewinnen zurückzahlen kann. Die DCF-Methode, eine Variante des Ertragswertverfahrens, berücksichtigt die zukünftigen Cashflows und ist besonders in der Hotellerie nützlich.

4. Pachtwertverfahren

Für touristische Betriebe, die verpachtet sind, wird der Verkehrswert durch das Pachtwertverfahren ermittelt. Hierbei steht der nachhaltig erzielbare Pachtertrag im Vordergrund, basierend auf dem Umsatz des Betriebs.

Wichtige Aspekte bei der Bewertung

- Der Verkehrswert spiegelt immer eine Bandbreite wider, der tatsächliche Kaufpreis kann vom Gutachten abweichen.
- Der Wert einer Immobilie hängt vom Erfolg des Hotelbetriebs ab.
- Die alternativen Nutzungsmöglichkeiten einer Hotelimmobilie sind oft eingeschränkt.
- Jede Bewertung sollte durch eine Besichtigung unterstützt werden, und Gefälligkeitsgutachten gelten als Betrug.

Fazit

Die Bewertung von Hotels erfordert spezifische Branchenkenntnisse und sollte einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen, der sowohl die Immobilie als auch den Hotelbetrieb berücksichtigt. Das individuelle Betriebskonzept spielt eine entscheidende Rolle für den wirtschaftlichen Erfolg und damit für den Wert des Hotels.

HOTEL & DESIGN Bar-Award 2024

Die Finalisten der einzelnen Kategorien – Hotel-Bar, American Bar und Food Bar – sind gewählt. Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe Anfang November bekanntgegeben.

Powered by Bauer Druck & Medien,
Top Spirit, del Fabro Kolarik, Campari

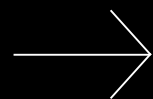


**SAVE
THE
DATE!**

ALLES FÜR DEN
GAST

09.–13. NOV
MESSEZENTRUM SALZBURG

GASTMESSE.AT



2024

FOOD & DESIGN



Zeitenwende in der Sterne- gastronomie

„Quo vadis Sterneküche“ mit dem Sternekoch Dominik Wachter

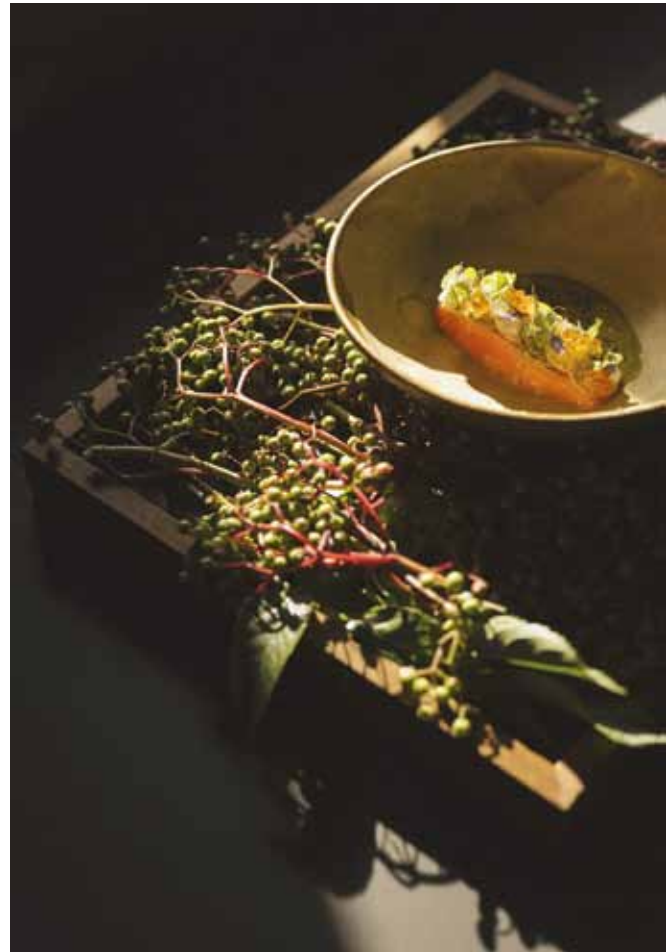
Zeitenwenden wohin man schaut! Die Welt ist im Wandel, und mit ihr der Mensch, der sich den vielfältigen neuen Anforderungen zu stellen versucht. Große Veränderungen lösen oft große Nöte aus. Doch Veränderungen bieten immer auch Chancen für Menschen, die innovativ denken, initiativ handeln und mutig neue Wege gehen. Der Sternekoch Dominik Wachter aus Prien am Chiemsee ist einer dieser Pioniere. Das zeigt sich im Ambiente des Restaurants, das zeigt sich beim Blick in die Küche, das zeigt sich beim Smalltalk mit anderen Gästen, Mitarbeitern und dem Sternekoch Dominik Wachter selbst.

Zeitenwende im Image

In der Gastronomie ist die Bezahlung dürftig und der Umgangston ruppig. Es herrscht eine klare Hierarchie. Die Gehälter sind schlecht, die Arbeitszeiten unattraktiv. Dieses Image genießt die Gastronomie nicht zu Unrecht, weiß Dominik Wachter. In Zeiten von Work-Life-Balance verwundert es nicht, dass viele Restaurantbesitzer händeringend Personal suchen. Wachter, der jüngst mit seinem Team erneut den Michelin-Stern erhielt, begegnet seinen Mitarbeitern auf Augenhöhe. Das äußert sich nicht nur in einem respektvollen Umgang. Sein Team wird dazu aufgefordert, sich kreativ einzubringen und eigenverantwortlich Speisen und Serviceabläufe mitzugestalten. Über den Tellerrand geschaut ist dieser jugendliche, natürliche Umgang in Asien oder Frankreich bereits etabliert. Dominik Wachter transportiert dieses Konzept der „neuen Sterneküche“ in sein Restaurant in Prien am Chiemsee.

Zeitenwende in der Atmosphäre

Wachters Foodbar – der Name des Restaurants lässt es erahnen. Der Gast und Gourmet soll sich in den Räumlichkeiten wie in einer Lounge, bestenfalls wie in seinem eigenen Wohnzimmer fühlen. Die Atmosphäre ist locker und leger, das Restaurant bietet





überschaubare 22 Plätze. Die moderne Sterneküche möchte junge Menschen ansprechen, man möchte weg vom Image der muffigen Exklusivität, weg von der perfekt gefalteten Serviette, die im perfekten Abstand zum perfekt zubereiteten Menü platziert wird.

Zeitenwende in der Küche

Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität. In Zeiten der Ressourcenknappheit, im wachsenden gesellschaftlichen Bewusstsein, dass sich das eigene Konsumverhalten ändern muss, hört man diese Worte inflationär oft. Dominik Wachter lebt diese Worte als Werte, und sie zeigen sich in seiner Küche. Weniger ist mehr, aber dafür im Einklang mit dem, was die Natur gerade bietet. Ob Pilze oder Kräuter – viele seiner Zutaten sammelt Wachter selbst in seiner ihm vertrauten Heimat Prien am Chiemsee.

Zeitenwende beim Kochen

In der gehobenen Gastronomie setzt sich ein Trend durch, der auf die verantwortungsvolle Nutzung regionaler Zutaten aus heimischen Wäldern fokussiert ist. Dominik Wachter führt eine Küche, die durch Herzblut und Leidenschaft geprägt ist, und legt großen Wert auf eine produktbezogene Zubereitung. Heimische Produkte und lokale Lieferanten spielen eine entscheidende Rolle in seiner Küche. So kann eine heimische Renke aus dem Chiemsee genauso hoch geschätzt werden wie ein Steinbutt von der Atlantikküste.

Es geht darum, das gesamte Lebensmittel zu würdigen und nichts zu verschwenden. Diese Rückbesinnung auf die essenziellen, unverfälschten Aromen wird von Gästen zunehmend nachgefragt. Ein Besuch im Restaurant von Dominik Wachter in Prien am Chiemsee bietet die Möglichkeit, diese Küchenphilosophie hautnah zu erleben.



Dominik Wachter ist ein Sternekoch mit kulinarischer Leidenschaft und Vision. Seine gastronomische Reise begann in Prien, wo er seine Träume und Ambitionen in der Welt der Haute Cuisine verwirklichte. Sein Weg begann mit einer Ausbildung bei Thomas Mühlberger, einer renommierten Institution, von 2009 bis 2012. Nachdem er die Position des Küchenchefs übernahm, prägte er von 2013 bis 2020 die kulinarische Landschaft mit seinem Können. Als Höhepunkt seiner Karriere wandelte er 2021 die Kochschule in die innovative Wachter Foodbar um. Sein kreativer Ansatz zur regionalen Küche und der erstklassige Service in der Wachter Foodbar haben ihm verdienstermaßen zwei Jahre in Folge einen begehrten Michelin-Stern eingebracht.

Monkey Mixes

Cocktail Competition 2024

Der perfekte Whisky zum Cocktailmixen existiert nicht? Doch! Denn Monkey Shoulder eignet sich durch seine Aromen und Herstellungsweise hervorragend als Basis für kreative Cocktailvariationen.

Der beliebte Triple Malt Whisky Monkey Shoulder steht für ungezwungenen Whisky-Genuss fernab üblicher Drink-Standards. Eigens für das Mixen von Cocktails kreiert, zelebriert er die Vielfältigkeit von Whiskydrinks und schreibt die Regeln, wie man Whisky trinkt, neu.

Ebenfalls neue Regeln gab es bei der „Monkey Mixes! 2024 Competition“. Zwar ging es für die Teilnehmer:innen immer noch darum, einen erfrischenden Drink zu kreieren, der mindestens 4cl Monkey Shoulder Blended Scotch enthält, jedoch wurde das Top-10-Finale um einige, teils unterhaltsame Miniwettbewerbe erweitert. So wurden die Finalist:innen zum einen über ihr Fachwissen zu Whisky, Cocktails und allgemeines Bar-Know-how abgefragt, zum anderen gab es auch ein Tasting & Nosing von acht Spirituosen mit Benennung der richtigen Kategorie bzw. des richtigen Produkts. Dem gefolgt ist ein „Speed, Taste & Table“-Wettbewerb, bei welchem die Bartender:innen mit einer Insektenbrille als Handicap schnell und sauber Drinks servieren mussten.



V.l.n.r.: Roland Graf, Philipp Cortez, Dominik Möller, Erhard Ruthner

Sommerlicher Twist im Glas

Philipp Cortez, Michael Forstenlehner, Attila Szelhoffer und Feng Liu schritten danach ins Top-4-Finale weiter, wobei der Vorjahressieger Cortez die Jury erneut überzeugen konnte und den 1. Platz ermixte. Als Gewinn steht eine Reise zum internationalen „Camp Monkey“ im indischen Goa diesen November bevor. Für seinen Drink „Monkey Mixtape Vol. 2“ nahm er eigenen Angaben nach den bekannten Cocktailklassiker „Penicillin“ als Vorbild und sorgte mit einem Lemongrass-Honey Cordial und Ginger Beer für einen sommerlichen Twist. Die Jury, bestehend aus Dominik Möller, Roland Graf und Erhard Ruthner, konnte er damit überzeugen.

Weitere Finalisten

Feng Liu (The Birdyard, Wien), Johanna Luger (Burdock Bar, Salzburg), Julius Strasoldo (Darwins Bar, Salzburg), Sascha Riepl (Ginhouse, Zell am See), Oliver Polster (Bar Novum, Damüls), Robert Suvada (LuSt, Bregenz), Manuel Kopper Zisser (LuSt, Bregenz)

Sieger-Rezept

„Monkey Mixtape Vol. 2“

5 cl Monkey Shoulder
4 cl Lemongrass-Honey Cordial
1 cl Spiced Sherry Mix
Top (ca. 6–8 cl) Thomas Henry
Ginger Beer



Die Gewinner

Platz 1: Philipp Cortez,
Miss Saigon, Wien

Platz 2: Michael Forstenlehner,
Truth&Dare, Wien

Platz 3: Attila Szelhoffer,
Burdock Bar, Salzburg



Wein aus dem Reich der Mitte

Dass China, der viertgrößte Weinproduzent der Welt, nicht nur mit großer Quantität, sondern auch mit entsprechender Qualität Wein produziert, dafür sorgt auf jeden Fall das Château Changyu Moser.

Chinas Weinszene boomt, und der Weinbau ebenfalls. Momentan gibt es etwa 900 Weingüter im Reich der Mitte, und das allerdings nicht erst seit Kurzem. Schon 1892 gründete der Geschäftsmann Zhang Bishi das Weingut Changyu, unterstützt wurde er dabei vom österreichischen Önologen Freiherr von Babo. Heute ist Changyu das älteste und renommierteste Weingut Chinas.

Changyu befindet sich in der Region Ningxia. Neben der Wüste Gobi gelegen, sorgen hier trockene Böden und etwa 3.000 Sonnenstunden pro Jahr für sehr reife Trauben, kühle Nächte wiederum bringen eine besondere Frische in die Weine.

Und nach mehr als 100 Jahren spielt dort wieder ein Österreicher eine entscheidende Rolle, um hervorragenden Wein zu keltern. Lenz Moser, der bereits mit Größen wie Robert Mondavi zusammengearbeitet hat, trat im Jahr 2005 zum ersten Mal in Kontakt mit Changyu. Seit 2015 produziert das Joint Venture nun gemeinsam Wein nach französischem Vorbild mit dem erklärten Ziel, den besten Wein Chinas zu produzieren.

Höchste Qualitätsansprüche

Aktuell ist Changyu aber nicht nur der älteste Weinproduzent des Landes, sondern auch der größte. In verschiedenen Regionen werden mehrere Weingüter betrieben, die zusammen einen Jahresumsatz von über einer Milliarde Euro generieren. Das Château Changyu Moser XV spielt dabei die zentrale Rolle im Portfolio des Changyu-Imperiums. Zum einen, da es in Helan Mountain liegt – der besten Appellation innerhalb von Ningxia und im Jahr 2003 als erster Weinbaubereich des Landes zugelassen. Zum anderen, da das Château in Zusammenarbeit mit dem erfahrenen österreichischen Winzer Lenz M. Moser entstanden ist.

Familiengeschichte

Lenz Maria Moser wurde 1956 in eine Winzerfamilie hineingeboren, die Mosers sind in Rohrendorf bei Krems seit dem 14. Jahrhundert im Weinbau tätig. Lenz Moser XV, wie er in China genannt wird, weil er die 15. Generation der Familie

repräsentiert, studierte nach der Schulzeit Wirtschaft und Weinbau in Wien. Im Alter von 26 Jahren begann er im Traditionsbetrieb Lenz Moser zu arbeiten, der damals jedoch nicht mehr in Familienbesitz war. 1997 übernahm er die Leitung der Robert Mondavi Europa GmbH, der europäischen Niederlassung des kalifornischen Weinguts, 2005 kehrte er nach Österreich zurück und entwickelte mit Partnern das Projekt „Laurenz V“, das zum Ziel hatte, den Grünen Veltliner weltweit bekannt zu machen. Zur gleichen Zeit reiste er erstmals nach China. Nach europäischen Begriffen wurde durch den österreichischen Wein-Professionisten das Weingut Château Changyu Moser XV sehr rasch mit Abstand das bekannteste im Anbaugebiet Ningxia.

Das Schloss in China

Bereits der Anblick des Schlosses ist atemberaubend, da es wie ein Mischung aus einem riesigen Loire-Schloss und Disney Castle wirkt. Schon deshalb ist es wenig verwunderlich, dass hier sehr stark nach französischem, ja nach bordelaiser Vorbild gearbeitet wird.

In Bezug auf die verwendeten Rebsorten, die gewünschte Stilistik und auch die Bezeichnung der Weine selbst. Die qualitative Spitze markiert der „Grand Vin“. Der als Zweitwein titulierte „Moser Family Cabernet Sauvignon“ folgt darauf und das Angebot wird schließlich durch den Drittwein „Helan Mountain Cabernet Sauvignon“ abgerundet. Zudem existieren vom Zweit- und Drittwein noch weiß vinifizierte Cabernet Sauvignon (Blanc de Noir).

Helan Mountain

Die Appellation Helan Mountain befindet sich in der Hetao-Ebene am Rande der Wüste Gobi. Diese Hochplateau ist wiederum Teil des Helan-Gebirges, einem Gebirgszug, in dem sich Berge mit einer Höhe von bis zu 3.500 Metern Höhe finden. Das Gebirge bildet auf diese Weise eine natürliche Grenze zwischen der Millionenstadt Yinchuan und der Wüste Gobi.



Mit Wasser wird die Gegend durch den Gelben Fluss versorgt. Seinen Namen erhielt der Strom durch den vom Wasser abgetragenen Lössboden, der die Region mit seiner gelben Farbe prägt. Diese Bodenbeschaffenheit bietet zudem beste Voraussetzungen für den Weinbau und ist nicht selten auch in deutschen Weinlagen zu finden.

Die Weinberge von Helan Mountain befinden sich auf rund 1.200 Metern Höhe. Die Reben profitieren in dieser

Lage von großen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Dadurch wirken sich die hohen Temperaturen nicht negativ auf das Säureprofil der Weine aus.

Das Château Changyu Moser XV scheint also nichts dem Zufall zu überlassen, höchste Weinqualität ist das erklärte Ziel. Mit dem aktuellen Portfolio beweist das Château rund um Lenz M. Moser, wie ernst das Weinland China mittlerweile zu nehmen ist. ➤





Exklusivinterview mit Winzer Lenz M. Moser



Nach zehn Jahren im Verkauf von Weinen für Changyu, die schon gut waren, aber für den europäischen Markt schlichtweg zu teuer, kam im Rahmen einer Telefonkonferenz mit den Leadern des Weinguts, also Chairman Zhou und CEO Sun, erstmals der Gedanke auf. Der Boss meinte damals: „Lenz ist doch ein hervorragender Winemacher und Vermarkter – warum sollte er nicht beides für uns machen?“ So war es dann auch.

Warum entschied sich Herr Moser speziell für dieses Weingut?

Ich habe mir einiges angeschaut, bin aber in der Region Ningxia hängengeblieben, weil Insider schon damals gemeint haben, das sei das Napa Valley oder das Bordeaux Chinas. Und das Weingut, das viertgrößte der Welt, die Art, dort zu arbeiten, hat mich beeindruckt. Im Jahr 2019 ging es dann darum, wo das Chateau Changyu Moser XV gebaut werden soll – Ziel war es, das Kronjuwel von Changyu zu schaffen, eines von acht Chateaux. Und es musste die beste Gegend sein, um als Winemaker erfolgreich zu sein. Also Ningxia, weil dort aufgrund des Wüstenklimas auch die kleinsten Cabernet-Sauvignon-Beeren der Welt wachsen. Das gibt dir auch die Basis für hervorragende Weine.

Wann wurde mit dem Aufbau nach den Richtlinien von Herrn Moser begonnen?

Wir haben zuallererst den Qualitätsbegriff am Chateau neu definiert. Nicht der Preis ist die Grundlage für Qualität, sondern die Qualität ist die Grundlage für den Preis. Und die braucht es, um sich mit den Besten der Welt messen zu können.

Wie kann man sich die Arbeit von Herrn Moser auf diesem Weingut vorstellen?

Hands on, immer in Jeans und Sneakers, immer in Blau (lacht). 14 Stunden pro Tag, sieben Tage die Woche. Immer auf der Jagd nach den besten, reifen, gesunden Trauben – zum absolut richtigen Zeitpunkt gelesen und schonend verarbeitet. In Ningxia kommt es aufgrund des Wüstenklimas extrem auf den richtigen Zeitpunkt an – zwei Tage zu lange gewartet, und du hast Rosinen am Stock.

Wie sind die Arbeits- und Qualitätsabläufe generell auf diesem Weingut und in China?

Nicht anders als in Österreich auch.

Wann wurde die erste Ernte unter Herrn Moser gekeltert?

Am Chateau in Ningxia 2015.

Wo und wie will sich das Weingut in Europa platzieren?

Wir wollen sicher in der Riege der besten Weine der Welt mitspielen, in den unterschiedlichen Preissegmenten. Wir starten bei 15 Euro für die Flasche, der PACE (Purple Air Comes From The East) liegt bei 180 Euro.

Wo ist das Weingut derzeit schon etabliert?

Überall in Europa – sowohl in der Gastronomie, auch bei Top-China-Restaurants, in gut sortierten Vinotheken, Department Stores. Seit Kurzem gibt es auch im Outlet Center Parndorf mit „Wein mal anders“ einen Weinshop, der all unsere Weine im Sortiment hat. Die kann man dort auch vorab verkosten.

Welche Sorten und Jahrgänge sind in Europa derzeit erhältlich?

Aktuell sind wir mit einigen Sorten ausverkauft, aber der neue Jahrgang ist bereits im Anrollen. So kommt jetzt der Helan Mountain 2023 in Rot und Weiß, der Moser Family 2022 Rot und der Moser Family 2023 Weiß. Und auch der PACE 2019 ist verfügbar.

Welche Betriebe beziehen derzeit schon die Weine?

Wir sind aktuell in rund 25 EU-Staaten vertreten – immer bei Top-Importeuren.

Zurück zu den Wurzeln

Aus KATTUS-BORCO wird JOHANN

JOHANN wird als die führende Vermarktungs- und Vertriebsgesellschaft neu positioniert, um als Best-in-Class-Distributor die erste Adresse für nationale und internationale Premium-Getränkemarken zu sein. Der Fokus liegt auf exzellentem Service für Handel und Gastronomie. Bestehende Stärken wird das neu positionierte Vermarktungsunternehmen in Wien sowie den Tourismusregionen ausspielen, wo JOHANN mit seinem Markenportfolio traditionell fest in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie vertreten ist. Die Positionierung der Marken wird in diesen Gebieten durch integrierte Marketingstrategien gestärkt. Mit umfassender Innovationskraft durch internationales Trend Scouting sowie neuer Expertise für E-Commerce und Digital Marketing hebt JOHANN die Vermarktung und den Vertrieb von Premium-Marken auf ein neues Niveau.

„Die Evolution zu JOHANN ist die logische Weiterentwicklung in der über 165-jährigen Unternehmensgeschichte. Als Distributor richten wir JOHANN als erstklassigen Partner für nachhaltiges Markenwachstum in einem immer herausfordernden Umfeld aus. Mit einem Portfolio an Top-Marken und einer komplett neuen Organisationsstruktur gehen wir auf die aktuellen

und zukünftigen Bedürfnisse von Marken, Handel, Hotellerie, Gastronomie sowie Konsumentinnen und Konsumenten ein“, definiert Johannes Kattus, Urenkel des Firmengründers Johann Kattus.

JOHANN stellt sich neu auf

Die Leitung von JOHANN übernimmt Karl Wurm, der auf internationale Managementenerfahrung, zuletzt bei Beam Suntory, zurückblickt. Nach unterschiedlichen Managementpositionen mit lokaler und regionaler Gesamtverantwortung agierte er zuletzt als Managing Director für E-Commerce in den EMEA-Märkten (Europa, Mittlerer Osten, Afrika) und Südamerika. Wurm ist bereits seit Anfang des Jahres tätig und entwickelte die neue Strategie gemeinsam mit Johannes Kattus und Maximilian Nimmervoll, den Eigentümervertretern der Familie Kattus. Thomas Hochhalter wird Head of Finance & Operations. Er sammelte elf Jahre lang Erfahrung in produzierenden Unternehmen und war unter anderem als Geschäftsführer für Mayr-Melnhof tätig.

V.l.n.r.: Johannes Kattus, Karl Wurm, Maximilian Nimmervoll





© Mionetto/Henkell Freizeitan Austria GmbH



Lenz Maria Moser Fine Affairs

Drink-Highlights

Zu welcher Jahreszeit auch immer – Gäste bevorzugen immer mehr höchste Qualität im Glas. Ob es sich nun um einen kreativen Cocktail, einen Aperol, einen klassischen Wein, oder aber um ein kühles Bier handelt – überzeugen Sie die Gäste mit Marken, die halten, was andere versprechen.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



Fotograf © Philipp Lipianski

Innovation im Aperitif-Segment

Mionetto setzt neue Akzente im Aperitif-Bereich und präsentiert mit „Mionetto Aperitivo“ und „Mionetto Aperitivo Alkoholfrei“ zwei Innovationen, die den Aperitif-Trend neu definieren. Perfekt abgestimmt auf Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut oder die alkoholfreie Alternative Mionetto 0,0 % entfaltet sich ein einzigartiger „Spritz“ nach venezianischer Art – für den perfekten Spritz-Genuss ganz im Sinne von „la dolce vita“.

„Goldener Strom“ im Waldviertel

Die Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörende Bierwerkstatt Weitra setzen seit jeher auf Zutaten aus der Region. „Das Hopfen und Malz für unsere Biere aus der unmittelbaren Umgebung der Brauerei stammen, ist bekannt. Aber auch das für das Bierbrauen so wichtige Wasser sprudelt bei uns aus eigenen Quellen“, erzählt Karl Schwarz, der

die Brauerei in der fünften Generation führt. „Wasser ist ein unschätzbare Gut – nicht nur für uns als Brauerei, sondern für alle Menschen. Wasser ist die Grundlage jedes Lebens und gehört geschützt“, so Schwarz. Die Brauerei Zwettl hat das große Glück, auf 20 eigene Quellen aus drei Quellenschutzgebieten zurückgreifen zu können.

New Chapter 2023 erstmals biozertifiziert

Mit Stolz präsentieren die renommierten Winzer Markus Huber und Lenz Maria Moser den neuen Jahrgang 2023 ihres Grünen Veltliners „New Chapter“. Diese außergewöhnliche Kreation setzt nicht nur neue Maßstäbe und repräsentiert einen innovativen Ansatz, der Tradition und Moderne harmonisch vereint – heuer ist der Wein auch erstmals zu hundert Prozent biozertifiziert. „Wenn wir auf jeder Flasche sagen: ‚Der Grüne von morgen schon heute‘, meinen wir das ernst.“ Markus Huber, der seit 2019 gemeinsam

mit Lenz Maria Moser begonnen hat, den Grünen Veltliner neu zu definieren, sieht im Jahrgang 2023 den lebendigen Beweis, dass dieser innovative Ansatz aufgegangen ist. Mit vollem Fokus auf diesen einzigartigen Wein, hergestellt von den beiden gleichberechtigten Partnern, entstand ein Meisterwerk, das Weinliebhaber weltweit begeistert.

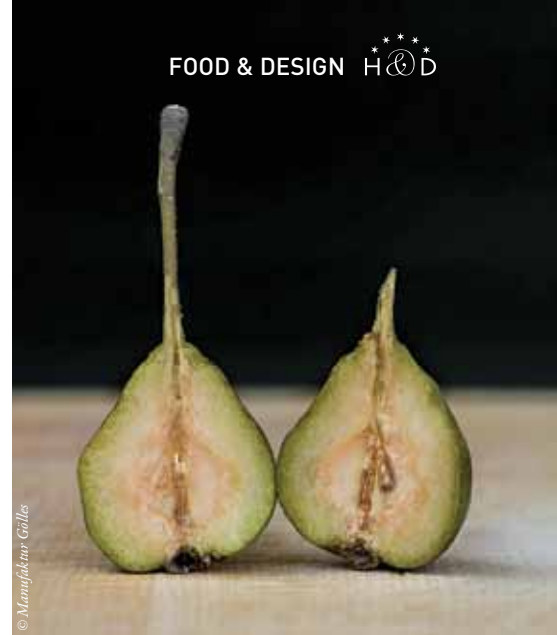
Kulinarische Meisterwerke

Die Manufaktur Gölles ist mit ihren feinen Essigen und Spirituosen mittlerweile weit über Österreichs Grenzen hinaus bekannt. Im Herzen des südoststeirischen Vulkanlandes in Riegersburg stehen dieses Jahr die kulinarischen Innovationen, die Tradition und die Zukunft besonders im Mittelpunkt. Denn die Familie Gölles feiert das 40-jährige Bestehen ihres renommierten Apfel-Balsamessigs.

Um die Tradition auch für die nächsten Generationen zu erhalten, wird derzeit ein neuer Bio-Obstgarten angelegt, speziell für die alten Sorten wie Hirschbirne, Ilzer Rosenapfel, Topaz, Bohnapfel und der steirische Maschansker sowie viele mehr. Im Herbst 2025 werden die Jungbäume ausgepflanzt und entsprechend der Tradition mit höheren Stämmen und größeren Baumkronen erzogen und unter der steirischen Sonne gedeihen.

Eine Klasse für sich

In den diesjährigen sommerlichen Szenen spielt Gin Mare ganz klar eine Hauptrolle. Mit mediterranen Botanicals wie Rosmarin, Thymian, Arbequina-Oliven und Basilikum sorgt der Premium-Gin aus Spanien für einen Abend wie an der Mittelmeerküste. Hergestellt in einem Fischerdorf in der Nähe von Barcelona und mit sorgfältig ausgewählten Botanicals aus der mediterranen Küche verkörpert der Gin das mediterrane Lebensgefühl in seiner reinsten Form. Die insgesamt neun Botanicals werden alle mazeriert, einzeln destilliert und abschließend miteinander geblendet. Dadurch trägt jede Flasche die Handschrift des Master Distillers „Collecion de Autor“.



© Manufaktur Gölles

Natürlich ohne Alkohol

Das Weingut Graf Hardegg im nördlichen Weinviertel lanciert eine veritable Weinalternative. Sein neuartiger Traubenkombucha Embrizzo erweitert das Angebot an alkoholfreien trockenem Speisebegleitern. Die Vorgabe lautete „trocken“. Denn gute Säfte, Sparkling Teas und Kombuchas gibt es mittlerweile eine ganze Reihe, das Gros dieser Getränke hat allerdings einen nicht unerheblichen Zuckeranteil. Also tat sich Hardegg-Weingutsleiter Andreas Gruber mit dem deutschen Önologen Frank John zusammen und tüftelte an einer geschmackvollen Lösung. Sie wurde nach einer längeren Experimentierphase gefunden und trägt den Namen „Embrizzo Traubenkombucha“.



© Gin Mare



Embrizzo Gut Hardegg/Florian Smetana

Darf's ein Glas Sekt Austria sein?



Am 22. Oktober ist es wieder so weit – Schlumberger feiert den Tag des Sekt Austria. Jahr für Jahr steht die Initiative im Zeichen der Bewusstseinsbildung rund um Qualität, Vielfalt und Herkunft von österreichischem Sekt. Sekt Austria macht dabei vor allem als attraktive Speisenbegleitung eine gute Figur!

Der Tag des Sekt Austria am 22. Oktober gilt als Auftakt in die jährliche Sekt-Hochsaison. Um unter anderem die Unterschiede bei der Herstellung, der Lagerung oder der Herkunft der Trauben von Sekt geschützten Ursprungs für Konsumenten verständlich darzustellen, wurde eine Qualitätspyramide mit klar definierten Parametern für die Kategorie Sekt Austria geschaffen.

In Anlehnung an diese hat das Haus Schlumberger seine Sekte in drei Kategorien unterteilt: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve sowie Sekt Austria Große Reserve. Dabei wird jede einzelne Flasche aus 100 Prozent österreichischen Trauben gekeltert und seit 1842 – damals wie heute – nach der Méthode Traditionelle veredelt. Diese Art der Flaschengärung ist der Grund für das besonders feinperlige und cremige Mousseux der Schlumberger Sekte. Jede Flasche liegt dabei mindestens 12 Monate auf der Hefe.

Die Schlumberger Reserve-Sekte

Mit den Schaumweinen der Kategorie Sekt Austria Reserve geht man noch einen Schritt weiter. Die drei Reserve-Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Cuvée 1842 vereinen Handlese und eine Lagerung von zumindest 18 Monaten auf der Hefe mit der Herstellung nach der Methode Traditionelle – bei Schlumberger sind es sogar 24 Monate. Sie bereichern vor allem als exquisiter Aperitif oder perfekte Speisenbegleitung den heimischen Sektmarkt.

Schlumberger Chardonnay Brut, Sekt Austria Reserve

Dieser reinsortige Chardonnay besticht mit einer fein-cremigen Apfelnote und einer zarten Nuance von Zitrusfrüchten. Am Gaumen kommen zudem subtile Nuancen von Passionsfrucht, Mandel und fein geröstetem Mokka hinzu. Als Speisenbegleiter ideal zu Huhn in cremiger Sauce, Mandeln und Safran.

Schlumberger Pinot Noir Brut, Sekt Austria Reserve

Eine reinsortige Sortenspezialität zu 100 % aus Pinot Noir Trauben. Lachsrosa im Farbton. In der Nase Aromen von Johannisbeeren und Kirschen, aber auch Noten von Brioche- und Röstaromen. Fein am Gaumen, elegant und komplex. Passt beispielsweise zu geräucherter Forelle oder weißem Geflügel.

Schlumberger Cuvée 1842 Brut, Sekt Austria Reserve

Diese elegante Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay Trauben wird 30 Monate lang auf der Hefe gelagert. Fruchttige, angenehme Reife aromen zeichnen diese Cuvée aus. Ideal als Speisenbegleitung zu Geflügel sowie gereiftem Käse.



Von Vorspeisen bis zum eleganten Abschluss mit Käse – Schlumberger sollte als individueller Begleiter nicht fehlen. So kann man Gäste mit subtilen Erfahrungen am Gaumen begeistern. Zu Käse harmoniert der Schlumberger Cuvée 1842 Brut, Sekt Austria Reserve hervorragend.



GUTES JAHR FÜR PILZE

Pilzgerichte sind wieder angesagt.

Speisepilze sind so beliebt wie noch nie, reicht die Geschmackspalette je nach Pilzart doch von leicht süßlich über zart nussig bis hin zu würzig. Dank der unterschiedlichsten Aromen, aber auch Texturen sind sie so vielseitig einsetzbar wie nur wenige andere Zutaten. In Saucen, Suppen und Eintöpfen sind sie genauso gefragt wie in Pasta, Pizza und natürlich auch verschiedensten asiatischen Gerichten. Und mit den richtigen Produkten von WIBERG ist ohnehin alles angerichtet, um dem Gemüse, das streng genommen keines ist, alle Ehre zu erweisen.

Frisch oder getrocknet eine Delikatesse

Steinpilze sind für ihren nussigen und intensiven Geschmack bekannt und im Ranking der beliebtesten Speisepilze in unseren Breitengraden neben Eierschwammerln/Pfifferlingen und Parasol immer ganz vorne zu finden. Ein Glückspilz ist, wer sie frisch geerntet und gewürzt mit einer Prise WIBERG Ursalz pur fein gebraten, gedünstet oder gebacken serviert bekommt.

Da sich Steinpilze bei vollem Erhalt des Aromas hervorragend zur Trocknung eignen, ist eine köstliche Steinpilz-Consommé auch stets außerhalb der Saison machbar. Dazu lässt man WIBERG Steinpilze getrocknet je nach Vorliebe mit der WIBERG Veggie-Bouillon mit Ursalz oder WIBERG Rinder-Bouillon kräftig ziehen. Bereits nach wenigen Stunden oder am Tag darauf wird die Consommé abgeseiht und die Steinpilze entweder direkt als Suppeneinlage oder als Zutat für andere Gerichte verwendet.

Von der Steinpilz-Consommé ist es übrigens nicht mehr weit zum Steinpilzgelee. Denn in diesem Fall wird nach dem Abseihen einfach mit WIBERG Aspik klar abgebunden. Dieses kommt dann zum Beispiel in einem Rezept zum Einsatz, das nur so strotzt vor Pilz-Nuancen: Waldpilz-Ochsenherz mit Eierschwammerlmousse, Trüffel-Parfait, Steinpilzgelee und knusprigem Pilzpapier auf Morchel-Erde. Mehr geht nicht!

Oder doch? Ein ähnlich raffiniertes Rezept, bei dem die Köstlichkeiten aus dem Wald eine Hauptrolle spielen, ist Filet und Backe vom Kalb mit Kräuter-Gnocchi und Pilzen. Für eine dekorative und geschmacksintensive Pilzerde wird hier neben den getrockneten Steinpilzen auf WIBERG Pilz-Aroma gesetzt.

Auch die Klassiker bereiten Freude

Von wegen Spaltpilz: Die Anhängerschaft traditioneller Pilzgerichte wie Pilzgulasch oder Rahm-Pilzen erstreckt sich von Fleischtigern bis hin zu Liebhabern veganer Kost. Mit der WIBERG Basic Weiße Grundsauce oder der WIBERG Braune Sauce vegan ist man für Pilzgerichte jeglicher Art bestens gewappnet.

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

Erfrischende Sommerkaffeerezepte

Genussvolle Abkühlung für heiße Tage

Für viele Kaffeeliebhaber ist der Sommer eine gute Möglichkeit, ihren geliebten Kaffee mit den richtigen Rezepten auch bei hohen Temperaturen zu genießen und zu einem erfrischenden Vergnügen zu machen.

Neue Trends und Genussmomente


Ob Cold Brew, Eiskaffee oder Kaffeecocktails – die Möglichkeiten sind vielfältig und sorgen für eine willkommene Abkühlung an heißen Tagen. Im Mittelpunkt unserer Kreationen steht immer ein perfekt zubereiteter, frisch gebrühter Espresso. Eines der Getränke, das uns in diesem Sommer besonders gut schmeckt, ist der „Twisted Espresso Martini“ bei dem Espresso mit Vodka, Frangelico und Cointreau aufgegossen, verfeinert durch Limettensaft und Zuckersirup im mit Eiswürfel vorgekühlten Shaker dann gemixt und im Martiniglas, garniert mit drei Kaffeebohnen, serviert wird.

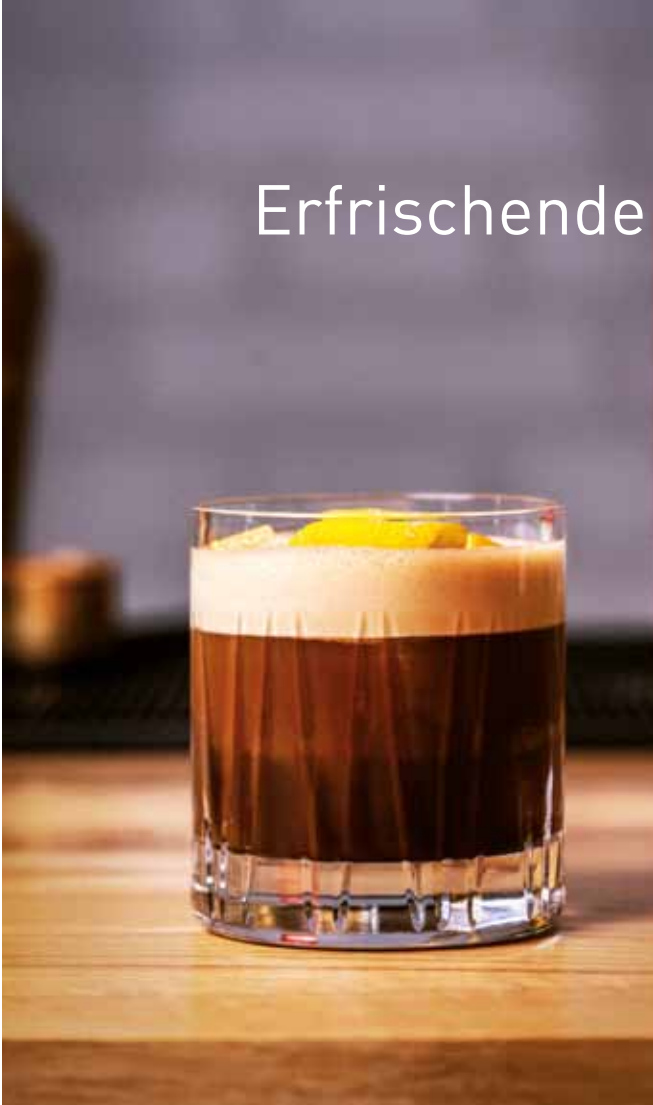
Ein „all time favourite“ und Klassiker ist der Juicy Espresso Tonic beim dem die samtige Textur des Kaffees auf die sprudelnde Frische von Tonic Water trifft. Die Kombination aus herbem Kaffee und des belebenden Tonics ergibt einen erfrischenden Drink, den man, wenn gewünscht, auch ohne Alkohol genießen kann.

Coffee with a mix

Ein Espresso Whisky Sour, der Espresso und Whisky in kongenialer Symbiose mit Kaffeelikör und Zuckersirup zu einer Geschmacksexplosion führt und unser Beauty and the Bean, der auch in der antialkoholischen Variante begeistert, runden die sommerliche Palette ab.

Für diejenigen, die lieber gänzlich auf Alkohol verzichten, gibt es köstliche Kreationen. Ein Cold Brew mit Kokosmilch und Vanille oder ein Kaffee-Smoothie mit Banane und Mandelmilch sind nur zwei Beispiele für gesunde, alkoholfreie Kaffee-Sommergetränke.

„Uns ist es wichtig, auch im Sommer hochwertige und erfrischende Kaffeegetränke anzubieten. Die Anforderungen an ein kaffeehaltiges Getränk verändern sich mit den steigenden Temperaturen. Unsere Baristi haben mit großer Kreativität neue Getränke entwickelt, die nicht nur den Kaffeegenuss bewahren, sondern auch eine willkommene Abkühlung bieten“, sind sich Marcel Löffler, Präsident des Österreichischen Kaffeeverbandes, und Dr. Johann Brunner, Geschäftsführer des Österreichischen Kaffee- und Teeverbandes, einig. 





Der ideale Kaffeepartner für Hotels

Nespresso Professional verwandelt Hotels in eine wahre Kaffee-Erlebniswelt für Ihre Gäste. Ob im Restaurant, an der Bar, im Frühstücksbereich, in der Lobby, in Konferenzräumen oder direkt im Hotelzimmer: Mit Nespresso gibt es für jeden Hotelbereich ideale Kaffeelösungen; so wird der Aufenthalt für Ihre Gäste perfekt.

Mit einer Kombination von Kaffees höchster Qualität, einer Reihe innovativer Kaffeemaschinen und maßgeschneiderten Serviceleistungen stellt Nespresso mit seiner breitgefächerten Produktrange den idealen Kaffeepartner für Hotels dar.

Genuss mit Verantwortung

Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss sind für Nespresso entlang der gesamten Wertschöpfungskette untrennbar miteinander verbunden. Angefangen beim Anbau des Kaffees arbeitet das





Unternehmen im Rahmen des AAA Sustainable Quality™-Programms mit über 150.000 Farmer:innen zusammen, um die Kaffeeproduktion kontinuierlich ressourcenschonender zu gestalten und nachhaltige Praktiken auf den Farmen zu verankern. Gleichzeitig sorgt das Programm für verbesserte Lebensstandards der Farmer:innen und ihrer Gemeinschaften. Als zertifiziertes B Corp™-Unternehmen setzt sich Nespresso zudem für den Aufbau einer integrativen und nachhaltigeren Wirtschaft ein und erfüllt die hohen Standards von B Corp™ für soziale sowie ökologische Verantwortung und Transparenz.

Um die hohe Qualität sowie den Geschmack und die Haltbarkeit des Kaffees sicherzustellen, setzt Nespresso auf Kapseln aus Aluminium. Das Aluminium schützt den Kaffee vor Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit und bewahrt als Aroma-Tresor seinen frischen Geschmack. Durch die Kapseln kann auch bei der Zubereitung ressourcenschonend agiert werden: So enthält jede Kapsel exakt jene Menge an Kaffee, die für eine Tasse benötigt wird. Aluminium ist zudem ein Wertstoff, der sehr einfach und nahezu unendlich oft recycelt werden kann. Die gebrauchten Kaffeekapseln werden wiederaufbereitet und das Aluminium erhält ein zweites Leben, ohne dabei seine Eigenschaften zu verlieren.

Höchster Kaffeegenuss in jedem Hotelbereich


Mit den kompakten Kaffeemaschinen für den In-Room Bereich können Hotelgäste per Knopfdruck Ristretto, Espresso und Lungo Kaffees oder Heißwasser für Tee zubereiten und genießen. Die Maschinen sind edel im Design, einfach zu bedienen,

reinigen und warten, energieeffizient und verwöhnen Ihre Gäste mit einer Vielfalt an verschiedenen Kaffees. Hochwertige Accessoires und Köstlichkeiten runden das perfekte Kaffee-Erlebnis am Zimmer ab.

Für den Restaurant-, Café- sowie Barbereich eignen sich die Hochleistungsmaschinen aus der Aguila Serie mit einer beispiellosen Auswahl an Milchrezepten in Barista-Qualität auf Knopfdruck. Je nach Ausführung lassen sich 2 oder 4 Tassen gleichzeitig zubereiten und dank der zwei separaten Kühlbehälter können zwei verschiedene Milchsorten angeboten werden.

Beim Frühstück oder in der Lobby möchten sich Gäste ihren Kaffee oft selbst zubereiten. Für solche Selfservice-Bereiche werden die Nespresso Momento Kaffeemaschinen empfohlen. Mit ihrem modernen und zeitlosen Design, sowie der einfachen und intuitiven Bedienung über das Touch-Display können Gäste ihren Lieblingskaffee selbst zubereiten und genießen.

Über 20 Spitzenkaffees

Lieber intensiv und würzig, fruchtig und erfrischend oder doch entkoffeiniert? Mit einer vielfältigen Auswahl an Kaffeevarietäten trifft Nespresso Professional jeden Geschmack. Von Kaffees für den klassischen Ristretto, Espresso und Lungo, über spezielle Röstungen für Rezepte mit Milch, Eiswürfeln und aromatisierte Kaffeegetränke, bis zu exklusiven Single-Origin Varietäten aus den besten Kaffeeanbaugebieten der Welt – so können sich Hotels mit Nespresso Professional durch ein abwechslungsreiches Kaffeeangebot abheben und ihren Gästen wahre Genussmomente bieten. 

Modernste Technologie für perfekte Genussmomente

Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail: Das zeichnet die GIGA X3 aus dem Hause der Schweizer Traditionsmarke Jura aus. Der Hightech-Vollautomat ist ideal auf die Anforderungen von Großbüros, Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereichen sowie Selbstbedienungszonen zugeschnitten. In Kombination mit dem Pocket Pilot 2.0 lässt sich die GIGA X3 bequem zentral verwalten und bietet eine einfache Lösung für bargeldloses Bezahlen.



Flexibilität in der Oberklasse: So lässt sich die GIGA X3 von Jura auf den Punkt bringen. Der Hightech-Vollautomat ist überall dort, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen benötigt werden, die erste Wahl und überzeugt mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Hightech ist ein weiteres Stichwort, denn die GIGA X3 ist mit modernsten Technologien für perfekte Genussmomente ausgestattet und bis ins letzte Detail durchdacht: Das Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerk liefert zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.) – die elektronisch gesteuerte automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Kaffeespezialitäten und CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.) liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Für Kaffeegenuss in Rekordzeit sorgt die integrierte Speed-Funktion.

Einfache und rasche Bedienbarkeit

So technisch ausgefeilt wie das Innenleben der Jura Kaffeefullautomaten, so einfach präsentiert sich wiederum die Bedienbarkeit der GIGA X3, die als GIGA X3c auch mit einem Festwasseranschluss verfügbar ist. Dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel beschränkt sich der Aufwand für Nachfüllarbeiten auf ein Minimum. Die Bedienung über das prägnante, 4,3 Zoll große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay erfolgt vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer durch das Menü. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell. Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der GIGA X3. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung, Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch.

Zahlung und Administration leicht gemacht

Dort, wo eine einfache und unkomplizierte Abrechnung notwendig ist, kommt als perfekte Ergänzung zur Jura GIGA X3 und GIGA X3c der Pocket Pilot 2.0 als mobiles Management- und Bezahlsystem zum Einsatz: Sowohl das bargeldlose Bezahlen als auch die zentrale Maschinenüberwachung funktionieren damit ganz ohne zusätzliche Infrastruktur. Unternehmen und Institutionen können den Kaffeekonsum ihrer Gäste oder Mitarbeiter:innen mit Pocket Pilot 2.0 einfach managen und individuell abrechnen. Der Payment Connect verbindet den Vollautomaten mit dem Mobile Device – webbasiert und ohne Softwareinstallation. Die bargeldlose Bezahlung erfolgt für die Konsument:innen kontaktlos übers Smartphone mittels QR-Code.



Pocket Pilot 2.0 bietet darüber hinaus jederzeit einen übersichtlichen Blick auf alle verbundenen Jura Vollautomaten und die Möglichkeit, Tassenpreise und verfügbare Spezialitäten jederzeit auf Knopfdruck anzupassen.

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

www.jura.com

Jura auf der „Alles für den Gast“

Von 9. bis 13. November 2024 öffnet die „Alles für den Gast“ im Messezentrum Salzburg seine Tore. Jura ist bei der Leitfachmesse für Gastronomie & Hotellerie mit seinen Herbstneuheiten vertreten. Präsentiert werden unter anderem die Professional Vollautomaten X4 Dark Inox und W8 Dark Inox. Interessierte können sich bei den Jura Experten auch über das Bezahlsystem MDB-Interface 2.0 und JURA Pocket Pilot 2.0 informieren.

Jura Österreich ist in Halle 10 bei Stand 1064 zu finden.

Der Jura Messestand auf der „Alles für den Gast 2023“



ES GÄRT IN DEN PROFIKÜCHEN

Die hohe Kunst des Fermentierens



Wie kam es eigentlich dazu, dass das Fermentieren zu einem der nachhaltigsten Food Trends wurde? Auf der einen Seite steht die Leidenschaft vieler Köche, neue Lebensmittel und Geschmäcker zu erschaffen. Auf der anderen Seite ist es der Wunsch der Gäste nach gleichermaßen Köstlichem wie Gesundem – eine Kombination, die auch beim Essen außer Haus heute eine entscheidende Rolle spielt.

Zeit, Neues auszuprobieren

Die vielseitigen gesundheitlichen Vorteile natürlicher Probiotika, die zu einer Erhöhung des Nährstoffgehalts sowie Stärkung des Verdauungs- und Immunsystems beitragen können, haben sich hinlänglich herumgesprochen. Vielfältig und abwechslungsreich sind auch die Nuancen, die durch das Fermentieren von Gemüse, Obst, Brotteig oder Tee entstehen. Die Möglichkeiten völlig neuer Geschmackserlebnisse scheinen schier unendlich zu sein. Wer zum Beispiel Kombucha, traditionell fermentierten Tee, noch genussvoller machen möchte, fügt WIBERG Rosenblütenblätter hinzu. Dank handverlesener Bioqualität aus Südtirol eignen sich diese perfekt für die Fermentation. Die aromatischen Blüten verleihen aber nicht nur Getränken, sondern auch Speisen eine extra feine Note. Um in neue Geschmackswelten einzutauchen, sollten Sie Radieschen gemeinsam mit Rosenblütenblättern fermentieren.

Tipps für volles Geschmackspotenzial

Insbesondere bei fermentiertem Gemüse ist eine gewisse Würze ausdrücklich erwünscht. Empfehlenswert sind dafür der Bourbon Pfeffer und der Tasmanische Bergpfeffer aus der WIBERG Exquisite Linie. Kommen solch besondere Produkte aus handverlesener Wildernte zum Einsatz, möchte man natürlich das volle Geschmackspotenzial ausschöpfen. Deshalb wird Pfeffer beim Fermentieren am besten zuerst grob angemörsert und angeröstet.

Natürliche Rohstoffe unverzichtbar

Zum Fermentieren braucht es bekanntermaßen nicht viel, da die Zutaten – im Gegensatz zum Einlegen ohne Beigabe von Zucker und Essig – in eine Salzlake kommen. Allerdings ist neben



der Hygiene auf die Natürlichkeit der Rohstoffe zu achten. Denn die Fermentation ist ein biologischer Prozess, und Pestizide, Bakterien oder falsche Hefepilze behindern das natürliche Mikrobiom. Umso mehr lohnt es sich auf qualitätsgeprüfte Produkte von WIBERG zurückzugreifen – wie zum Beispiel Lorbeerblätter ganz, die beim Nassfermentieren von Gemüse häufig mit ins Glas kommen.

Essig währt am längsten

Ob sauer tatsächlich lustig macht, muss wohl jeder für sich selbst herausfinden. Neben der Fermentation wird in den Profiküchen jedenfalls auch das Einlegen in Essig und Öl eifrig zelebriert. Doch nicht, weil damit Gemüse über Jahre hinweg haltbar gemacht werden kann, sondern wieder völlig andere Geschmacksnoten angesprochen werden. Auch hier ist entscheidend, dass in natürliche Gärungessige und hochwertige Öle eingelegt wird.

Zum Abschluss noch zwei Rezepttipps: Fermentierte rote Röhre mit Maroni und Shiso Purple und Presa vom Iberico Schwein mit Black BBQ und Kimchi Saft zeigen uns die ganze Magie des Fermentierens.

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



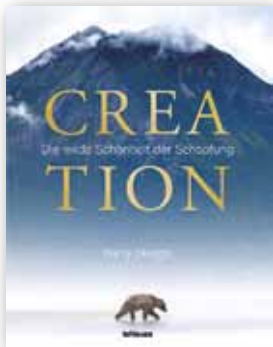


Die wunderbaren Gärten von Cornwall

Tim Hubbard

Kilometerlange feine Sandstrände, raue Steilküsten und unberührte Landschaften – ein einzigartiger Landstrich im Südwesten Englands. Das Buch präsentiert 20 einzigartige, weniger bekannte, doch atemberaubende grüne Oasen. Tim Hubbard schildert ihre jeweilige spannende Historie nebst den außergewöhnlichen Besitzern. Die stimmungsvollen Fotos fangen die Vielfalt der Gärten in Cornwall wunderbar ein – verborgene Küstenwälder, üppige subtropische Täler, traditionelle Landsitze und wellenumtoste Felsspitzen.

Hardcover, 144 Seiten, 27,5 x 24 cm, ISBN 978-3-8369-2200-5, Gerstenberg



Creation: Die wilde Schönheit der Schöpfung

Harry Skeggs

„Creation“ ist ein beeindruckendes Testat an die Schönheit und Einzigartigkeit unseres Planeten und dessen Bewohner. Der junge Fotokünstler Harry Skeggs widmet sich voller Leidenschaft der Aufgabe, die Vielfalt an Leben auf der Erde zu dokumentieren. Das bildgewaltige Coffee Table Book zeigt mit über 100 Fotografien auf bewegende Art und Weise die Artenvielfalt unserer Erde. Ein Plädoyer für die Notwendigkeit von Artenschutz und für den Erhalt des natürlichen Lebensraums von Tieren.

Hardcover, 256 Seiten, 27,5 x 34 cm, Deutsch & Englisch, 60,00 €, ISBN 9783961715725, teNeues



Tasteful – NEW INTERIORS FOR RESTAURANTS AND CAFÉS

Restaurants als Erlebnis für alle Sinne! Tasteful zeigt Raumgestaltungen, die das Essen fast zur Nebensache machen. Von eleganten Fine Dining Restaurants bis hin zu urbanen Cafés werden Gastronomien vorgestellt, die durch ihre Raumgestaltung Esskultur neu definieren. Das Buch überzeugt durch die kuratierte Auswahl einer Vielzahl von Stilen aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt und dient damit auch als Reiseführer für erlebnishungrige Feinschmecker.

Hardcover, 256 Seiten 24 x 30 cm, 50,00 €, Englisch, ISBN 978-3-96704-148-4, gestalten



Rosensirup und Wildapfelgelee – Rezepte und Geschichten

My Feldt

Safttrinken löst Gefühle von Glück und Geborgenheit aus, so die Überzeugung der Autorin. Ihre Liebe zu Saft und Marmelade teilt sie deshalb in diesem Kochbuch mit ihrer immer weiter wachsenden Fangemeinde. Mit ihren Rezepten von klassischer Erdbeermarmelade über Rhabarberpickles bis zu ausgefallenen Kreationen wie Magnoliensaft und Kiefernzapfenmarmelade begeistert Feldt nicht nur Mägen, sondern auch Herzen.

Gebunden, 288 Seiten, 20,5 cm x 27 cm, 38,00 €, ISBN 978-3-03902-244-1, AT Verlag



Feuerduft – Gemeinsam kochen über Flamme, Glut und Rauch

Chris Bay, Monika Di Muro

Von vielen Reisen zu Feuerküchen rund um die Welt haben die beiden Autoren traditionelle und moderne Methoden mitgebracht, überraschende, oft ungewöhnliche Gerichte ohne viel Zubehör und mit gut erhältlichen Zutaten über dem Feuer zuzubereiten. Die Gerichte für jede Ernährungsform, Jahreszeit und Witterung sind abwechslungsreich und ausgewogen, auch Süßspeisen und Raritäten finden ihren genussvollen Weg aufs Feuer und tragen melodische Namen wie Glutwurst, Feuerbrotsalat, Papierfisch oder Eiertepich.

Gebunden, 304 Seiten, 20 x 27,5 cm, 45,00 €, ISBN 978-3-03902-234-2, AT Verlag



Spatenstich für das Zukunftsprojekt

Ein neues Kapitel für den Ortskern von Feuersbrunn am Wagram beginnt.

In Feuersbrunn am Wagram wurde der symbolische Spatenstich für das zukunftsweisende Projekt „Gutshof und Weinhandlung“ gesetzt. Dieses ambitionierte Vorhaben vereint ökologische und ökonomische Aspekte und setzt dabei auf die nachhaltige Revitalisierung von Bestandsgebäuden, ohne weitere Bodenversiegelung. Mit dem Projekt wird von Toni Mörwald ein neues Zentrum für Leben, Genuss und Gemeinschaft im Herzen von Feuersbrunn geschaffen, das weit über die Region hinausstrahlen wird.

Ein wesentlicher Baustein

Der historische Gutshof wird behutsam modernisiert und zu einem Ort des Denkens, Verweilens und Genießens umgestaltet. Insgesamt entstehen 23 luxuriöse Zimmer und Suiten, modern ausgestattete Meetingräume, eine traditionelle Gutshofküche mit offenem Kamin, eine Greißlerei, eine Weinhandlung mit einem breiten Sortiment regionaler und internationaler Weine sowie eine Markthalle. Diese wird nicht nur temporäre Bauernmärkte beherbergen, sondern auch ein kleines Café mit hausgemachten Mehlspeisen und eine Bar für Verkostungen anbieten.

Besonderes Augenmerk wurde auf die ökologische Nachhaltigkeit des Projekts gelegt. Bestehende Baukörper werden weitgehend erhalten und revitalisiert, anstatt neuen Platz zu beanspruchen. So bleibt die wertvolle Landschaft von weiterer Bodenversiegelung verschont, während energieeffiziente und wärmedämmende Maßnahmen dazu beitragen, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Ein Highlight des neuen Gutshofs wird die begrünte Gartenterrasse mit Rooftop-Bar sein, die Gästen einen einzigartigen Blick auf die umliegenden Weinberge bietet. In Kombination mit dem Weinkeller und den Clubräumen wird der Gutshof zu einem Anziehungspunkt für Weinliebhaber und Erholungssuchende gleichermaßen. Für die Architektur und das Design des Projekts wurden die Architekten Maurer & Partner gewonnen. Das durchdachte Interiordesign wurde von Martin Steininger von Steininger Designers entwickelt. „Wir setzen auf die Verbindung von Tradition und Innovation“, betont Projektleiter Toni Mörwald. „Mit dem Gutshof und der Weinhandlung schaffen wir nicht nur ein neues touristisches Angebot, sondern tragen auch maßgeblich zur Belebung des Ortskerns bei. Das Projekt zeigt, dass nachhaltige Entwicklung und ökonomischer Erfolg Hand in Hand gehen können.“





Bierige Landung

Ob zum Frühschoppen, nach der Landung oder aus Lust und Laune – ein Besuch in der neuen Ottakringer Zapfmeisterei in Wien-Schwechat lohnt sich immer.

Im neuen Bierlokal der Privatbrauerei warten 16 unterschiedliche Biersorten – acht davon frisch gezapft – auf die (Flug-)Gäste. Hell, dunkel, hopfig oder malzig – die Bierkarte lässt keine Wünsche offen. So auch das Ambiente. Denn das ist ebenso typisch Wien – urban und gemütlich lädt die Zapfmeisterei zum Verweilen ein. Also, Abflug – auf zum Wiener Flughafen.

Typisches Wiener Produkt

„Wir begrüßen alle Wienerinnen und Wiener sowie die internationalen Touristen ab sofort mit einem typisch wienerischen Produkt am Flughafen Wien – dem Ottakringer Bier. Der perfekte Start, um Wien zu erleben oder Wien für (kurze) Zeit zu verlassen. Egal ob mit oder ohne Flugticket, bei uns

sind alle willkommen, eines unserer acht frisch gezapften Biere zu genießen“, so Harald Mayer, Geschäftsführer der Ottakringer Brauerei.

Das ist erst der Anfang

Denn die Reise der Ottakringer Zapfmeisterei hat gerade erst begonnen. Nach der erfolgreichen Landung am Wiener Flughafen stehen bereits weitere Projekte in den Startlöchern.

„Schon bald soll eine weitere Zapfmeisterei in der Steffl Arena – Österreichs größtem Eissportzentrum und Heimat der Vienna Capitals – eröffnet werden und 2025 wird auch ein Flagship-Lokal im Herzen des ersten Bezirks folgen. Die Wiener Bierkultur ist also auf Expansionskurs – Prost!“, verrät Stefan Lehninger, Verkaufsleiter Gastronomie national.



© Die Abbilderei



Chef de Bar Marcus Volsa



Hotel Post am See | Belétage

Urbanes Bargeschehen mit internationalem Flair


Mit Weitblick und Respekt zur Heimat wiedereröffneten Monika und Wolfgang Gröller jüngst ihr Hotel Post am See in Traunkirchen. 21 zusätzliche Zimmer, ein eigenes Stockwerk für gemeinsame Kulinarikerlebnisse, Contemporary Bar, Rooftop Berg SPA & Infinitypool beweisen ihren Mut, Dinge anders zu machen.

Stararchitekt Arkan Zeytinoglu hat dem fast 700 Jahre historischen Hotel Post am See extravagantes Leben eingehaucht, das Herzstück der ehemaligen Hoftaverne des Klosters ist die Belétage. Sie besticht mit extravaganten Stoffen, ausgefallenen Farben und originellen Formen – und nun auch mit dem neuen Head Mixologist Marcus Volsa, der dieses Stockwerk im Zeichen der kulinarischen Entdeckungsreise mit Leidenschaft bereichert.

Executive Chef der Gröller Hospitality, wozu das Hotel Das Traunsee und das Hotel Post am See zählen, ist 4-Haubenkoch Lukas Nagl. Jung und kreativ ist das Team von Küchenchef Max Deuker und Head Bartender Marcus Volsa in der Belétage. Der gebürtige Wiener kann auf langjährige und abwechslungsreiche Erfahrung zurückgreifen und war zuletzt in der angesagten Bar Plus43 in Wien tätig. Als Master of Science verbindet er das Emotionale des Cocktail-Mixens mit Rationalität, befasst sich gern mit dem chemischen Aufbau einzelner Aromagruppen und deren Bedeutung für das Pairing mit anderen Aromen. „Das Schönste für mich ist, am Ende etwas zubereiten zu können, das für den Gast

eine pure Genusserfahrung ist. Dieser Moment ist deshalb schön, weil er vergänglich, einzigartig und sehr persönlich ist. Er schafft eine Verbindung zwischen mir und dem Gast,“ ist Volsa überzeugt.

Die aktuelle Barkarte greift das Motiv der Sommeridylle auf, welches immer wieder im Impressionismus festgehalten wurde. Jeder Signature Drink mit dem Namen eines berühmten Gemäldes wird auf einem entsprechenden Untersetzer zur Illustration serviert. „Das Arbeiten in der Belétage ist für mich interdisziplinär. Ideen haben, sich dazu mit Spitzenköchen, Künstlern und Genussmenschen austauschen“, schmunzelt Volsa.

Ob Frühstück auf der Veranda mit Seeblick, den Working Space in der Bibliothek nutzen, in der offenen Holzfeuerküche Blicke erhaschen, feiern im Salon, ein Dinner im Separée oder ein Zusammenkommen in der Wine Bar – Potenzial für Lieblingsplätze gibt es in der Belétage reichlich. Casual Dining ohne fixe Zeiten und ohne Konventionen. Tradition trifft französischen Chic, Fischliebhaber:in auf Vegetarier:in und 700 Jahre Geschichte auf jungen, urbanen Lifestyle. 



Handgefertigten Vasen von Leonardo

Genuss richtig in Szene setzen

Kulinarische Genüsse sind von vielen Parametern abhängig. In erster Line von der Qualität der Grundprodukte und der Kreativität der Köche am Herd. Das Auge isst aber bekanntlich auch mit und ein Tisch mit einer dementsprechend hochentwickelten Tischkultur begeistert Gäste auf jeden Fall.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia

Intermezzo in Gold

Die schwedische Glas-Design-Marke Orrefors präsentiert mit Intermezzo Gold von Erika Lagerbielke ein Gläserset, das durch pure, minimalistische Eleganz besticht: Charakteristisch ist ein im Stiel oder Boden des Kristallglases eingeschlossener Tropfen aus edlen Goldpigmenten. Mit ihren neun unterschiedlichen Gläserarten macht die mundgeblasene Kollektion exquisite Feste, bei denen der Genuss von Getränken zelebriert werden soll, zum rundum stilvollen Erlebnis: Intermezzo Gold umfasst verschieden große Wein-, Champagner- und Cocktailgläser sowie ein Allzweckglas u. a. für Wasser und eine Karaffe. Sie alle sind so ausgeformt, dass sich Aromen und Bouquets alkoholischer wie alkoholfreier Getränke bestens entfalten können.



Gläserset von Orrefors: Intermezzo Gold von Erika Lagerbielke



Porzellankollektion Create von Schönwald

Spielraum für moderne Food-Präsentation

Die Porzellankollektion Create von Schönwald ist ein Multitalent, das eine Prise Retrocharme in die Coolness urbaner Locations bringt und klassischen Konzepten einen modernen Twist gibt. Rund um die Uhr kann die umfangreiche Kollektion eingesetzt werden, denn neben Tellern, Platten und Schüsseln zählen auch Tassen zum Sortiment. Die Porzellankollektion lädt Chefs dazu ein, kreative Ausflüge zu wechselnden internationalen Gastro-Styles und Food-Trends zu unternehmen. Das filigrane Design der Kollektion sorgt für einen wertigen, eleganten Auftritt.

Flechtoptik trifft auf Eiscremetöne

Trendige Eiscremefarben und optische Flechtmuster sorgen bei der neuen Rosenthal Linie Kumi für elegante Leichtigkeit auf dem Tisch. Namensgeber der neuen Kollektion ist „Kumihimo“ – eine traditionelle japanische Technik, bei der Garne, Bänder und Kordeln kunstvoll miteinander verflochten werden. Zudem spielt die neue Linie mit trendigen zarten Eiscremetönen und setzt die pastelligen Farben White, Light Blue, Mint und Rose in den Mittelpunkt. Die Linie, bestehend aus Brot-, Frühstücks-, Speise- und Suppenteller sowie Müslischale und Becher, ist aus Silikat-Porzellan, einem besonders bruch- und kantenschlagfestem Material, das zugleich leicht transparent ist. Die sehr flache Fahne sowie die Schüsseln bleiben unglasiert und akzentuieren die lebendige und filigrane Flechtstruktur.

Herbststräuße in handgefertigten Vasen

Der Herbst ist eine Zeit des Wandels, in der sich die Natur in spektakulären Farben zeigt. Diese Jahreszeit lädt dazu ein, ihre Schönheit in Form von prachtvollen Blumensträußen ins Heim zu bringen. Und was könnte für die heimische Herbstdeko besser geeignet sein als die handgefertigten Vasen von Leonardo? Mit NOVARA, BELLAGIO und POESIA kommt das herbstliche Farbenspiel auf stilvolle Art auf den Tisch.

Flechtmuster sind Eyecatcher der Rosenthal Linie Kumi





Kulinarische Vielfalt in Monaco





Das Fürstentum Monaco bietet große kulinarische Entdeckungen für jeden Geschmack. Mit einer beeindruckenden Auswahl an exquisiten Michelin-Sterne-Restaurants, von landestypischer bis internationaler Küche, ist Monaco die perfekte Destination für eine kulinarische Reise.

Liebe auf der Dachterrasse


Ein neues Ziel auf Monacos kulinarischer Landkarte ist das Amù Monte Carlo. Das neue Dachrestaurant im Fairmont Monte Carlo verbindet die Traditionen der französischen Côte d'Azur mit der italienischen und mediterranen Kultur. Denn Amù bedeutet „Liebe“ auf Monégasque, und jedes Gericht ist eine Art Entdeckungsreise in die Welt der Aromen. Den Höhepunkt des neuen Restaurants bildet allerdings der atemberaubende Panoramablick auf die Riviera. Der Pool auf der Dachterrasse, Amù by the Pool, der nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt liegt, vervollständigt das Erlebnis der Gäste, indem er Entspannung und Gastronomie mit dem unvergleichlichen Charme Monacos verbindet.

Pesto-Verführungen

Ein weiteres kulinarisches Highlight, das Monaco-Besucher keinesfalls verpassen sollten, ist das kürzlich unter Leitung von Riccardo Giraudi eröffnete Zeffirino. Das bereits seit 1939 etablierte genuesische Restaurantkonzept ist vor allem für seine Pestos und berühmten Gäste international bekannt. Das Herzstück des Restaurants in der Rue du Portier ist die offene Küche, die Gästen ein faszinierendes kulinarisches Spektakel bietet.

Tradition verpflichtet

Einer Schönheitskur hat sich auch das COYA Monte-Carlo unterzogen, das Restaurant, das seit 2018 für seine latein-amerikanischen Beats und inspirierenden Gerichte bekannt ist, hat für die neue Saison komplett renoviert und besitzt nun eine Terrasse mit Blick auf das Mittelmeer. Unter der Leitung von Chefköchin Victoria Vallenilla finden Gäste im COYA eine neue, von der peruanischen Küche inspirierte Speisekarte mit einem Fokus auf Meeresfrüchten. Das Restaurant bietet nun eine immersive peruanische Erfahrung mit neuen Dekorationen und einem erweiterten Außenbereich. Die Gäste können sich auf Gerichte wie Thunfisch-Tartar-Kroketten, Hummer-Tiradito und hausgemachte peruanische Chorizo freuen.

Ein weiteres Highlight ist das Amazónico Monte-Carlo, das Anfang April 2024 am ikonischen Place du Casino eröffnete. Dieses renommierte lateinamerikanische Restaurant erweitert das kulinarische Angebot der Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Gäste können auf der atemberaubenden Dachterrasse speisen und eine herrliche Aussicht auf die Stadt genießen oder sich im Loungebereich umgeben von tropischem Grün entspannen. Mit exotischen Gerichten, einzigartigen Cocktails und Live-Musik bietet Amazónico Monte-Carlo ein authentisches kulinarisches Erlebnis in lebendiger Atmosphäre. 



Polster-
element TRIX
von Kartell
& Liberty

Statements für den Außenbereich

Das Design und Ambiente im Inneren eines Hotels gehört mittlerweile zu den ganz wichtigen Entscheidungskriterien für ein erfolgreiches Business. Der Garten und die Möglichkeiten, auch hier beispielhafte Akzente für die Gäste zu setzen, darf aber nicht außer Acht gelassen werden.

Zusammengestellt von Daniela de Cillia



BN 01 B.iron Sitzbank

Eine kreative Kooperation

Design und Eleganz verschmelzen harmonisch in einem neuen Kapitel der Kreativität und des Stils, das sich durch die jüngste Zusammenarbeit zwischen Kartell und Liberty entfaltet. Auf der einen Seite steht die italienische Marke Kartell mit ihren innovativen Fähigkeiten, das Konzept des zeitgenössischen Lifestyles neu zu definieren. Auf der anderen Seite ist Liberty seit 150 Jahren ein führendes Traditionsunternehmen mit hochqualitativen zeitlosen Stoffen. Diese außergewöhnliche Kooperation ist ein origineller und doch harmonischer Dialog zwischen Kreativität und dekorativer Kunst. Die Zusammenarbeit von Kartell und Liberty gliedert sich in zwei Bereiche – den neu designten Stuhl H.H.H. – Her Highest Highness von Philippe Starck und die Outdoorstoffe für das Polsterelement TRIX, das Sofa PLASTICS und den Sessel CARA.

Gelebte Vielseitigkeit

Im hektischen Alltag wird die Bank oft als unscheinbares Möbelstück betrachtet, dabei hat sie das Potenzial, zum wahren Mittelpunkt jedes Raumes zu werden. Egal ob in gemütlichen Wohnbereichen, eleganten Restaurants oder inspirierenden Büros, aber auch im Garten – eine gut gestaltete Bank bringt Menschen zusammen, lädt zum Verweilen ein und setzt stilvolle Akzente. Mit der BN 01 B.iron Sitz- & Eckbank hebt Designer

Norbert Bergmann die klassische Sitzbank auf ein neues Niveau. Diese innovative Bank vereint zeitloses Design mit höchster Funktionalität und Flexibilität. Sie transformiert sich im Hier und Jetzt für die Zukunft und schafft dabei eine harmonische Verbindung zwischen Ästhetik und Komfort.

10 Jahre innovative Oberflächen

Seit einem Jahrzehnt prägen die innovativen Veredelungstechniken Räuchern und Köhlen die Janua-Kollektion und verleihen Klassikern wie dem SC 41 Tisch ihre herausragende Ästhetik. Das Köhlen ist eine ebenso beeindruckende Technik, bei der das Holz durch Feuer und Bürsten bearbeitet wird. Dieser Prozess erzeugt eine markante, lebendige Struktur auf der Holzoberfläche. Die dabei entstehenden Konturen und Farbkontraste verleihen dem Holz eine besondere Haptik und Tiefe, die mit herkömmlichen Methoden nicht zu erreichen ist. Das Ergebnis ist ein charaktvolles, lebendiges Möbelstück, das sowohl visuell als auch taktil begeistert.

Outdoor-Effizienz

Um den vorhandenen Raum in der Außengastronomie nicht nur möglichst einladend zu gestalten, sondern auch höchst effizient zu nutzen, sind smarte Lösungen gefragt – gerade hinsichtlich der Verschattung mit Profi-Sonnenschirmen. Mit dem Big Ben von Caravita in der Freestyle-Variante ist es besonders einfach, den Sonnenschirm genau auf die zu bewirtende Fläche maßzuschneidern. Ob als Quadrat, Rechteck, Raute, Stern, Trapez oder mit freien geometrischen Formen: Bei der Gestaltung des Schirmdaches finden die Gastwirte vielfältige Lösungen für alle baulichen Herausforderungen.

Design-Statement mit hohem Sitzkomfort

Wohnen ist Ausdruck von Lebens- und Stilgefühl – das gilt auch für das Outdoor-Wohnzimmer. Wenn sommerliche Temperaturen und strahlend blauer Himmel zum Verweilen im

Big Ben von Caravita in der Freestyle-Variante



Der BC 07 Basket® mit bootsförmiger Tischplatte von Janua

Garten einladen, braucht es nur noch bequeme Sitzmöbel. ZEBRA ist bekannt für ästhetische Outdoormöbel, die höchste Qualitäts-, Design- und Komfortansprüche erfüllen. ANT ist ein eleganter und komfortabler Armlehnstuhl, der durch seine klare Designsprache mit trendigem Rope-Geflecht jedem Außenbereich Charakter verleiht.

Pure Bequemlichkeit

Loungegruppen sind „Bequemlichkeitsmeister“ par excellence. Sie sind nicht nur auf der Terrasse, sondern auch am Pool angesagt. Die Belvedere Lounge von ZEBRA ist so wohnlich, dass sie die Terrasse im wahrsten Sinne des Wortes in ein zweites Wohnzimmer verwandelt. Die Edelstahllounge besticht durch modernes Design, hohen Komfort und größtmögliche Flexibilität. Bei der Entwicklung legte ZEBRA Wert auf die Wirkung von Qualität und Form. Die fünf Elemente umfassende Lounge-Kollektion ist in edlem Edelstahl oder mit einer hochwertigen Pulverbeschichtung in Graphite erhältlich.

Armlehnstuhl ANT von ZEBRA Möbel



Neudefinition für Luxusurlaub

Das neue InterContinental Crete auf der griechischen Insel Kreta ist ein modernes Hotel mit Blick auf die Mirabello-Bucht.

InterContinental Hotels & Resorts präsentiert stolz sein erstes Hotel auf den griechischen Inseln, das InterContinental Crete. InterContinental will das Luxusreiserlebnis neu definieren, aufbauend auf seiner über 75-jährigen Geschichte, und gleichzeitig ein neues Kapitel aufschlagen. Der Panoramablick auf die Bucht und die beeindruckende Küstenlandschaft bilden

den Rahmen für das Hotel. Das unberührte Küstenresort mit seiner beeindruckenden modernen Architektur und höchsten Annehmlichkeiten bietet seinen Gästen Ruhe und ist nur wenige Gehminuten von der kulturellen Küstenstadt Agios Nikolaos entfernt. Die Inselhauptstadt Heraklion und ihr Flughafen sind in weniger als einer Stunde zu erreichen.

Zu den Annehmlichkeiten des Hotels gehören zwei Infinity-Außenpools, drei mediterran inspirierte Restaurants unter der Leitung des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchefs Nikos Roussos, ein von der Natur inspiriertes Spa und verschiedene familienfreundliche Einrichtungen. Die beeindruckende Auswahl an Hotelzimmern, von denen die meisten über einen eigenen Pool verfügen und viele miteinander verbunden werden können, ist ideal für Paare, Familien oder Mehrgenerationen-Reisende.

Das neue Hotelresort ist eng mit der Landschaft verbunden, was sich in seinem außergewöhnlichen Design widerspiegelt. Inspiriert von der reichhaltigen kretischen Landschaft und einer majestätischen Felsformation, die das Zentrum des Gebäudes bildet, spiegelt der detaillierte Ansatz die Schönheit und Mythologie der Insel durch kuratierte Werke lokaler Künstler wider.

Beim Betreten des Empfangsbereichs werden die Gäste von einer Originalskulptur begrüßt, die eine Mischung aus Sphinx und Minotaurus darstellt, zwei Ikonen der antiken Geschichte der Insel. Hinter der Rezeption erstreckt sich vertikal eine Originalskulptur, die Äste und Lungen als Symbol für Leben und Vitalität darstellt. Bronzefiguren schmücken elegant die Handläufe der Gänge, die die Gäste zu ihren Zimmern führen.



Mit Sternen ausgezeichnet

Die drei griechischen Restaurants des Hotels – Zeus, Knossos und Minoan – werden von Chefkoch Nikos Roussos geleitet. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Roussos ist derzeit geschäftsführender Chefkoch und Miteigentümer eines renommierten modernen griechischen Restaurants in London. Getreu seinem Bekenntnis zur modernen griechischen Küche und zur Saisonalität kreiert der Küchenchef Menüs mit eleganten Komfortgerichten, die das kretische kulinarische Erbe widerspiegeln und handverlesene lokale Zutaten verwenden.

Stress ade

Das Aegeo Spa bietet verschiedene traditionelle und einzigartige Behandlungen an, darunter eine kretische Massage mit lokalem Olivenöl, eine Anti-Aging-Gesichts- und Nackenmassage mit Safran und eine Kryotherapie-Behandlung mit Antioxidantien. Ein Hammam, eine Sauna, ein Dampfbad, ein Innenpool und ein Entspannungsbereich ergänzen die vier Behandlungsräume des Spas, von denen zwei als Doppelzimmer für Paare eingerichtet sind. Ein voll ausgestatteter Fitnessraum steht ebenfalls zur Verfügung.

Jedes der 199 Zimmer und Suiten des Resorts vermittelt ein Gefühl von Ruhe und Eleganz durch eine harmonische Mischung aus zeitgemäßer, frischer Bettwäsche und hochwertigen Möbeln, die von organischen Elementen und traditionellen kretischen Einflüssen inspiriert sind. Minimalistisches Design verbindet sich mit raffinierter Eleganz in den Classic- und Premiumzimmern, die mit privaten Pools, Balkonen, Kaffeezubereitungsmöglichkeiten, begehbaren Duschen und luxuriösen Toilettenartikeln ausgestattet sind. Für ein kretisches Zuhause auf Zeit stehen den Gästen geräumige Suiten mit Super-Kingsize-Betten, möblierten Balkonen mit atemberaubendem Meerblick, begehbaren Duschen und bequemen Zusatzsofas zur Verfügung.





Privater Luxus am Zadar-Archipel

Labvert gestalten exklusives Villenensemble für Falkensteiner Resorts & Residences an der kroatischen Küste.

Auf einer Halbinsel, nur 10 Minuten nördlich von Zadar gelegen, lässt sich das Renommee der Urlaubsregion Dalmatien erkennen. Mit der Erweiterung des Falkensteiner Resorts Punta Skala bieten die neu errichteten Luxusvillen nach Plänen des Architektur- und Designbüros Labvert in Zusammenarbeit mit Stockinger/Deutsch Architects auf einer Fläche von 200 Quadratmetern exklusiven Wohnkomfort. Schon bei der Ankunft strahlt der zweigeschoßige kubische Baukörper aus massivem Natursteinmauerwerk eine Ruhe aus, die der Charakteristik der dalmatinischen Architektur nachempfunden ist. Während sich die Fassade zur Straße hin geschlossen und schützend zeigt, eröffnen bodentiefe Fensterelemente auf der Gartenseite ungestörte Blicke auf die Schönheit des Zadar-Archipels.

Man zieht sich zurück

Eingerahmt von fünf Säulen und einer hölzernen Pergolastruktur entstand ein privater Rückzugsort, der gleichzeitig vollen Zugang zu den umfangreichen Annehmlichkeiten des Falkensteiner Resorts bietet. Die großzügigen Freiflächen – in der mediterranen Architektur unverzichtbar – sind mit Blick auf das adriatische Meer orientiert. Während die auskragenden Balkone für Verschattung im Erdgeschoß sorgen, kreieren hölzerne Pergolen im Obergeschoß einen schützenden Halbschatten für

die dort situierten Schlafräume. Die tragenden, den Freiflächen vorgesetzten Säulen verleihen den Häusern einen Rhythmus, der die fünf solitären Baukörper zu einem harmonischen, arkadenähnlichen Ensemble zusammenfügt.

Natürlichkeit, wohin das Auge blickt

Unter Verwendung möglichst natürlicher Materialien und Farben entstand ein exklusives und zeitgemäßes Gesamtambiente. Das fein abgestimmte Interieur, das in Zusammenarbeit mit Bea Interior Design kreiert wurde, spiegelt in seiner Materialität und Farbgebung die mediterrane Umgebung der Villen wider. Leichtigkeit und ein offenes Raumgefühl prägen die Raumsequenz aus Küchen-, Ess- und Wohnbereich. Elegante Schiebetüren erlauben lange Blickbeziehungen in den jeweils eigenen Garten mit Pool und sorgen für einen nahtlosen Übergang zwischen Innen- und Außenraum.

„Unser Ziel war es, ein ausgewogenes und ruhiges Ambiente und somit den idealen Rahmen für ein entspanntes Urlaubserlebnis zu schaffen. Der Entwurf spiegelt die natürliche Materialvielfalt der kroatischen Küste und greift die Besonderheiten der dalmatinischen Architektur auf. Durch eine sanfte Farbharmonie entstand ein Refugium, das höchsten Ansprüchen gerecht wird“, erklärt Stephan Vary.

Wie ein Gemälde rahmen die raumhohen Fenster der Schlafräume den ungestörten Blick auf das Meer und die besondere Flora der Halbinsel. Die adriatische Natur wird auch im Innenraum zu einem konstanten Gestaltungselement und trägt durch ihre reine Schönheit zur entspannenden Atmosphäre der Villen bei.

Architektur & Design

Labvert ist ein 2005 gegründetes Architektur- und Designstudio mit Sitz in Wien und weltweit realisierten Projekten. Das Team von zehn ArchitektInnen und DesignerInnen rund um Stephan Vary ist auf Retail Architecture, Interior Design und Brand Design im Luxussegment spezialisiert und für zahlreiche nationale und internationale Unternehmen tätig. Dior, Hennessy, Bulgari oder Römerquelle zählen u. a. zu den langjährigen Kunden des Studios. Der Schwerpunkt der Projekte liegt in der Entwicklung bzw. Weiterentwicklung exklusiver, starker Markennamen und der Inszenierung von Verkaufs- und Erlebniswelten. Die Einbeziehung neuer Medien und Kommunikationstechnologien ist dabei ein zentrales Element.



Architektur Design: Labvert

Architektur Planung: Labvert,
Stockinger/Deutsch

Lokaler Architekt: Lovre Predovan

Interior Design Konzept: Labvert

Interior Ausführung für
Falkensteiner: Beainteriors GmbH
Projektmanagement: Karsten
Konnopka, ipu-consult

Auftraggeber: Falkensteiner
Resorts & Residences

Ort: Zadar, Kroatien

Fotos © Interior: Falkensteiner
Resorts & Residences

© Hochbau: Andreas Scheiblecker





Einer der Concept Cars von KIA demonstriert eindrucksvoll, wohin die Reise hinsichtlich Design geht. Klare, meist sehr sportlich anmutende Linienführungen und eine überzeugende Größe werden zum Must-have. Im Inneren herrscht ein hoher Anteil an Infotainment, der alle Insassen begeistern soll.

Die schöne, neue, bunte Autowelt

Bei all den Zugängen in der Autowelt wie Elektromobilität, Sicherheit und Nachhaltigkeit sind Werte wie Nutzen und Emotion noch immer ein fixer Bestandteil von Kaufentscheidungen. Anbei ein paar Neuerscheinungen, die auch für Sie von Interesse sein könnten.

Zusammengestellt von Peter A. de Cillia



Die neuen Panamera Spitzenmodelle


Mit dem Panamera Turbo S E-Hybrid und dem Panamera GTS präsentiert Porsche die sportlichen Spitzenmodelle der Baureihe. Die besonders fahraktive Abstimmung des Panamera GTS setzt Maßstäbe in Sachen Purismus und Agilität. Er verbindet auf einzigartige Weise geschmeidigen Fahrkomfort mit den Eigenschaften eines Porsche-Sportwagens. Der Panamera GTS ist eine fahraktive Sportlimousine, bei der das emotionale Fahrerlebnis im Vordergrund steht. Der Panamera Turbo S E-Hybrid positioniert sich als leistungsstärkstes, schnellstes und besonders luxuriöses Derivat an der Spitze der Baureihe. In beiden Modellen kommt der weiterentwickelte 4,0-Liter-Biturbo-V8 zum Einsatz, der bereits den Panamera Turbo E-Hybrid antreibt. Der kraftvolle Motor ist bereits auf die strengen Anforderungen der künftigen Abgasnorm Euro 7 vorbereitet.

Die große Reichweite

Den neuen ID. Buzz Pro gibt es ab sofort mit langem Radstand. Der große ID. Buzz punktet mit großer 86-kWh-Batterie, Raum für bis zu sieben Personen und bis zu 472 km Reichweite. Alle Versionen des ID. Buzz Pro werden von einer neuen E-Maschine mit kraftvollen 286 PS angetrieben, und er ist für Unternehmer voll vorsteuerabzugsfähig. Der ID. Buzz GTX startet mit Allradantrieb, zwei Batteriegrößen und zwei Radständen durch und wird noch im Spätsommer 2024 bestellbar sein.



basieren auf der gleichen Smart-Car-Plattform, die eine große Vielfalt an Antriebsarten und eine Kosteneffizienz ermöglicht. Der C3 Aircross zeigt sich komplett überarbeitet und stößt in eine neue Dimension vor, indem er einen stärkeren Charakter, mehr Platz an Bord (bis zu 7 Sitze), ein erweitertes Motorenangebot und noch mehr Komfort bietet. In Verbindung mit einer sehr wettbewerbsfähigen Preispositionierung entspricht diese reifere und muskulösere Version den Erwartungen des Marktes.

Der neue C3 Aircross greift die neuen Elemente der Citroën-Designsprache auf, die erstmals beim Konzeptfahrzeug Oli zu sehen waren und beim C3 in Serie umgesetzt wurden. Seine stark vertikalisierte Frontpartie trägt stolz das neue Citroën-Logo und die charakteristische Lichtsignatur aus drei leuchtenden Segmenten. 

Modern und elegant

Citroën stellt den neuen ë-SpaceTourer vor, der sich nach einer deutlichen Überarbeitung jetzt in jeder Hinsicht im gehobenen Segment bewegt. Der Van ist jetzt noch eleganter mit einer Frontpartie, die die neue Designsprache und Markenidentität von Citroën widerspiegelt, noch besser vernetzt mit einem Infotainmentsystem der neuesten Generation und noch komfortabler und praktischer mit vielen vergrößerten und cleveren Ablagefächern. So ist der Van, der Platz für bis zu neun Personen bietet, eine rollende Lounge und bietet hohes Wohlbefinden an Bord.

Modern und stimmig

Citroën präsentiert den neuen C3 Aircross, der mit dem C3 den gleichen Stil, das Versprechen von Platz und Komfort an Bord sowie die Ambition teilt, den Markt mit einer sehr attraktiven Preispositionierung aufzurütteln. Beide Modelle





Obere Mittelklasse neu gedacht

Auf der Messe Auto Shanghai 2021 debütierte der Audi A6 e-tron concept als Vorläufer einer innovativen Familie von Großserien-Automobilen mit reinem E-Antrieb. Nun kommt der Audi A6 e-tron als Sportback und Avant auf den Markt. Als zweites Modell auf der Premium Platform Electric (PPE) greift er die bekannten Produktstärken der PPE mit Blick auf Performance, Reichweite, Effizienz und Laden auf. Darüber hinaus ist es das erste Modell mit Flachbodenkonzept auf der Plattform. Das Exterieur ist kraftvoll, sportlich und perfekt proportioniert. Das Interieur wird durch die neue Designphilosophie von Audi bestimmt. Der A6 e-tron bietet ausstattungsabhängig viele innovative

Features wie virtuelle Außenspiegel der zweiten Generation, ein elektrisch verschattbares Panoramaglasdach und beleuchtete Ringe am Heck. Ab September 2024 können der A6 e-tron und der S6 e-tron, je als Sportback und Avant, bestellt werden.

Attraktiver Einstieg

Audi erweitert die Baureihe des Q4 e-tron um eine interessante Einstiegsvariante. Der facettenreiche Audi Q4 35 e-tron kostet hierzulande als Österreich-exklusive „Business Edition“ 43.760 Euro, der Sportback mit elegantem Heck 45.500 Euro. Abzüglich der staatlichen Förderungen ist Q4 e-tron-Fahren in

Österreich für Privatkunden somit schon zu Preisen deutlich unter 40.000 Euro möglich. Gleichzeitig bietet das elektrische Premium-Modell eine umfassende Serienausstattung, bis zu 356 Kilometer Reichweite (Sportback) und eine DC-Ladeleistung von 145 kW. Ein integrierter App Store ermöglicht ohne Umweg über das Smartphone einen direkten Zugriff auf beliebte Apps von Drittanbietern wie Spotify oder Audible.



Der vollelektrische SUV

Der neue Porsche Macan mit Hinterradantrieb bildet ab sofort den Einstieg in die vollelektrische SUV-Modellreihe. Er ist besonders effizient und bietet eine kombinierte WLTP-Reichweite von bis zu 641 Kilometern. Daneben ordnet sich der neue Macan 4S mit bis zu 516 PS im oberen Leistungsspektrum des Modellprogramms ein. Für alle Macan-Modelle ist zudem ein neues Offroad Design-Paket verfügbar. Darüber hinaus erhält die Porsche Driver Experience ein tiefgreifendes Update.

Während der Fokus beim Macan mit Hinterradantrieb primär auf einer hohen Effizienz und Reichweite lag, füllt der neue Macan 4S die Lücke zwischen dem Macan 4 und dem Macan Turbo. Der 4S verfügt über das elektronisch geregelte Porsche Traction Management (ePTM), das die Antriebskraft rund fünfmal schneller zwischen Vorder- und Hinterachse verteilt als ein konventionelles Allradsystem. Durch den Verzicht auf den Allradantrieb ist der Macan 110 Kilogramm leichter als der Macan 4 und benötigt weniger Strom. Dadurch ergibt sich eine kombinierte WLTP-Reichweite von bis zu 641 Kilometern.

Fahrdynamik und Stil

Der Alfa Romeo Junior Veloce überträgt die Sportlichkeit der Marke auf ein Premium B-SUV – „Sport Urban Vehicle“ laut Alfa Romeo. Er kombiniert perfekte Gewichtsverteilung, erstklassige Fahrdynamik sowie innovative Antriebstechnologie mit jener zeitlosen Schönheit, die seit 1910 die Stärke des Designs von Alfa Romeo ist.

Die Topversion Alfa Romeo Junior Veloce kennzeichnen zwei Neuheiten: Zum ersten Mal verwendet die Marke den Elektroantrieb mit 280 PS Leistung. Eine weitere Innovation ist das mechanische Sperrdifferential vom Typ Torsen, das einem Durchdrehen der angetriebenen Vorderräder entgegenwirkt.

Darüber hinaus weist der neue Alfa Romeo im Vergleich zu den anderen Modellen der Baureihe eine direkter über-



setzte Lenkung sowie eine Fahrwerkstieferlegung um 25 Millimeter auf. Verstärkte Stabilisatoren an Vorder- und Hinterachse reduzieren die Seitenneigung der Karosserie in schnell durchfahrenen Kurven. Für optimale Verzögerung sorgt eine Sportbremsanlage. Die 20-Zoll-Leichtmetallfelgen sind mit Reifen ausgerüstet, deren Eigenschaften auf die speziellen Anforderungen von leistungsstarken Elektrofahrzeugen abgestimmt sind.



Vorschau auf Ausgabe 5 | November 2024



Hotel international

Die Bergwelt rund um das Alpin Panorama Hotel Hubertus in den Dolomiten ist spektakulär. Ein Sky-Pool, der frei in der Landschaft schwebt, und eine Wellness-Plattform, die der Schwerkraft zu trotzen scheint.

Das Bad als Gesamtkonzept

Die Visitenkarte des Hauses und Design-Statement in einem – das Bad muss Gäste begeistern. Wir zeigen Ihnen, wie das gehen kann.



Villa Viva, Suite Delay / KEUCO



Scandic Hamburg Emporio, Living Room

Wohnen im Hotel

Oft ist weniger mehr. Manchmal ist Üppigkeit genau richtig. Wir präsentieren Ihnen einige Vorzeigebispiele.



FOOD&DESIGN

And the winner is ...

Wir stellen Ihnen die Sieger der einzelnen Kategorien unseres HOTEL&DESIGN-Bar-Awards 2024 vor.



Die GAST Salzburg

Die Fachmesse als Branchenbarometer. Wir berichten über die Highlights der Gastromesse in Salzburg.

Erscheinungstermin: 4. November 2024 (RS 2.10.2024)

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:

© Falkensteiner Resorts & Residences

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.

BUDWEISER
Budvar

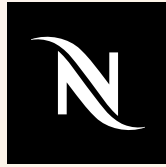
VOLLMUNDIG,
TIEFGRÜNDIG,
UNVERKENNBAR.



Wir sind das Bier der Tschechischen Republik. Als einzige Staatsbrauerei dieser durch und durch mit Bier verbundenen Nation wissen wir, worauf es beim Brauvorgang für ein hervorragendes Lagerbier ankommt. Darum lagert Budweiser Budvar länger als das Bier der meisten anderen Brauereien. Nur so bekommt es seinen vollen, tiefgründigen und ausbalancierten Geschmack.

Na zdraví!

www.budweiser.com/at



NESPRESSO MOMENTO
MAKE IT SIMPLE



Jede Persönlichkeit hat eigene Vorlieben, besonders wenn es um Kaffee geht.
Kompliziert? Nein. Mit einer Maschine, die eine Vielfalt von 17 Kaffee- und Milchrezepten
in 5 Tassengrößen bietet, können alle ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck bringen.

Mehr entdecken auf: www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONAL