

HOTEL & DESIGN

FACHMAGAZIN FÜR DESIGN UND ARCHITEKTUR IN DER
HOTELLERIE UND GEHOBENEN GASTRONOMIE

Bad Welten

DAS GÄSTEBAD ALS
RUNDUM-ERLEBNIS

Betten Welten

ENTSPANNTES
ERWACHEN

Let's have a party

HOHER GENUSSFAKTOR
IM GLAS

KALDEWEI

full scope



cradle to cradle

silver

version 4.0

C2CCERTIFIED.ORG

Ein Meilenstein für nachhaltiges Bauen.

Cradle to Cradle Zertifizierung® für über 600 KALDEWEI Sanitärprodukte.



Herausgeber & CR Peter A. de Cillia

VEREHRTE LESERSCHAFT

Wenn Genuss, Design und Entspannung einander begegnen und der Frühling leise an die Türen klopft, ist es Zeit, sich zurückzulehnen, durchzuatmen – und zu genießen. In der neuen Ausgabe von Hotel&Design nehmen wir Sie auf eine sinnliche Reise an jene Orte mit, an denen aus Räumen Erlebnisse werden: Hotels und Restaurants, die mit höchster Qualität, stilvollem Ambiente und einem Gespür für das Besondere verzaubern.

Hier erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben – auch die Sinne dürfen aufblühen. Ein elegantes Interieur trifft auf kulinarische Raffinesse, wohltuende Stille auf das Prickeln eines guten Glases Sektes. Ob urbanes Boutiquehotel oder charmantes Landrefugium – Gastgeber schaffen Räume, in denen Design und Wohlgefühl Hand in Hand gehen.

In unseren specials widmen wir uns diesmal den stillen Helden jeder Übernachtung: dem perfekten Hotelbett und dem idealen Bad. Was macht ein Badezimmer zum Spa-Erlebnis? Welche Materialien, Designs und welche Funktionalität sorgen für Entspannung pur? Und wie fühlt sich erholsamer Schlaf in einem Bett an, das mehr ist als nur eine Matratze – sondern ein Versprechen an Körper und Seele? Der Gast merkt: Hier wurde an ihn gedacht.

Cheers to Spring - Frühling ist auch die Zeit, in der wieder gefeiert wird – stilvoll, leicht, mit feinen Aromen und prickelnden Drinks. Wir zeigen, wie Hoteliers und Gastronomen ihren Gästen unvergessliche Frühlingmomente bereiten: von saisonalen Signature Cocktails bis hin zu raffinierten Flying Buffets.

Diese Ausgabe ist wieder eine Einladung: zum Eintauchen, Entdecken und Genießen. Für Gastgeber, die das Außergewöhnliche suchen. Für Gäste, die spüren, wenn ein Ort mehr ist als nur eine Adresse – sondern ein Erlebnis für alle Sinne.

Viel Vergnügen dabei
wünscht Ihnen

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'P. de Cillia'.

Ihr Peter A. de Cillia

Content

H&D INFORMIERT

- 3 EDITORIAL
- 65 BUCHTIPPS
- 66 VORSCHAU | IMPRESSUM



HOTEL WELTEN

- 7 GEPLAN DESIGN
Ein besonderer Ort für Architektur & Genuss
- 10 AMONTI CHALETS
Ein neues Highlight in den Bergen Südtirols
- 12 MASLINA RESORT
Eine Hommage an der Natur und Kultur
- 14 IHG RESORT
Ein neues Kapitel für stilvolles Reisen
- 16 MAISON HELER
Spektakuläre Neueröffnung
- 18 HOTEL BLÜ
Nicht mehr streiten

BAD WELTEN

- 25 KALDEWEI
Das Kaldewei Neuigkeiten-Potpourri
- 26 TOTO
Revolution im Badezimmer
- 28 KALDEWEI
Die neue Material-Technologie

- 30 BAD - MIX
Splish Splash

- 32 TOTO
Stilvolle Akzente für Designhotels

BETTEN WELTEN

- 35 HEFEL
Natürlich gebettet für den perfekten Hotelschlaff
- 36 FBF bed&more
Das beste für Ihre Gäste
Neuigkeiten der FBF bed&more
- 38 JOKA
Die exklusive Marke für
funktionales & modernes Wohnen

DESIGN

- 20 ADA DESIGN
Mindful Monochrome
- 22 TISCHLEREI HUBER
Nesslerhof in Großarl
- 40 LICHT MIX
Licht schafft Stimmung

Eine Steuerung für alle Gewerke

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



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

© Beckhoff

- 58** **ST. PÖLTEN SCHOOL**
Von Stadel zu Stadel
- 60** **OUTDOOR**
Zeitlos moderne Outdoor-Möbel
- 62** **TISCHKULTUR**
Wertschätzung durch Qualität
- 64** **WOHNMESSE**
Home Sweet Home

FOOD & DESIGN

- 43** **SEKT**
Frühlingsprickeln in Rosé
- 44** **DEL FABRO KOLARIK**
Frühlingsfrisch aufgetischte Impulse
- 46** **WIBERG**
Neues auf der Internorga
- 48** **FERA GLÄSER**
Die Weinglas-Revolution
- 49** **BIER**
So zapft die Gastronomie mehr Umsatz
- 50** **YU GARNELE**
Ver mehrt am Griller
- 52** **MACALLAN WHISKY**
200 Jahre The Macallan
- 54** **VILLA PAOLA**
Ein Mönch als Wegbereiter für die mediterrane Diät
- 56** **GETRÄNKE MIX**
Lust auf Qualität im Glas

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

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



Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

HOTEL *Welten*



~

HOTELS SIND WEIT MEHR ALS HÄUSER ZUM ÜBERNACHTEN. OB IN DER STADT ODER AM LAND - OB BUSINESS- ODER FREIZEITHOTELS - HOTELS SIND EINZIGARTIGE ORTE. REFUGIEN, IN DENEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU VERSUCHT WIRD, GÄSTE ZU BEGEISTERN. AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN ERFAHREN SIE MEHR ÜBER EINIGE VORZEIGEHÄUSER IM IN- UND AUSLAND.



IN DEN IDYLLISCHEN WEINBERGEN VON NORDHEIM AM MAIN, EINGEBETTET IN DIE MALERISCHE LANDSCHAFT DER FRÄNKISCHEN REGION, HAT GEPLAN DESIGN IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT DEM ARCHITEKTEN ROLAND BOGENRIEDER EIN AUSSERGEWÖHNLICHES PROJEKT REALISIERT.



Das Weingut am Kreuzberg, das um eine Vinothek mit Verkostung, einen multifunktionalen Raum für Veranstaltungen sowie eine Showküche bzw. Genusswerkstatt mit Angebot von Kochkursen erweitert wurde, ist das Ergebnis. Dieses Projekt repräsentiert die gelungene Verbindung von Tradition und Moderne und setzt neue Maßstäbe in der Innenarchitektur, indem es zeitgenössisches Design harmonisch in die traditionsreiche Umgebung integriert. Das Weingut am Kreuzberg ist nicht nur ein Ort, an dem exzellente Weine produziert werden, sondern auch ein neuer Anziehungspunkt für Architektur- und Designliebhaber. Mit der Gestaltung der Chalets und der Vinothek hatte GEPLAN DESIGN das Ziel, den Gästen eine besondere Verbindung zur Region und ihrer Weintradi-

on zu ermöglichen und gleichzeitig höchsten Komfort und ästhetischen Genuss zu bieten. „Unter dem Motto ‚Wohnen im Wein‘ sind wir das Projekt angegangen und haben dafür Partner gesucht, die unsere Leidenschaft und unser Herzblut für die Weinberge und die fränkische Kulturlandschaft architektonisch inszenieren können. Mit Geplan Design und arch22 hätten wir keine besseren Partner zur Realisierung unseres Traums gewinnen können. Neben ihrer Erfahrung, ihrer inspirierenden Kreativität ist es vor allem ihr Gespür, die Bedürfnisse und Möglichkeiten der Bauherren und der Destination in den Mittelpunkt zu stellen, jede Herausforderung anzunehmen, um am Ende das Besondere zu schaffen,“ so Julia und Moritz Braun, Eigentümer des Weinguts.



Copyrights: veronikaescheveiger.com

Die Chalets

Die beiden Chalets, die harmonisch in die umgebende Weinlandschaft eingebettet sind, zeugen von einer tiefen Verbindung zur fränkischen Weintradition und dem besonderen Engagement aller Beteiligten. Jedes Detail wurde mit großer Sorgfalt und Liebe zum Handwerk umgesetzt, um eine warme, einladende Atmosphäre zu schaffen, die die Natur und die Region spürbar macht. Nachhaltige Materialien wie fränkisches Eichenholz, Muschelkalk und natürlicher Lehmputz unterstreichen nicht nur die Ästhetik, sondern auch das ökologische Bewusstsein des Projekts. Besonders hervorzuheben ist das Herzblut der Inhaberfamilie Braun, die sich mit ihrer Vision und ihrem unermüdlichen Einsatz maßgeblich eingebracht hat. Julia Braun, die stets klare Vorstellungen hatte, prägte den gesamten Prozess mit ihrer individuellen Handschrift – von der Auswahl der Ma-

terialien bis zur Gestaltung der Details. Auch die Hackschnitzelheizung, die von der Verwandtschaft eingebaut wurde, ist ein Zeichen für die enge familiäre Zusammenarbeit und die gemeinsame Verantwortung für Nachhaltigkeit und Qualität. Jedes Chalet ist einer Rebsorte gewidmet, was sich in der Farbgebung und Gestaltung subtil widerspiegelt. Die großzügigen Innenräume sind geprägt von moderner Holzarchitektur, die Eleganz und Funktionalität vereint. Möbel von Walter Knoll und individuell gefertigte Schränke mit gelaserten Weinrebenmotiven verleihen den Räumen eine luxuriöse und dennoch regionale Note. Besonders durchdacht ist der zentrale Weinklimaschrank in den Küchen, der den Gästen die Möglichkeit bietet, die Weine direkt vor Ort stilgerecht zu genießen. Eingelassene Kochfelder sorgen zudem für ein klares und reduziertes Design.

Ein herausragendes Merkmal der Chalets sind die privaten Terrassen mit Hot Tubs – ein Detail, das die Qualität des Erlebnisses unterstreicht. Die Schwingfenster im Wohn- und Essbereich eröffnen einen ungestörten Blick auf die umliegenden Weinberge und lassen die Landschaft förmlich in den Raum fließen. Diese Offenheit setzt sich im Schlafzimmer fort, wo das Bett zentral vor den großen Fenstern platziert ist, flankiert von getrennten Eingangs- und Ankleidebereichen, die Privatsphäre und Komfort perfekt kombinieren.

Genuss und Architektur im Einklang

Das Herzstück des Projekts ist die Vinothek, deren Fertigstellung für Mai 2025 geplant ist. Sie wird ein Ort, der Weinliebhaber, Gourmets und Designkenner gleichermaßen anspricht. Als multifunktionaler Raum konzipiert, vereint sie Weinverkostungen, kulinarische Erlebnisse und gesellige Zusammenkünfte in einem harmonischen Design.

GEPLAN DESIGN

zählt mit seinem interdisziplinären Team zu den führenden Innenarchitekturbüros in Deutschland und agiert international unter dem Claim „designed, branded & loved“.

BAUHERR: Weingut am Kreuzberg
Julia und Moritz Braun

Bearbeitungszeitraum:
03/2021 – 05/2025

Fertigstellung:
Chalets September 2024
Vinothek vrsl. Mai 2025

www.weingutamkreuzberg.de

Designed for your hotel, created for your guests.

Schlafsysteme – Perfekt für Ihre Gäste!



Boxspringbetten

Matratzen

Schlafsofas

Bettwaren

Bettwäsche

Frottierwaren

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

T +49 9161 660-660

info@fbf-bedandmore.de | www.fbf-bedandmore.de



EIN NEUES HIGHLIGHT *in* DEN BERGEN *Südtirols*



WOHNEN AM LOGENPLATZ
DER SÜDTIROLER
BERGWELT UND DIE
FREIHEIT GENIEßEN,
GENAU DAS ZU TUN, WAS
DAS HERZ BEGEHRT. DAS
AMONTI CHALET RESORT
ERÖFFNET IM MAI 2025
CHALETs, LOFTs UND
SUITEN MIT EXKLUSIVEM
WOHNRAUM, 5-STERNE-
SERVICE UND HERRLICHER
PRIVATSPHÄRE.





Eingebettet in das malerische Ahrntal präsentieren sich die exklusiven AMONTI Chalets als Inbegriff eines Refugiums der Ruhe und Entspannung. Mit 23 exquisit gestalteten Chalets, die moderne Architektur mit alpinem Charme verbinden, lädt das Resort dazu ein, die Schönheit der Berge in stilvollem Ambiente zu genießen. Ob Pool-Villa mit Panoramablick, luxuriöses Baumhaus-Chalet oder zweigeschossige Premium-Villa – jedes Chalet verspricht unvergessliche Momente in einer der schönsten Bergregionen Europas.

Das Clubhouse

Schon bei der Ankunft wird der Aufenthalt zum Erlebnis. Von der Tiefgarage geht es direkt in die oberste Etage ins Clubhouse, der einladenden Seele des Resorts. Hier lädt die stilvolle Lounge & Bar mit großzügiger Architektur, dem spektakulären Kamin und einer beeindruckenden Panorama-fensterfront zum Verweilen ein. Der Blick auf die majestätische Südtiroler Bergwelt stimmt auf wunderbare Tage in der Natur ein.

Ungestörtes Wohlfühlen

Für erholsame Stunden bieten die Chalets ein eigenes Private Spa – ausgestattet mit Sauna, Outdoor-Whirlwanne und freiem Bergblick. Wer mehr möchte, taucht im Spa Tower des Resorts in eine

Welt aus Wasser, Wärme und Ruhe ein – Innen- und Außenpools, verschiedene Saunen und erstklassige Rückzugsorte lassen den Alltag vergessen. Hier verschmelzen Wasser, Wärme und Natur zu einem harmonischen Wohlgefühl.

Kulinarische Höhepunkte

Im AMONTI Chalet Resort wird Genuss großgeschrieben. Schon am Morgen dürfen sich die Gäste auf ein stilvolles Frühstück im Chalet freuen, das den Tag völlig entspannt beginnen lässt. Mittags und nachmittags verwöhnt das JOHANNIS mit kleinen, feinen Köstlichkeiten und traditionellen Südtiroler Spezialitäten. Am Abend lädt das Gourmetrestaurant zu einer kulinarischen Reise, bei der die talentierte Haubenköchin mit meisterhaften Kreationen aus regionalen Zutaten wahre Kunstwerke auf den Teller zaubert. Wer die Privatsphäre seines Chalets bevorzugt, genießt den exklusiven Chalet-Service mit à la carte Angeboten und lässt sich in den eigenen vier Wänden verwöhnen. Das neue AMONTI Chalet Resort ist mehr als eine Urlaubsdestination – es ist ein Ort, an dem sich das Ahrntal von seiner schönsten Seite zeigt. Hier verschmelzen grenzenlose Freiheit, eleganter Luxus und die majestätische Schönheit der Südtiroler Berge zu einem Erlebnis, wie man es so schnell kein zweites Mal findet.

www.amontichalets.com

Eine Hommage *an* **NATUR UND KULTUR**

~

**DAS MASLINA RESORT AUF DER INSEL
HVAR VERBINDET AUF EINZIGARTIGE
WEISE MEDITERRANE LANDSCHAFT UND
MODERNES DESIGN.**

Die architektonische Vision des Resorts war es, die natürliche Schönheit der Umgebung zu bewahren und die Gebäude harmonisch in die Landschaft einzufügen. Die elegante vertikale Holzfassade, die an die Baumstämme der Kiefern erinnert, ist das Herzstück des Designs und unterstreicht die Transparenz und Leichtigkeit der Bauweise. Jedes Element des Maslina Resorts ist eine Liebeserklärung an die Natur. Die Innenarchitektin Léonie Alma Mason verwendete



natürliche Materialien, um eine Verbindung zwischen den vier Elementen zu schaffen. Roter Ton erinnert an die Erde, während dunkle Grüntöne und Holz die umliegenden Kiefern und Bäume widerspiegeln. Steine von der nahegelegenen Insel Brač wurden für die markanten Waschbecken und den imposanten Empfangstresen verwendet, der stolze 12 Tonnen wiegt und mit einer japanischen Kintsugi-Technik veredelt wurde.

Optische Verbindung zur Natur

In den öffentlichen Bereichen und den Suiten wird exotisches Iroko-Holz verwendet, das die Verbindung zur Landschaft verstärkt und der asiatisch inspirierten Holzfassade einen besonderen Charakter verleiht. Dunkelgrüne Lavatische und handgefertigte italienische Terrakottafliesen schaffen eine harmonische Verbindung zwischen Innen- und Außenbereich.

Rund 80 Prozent der Inneneinrichtung des Resorts sind maßgefertigt, darunter Spezialtüren aus Stahl mit Fumato-Glas, individuelle Beleuchtung und Accessoires aus gebürstetem Messing. Ergänzt werden diese durch charmante Vintage-Stücke, die das Gefühl eines zeitlosen Zuhauses vermitteln. Besonders hervorzuheben sind die Art-déco-Kronleuchter aus den 1930er Jahren, die vom Archiv der Stadtbibliothek Stari Grad an das Resort gespendet wurden – ein besonderer Tribut an die lokale Geschichte.

Zurückgenommener Luxus

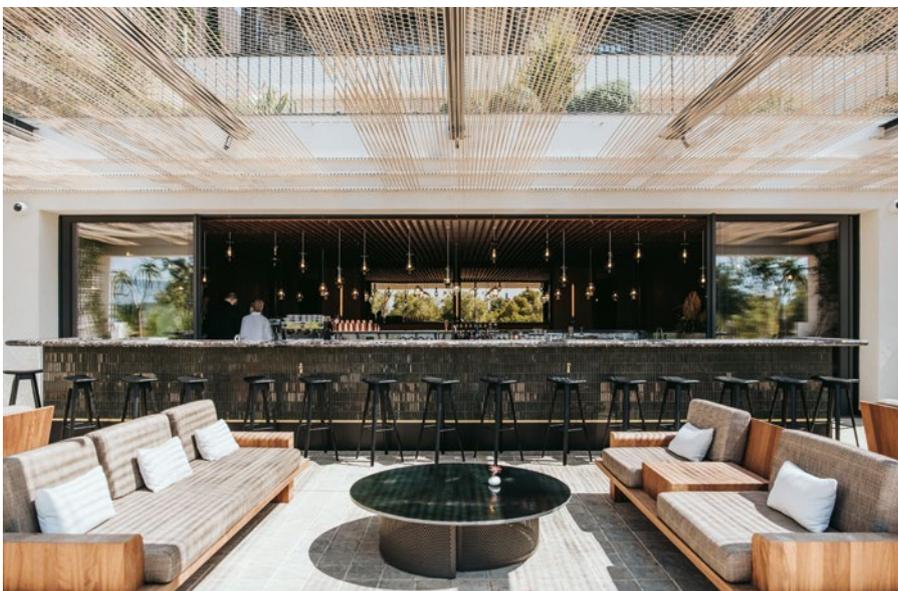
Die Suiten des Maslina Resorts verkörpern minimalistischen Luxus. Die handgefertigten Badewannen, inspiriert durch die asiatische Herkunft des Gründers, verleihen den Räumen eine persönliche Note. Coco-Mat-Matratzen sorgen mit ihrem innovativen, natürlichen Design aus Latex, Kokos- und Kaktusfasern für maximalen Schlafkomfort.



Mindful Luxury

Die exklusiv gestalteten Uniformen des Resorts, entworfen von der kroatischen Designerin Sara Lončarić, spiegeln die mediterrane Landschaft wider. Monochrome Hemden in Weiß, Olivtöne und Terrakottahosen greifen die Farben und Strukturen der Natur auf. Die Verwendung von GOTS-zertifizierten Stoffen steht im Einklang mit der „Mindful Luxury“-Philosophie des Resorts, die Nachhaltigkeit und Komfort in den Mittelpunkt stellt. Das Maslina Resort verkörpert die perfekte Symbiose aus Design, Natur und Nachhaltigkeit. Eine durchdachte Verwendung lokaler Materialien, die Einbindung der Landschaft und die Betonung von Komfort machen das Resort zu einem einzigartigen Ziel für Reisende, die Wert auf Authentizität und Stil legen.

www.maslinaresort.com



EIN NEUES KAPITEL *für stilvolles Reisen*

~

KIMPTON, TEIL DES LUXUS- UND LIFESTYLE-PORTFOLIOS VON
IHG HOTELS & RESORTS, ERÖFFNETE DAS KIMPTON LOS MONTEROS
MARBELLA UND ERWECKT DAMIT EINES DER BEDEUTENDSTEN HOTELS
SPANIENS ZU NEUEM LEBEN.



Copyrights: IHG Hotels & Resorts / Kimpton Los Monteros Marbella



Das 1962 eröffnete Los Monteros hatte an der Costa del Sol Maßstäbe für außergewöhnliche Gastlichkeit gesetzt und wurde als erstes Hotel in Spanien mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach einer umfassenden Renovierung hat die Luxus-Lifestyle-Marke ihr Erbe nun neu interpretiert und verbindet historische Pracht mit modernem, entspanntem Luxus, um den Gästen unvergleichliche Essens-, Wellness- und Designerlebnisse zu bieten. Das Resort befindet sich in Marbellas exklusivster Gegend, nur 500 Meter vom Mittelmeer entfernt, und verfügt über 195 elegant gestaltete Zimmer, darunter 60 Suiten, viele davon mit privaten Terrassen und Meerblick.

Lebhafte Farbakzente

Die Umwandlung in das Kimpton Los Monteros verbindet kunstvoll Elemente der Geschichte mit zeitgenössischem Flair. Das preisgekrönte Innenarchitektenteam El Equipo Creativo aus Barcelona, das bereits mehr als 70 internationale Auszeichnungen erhalten hat, ließ sich bei der Gestaltung des Hotels vom reichen kulturellen Erbe Marbellas inspirieren. Geometrische Muster, Terrakottafliesen und fließende organische Kurven gehen nahtlos ineinander über und sorgen für ein warmes, einladendes Ambiente. Die vom renommierten Cristina Carulla Studio entworfenen Gästezimmer sind mit natürlichen Materialien und lebhaften Farbak-

zenten ausgestattet und fangen das Wesen des entspannten mediterranen Lebensstils ein, während sie gleichzeitig einen atemberaubenden Blick auf das Meer bieten.

Mit 5.000 Quadratmetern Außenbereich und 700 Quadratmetern vielseitiger Räumlichkeiten, darunter ein großer Ballsaal für bis zu 250 Gäste, eine malerische Dachterrasse und der exklusive Beach Club, eignet sich das Hotel perfekt für Hochzeiten und private Veranstaltungen.

Feinste Kulinarik

Im Kimpton Los Monteros Marbella stellt der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef José Carlos Garcia, bekannt für sein Restaurant José Carlos Garcia in Málaga in den Mittelpunkt. Die Restaurants und Bars des Hotels bieten raffinierte mediterrane Küche, lebendige mexikanische Aromen und fachmännisch zubereitete Cocktails an. Dachterrasse, Strand und Poolbereich punkten ebenso. Das Resort ist ein Paradies für Wellness und Freizeit und verfügt über ein hochmodernes Spa von Maison CODAGE. In der Nähe befindet sich der angesehene La Cabane Dolce & Gabbana Beach Club, ein beliebter Ort für Jetsetter, die sich entspannen und das gute Leben genießen möchten.

www.kimptonhotels.com



SPEKTAKULÄRE NEUERÖFFNUNG

ENTSTANDEN AUS EINEM POETISCHEN
UND SURREALEN MÄRCHEN VON
PHILIPPE STARCK WURDE DIE MAISON
HELER IN METZ ERÖFFNET

Im Viertel Amphithéâtre in Metz stehen somit 104 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, zwei Bars sowie Veranstaltungsräume zur Verfügung und bieten ein einzigartiges und überraschendes Hotelerlebnis, das die imaginäre Geschichte von Manfred Heler erzählt. Manfred ist der Eigentümer des Hauses, welcher allein in einem großen, typisch lothringischen Haus aus dem 19. Jahrhundert lebt. Ein Mann mit träumerischem Temperament und einem akribischen Geist, stets damit beschäftigt, Neues zu erfinden, sich zu begeistern und seiner imaginären Geliebten Rose zu gefallen.

Außergewöhnlich und im Einklang mit seinem Nachbarn, dem Centre Pompidou-Metz, entwarf Philippe Starck das Maison Heler als ein bewohnbares Kunstwerk, surrealistisch und literarisch. Denn Philippe Starck lässt den Ort aus einem Märchen entstehen: *La Vie Minutieuse de Manfred Heler* - das akribische Leben von Manfred Heler, ein von Starck selbst geschriebenes Buch, veröffentlicht bei Allary Éditions. Ein poetisches Werk, das die Abenteuer von Manfred Heler, der Hauptfigur, erzählt und sich vom poetischen Geist Raymond Roussels inspirieren lässt, dem Autor von *Impressions d'Afrique* (1909). Aus diesen erstaunlichen Abenteuern entstand ein neues Kapitel der zeitgenössischen Hotellerie. Maison Heler lädt die ganze Welt ein, in seine Fantasiewelt einzutauchen. Eine Reise durch sein Leben, vom Erdgeschoss bis hinauf zu seinem Haus auf dem Dach.



Ein wunderbares Abenteuer, geschaffen zum Leben, Träumen, Nachdenken und Lieben, dazu starkes Symbol der Stadt Metz: Ein monolithisches, neunstöckiges Gebäude, das von einem Haus mit atemberaubender Aussicht überragt wird, dessen Architektur an die Herrenhäuser von Metz aus dem 19. Jahrhundert erinnert.

„Maison Heler ist ein Spiel mit entwurzelten Wurzeln“, erklärt Starck, „ein symbolisches Bauwerk Lothringens, dessen historische Identitäten einen inspirierenden Zwischenzustand schaffen, in dem die Häuser und ihre festungsartige Erscheinung als zentraler Boden für dieses Projekt und die surreale Geschichte ihres Besitzers Manfred Heler dienen.“

Das Restaurant

Die ganztägig geöffnete Brasserie im Erdgeschoss ist Manfreds Geschenk an Rose. Starck stellte sich La Cuisine de Rose als einen charmanten weißen Raum vor, der von Liebe und einem Hauch von Rosa umhüllt ist. Möbel in Karbonfarben, ein riesiges, von der Decke hängendes Origami-Flugzeug, und Fotos von überraschenden, poetischen Erfindungen erinnern an Manfreds Werkstatt. Das helle Restaurant öffnet sich zu einer großen Terrasse und ist von einem schönen Garten mit Bäumen umgeben. Vom zartrosa Geschirr bis hin zu den fröhlichen, saisonalen Gerichten aus möglichst regionalen Produkten wurde jedes Detail von Philippe Starck entworfen, um selbst den anspruchsvollsten Gast zu begeistern. Vom 2. bis zum 8. Stockwerk enthüllt das Maison Heler seine Zimmer und Suiten.



«Ein fast spartanischer Geist», erklärt Starck, «befreit von jeglicher Oberflächlichkeit, in dem jedes Material seine eigene Farbe behauptet: das Weiß der Baumwolle, das Grau des Betons an Decke und Wänden.» Die komfortablen Räume werden durch weiche Plüschteppiche bereichert, die nötige Wärme bieten Sessel aus Naturlleder.

maison-heler.com



NICHT MEHR *streiten*



DIE ANWÄLTIN, DIE AUSZOG,
UM GASTGEBERIN ZU WERDEN



„Mein Juristenjob in Wien? Den habe ich an den Nagel gehängt, weil ich nicht mehr streiten wollte. Viel lieber wollte ich lachen, genießen, Menschen zusammenbringen. Ein eigenes Hotel? Das war nie mein Plan – das BLÜ ist mir einfach passiert. Und jetzt? Kann ich mir nichts Schöneres vorstellen.“, erzählt Eva Eder, die Rechtsanwältin, die in Gastein einen kompletten Neuanfang gewagt hat.



Das BLÜ in Bad Hofgastein ist kein Hotel wie jedes andere – es ist ein Zuhause auf Zeit. Und das liegt vor allem an der Eigentümerin. Wer hier eincheckt, begegnet ihr fast immer: mal in der Lobby, wo sie mit Gästen plaudert, mal im Restaurant, wo sie für die Gäste die schönsten Plätze aussucht, oder auf der Terrasse, wo sicher gerade wieder ein Vierbeiner frisches Wasser braucht. Sie hat ein Auge für jedes Detail, zupft hier ein Kissen zurecht, stellt dort eine Vase um oder bringt selbst eine Runde Drinks an den Tisch. Das BLÜ ist weit mehr als ihr Hotel – es ist ihr Zuhause.

www.hotelblue.com



Ein mutiger Neuanfang

2021 hat Eva Eder zusammen mit ihrer Schulfreundin und Hotel-Profi Bibiana Weiermayer-Schmid das BLÜ eröffnet. Für Eva ein kompletter Neustart – und die beste Entscheidung ihres Lebens. „Kurz vor meinem runden Geburtstag habe ich mich gefragt: Willst du wirklich ewig so weitermachen? Mein Bauchgefühl war eindeutig: Nein!“ Also packte sie ihre Sachen, kaufte mit Bibiana ein altes Hotel, renovierte es und verwirklichte ihren Traum.

Heute steckt in jedem Winkel des Hauses ein Stück Eva: Die farbenfrohe Einrichtung, die über Jahre gesammelten Bücher, die Kunstwerke aus ihrer Wiener Wohnung – und natürlich ihre Tiere. Ihre beiden Kater sind mit eingezogen, Fundhündin Poldi wurde kurzerhand zur inoffiziellen Hotelfeelin erklärt.

Das „BLÜ-sein“ feeling

Eva liebt das Gastgebersein – und das spürt man. „Ich bin überall dort, wo es gerade zählt – in der Küche, an der Bar, auf der Terrasse. Ich rede mit den Gästen, lache mit dem Team, probiere neue Drinks, teste die Yogastunden und genieße die Sauna.“ Das BLÜ ist ein Ort für Begegnungen –



locker, lässig und voller Lebensfreude, genau wie Eva selbst. „Sei so frei“ ist das Motto des Hauses. Ob in der HimmelBLÜ Sauna relaxen, beim Yoga abschalten oder sich durch die „Küche von Welt“ kosten – hier kann jeder sein, wie er will. Und natürlich geht auch Eva ihren Leidenschaften nach – jetzt freut sie sich schon auf den Sommer in Gastein. „Dann spaziere ich wieder morgens barfuß durch das taufrische

Gras im HimmelBLÜ Garden und lasse die Energie der umliegenden Berge auf mich wirken. An besonders heißen Tagen zieht es mich dorthin, wo der Kirchbach in Wasserfällen ins Tal stürzt – der perfekte Ort, um die Füße ins eiskalte Wasser zu stecken. Und wenn ich ganz zur Ruhe kommen will, tauche ich ein in die kühle, beruhigende Atmosphäre des Waldes und genieße das Waldbaden mit allen Sinnen.“ Das BLÜ ist mehr als ein Hotel. Es ist ein Lebensgefühl. Und das trägt die Handschrift von Eva Eder.



MINDFUL *monochrome*



DIE KUNST, FARBEN GEKONNT IN SZENE ZU SETZEN

Farben haben Kraft! Sie beeinflussen, wie wir uns fühlen, denken und entspannen. Monochrome Farbwelten sorgen für Klarheit und Ruhe – aber wer sagt, dass es immer Grau oder Beige sein muss? Warum nicht mal Gelb? Strahlend und optimistisch bringt es Licht in jeden Raum.

Gelb - s ist wie ein Sonnenstrahl, der sanft über Wände und Möbel gleitet. Sofort wirkt alles heller, freundlicher, lebendiger. Wir fühlen uns beschwingt und voller Ideen. Ein Raum mit gelben Akzenten? Der perfekte Mix aus Geborgenheit und Energie. Genau das, was wir jetzt brauchen!



Fotos: ADA



Ein Sofa, das sich dem Alltag anpass

ASARINA kann beides – Entspannung und Produktivität. Man kann sich zurücklehnen und entspannen. Eine integrierte schwenkbare Ablage aus Massivholz hält Platz für das Notebook, während das praktische Staufach mit Lade-funktion dein Smartphone auflädt. Das Design? Klar, mit sanften Rundungen – gemütlich und stilvoll zugleich. Ein echtes Lieblingsstück für jede Gelegenheit.

ALIKA bringt Entspannung auf Knopfdruck. Mit motorischer Wallfree-Funktion und wandelbarer Chaiselongue wird es zum gemütlichen Rückzugsort für cozy moments.

Wir sitzen jeden Tag – warum nicht ergonomisch komfortabel und stilvoll? INA bringt beides zusammen. Durch die AD-Adaption-Funktion können wir uns im Sitzen frei bewegen, während der Lendenbereich gestützt wird. Dabei trifft minimalistisches Design auf durchdachte Ergonomie – ausgezeichnet mit dem German Design Award 2023 und den ICOTIC Awards 2023.

Warum sich einschränken, wenn man alles haben kann? 6 Kopfteile in 3 Höhen. Mit Motorfunktion? Holz, Stoff oder Leder? Selbst Bettbox und Füße können individuell gestaltet werden.

Mehr Infos unter www.ada.com



NESSLERHOF *in Großarl*



MANCHMAL IST ES ZEIT, „NATURAL HAPPINESS“ ZU GENIESSEN.
IM FAMILIENGEFÜHRTEN NESSLERHOF - THE NATURNESS HOTEL.
DIREKT AN DER PISTE DES SKIVERBUNDS SKI AMADE' GELINGT DIES AUF
WUNDERBARE WEISE. DIE DESIGNSPRACHE IST BESTENS AUSGEWÄHLT.
DIE TISCHLEREI HUBER HAT HIER ÜBERZEUGENDE ARBEIT GELEISTET.



Fine Dining, schickes Design, Suiten mit Private Spa, dazu entspannte Mitarbeiter und glückliche Gastgeber durch Familie Neudegger sind unter anderem ein Garant für zufriedene Gäste.

Aktuell erwarten Gäste im fashionablen Hotel in Großarl luxuriös-legere 86 Zimmer und Suiten sowie ein Gourmet-Restaurant, in dem junge kreative Köche mit innovativen Speisen immer wieder auch Verwöhnte überraschen. Familie Neudegger hat nun schon seit über 40 Jahren genau hingehört, was sich Gäste wünschen und verwirklichen diese Begehrlichkeiten in regelmäßigen Abständen.

Neugestaltung des Erdgeschosses

Im Sommer 2023 wurde der 800 m² Große Naturschwimmteich eröffnet. Dem aber nicht genug: Zeitgleich wurden die Lobby, die Bar „The Spirit“ und der Buffetbereich umgestaltet – alles wurde noch geräumiger, heller, more cosy und relaxed.



Und hier kommen das Können, die Fertigkeit und auch die Kreativität der Tischlerei Huber aus Hüttschlag zu tragen - die Bilder von Bar, Rezeption, Lobby und dem großzügig bemessenen Buffetbereich sprechen für sich. Die Tischlerei verarbeitete alle Elemente mit heller, schlichter Eiche, kombiniert mit grün lackierten Elementen - bestens passend zum Logo des Hauses.

Nun überzeugen diese neu geschaffenen Bereiche durch eine zurückgenommene, unaufdringliche Designsprache. Dem Wohlfühlen steht nichts mehr im Wege.



Weitere Informationen unter
www.tischlerei-huber.at | www.nesslerhof.at

Den besten Marken gehört die Zukunft.



ROYAL
★★★★★



Huber
Tischlerei – Ges.m.b.H. & Co KG

Tischlerei Huber
 5612 Hüttschlag, Nr. 96a · www.tischlerei-huber.at

BAD *Welten*

HOTELBÄDER, OB GROSS ODER KLEIN, SOLLTEN WIE
KLEIN RUHEOASEN AUF DEN GAST WIRKEN.
FUNKTIONALITÄT, DESIGN UND HYGIENE AUF HÖCHSTEM
NIVEAU SIND DABEI AUSSCHLAGGEBEND.

DAS KALDEWEI NEUIGKEITEN-POTPOURRI

Copyrights: Kaldewei



Mit der Meisterstück Classic Duo Oval präsentiert Kaldewei den Inbegriff der freistehenden Badewanne in einer neuen Leichtigkeit: Der schmalere Wannенrand lässt die klassische Schönheit filigran erstrahlen, während die monolithische Erscheinung zeitlose Eleganz vermittelt. Hergestellt aus einem Stück und geprägt von höchster Materialkompetenz ist diese Badewanne die perfekte Wahl für alle, die stilvolle Ästhetik und kompromisslose Qualität schätzen.

Schön und komfortabel baden

Mit einem Facelift geht die Erfolgsgeschichte der Badewannenserie Puro in die nächste Runde. Kaldewei Puro Next überzeugt mit einem modernen Erscheinungsbild, das sich durch ein besonders schlankes und ansprechendes Design auszeichnet. Komfort ist gepaart mit robuster Qualität und einer pflegeleichten Oberfläche.

Eleganz und Funktionalität

Zur ISH in Frankfurt erweiterte Kaldewei mit der FlowPoint Zero sein Portfolio an Design-Duschabläufen. Nach erfolgreicher Einführung des



Duschprofils FlowLine Zero erfreute sich dieses binnen kurzer Zeit großer Beliebtheit bei Marktpartnern und Endverbrauchern. Somit ist ein gezielter Ausbau des Duschablauf-Segmentes nur logisch und kommt den Wünschen der Kaldewei-Kunden nach.

Cradle to Cradle Certified®

Der Badhersteller Kaldewei macht einen weiteren großen Schritt in Richtung Circular Economy und kann ab sofort Cradle to Cradle Certified® [C2C] Bade- und Duschwannen sowie Waschtische anbieten. Damit stellt das Unternehmen schon jetzt die Weichen in Richtung des globalen Trends zur Kreislaufwirtschaft. Dahinter steckt das Ziel einer gesunden, gerechten und nachhaltigen Zukunft. Das Unternehmen ist davon überzeugt, dass die Bauwirtschaft künftig noch stärker auf C2C Certified Produkte und Materialien setzen wird.

www.kaldewei.de

REVOLUTION IM BADEZIMMER



VOM DESIGNHOTEL INS EIGENE ZUHAUSE
- WIE DAS WASHLET VON TOTO AUS DER
LUXUS-HOTELLERIE DEN WEG IN
PRIVATE BÄDER FINDET.



Als TOTO im Jahr 2009 auf der Weltleitmesse ISH in Frankfurt erstmals sein Dusch-WC – das WASHLET – präsentierte, begann eine stille Revolution im europäischen Badezimmer. In Japan längst fester Bestandteil des Alltags, war das WASHLET hierzulande ein Novum: ein WC, das durch die Kombination aus Toilettenfunktion und sanfter Reinigung mit warmem Wasser ein völlig neues Hygienenerlebnis bot. Anfangs belächelt, überzeugte es bald mit spürbarem Komfort und einem Gefühl von Frische, auch in Europa. Heute gilt das WASHLET als Sinnbild für Komfort, Hygiene und modernes Bad-Design. Besonders in der gehobenen Hotellerie hat es sich als Differenzierungsmerkmal etabliert.

Gäste erleben dort oft erstmals den Luxus eines Dusch-WCs – und möchten ihn anschließend auch zu Hause nicht mehr missen. Für einige ist genau dieses Hotelenerlebnis der Auslöser, sich auch im privaten Zuhause mit dem WASHLET ein Stück Wellness zu installieren.



Designentwicklung erfolgt bei TOTO inhouse in intensiver Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen der Nutzenden. Auch die Ergonomie spielt eine zentrale Rolle.

Alleinstellungsmerkmal

Das WASHLET wird im Hotel zudem als Alleinstellungsmerkmal betrachtet. Ein prominentes Beispiel für diese Entwicklung ist das neue Marriott Hotel City West in München, dessen Interior Design von Büro Studio Lux Berlin, Jörn Siebke, stammt. Nahezu 400 Zimmer wurden dort mit WASHLET ausgestattet. Interior Designer und Inhaber des Büro Studio Lux, Joern Siebke, erkannte früh dieses Potenzial: „Die TOTO Produkte wurden von vorneherein als ‚Differentiator‘ gesehen, etwas, das das Marriott Hotel City West im Markt durch eine einzigartige Qualität abhebt.“

Komfort-Pionier im Bad

TOTO kann für sich in Anspruch nehmen, die Entwicklung hin zum Dusch-WC initiiert zu haben. Die jahrzehntelange Erfahrung in der Entwicklung von Hygiene- und Komforttechnologien, bei denen stets der Mensch mit seinen Bedürfnissen im Mittelpunkt steht, wurde seither zwar oft kopiert – doch nie erreicht. Bereits 1917 gegründet, bringt TOTO zudem eine außergewöhnliche Kompetenz in der Keramikfertigung mit. Dazu zählen die innovative, randlose WC-Keramik, das leistungsstarke Tornado Flush-Spülsystem sowie die geschützte Positionierung der Stabdüse oberhalb der Keramik – für kompromisslose Sauberkeit, Hygiene und Komfort. Mit Varianten in runder oder eckiger Form lassen sich WASHLETs nahtlos in unterschiedliche Bad- und Hotelraumkonzepte integrieren.



Fotos: TOTO

Dabei geht es nicht allein um Ästhetik, sondern auch um Funktionalität: beheizbare Sitze, geruchsabsaugende Filter, Lady-Dusche oder Trocknungsfunktionen machen die Nutzung komfortabel. Ergänzt wird das Hygienekonzept durch ewater+, ein elektrolytisch aufbereitetes Wasser, das WC und Düse automatisch mit antibakterieller Wirkung benetzt und die Reinigungsfreundlichkeit zusätzlich unterstreicht. Diese durchdachte Technologie passt perfekt in ein zeitgemäßes Hotelbad, das sich nicht mit Standards zufriedengibt, sondern ein Erlebnis schaffen will – im Sinne der Gäste, aber auch als Ausdruck einer hochwertigen Designphilosophie.

Weitere Informationen unter
<https://eu.toto.com/de/>

KALDEWEI

DIE NEUE MATERIAL- TECHNOLOGIE

KALDEWEI SOLIDLITE™ DUSCHEN MACHEN SCHLUSS MIT SCHWEREM HEBEN UND KOMPLIZIERTER MONTAGE, MIT ÄRGERLICHEN MATERIALBRÜCHEN, VERZUG ODER HAARRISSEN, VON DENEN VIELE SANITÄR-PROFIS AUS IHREM ARBEITSALLTAG BERICHTEN.



16 Abmessungen und 18 Farben, darunter die edlen Töne der Coordinated Colours Collection, bieten erstklassige Dusch-Lösungen mit SOLIDLITE™-Technologie für jedes Bad.

Besonders Duschen aus einer empfindlichen Verbundmasse, zum Beispiel aus Polyesterharz und mineralischen Füllstoffen, gelten als anfällig. Sie stellen SHK-Fachhandwerker regelmäßig vor ungeplante Herausforderungen auf der Baustelle. Die neuen Solidlite™ Produkte von Kaldewei geben darauf eine Antwort und versprechen neben der gewohnten Qualität auch Erleichterung für das Handwerk. Ganz einfach, sicher und schnell lassen sich die neuen Duschen montieren, die dabei auch noch durch eine makellose Oberfläche bestechen.

Material-Revolution

Für den **Bad-Profi** zählt, was ihn in der Praxis jeden Tag überzeugt – und genau das war der Entwicklungsantrieb von Kaldewei. Das Ergebnis - Eine Dusche aus Kaldewei Solidlite™, die durch ein geringes Gewicht, außergewöhnliche Stabilität und eine erstklassige Oberfläche besticht. Entstanden ist eine Duschfläche in bewährter Kaldewei Qualität, die mit recyceltem Glas gefüllt ist. Dieser Kern sorgt für die besonderen Eigenschaften - Kein Verziehen, kein Durchbrechen, keine aufwendige Montage. Und vom mühelosen Transport sowie von der einfachen Handhabung auf der Baustelle können sich die Badprofis im Praxistest selbst überzeugen.



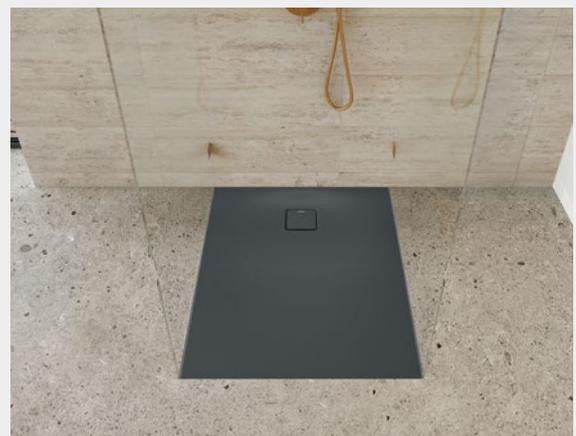
Design und Komfort in Perfektion

Kaldewei Aluvia mit Solidlite™ Technologie ist eine Duschflächen-Revolution in herausragendem Design. Die schwellenlose Gestaltung ermöglicht einen barrierefreien Einstieg an allen vier Seiten. Der quadratische, flächenbündige Ablaufdeckel an der schmalen Seite fügt sich nahtlos in das Gesamtbild ein. Das innovative K-Click'n Clean®-System mit integrierter Haarfangfunktion sorgt für eine einfache Wartung, erleichtert die Reinigung und erweitert die durchdachte Funktionalität. Mit nur einer Hand lässt sich der stabile Ablaufdeckel kinderleicht öffnen und schließen. 16 Abmessungen und 18 Farben, bieten erstklassige Dusch-Lösungen. Serienmäßig mit Invisible Grip ausgestattet überzeugt die Kaldewei Aluvia mit Solidlite™ Technologie zudem durch einen sicheren Stand in der Dusche.

Die Zukunft beginnt jetzt

Die Materialkompetenz von Kaldewei zeigt sich bei der Kaldewei Aluvia mit Solidlite™ Technologie auch beim Thema Nachhaltigkeit - Der Kern des revolutionären Materials wird aus recyceltem Glas hergestellt und damit ist die gesamte Dusche vollständig kreislauffähig.

Kaldewei Aluvia mit Solidlite™ Technologie ist eine Duschflächen-Revolution in herausragendem Design. Der quadratische, flächenbündige Ablaufdeckel fügt sich nahtlos in das Gesamtbild ein.



Fotos: Kaldewei

Weitere Informationen unter
www.kaldewei.de

BAD-MIX

SPLISH SPLASH



MODERNE BADEZIMMER STEHEN
AUCH 2025 FÜR FUNKTIONALITÄT,
NATÜRLICHKEIT UND
WOHLFÜHL-AMBIENTE.



Kuratiert von: Daniela de Cillia



Mit ein wenig Raffinesse lässt sich das Badezimmer in einen Rückzugsort verwandeln, der Körper und Geist guttut. Hochwertige Badmöbel und gezielte Anpassungen schaffen eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Dynamisch, elegant und mit gewölbtem Dekor ist die Kollektion 7045 von Pelipal entworfen. Der hochwertige, belastbare sowie sehr bruchsichere Mineralmarmor-Waschtisch zeichnet sich durch eine fließende Formensprache aus. Ein passender Unterschrank kann in dezenter oder opulenter Ausführung und mit viel Stauraum ausgewählt werden.

Frischer Wind im Bad

Immer mehr Trendbewusste setzen bei der Neugestaltung ihres Badezimmers auf Accessoires, die Stil und Funktionalität verbinden. LAUFEN reagiert auf diesen Zeitgeist mit den neuen Accessoires-Kollektionen NIARA und NIARA S. Während NIARA durch weiche, runde Formen besticht, zeichnet sich NIARA S durch klare, eckige Linien aus. LAUFEN setzt dabei auf ein duales Installationssystem, das es ermöglicht, Badaccessoires ganz nach Bedarf mit oder ohne Bohrer anzubringen. Der innovative SmartFast-Kleber sorgt für eine nahtlose Montage ohne Bohren, während das Dreifach-Schrauben-Befestigungssystem für eine sichere Verankerung sorgt, falls Bohren bevorzugt wird.

Die Evolution der Badmöbel

Luftig und locker, mit cleverem Stauraum ausgestattet und einer großen Auswahl an Formen, Farben und Designs - wenn es um das Thema Badmöbel geht, steht mehr denn je die individuelle Gestaltung im Vordergrund. In den Designbadausstellungen von REISSER können sich Endkunden und Fachhandwerker gleichermaßen inspirieren lassen. Zu den aktuellen Trends gehören vor allem Pastelltöne, farbige Armaturen und die Möglichkeit, alles nach eigenem Gusto frei zu kombinieren.

Eleganz im Bad

Mit den Badmöbeln von LEONARDO LIVING entstehen exklusive Badezimmer, die Eleganz und Wohlbefinden vereinen. Insbesondere das raffinierte Spiel aus Glas und Licht zeichnet die außergewöhnliche Ästhetik aus und setzt starke Akzente im Bad-



Copyrights: Laufen, pelipal, Fantini Bertrand Lejoly Studio 3

design. Schimmernde Reflexionen auf den brillanten Oberflächen erzeugen Dynamik und prägen die lebendige Atmosphäre des Raumes. Aber auch die weiche Haptik und die hochwertige Qualität sind charakteristisch für den Werkstoff Glas, der in vielseitigen Möbeldesigns immer wieder neu inszeniert wird. Aktuell präsentiert LEONARDO LIVING die neue Leo 124 RICCIONE und eine Weiterentwicklung der Serie Leo 116 BIBIONE sowie zusätzliche Dekore.

Stilvolle Badelemente

In einer Welt, in der das Badezimmer nicht mehr nur ein funktionaler Raum ist, sondern auch ein Ort der Entspannung und des persönlichen Stils, präsentiert Fantini Acqua Essenza, entworfen von Bertrand Lejoly. Ein präzise gefertigter Rand umfasst den Duschkopf von Essenza, unterstreicht seine Optik und macht ihn zu einem stilvollen Element im Bad. Weiches, von innen kommendes Licht erzeugt eine beruhigende Atmosphäre und fördert ein Gefühl der Ruhe. Essenza ist besonders benutzerfreundlich und lässt sich einfach bedienen. Die Bedienelemente sind so gestaltet, dass man die Dusche leicht ein- und ausschalten und den Wasserfluss mit einer einfachen Drehbewegung nach Wunsch einstellen kann.

STILVOLLE AKZENTE FÜR DESIGNHOTELS



**DIE NEUEN FARBVARIANTEN
SCHWARZ MATT UND WEISS MATT
VERLEIHEN DER NEOREST
PREMIUMLINIE VON TOTO EINE
EINDRUCKSVOLLE PRÄSENZ –
IDEAL FÜR ANSPRUCHSVOLLE
HOTELBÄDER.**

Schwarz ist nicht nur eine Farbe – es ist ein Statement. Im Badezimmer schafft es eine Bühne für stimmungsvolle Inszenierungen und verleiht Räumen Tiefe und Charakter. Die neue Edition der NEOREST Linie in Schwarz matt bringt frische Impulse für das Interior Design in Hotels, das auf emotionale Raumerlebnisse setzt. TOTO beschreibt die Variante als „Quintessenz aus Eleganz und Perfektion“. Auch Weiß matt begeistert mit seiner samtig-weichen Oberfläche und einer fast schwebenden Leichtigkeit – ideal für Hotels, die auf eine klare, reduzierte Designsprache setzen.



Designentwicklung erfolgt bei TOTO inhouse in intensiver Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen der Nutzenden. Auch die Ergonomie spielt eine zentrale Rolle.

Luxuriöse Tiefe

In Schwarz matt entfalten das NEOREST WC mit integriertem WASHLET (WX) und die passenden Waschtische eine luxuriöse Tiefe, während Weiß matt für minimalistische Eleganz und visuelle Leichtigkeit steht. Beide Varianten setzen starke Akzente in modernen Hotelkonzepten. Ergänzt wird die neue Designausrichtung durch passende Automatikarmaturen in Schwarz matt und Nickel gebürstet – stilvolle Details, die sich harmonisch in exklusive Hotelbäder einfügen. Besonders beeindruckend ist die neue Floating Badewanne in Bi-Colour: außen Schwarz matt, innen reines Weiß – ein echter Hingucker in edlen Hotel-Suiten mit dunklem Spa-Ambiente.

Haptik trifft Hightech

Für das Hotelbad von morgen zählt nicht nur die Optik, sondern auch das Gefühl. Die matten Oberflächen der neuen TOTO-Kollektion laden zum Berühren ein – ein sinnliches Erlebnis, das Gästen im Hotelzimmer ein echtes Spa-Feeling vermittelt. Die technischen Highlights wie das WASHLET mit integrierter Reinigungsfunktion und die spritzfreie Automatikarmatur garantieren zudem höchste Hygiene und Nutzerkomfort – essenziell in der gehobenen Hotellerie.

Die Floating Badewanne

Die freistehende Floating Badewanne bringt Wellness auf ein neues Level. Mit ihrer ergonomischen Form – inspiriert von der Körperhaltung in der Schwerelosigkeit – bietet sie Gästen maximale Entspannung. In ihrer neuen Bi-Colour-Ausführung



Fotos: TOTO

setzt sie gezielt Designakzente und lässt sich perfekt mit der NEOREST Linie kombinieren. In luxuriösen Hotelbädern wird sie so zum Zentrum eines exklusiven Wohlfühlraums.

Funktion und Ästhetik

TOTO steht seit jeher für langlebige Qualität, durchdachte Funktion und zeitloses Design. Mit den neuen matten Farbvarianten beweist das japanische Unternehmen, wie sich etablierte Technologien immer wieder neu und stilvoll interpretieren lassen. Für Interior Designer und Hoteliers eröffnen sich damit vielfältige Möglichkeiten, unverwechselbare Badezimmerwelten zu gestalten – in denen Gäste sich rundum wohl fühlen.

Weitere Informationen unter
<https://eu.toto.com/de/>



BETTEN *Welten*

DAS BETT ZÄHLT GANZ ZU RECHT ZU DEN WICHTIGSTEN „MUST HAVE“ IN DER HOTELLERIE. ENTSPANNT UND BESTENS AUSGESCHLAFEN AUFZUWACHEN, IST FÜR GÄSTE EIN WICHTIGES KRITERIUM, UM WIEDER DASSELBE HAUS ZU BUCHEN. BEI QUALITÄT UND DESIGN, SOLLTE NICHT GESPART WERDEN. ANBEI EINIGE BEISPIELE FÜR DAS PERFEKTE SCHLAFERLEBNIS.

NATÜRLICH GEBETTET FÜR DEN PERFEKTEN HOTELSCHLAF

Foto: HEFEL

Die naturreine Basis für erholsamen Schlaf

Das HEFEL Pure Cotton Unterbett aus 100 % Baumwolle ist die natürliche Alternative zu synthetisch gefüllten Auflagen – atmungsaktiv, hautfreundlich und hygienisch. Es schützt die Matratze vor Abnutzung und Feuchtigkeit und sorgt für ein weiches, trockenes Schlafklima. Pflegeleicht bei 95 °C waschbar, trocknergeeignet und mit rutschfesten Eckgummis ausgestattet, ist es ideal für den Hotelalltag. Für Gäste, die spürbar besser schlafen – auf einer reinen, natürlichen Komfortschicht.

Natürlich schlafen mit nachwachsenden Mais

Mit den Pure Maize Bettdecken bietet der österreichische Bettwarenspezialist HEFEL eine innovative und nachhaltige Alternative bei hochwertigen Naturbettwaren. Die Füllung aus feinen Maisfasern sorgt für ein angenehm warmes, ausgeglichenes Schlafklima.

Waschbar bei 60 °C, pflegeleicht und hygienisch sind die Decken besonders für Allergiker und sensible Haut geeignet. Die Maisfaser stammt aus jährlich nachwachsenden Rohstoffen und überzeugt durch Umweltfreundlichkeit und hohen Schlafkomfort.



**ERHOLSAMER SCHLAF IST EIN
QUALITÄTSMERKMAL JEDER
HOTELÜBERNACHTUNG.
HEFEL BIETET MIT DER PURE MAIZE
BETTDECKE UND DEM PURE COTTON
UNTERBETT LÖSUNGEN, DIE KOMFORT,
HYGIENE UND NACHHALTIGE
MATERIALIEN VEREINEN.**



www.hefel.com

DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE

NEUHEITEN DER

FBF bed & more

PERFEKTER SCHLAFKOMFORT FÜR JEDE NACHT -
ENTDECKEN SIE DAS NEUE NACKENKISSEN FLEXIWAVE,
DIE NON-FLIP-MATRATZE BENTE UND NEUE STILVOLLE SCHLAFSOFAS

Seit über 40 Jahren steht FBF bed&more wie kein anderer Name für Qualität, Service und Zuverlässigkeit in der textilen Hotelausstattung. Getreu dem Motto „Das Beste für Ihre Gäste“ bietet FBF bed&more eine hochwertige Produktpalette, die speziell auf die hohen Ansprüche der Hotellerie zugeschnitten ist. Von luxuriösen Boxspringbetten über stilvolle Schlafsofas bis hin zu kuschelweicher Bettwäsche und flauschigen Frottierwaren – bei FBF bed&more findet jeder Hotelier das perfekte Ausstattungspaket für ein unvergleichliches Gästeerlebnis. Dabei entwickelt sich die FBF bed&more stets weiter und legt auch bei Produktneuheiten viel Wert auf Nachhaltigkeit und Innovation. Egal, ob das ergonomische Nackenstützkissen FlexiWave, die hochwertige Hotelmatratze Bente oder die funktionellen Schlafsofas – die Produkte der FBF bed&more sorgen für entspannte Nächte und einen erholsamen Schlaf.

FlexiWave - das perfekte Nackenstützkissen für optimalen Schlaf

Das Nackenstützkissen FlexiWave ist die ideale Lösung für Seiten- und Rückenschläfer, die Wert auf Ergonomie, Komfort und Nachhaltigkeit legen. So verbindet es sanfte Stützkraft mit einem luxuriösen Liegegefühl. Die ergonomische Wellenform stützt Kopf und Nacken optimal und entlastet die Wirbelsäule, während der höhenverstellbare Schaumkern individuell an verschiedene Schulterbreiten anpassbar ist. Der temperaturregulierende Bezug aus nachhaltiger, biologisch abbaubarer Tencel-Faser ist allergikerfreundlich und dank „Silk Touch“ besonders atmungsaktiv sowie angenehm weich.



Zudem lässt er sich abnehmen und waschen, was für optimale Hygiene und Langlebigkeit sorgt. Ein super-softes Viscoschaum mit Lüftungskanälen sowie ein seitlich angebrachtes Mesh-Gewebe sorgen außerdem für optimale Luftzirkulation und ein frisches Schlafklima.

Hochwertige Hotelmatratze mit integriertem Topper

Speziell für die hohen Anforderungen im Hotelbereich entwickelt, bietet die Non-Flip-Matratze Bente höchsten Schlafkomfort für Hotel- und Boxspringbetten. Der 5-Zonen Tonnen-Taschenfederkern sorgt für eine optimale Körperanpassung, gezielte Unterstützung und hervorragende Druckentlastung. Die darüber liegende austauschbare Schaumauflage, wahlweise aus Visco-, Kalt- oder Komfortschaum, bietet als integrierter Topper zusätzlichen Liegekomfort und unterstützt eine gleichmäßige Druckverteilung. Dank der Non Flip-Technologie muss die Matratze nicht gewendet werden. Dies spart Zeit und erleichtert die Pflege im Hotelalltag.

Die perfekte Mischung aus Komfort, Funktion und Stil!

Platzsparend, elegant und bequem – die Schlafsofas von FBF bed&more sind die ideale Ergänzung für Hotels, Ferienwohnungen und Gästezimmer. Sie lassen sich dank durchdachter Funktionen, wie beispielsweise einer ausklappbaren Liegefläche oder einem zusätzlichen Stauraum, und hochwertiger Polsterung im Handumdrehen in bequeme Betten verwandeln und bieten Ihren Gästen erholsame Nächte. Die Schlafsofas eignen sich als Zusatzbett, Daybed oder vollwertiges Bett. Sie bieten einen optimalen Sitz- und Liegekomfort und fügen sich dank des zeitlosen Designs harmonisch in jedes Interieur ein.

Partner werden und Cashback erhalten

Als Kunde von FBF bed&more genießen Sie zukünftig noch mehr Vorteile. Empfehlen Sie Ihren begeisterten Gästen die Produkte weiter und profitieren Sie mit dem exklusiven Partnerprogramm von attraktiven Benefits. Auch Ihre Gäste können sich dabei über einen tollen Rabatt freuen.



Fränkische Bettwarenfabrik GmbH
Josef-Kuehnl-Weg 1-5
91413 Neustadt a.d. Aisch,
Germany



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

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

Lesen Sie mehr zum Hotelpartnerprogramm



Entdecken Sie den FBF-Onlineshop



www.fbf-bedandmore.de

DIE EXKLUSIVE MARKE FÜR FUNKTIONALES & MODERNES WOHNEN

IM OBERÖSTERREICHISCHEN SCHWANENSTADT IST DIE QUALITÄT ZU HAUSE.
BEI JOKA TRIFFT SEIT ÜBER 100 JAHREN TRADITION AUF HANDWERKLICHE EXPERTISE,
ERSTKLASSIGE FUNKTIONEN UND EINE MODERNE LINIEN-FÜHRUNG.
2025 STEHEN SPANNENDE INNOVATIONEN AUF DEM PROGRAMM.

Das Familienunternehmen JOKA hat sich mit Premiumprodukten rund um das Wohnen und Schlafen im In- und Ausland als feste Größe etabliert. Nachdem 2024 die Marke Pro Natura für das natürliche ergonomische Schlafen mit einem Rebranding noch frischer und zeitgemäßer aufgestellt wurde, stehen 2025 spannende Innovationen für das Label JOKA auf dem Programm.

Modulsystem für anspruchsvolle Genießer

Seit 1921 und bereits in vierter Generation gilt JOKA, der ausgezeichnete Traditionsbetrieb aus Schwanenstadt, als Experte für hochwertige Polstermöbel, Matratzen und Betten. Innovatives Vorausdenken gehört für JOKA zur DNA und ist in allen Produkten zu spüren. Ein Beispiel dafür ist die neue Wohnserie MIRA: Ob als Zwei-, Dreisitzer oder als Chaiselongue – die soften Polster passen sich elegant jeder Raumsituation an. Dank der intelligenten Modulbauweise punkten sie mit einer beeindruckenden Wandlungsfähigkeit. Ein weiteres Plus: MIRA ist mit einer gepolsterten Rückwand ausgestattet und macht auf diese Weise auch frei im Raum eine perfekte Figur. Zwei verschiedene Härtegrade für die losen Sitzkissen runden die Auswahloptionen ab. Mit ihren sanften, fließenden Formen und der weichen Polsterung avanciert MIRA zu einem gemütlichen Rückzugsort.



Copyrights: Joka

Besuchen Sie JOKA
auf der Möbel Austria
von 7.-9. Mai 2025 im
Messezentrum Salzburg
und überzeugen Sie sich
von den zahlreichen
Produktneuheiten.
www.joka.at



Red Dot Award

Echte Genießer wünschen sich auch im Outdoor-Bereich Gemütlichkeit auf Top-Niveau. Das ist mit der Serie BUTTERFLY gelungen. Gemeinsam mit Soliday, dem Spezialisten für Sonnensegel und JOKA, entwickelte das Experten-Team hochwertige Möbel für den Außenbereich. So entstand SOJO®, die neue Marke für funktionales und modernes Outdoor-Wohnen. Diese innovative Kompetenzbündelung wurde mit dem renommierten Red Dot Award 2024 belohnt. Von einem gepolsterten, klappbaren „Sunbed“ über einen verstellbaren „Sunseat“ und Hocker bis hin zu einem Beistelltisch, der an das Möbel eingehängt werden kann, bringt SOJO® Luxus auf Terrassen und Balkone. Alle Möbel sind mit UV-beständigen, wetterfesten Sonnensegelstoffen bezogen, die auch optisch begeistern. Die Outdoorliege war so erfolgreich, dass es nun auch noch eine Variante für den Indoor-Bereich gibt: Die Wohnliege BUTTERFLY mit einem Rahmen aus massiver Buche oder Eiche und Elementen aus Edelstahl. Sie kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. Fünf Fußvarianten, verschiedene Stoffe für die Umhüllung des Rahmens sowie der dazugehörige Einhängetisch runden den Komfort formschön ab.



Komfort trifft auf Nachhaltigkeit

Mit der aktuellen FlexiNet® Entwicklung stellt JOKA ein weiteres Highlight für den perfekten Schlafkomfort vor. Das durchgehende, einheitliche Matratzensystem mit drei Höhen und zwei Festigkeiten in den Ausführungen FlexiNet® und Taschenfederkern heben die Liegequalität auf ein neues Level. Dabei stehen ein hochwertiger und optisch ansprechender Bezug ebenso im Fokus wie der nachhaltige, neu entwickelte eNdura Schaumstoff von Neveon. Jede einzelne FlexiNet®-Kaltschaummatratze wird von Hand verworfen und garantiert optimale Durchlüftung und Anpassung. Durch einen verschnittfreien Zuschnitt ist die Fertigung ressourcen- und umweltschonend. Zudem sind die FlexiNet®-Matratzen Lösungsmittel- und metallfrei. Dafür wurde das komplette FlexiNet®-Programm mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet. Das Familienunternehmen setzt sich schon seit Jahren für ein umweltbewusstes und nachhaltiges Wirtschaften ein. So sind die aktuellen Matratzen recyclebar und können auf Wunsch in Längs- und Querrichtung gewendet werden.



So vielseitig wie das Leben

Individuell, formschön und flexibel bis ins Detail – mit VITA bringt JOKA eine frische Lebendigkeit in die Einrichtung. Die Neuvorstellung überzeugt mit hoher Flexibilität ebenso wie mit losen und komfortablen Sitzpolstern in formaler Klarheit. Sitz- oder Liegefläche - 2- oder 3-Sitzer-Couch mit oder ohne Ablage - Eine breite oder schmale Chaiselongue - Mit Armteilen oder eleganten Seitenwänden - Alles ist möglich. Zudem punktet VITA mit zwei verschiedenen Polster-Härtegraden.

LICHT SCHAFFT *Stimmung*



OB HOTEL ODER RESTAURANT - LICHT IST BESTENS DAZU GEEIGNET VERSCHIEDENE STIMMUNGEN ZU KREIEREN. OB OPULENT ODER MINIMALISTISCH, OB MODERN ODER RUSTIKAL - DER PHANTASIE SIND KEINE GRENZEN GESETZT.

CHAPEAUX von Designer Rodolfo Dordoni ist ein raffinierter, eleganter Entwurf, der auf ein Minimum reduziert wurde. Foscarini setzt seine langjährige Zusammenarbeit mit dem Designer Rodolfo Dordoni fort und präsentiert CHAPEAUX, eine Tischleuchte, die sich durch ihren hutförmigen Diffusor auszeichnet und in drei Versionen mit unterschiedlichen Formen und Materialien verfügbar ist. CHAPEAUX ist ein Produkt, das auf maximaler Synthese und Einfachheit beruht und aus drei Teilen besteht, die aufeinander zu ruhen scheinen. Der Körper aus Pyrex ist ein zylindrischer Stiel, der sich an den beiden Enden trichterförmig erweitert und den Hut-Diffusor – das charakteristische Merkmal der Leuchte, nach dem sie benannt ist – ohne Verriegelung aufnimmt.



Ein Gleichgewicht der Gegensätze

Rodolfo Dordoni erneuert den experimentellen Charakter seiner Zusammenarbeit mit dem italienischen Leuchtenhersteller Foscarini, aus der vor 30 Jahren die Leuchte Lumiere hervorging, und präsentiert seinen neuen Entwurf NILE. Das Statement-Piece ist für den Wohnraum konzipiert und lenkt – im Zeitalter von LED und unsichtbaren Lichtquellen – die Aufmerksamkeit auf das Licht ausstrahlende Objekt sowie das Licht selbst. NILE ist eine dekorative Tischleuchte, die mit ihrer lebendigen Präsenz jedem Raum eine elegante Note verleiht. Bei NILE scheint die Anordnung der beiden Elemente dem Gesetz der Schwerkraft zu trotzen.



Unbegrenzte Möglichkeiten

Die Leuchten des französischen Herstellers Sammode finden im Gastgewerbe vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Sowohl in modernen Hotels als auch in Restaurants vereinen die Lampen Funktionalität und Ästhetik. Mit ihrer industriellen Optik und ihrem warmen Licht bieten sie vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten für moderne Hotelzimmer, Restaurants und Aufenthaltsräume.

Der Allrounder

In der französischen Hotellerie steht die Serie EKLO für die Verbindung von Nachhaltigkeit und Design. 2019 stellte die Kette ein neues vom Innenarchitekturbüro Studio Janréji gestaltetes Hotel in Clermont-Ferrand vor. Bei der Gestaltung griff Studi Janréji auf verschiedene Leuchten von Sammode zurück. Diese fügen sich harmonisch in die moderne Einrichtung ein. In den Hotelzimmern spendet die Leuchte Bendz am Kopfende des Bettes angenehmes Licht. Hier in einer Sonderanfertigung

mit einem Muster in der Edelstahlabdeckung kombiniert, erfüllt die Leuchte funktionale und ästhetische Ansprüche. In den Gemeinschaftsräumen setzt die Vendôme aus der Kollektion Paname grafische Akzente.

Strukturierend und belastbar

Auch in Restaurants kommen die leistungsstarken Leuchten von Sammode zum Einsatz. Aufgrund ihrer Belastbarkeit können sie den extremen Temperaturen im Kühlraum und direkt unter der Dunstabzugshaube widerstehen. Dadurch ergeben sich Möglichkeiten der ganzheitlichen Gestaltung. So auch im Restaurant Monzù Sainte-Catherine, das italienische Spezialitäten in Bordeaux serviert. Während die Hängeleuchte Khyn eine Tafel erleuchtet und Schatten wirft, spendet die Wandleuchte Musset diffuses Licht. Die Musset war eine der ersten Rohrleuchten, die Sammode für den Designbereich adaptierte. Die Leuchte wird im Monzù sowohl drinnen als auch draußen verwendet. Im Le Chameau Ivre kombinieren die Architekt:innen von Kore architects ein offenes Raumkonzept mit Hänge- und Wandleuchten im rauen Industriestil. Gude und Kyhn, entworfen von Dominique Perrault und Gaëlle Lauriot-Prévost, führen die Auflösung der Trennung von Küche und Gastbereich fort und sorgen für funktionales Arbeitslicht und elegante Raumbelichtung zugleich. Der industrielle Stil des Gehäuses kontrastiert mit dem warmen Licht der Leuchten. Leuchten, Mobiliar und Raum sind im Einklang und lösen Dichotomien auf. Das Restaurant wird als ganzheitlicher Ort wahrgenommen.



»Mira« von JOKA:
Weich, sinnlich, frei kombinierbar.

FOOD & DESIGN

BRING FARBE AUF DEN TELLER -
NACH DIESER DEVISE SOLLTE MAN DEN FRÜHLING
AUCH OPTISCH KULINARISCH BEGRÜSSEN

FRÜHLINGSPRICKELN IN ROSÉ

NEUE, LIMITIERTE SPECIAL EDITION, ONLINE-GEWINNSPIEL UND
GASTRO-AKTION FÜR ROSÉ-LIEBHABER:INNEN.

Österreich feiert wieder den Sparkling Spring. Das Herzstück der Frühjahrskampagne bildet die neue Special Edition des Klassikers Schlumberger Rosé Brut. Als Hommage an das Erwachen der Natur tummeln sich verspielte Marienkäfer und zarte Schmetterlinge zwischen ausladenden Mohnblumen und Narzissen. Die sanften Weiß-, Rosa- und Goldtöne machen die Flasche zu einem echten Blickfang und bringen den Zauber des Frühlings auf den Tisch. Doch nicht nur optisch,

sondern auch inhaltlich ist die neue Spring Edition ein echtes Highlight: der Jahrgang 2023, bestehend aus rein österreichischen Pinot Noir-, St. Laurent-, Blaufränkisch-, und Zweigelt-Trauben, begeistert mit intensiven Himbeer-Noten, die für fruchtige Frische sorgen. Die feine Perlage und dezente Hefe-Nuancen runden das Geschmackserlebnis harmonisch ab. Ein eleganter Rosé, der perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu Fisch, Huhn und süßen Naschereien passt.



Prickelnde Genussmomente

Diese exklusive Edition trägt erstmals vollständig die Handschrift von Schlumberger Kellermeisterin Aurore Jeudy. Seit ihrem Einstieg in die Traditionssektkellerei im Herbst 2022 ist sie für die Önologie verantwortlich – und mit der neuen Spring Edition präsentiert sie nun ihren ersten Rosé.

Auch in diesem Jahr lädt Schlumberger Rosé-Liebhaber:innen wieder in die Gastronomie ein! Von 11. April bis 31. Mai heißt es in rund 100 ausgewählten Gastronomiebetrieben in ganz Österreich wieder: Eins bestellen, zwei genießen! Wer ein Glas Schlumberger Rosé bestellt, erhält ein zweites kostenlos dazu – die perfekte Gelegenheit, um die ersten warmen Frühlingstage zu genießen.

Beim exklusiven **Online-Gewinnspiel** winkt als Hauptpreis ein
**Wohlfühl- & Genussurlaub für zwei Personen im
dasBalance**** superior Wellness Hotel am Wörthersee.**

Dazu werden zusätzlich zehn Geschenkboxen mit der limitierten Spring Edition verlost.

Wer teilnehmen möchte, muss lediglich die Gewinnspielfrage auf
www.schlumberger.at/sparklingspring/gewinnspiel richtig beantworten.

Alle weiteren Infos zum Gewinnspiel, zur Gastronomie-Aktion sowie zu den teilnehmenden Betrieben sind ab Anfang April unter: www.schlumberger.at/sparklingspring zu finden.

FRÜHLINGSFRISCH AUFGETISCHETE *Impulse*

DEL FABRO KOLARIK PRÄSENTIERTE GETRÄNKETRENDS FÜR DEN FRÜHLING UND FEIERTE DEN ABSCHLUSS DES AUSTRIAN ZERO AWARDS



Am 10. März lud Del Fabro Kolarik zur Verkostung „Frühlingsfrisch aufgetischt“ in die Zentrale in Wien ein, um saisonale Getränketrends zu entdecken. Ein besonderes Highlight: die zweite Runde der Prämierung des Austrian Zero Awards, der herausragende alkoholfreie Produkte in mehreren Kategorien ausgezeichnet und Maßstäbe für die Branche setzt.

Ein Treffpunkt für die Branche

Rund 200 Fachbesucher:innen nutzten die Gelegenheit, saisonale Getränketrends zu entdecken und die Vielfalt des No & Low-Segments hautnah zu erleben. Gemeinsam mit dreizehn Partnerbetrieben präsentierte Del Fabro Kolarik ein spannendes Line-up aus innovativen Newcomern und bewährten Klassikern. Sortimentsexperte Rafael Topf und Weinakademiker Klaus Postmann gaben in ihrem Impulsvortrag wertvolle Einblicke in die dynamische

Entwicklung des Marktes und zeigten auf, welche Chancen eine gut kuratierte alkoholfreie Getränkekarte bietet. „Dieser Bereich boomt und eröffnet enormes Potenzial für die Gastronomie“, so Topf. „Oft fehlt es an Alternativen – Gäste greifen zu Soda Zitron, würden aber gerne mehr Auswahl haben.“ Gerade jetzt drängen viele neue Produkte auf den Markt, die getestet werden wollen.

Austrian Zero Award

Nach der ersten Prämierungsrunde im Februar im Rahmen der VieVinum Future Academy wurden nun die Gewinner in vier weiteren Kategorien ausgezeichnet. Eine Expert:innenjury bewertete alle Einreichungen bei einer Blindverkostung nach dem internationalen 20-Punkte-Schema. Die besten Produkte erhielten Bronze, Silber, Gold und – für herausragende Innovationen – Doppelgold.

Die Gewinner der KATEGORIEN 10-13:

Alkoholfreier Cider, FruchtSecco und Proxies auf Obstsaft-Basis

- GOLD: YELTSBERG Prinzessin Stephanie Alkoholfrei-Frizzante
- SILBER: SINE VINO Beeren Nana Minze
- BRONZE: KAMPTAL VERJUS Spritz Senza
- BRONZE: SPARKLING ROCCO Alkoholfreier Apfel Aperitif

Alkoholfreie Biere

- GOLD: OTTAKRINGER Zitrone-Minze AF Radler
- SILBER: SCHLOSS EGGENBERG Freibier alkoholfrei
- BRONZE: HOPFENGRUND Hoppy Zero

Bitterlimonaden & Ready to Drinks

- DOPPELGOLD: GIMBER N°2 Brut
- GOLD: GIMBER S°1 Sweet Lilly
- SILBER: GIMBER N°1 Original
- BRONZE: FRANZ JOSEF RAUCH Maracuja naturtrüb gespritzt bio

Alkoholfreie Spirituosen

- DOPPELGOLD: FRANZ VON FEIN Bernstein Aperitif
- GOLD: ALCHER LIBERTAS FREE SPIRITS Amaro
- SILBER: MIONETTO Aperitivo Alkoholfrei
- BRONZE: PALLINI Limonzero

Alle Kategorien und Gewinner des Austrian Zero Awards:
<https://delfabrokolarik.at/austrian-zero-awards-2025/>

NEOREST®

EINE HOMMAGE AN DIE ELEGANZ



Neue Produkte 2025:
NEOREST® WX in matt Schwarz.

Lassen Sie sich von unserer neuen
NEOREST®-Kollektion in matt Schwarz
und matt Weiß inspirieren.

TOTO

Life Anew

eu.toto.com

WIBERG

NEUES AUF DER *INTERNORGA*



WIBERG ZEIGT SPANNENDE NEUPRODUKTE AUF DER INTERNORGA

Copyrights: Wiberg

Sehen, schmecken, genießen – dafür steht die Internorga. Wenn die Leitmesse der Branche in Deutschlands Norden ihre Pforten öffnet, sind auch die WIBERG Gewürzprofis am Start. Und sie bringen die trendigen Neuprodukte des Frühjahrs mit!

Sauer macht köstlich

AcetoPlus steht für innovative Essig-Fruchtzubereitungen, die hochwertige Essige und vollreife Früchte fein kombinieren. Jetzt gibt es nicht nur zwei neue Varianten – das neue Design macht jede AcetoPlus Sorte zum modernen Hingucker.

Der neue **AcetoPlus Marille** kombiniert den Geschmack sonnengereifter Marillen mit hochwertigem Weißweinessig. Durch volle Fruchtnuancen und eine erfrischende Säurenote eignet sich AcetoPlus Marille perfekt für Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche.

AcetoPlus Sauerkirsche bringt den intensiven Geschmack vollreifer Sauerkirschen und eine feine Säurenote in die Gerichte. Diese einzigartige Kombination eignet sich hervorragend für Salatdressings oder zum Abschmecken von dunklen Saucen und Schmorgerichten anstelle von Rot- oder Portwein. Selbstverständlich lässt sich AcetoPlus Sauerkirsche auch für süße Anwendungen wie Sorbets oder fruchtige Nachspeisen einsetzen.

Es grünt so grün...

Seit jeher fanden Kochprofis im WIBERG Sortiment immer die richtige Curry-Mischung – in intensiven Farben und vielseitigen Geschmacksnuancen waren sie schon eine Symphonie für alle Sinne. Jetzt wird diese Vielfalt um ein weiteres spannendes Produkt ergänzt! **Curry grün** ist nicht nur das schärfste Mitglied der WIBERG Curry-Familie, es begeistert überdies mit authentisch thailändischem Geschmack und traumhaft exotischen Noten.

Exotische Kaffirlimette macht dieses Curry besonders frisch und verleiht ihm eine belebende Säure. Grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe, eines der wesentlichsten Merkmale von Gerichten mit Curry grün. Koriander und Galgant runden das facettenreiche Spiel der Aromen ab. Somit besticht diese authentische Gewürzzubereitung durch ihre angenehm-belebende Schärfe, ihre natürlich grüne Farbkraft und die erfrischenden Zitrusnoten.

Neue WIBERG Mühlen

In ihrer hochwertigen Ausführung gehören die WIBERG Gewürzmühlen schon lange zu den absoluten Lieblingen am Mittagstisch oder dem Buffett. Auch hier gibt es zwei neue köstliche Varianten.

Das neue **Knoblauch-Salz** ist eine harmonische Kombination von Meersalz, Knoblauch, Bärlauch und Ingwer. Der intensive und kräftige Geschmack mit natürlicher Bärlauchnote macht es zum idealen Begleiter für Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche.

Die neue Gewürzmühlen-Variante **Rauchsalz-Mix** bietet eine einzigartige Kombination aus intensivem Salzaroma, natürlicher Rauchnote sowie ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten. Rauchsalz-Mix verfeinert sämtliche würzigen Speisen, bei denen eine ausgewogene Rauchnote erwünscht ist. Ideal zum Verfeinern von Steaks, Fleisch, Fisch, Gemüse und würzigen Gerichten.

Verkosten ist Pflicht

Unverzichtbar ist, wie immer bei WIBERG, dass die Profi-Köche vom WIBERG Team Inspiration kreative Gerichte mit den Neuprodukten zaubern. „Wir haben unzählige Ideen, wie unsere Neuzugänge im Sortiment eingesetzt werden. Womit wir unsere Besucher vor Ort begeistern, bleibt aber streng geheim und muss erlebt werden“, erklärt Christian Berger. Somit gibt es nur eins: Vorbeikommen, probieren und genießen!

www.wiberg.eu



DIE WEINGLAS- *Revolution*



VÖLLIG NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE
UND EINE WELTNEUHEIT ERWARTEN
DIE GÄSTE IM RESTAURANT
FERA IN PALMA FORTAN BEIM
GENUSS EDLER WEINE.



Ab sofort leuchten die feinen Tropfen in einzigartigen Gläsern. Die innovativen, mundgeblasenen Kelche der Reihe Chàdi des italienischen Herstellers Blueside Design belüften die Weine auf behutsame und geradezu geniale Weise direkt im Glas – dank runder Noppen und spitzen Vertiefungen im Gefäßboden.



Das Glas, das den Wein erweckt

Auf diese Weise absolviert der Wein beim Schwenken des Glases einen sanften Hindernislauf. Das Resultat: Der Wein erhält genau die richtige Portion Sauerstoff, um sein ganzes Aromen-Spektrum perfekt zu entfalten. Mehr noch: Er wird auf ein neues Genuss-Level gehoben. Wer auf diese neue Art des Weinvergnügens auch zuhause nicht verzichten möchte: Die Gläser aus widerstandsfähigem Borosilikat sind im Restaurant Fera in Palma für 79 Euro pro Stück erhältlich.

SO ZAPFT DIE GASTRONOMIE *mehr Umsatz*

WARUM VIELFALT, QUALITÄT UND
TECHNIK IN DER SCHANKKULTUR
DEN UNTERSCHIED AUSMACHEN.

Copyrights: Del Fabro Kolarik

Die Gastronomie profitiert besonders dann, wenn Bier als echtes Genusserlebnis inszeniert wird – mit Vielfalt, Qualität und perfekter Schanktechnik. Bier ist in der Gastronomie weit mehr als bloße Durstlöschung – es ist ein Genussmoment. Wenn das Bier ins Glas fließt, sich die Schaumkrone bildet und der erste Schluck folgt, erleben viele Gäste einen kleinen Höhepunkt ihres Tages. Dabei entscheidet das Wie: Eine gut gewartete Schankanlage, geschultes Personal und das richtige Glas machen den Unterschied aus.

Schon kleine Fehler können die Bierqualität beeinträchtigen – etwa Verkeimungen in der Leitung, falsche Zapftechnik, ein schlecht gelagertes Glas oder ungeeignete Reinigungstücher. Farbe, Geschmack und Schaumbildung leiden – und damit das Genusserlebnis.

Für Gastronom:innen heißt das: Wer seine Schankanlage mit wenig Aufwand regelmäßig pflegt und sein Team in Sachen Zapfkultur schult, sorgt für konstant hohe Qualität im Glas – und schafft Erlebnisse, die Gäste länger bleiben und gerne wiederkommen lassen.

Vielfalt zahlt sich aus

Österreich ist nicht nur ein Land des Bierkonsums, sondern auch der Biervielfalt: Über 300 Brauereien produzieren mehr als 1.000 verschiedene Biere – vom klassischen Märzen über hopfenbetonte IPAs bis hin zu kreativen saisonalen Spezialitäten.

Eine abwechslungsreiche Bierkarte eröffnet der Gastronomie die Chance, unterschiedlichste Zielgruppen anzusprechen: von traditionellen Bierliebhaber:innen bis hin zu neugierigen Entdecker:innen.



Gleichzeitig eröffnen sich neue kulinarische Möglichkeiten: Immer mehr Betriebe setzen auf gezielte Kombinationen von Bier und Speisen – das sogenannte Food Pairing. Ein besonderes Augenmerk gilt dem alkoholfreien Bier, dem aktuell wachstumsstärksten Segment am Biermarkt.

Michael Kolarik-Leingartner, Biersommelier Doppel-Staatsmeister und Bierexperte im Hause Del Fabro Kolarik, hat hier für die Gastronomie einen Tipp parat: „Natürlich muss man darauf achten, Biere zu wählen, die vom Gast auch angenommen und bestellt werden, und auf Qualität, die zum Ambiente passt, setzen. In Tourismusregionen funktionieren etwa bekannte internationale Marken neben regionalen Spezialitäten sehr gut.“

Wer seine Bierauswahl optimieren oder erweitern möchte, findet in Del Fabro Kolarik den idealen Partner. Der Getränkegroßhändler unterstützt Gastronomiebetriebe bei der Zusammenstellung individueller Bierkarten, bietet Schulungen zu Zapftechnik und Schankhygiene und setzt laufend Impulse rund um Bierkultur und Sortimentsvielfalt. So wird Bier zum echten Erlebnis – für Gäste und Gastgeber:innen gleichermaßen.



VERMEHRT am Griller

MEERESFRÜCHTE LAUT UMFRAGE AUF DEM VORMARSCH

Die Bio Black Tiger Garnelle aus einem weltweit einzigartigen Mangrovenwald-Farm-Projekt im Mekong-Delta in Vietnam.



v.l.n.r. Executive Chef im Le Méridien, Ralph Siegel, und der Geschäftsführer von YUU'n MEE, Robert Herman

Copyrights: Alina D.

Immer öfter landen auch Meeresfrüchte auf den heimischen Grillrosten. Heuer kommen vor allem Fleisch (60 %), Fisch (9 %) und Garnelen (8 %) auf den Grill. Der niederösterreichische Seafood-Experte Yuu'n Mee wollte es genau wissen und hat gemeinsam mit dem unabhängigen Marktforschungsinstitut TQS die Österreicher:innen und alle, die hier leben, nach ihrem Konsumverhalten von Meeresfrüchten befragt. Das Ergebnis: 87 Prozent lieben Meeresfrüchte, 39 Prozent mögen sie am liebsten – passend zur Jahreszeit – gegrillt.

Die Garnele als Trendfood

Das Beliebtheitsranking beim Seafood entscheidet die Garnele klar für sich. Die Mehrheit der Befragten - 56 Prozent - ziehen das Krustentier allen anderen Meeresfrüchten vor. Auf dem zweiten Platz landet der Tintenfisch, gefolgt von Muscheln und Hummer. Aktuell befindet sich die Garnele auf einem Siegeszug: Rund jede zweite befragte Person bestätigt, dass Garnelen zum absoluten Trendfood avancieren. Etwas mehr als 50 Prozent der Befragten essen mindestens einmal pro Monat Garnelen, und jede:r Fünfte gibt an, heute häufiger Garnelen zu konsumieren als noch vor ein paar Jahren. Garnelen-Experte Robert Herman von Yuu'n Mee bestätigt: „Garnelen verfügen über einen sehr hohen Proteingehalt, der beispielsweise zur Erhaltung

von Muskelmasse beiträgt. Durch den hohen Proteingehalt und kaum enthaltene Fette sind Garnelen eine exzellente Ergänzung am Speiseplan. Außerdem verfügen Garnelen über einen hohen Gehalt an Vitamin B12 und sind eine wertvolle Quelle von Vitamin E und Magnesium.“ Alle, denen die gesundheitlichen Vorteile nicht reichen, kommen spätestens bei einer Verkostung auf den Geschmack. Am liebsten genießen die Befragten ihre Garnelen im Restaurant (39 Prozent). Das Urlaubsfeeling lässt sich aber auch ganz einfach tiefgekühlt nach Hause holen, wobei die heimischen Konsument:innen großen Wert auf Naturbelassenheit und Nachhaltigkeit legen.

Über Yuu'n Mee

Yuu'n Mee ist ein österreichisches Unternehmen. Gegründet im Jahr 2005 mit Hauptsitz in Korneuburg bietet es ein vielfältiges Sortiment an Garnelen, Fisch und anderen Meeresfrüchten an. Besonderer Wert wird auf nachhaltige Aquakultur und Fischerei gelegt, wobei ökologische Sensibilität und soziale Verantwortung im Mittelpunkt stehen. Zudem engagiert sich Yuu'n Mee in Projekten wie der Wiederaufforstung von Mangrovenwäldern und kooperiert mit Organisationen wie dem WWF Österreich, um nachhaltige und umweltverträgliche Aquakulturen zu fördern.

Werde Zukunftsgestalter*in
und studiere an der
New Design University.



**NEW DESIGN
UNIVERSITY**
PRIVATUNIVERSITÄT DER WKNÖ

Event

Grafikdesign

Innenarchitektur

Design & **BWL**

Handwerk

**Dein Uni
Abschluss
in drei
Jahren!**

BACHELOR

- **BWL - „Management by Design“**
- **Event Management mit technischem Knowhow**
- **Design, Handwerk & materielle Kultur**
- **Innenarchitektur & 3D Gestaltung**
- **Grafik- & Informationsdesign**

MASTER

- **BWL - „Management by Innovation“**
- **Innenarchitektur & visuelle Kommunikation**

DOKTORAT

- **Value through Design**

DEINE VORTEILE

- **Kleine Gruppen**
- **Individuelle Betreuung**
- **Keine organisatorischen Hürden**
- **Enger Kontakt zur Wirtschaft**
- **Top Vorbereitung auf den Berufseinstieg**
- **94 % Weiterempfehlung auf StudyCHECK**

NDU.AT



Die New Design University ist die Privatuniversität
der Wirtschaftskammer NÖ und ihres WIF1

200 JAHRE *The Macallan*

TOP SPIRIT FEIERTE JUBILÄUM MIT EINER ÖSTERREICH-PREMIERE



Florian Czink (Top Spirit), Matthias Winkler (Hotel Sacher) und Markus Braun (The Macallan) mit der Time:Space Collection

Copyrights: Adrian Almassan

Zwei Jahrhunderte voller Hingabe, Perfektion und unvergleichlicher Handwerkskunst: Anlässlich des 200-jährigen Bestehens von The Macallan lud Österreich-Distributeur Top Spirit Whisky-Aficionados und ausgewählte Kunden zu einer exklusiven Feier ins Hotel Sacher in Wien. Im stilvollen Ambiente wurden die beiden neuen Editionen TIME:SPACE und TIME:SPACE Mastery vorgestellt – eine Hommage an die Vergangenheit und Zukunft der ikonischen Whiskymarke. TIME:SPACE ist dabei der älteste jemals abgefüllte Scotch Whisky und vereint in einem einzigartigen Zweikammergefäß zwei herausragende Kreationen.

Eine Hommage an die Zeit

Mit nur 200 Exemplaren weltweit steht die TIME:SPACE COLLECTION für die Essenz von The Macallan. Die Edition TIME:SPACE ist ein innovatives Zweikammergefäß, das zwei außergewöhn-

liche Whiskys enthält: Der älteste jemals von The Macallan veröffentlichte Whisky mit 84 Jahren (Jahrgang 1940), gereift in zwei sorgfältig ausgewählten Sherryfässern aus Jerez de la Frontera, steht symbolisch für die Vergangenheit. In der mittleren Kammer befindet sich ein Single Malt aus dem Jahr 2018, der als erster Whisky aus der neuen Brennerei von The Macallan die Zukunft der Marke verkörpert. Das Gefäß wird in einer aufwendig gefertigten Eichenskulptur präsentiert, die die natürliche Farbe des Whiskys betont und das Erbe der Marke unterstreicht.

Die zweite Abfüllung, TIME:SPACE Mastery, zelebriert die 200-jährige Geschichte der Destillerie in einer einzigartigen Kreation mit vielschichtiger Komplexität, die das Handwerk der Whisky-Meisterschaft feiert, indem sie insgesamt 14 außergewöhnliche Fasstypen enthält. Beide Editionen stehen für das unermüdliche Streben von The Macallan nach Exzellenz und die enge Verbindung zur Natur.

Pure Eleganz

Markus Braun, Markenbotschafter von The Macallan, führte durch den Abend und zeigte sich begeistert: „The Macallan ist mehr als nur Whisky – es ist ein Ausdruck von Hingabe, Präzision und Kreativität. Mit der TIME:SPACE COLLECTION haben wir eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft geschaffen, die das Erbe unserer Marke in eine neue Dimension hebt. Es ist mir eine große Ehre, unsere Meisterwerke in diesem außergewöhnlichen Rahmen präsentieren zu dürfen.“

Florian Czink, Co-Geschäftsführer von Top Spirit, betonte die Bedeutung dieses Meilensteins: „200 Jahre The Macallan – das ist eine Erfolgsgeschichte, die von außergewöhnlicher Qualität, unermüdlichem Innovationsgeist und einer tiefen Leidenschaft für Whisky geprägt ist. Mit der TIME:SPACE COLLECTION erleben wir die Zukunft der Marke, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. Es war uns eine große Freude, dieses bedeutende Jubiläum gemeinsam mit unseren Gästen im Hotel Sacher zu feiern.“



The Macallan's TIME:SPACE

kann auf Einladung von The Macallan erworben werden.
Preis auf Anfrage.

The Macallan's TIME:SPACE Mastery

ist ab sofort in Österreich mit einer limitierten Anzahl von 120 Stück erhältlich.
Er kann darüber hinaus über The Macallan Society Ballot in Großbritannien und Europa erworben werden.

EIN MÖNCH ALS WEGBEREITER *für die mediterrane Diät*



SAN FRANCESCO DA PAOLA WAR IM JAHR SEINES TODES 1507 91 JAHRE ALT. SEIN FÜR DIE DAMALIGE ZEIT HOHES ALTER HATTE DER MÖNCH AUCH SEINER ERNÄHRUNG ZU VERDANKEN, DIE HEUTE ALS VORREITER DER MEDITERRANEN DIÄT GILT. CHEFKOCH EMANUELE PUCCI LÄSST DIE TRADITIONELLE KÜCHE KALABRIENS HOCHLEBEN.



Copyrights: Niko Pagnotta, Alberto Blasetti, Eric Culiver



San Francesco da Paola war ein bedeutender römisch-katholischer Mönch und Gründer des Ordens der Minimi. Auf einer seiner Reisen machte er Halt in Tropea an der Westküste Kalabriens und war derart von der Schönheit des Ortes gefangen, dass er ihn als Standort für ein Kloster seines Ordens auswählte. San Francesco da Paola war bekannt für seine disziplinierte Lebensweise, die sich besonders in seiner Ernährung widerspiegelte. Der Mönch hatte mehrere Gelübde abgelegt, unter anderem, sich gesund zu ernähren. Brot, Öl, Gemüse und Obst waren die Zutaten für seine Speisen, vielleicht einmal ein bisschen Fisch, auf Alkohol verzichtete er gänzlich und Fasten gehörte zu seinen Ritualen, um den Geist freizumachen. Auch der von ihm gegründete Orden der Minimi verpflichtete seine Mitglieder zu einem Leben in Armut, Keuschheit, Gehorsam und einer enthaltenen Ernährung. Zurückblickend kann man heute sagen, dass San Francesco den Weg für die mediterrane Diät bereitet hat.

Villa Paola in Tropea

Das im 16. Jahrhundert von den Mönchen nach dem Wunsch von San Francesco errichtete Kloster ist heute, über 400 Jahre später, ein Boutique-Hotel mit dem Namen „Villa Paola“. Mit großer Achtsamkeit für die Geschichte des Klosters

wurde die ursprüngliche Architektur bewahrt und so restauriert, dass der Charme des alten Klosters erhalten blieb. Die Villa ist umgeben von mediterranen Gärten, die zwölf Zimmer und Suiten sind individuell gestaltet und bieten entweder den Blick in den Garten, auf Tropea oder die umliegende Landschaft, stets das Tyrrhenische Meer als Teil der Kulisse.

De' Minimi - ist der Name des Restaurants der Villa und wurde im Gedenken an den Orden der Mönche ausgewählt. Die Küche unter Leitung von Emanuele Pucci ist eine Hommage an den Gründer des Ordens - frische Produkte aus der Umgebung und dem Meer. Diese einfache, schmackhafte Küche mit unverfälschten Zutaten ist die Inspiration für Emanuele Pucci, der die Gerichte und Zutaten auf neue und moderne Weise interpretiert und serviert. Auf Wein müssen seine Gäste allerdings nicht verzichten, viele der Weine des Restaurants stammen aus der Region.

Emanuele Pucci`s Küche

Emanuele Pucci kocht für seine Gäste vier Degustationsmenüs mit 4, 5, 7 oder 9 Gängen. Sie basieren immer auf kalabrischen Zutaten, darunter viel selbst angebautes Gemüse und Zitrusfrüchte. Jedes Degustationsmenü ist von Kindheitserinnerungen des Küchenchefs inspiriert und verbindet religiöse Feste mit Familienessen. Die kalabrische Küche ist eng mit heiligen Traditionen verbunden. So verbindet Emanuele Pucci gekonnt die strengen Fastentraditionen der Minimi-Mönche mit der bäuerlichen Küche Kalabriens. Das Ergebnis ist eine Auswahl an Gerichten, die tief in der Geschichte Kalabriens verwurzelt sind. Außerdem präsentiert Emanuele Pucci in seinem Restaurant eine Auswahl feinsten Käse, deren Veredelung auf mittelalterliche Klostertraditionen zurückgeht. Puccis Kochkunst führte 2023 dazu, dass das Restaurant De' Minimi als erstes Restaurant Tropeas im Guide Michelin Italien geführt wurde und nur ein Jahr später auch im Gambero Rosso. Auch der Weinkeller der Villa Paola zeugt von der großen Tradition der Region Kalabrien.

<https://www.villapaolatropea.it/de/index>

LUST AUF QUALITÄT *im Glas*

DIE GETRÄNKEBRANCHE SUCHT NEBEN ALTBEWÄHRTEM,
IMMER WIEDER NEUES, UM GÄSTE POSITIV ZU ÜBERRASCHEN.
QUALITÄT STEHT DABEI IM VORDERGRUND.



Kuratiert von: Daniela de Cillia



Copyright: Pernod Ricard Austria

Als neuer Global Brand Ambassador verkörpert Leclerc die Werte von Chivas Regal – Exzellenz, Hingabe und den Mut, eigene Grenzen zu überschreiten. Zum Auftakt der Partnerschaft wird die einzigartige Verschmelzung von Handwerk und Leidenschaft mit einer Pop-up-Piano-Bar in Melbourne zelebriert. Für eine Nacht öffnete die Bar unter dem Namen „Leclerc’s“ am 11. März ihre Türen und wurde zum Schauplatz einer besonderen Begegnung von Musik und Whisky.

Ein Sherry-Klassiker mit neuer Rezeptur

Glenmorangie hebt seinen beliebten Single Malt «The Lasanta» auf ein neues Level. Mit noch mehr Raffinesse bringt dieser Whisky seine warmen Gewürze und fruchtige Süsse nun in perfekter Harmonie zur Geltung. Ganze 15 Jahre reift er in sorgfältig ausgewählten Bourbon- und Sherryfässern, wodurch er eine faszinierende Tiefe und aussergewöhnliche Eleganz entwickelt. Hinter dieser Innovation stecken die unermüdlich kreativen Glenmorangie-Whisky-Macher unter der Leitung von Dr. Bill Lumsden.



Copyright: Glenmorangie



V.l.n.r. Simone Mannelli, Eugen Lamprecht, Federico Radi

Neuübernahme

Ab März 2025 übernahm die auf internationale Premiumweine spezialisierte Weinvertriebsfirma P.M. Mounier den exklusiven Vertrieb der Weine des renommierten Brunello-Weinguts Biondi-Santi aus Montalcino in Österreich. Das Weingut Biondi-Santi, ein Synonym für den Brunello di Montalcino, verkörpert die Essenz dieses außergewöhnlichen, reinen Sangiovese-Weins.

„Frisch gezapft“

Die Wiener Schanigärten haben wieder Saison – und damit erwacht das echte Wiener Lebensgefühl. Stimmengewirr, klirrende Gläser, die Frühlingssonne auf der Haut – genau diese besondere Atmosphäre macht die Stadt mit ihrer lebendigen Gastronomie-Szene aus. Und was darf dabei nicht fehlen? Ein frisch gezapftes Bier! Genau hier setzt Ottakringer ein Zeichen und ruft mit einer regionalen Plakatkampagne alle Wiener:innen dazu auf, ihre Gasthäuser, Beisl'n und Lieblingslokale zu besuchen und zu genießen.



Erfrischend innovativ

Prickelnde Innovationen, die erfrischen: Mit drei neuen Produktsorten baut Vöslauer, die Marktführerin am österreichischen Mineralwassermarkt, ihr Near Water-Segment aus. Mit Flavours Plus Gartenminze-Grapefruit und Balance Juicy Plus Marille-Kamille kommen zwei Neuheiten mit einzigartigem Geschmack und attraktiven Mehrwert in die Regale. Die neue Flavours Ananas rundet das Vöslauer-Sortiment mit einer exotischen Geschmacksnote ab.



Der neue eiskalte Shot

Jägermeister ORANGE wurde ab März 2025 in Österreich im beliebten Mini-Meister-Format (0,02 Liter) und in der klassischen 0,7 Liter Flasche auf dem Markt eingeführt. Das neueste Produkt im Jägermeister-Portfolio vereint die gesamte Orange-Power: Der frisch-fruchtige Geschmack aus der Essenz von Orangen und Mandarinen wird harmonisch durch eine feine Kräuternote und eine dezente Bitternote ergänzt. Mit einem Alkoholgehalt von 33 Vol. % bietet Jägermeister ORANGE ein frisches Geschmackserlebnis, das perfekt als eiskalter Shot genossen werden kann.



VON STADEL ZU STADEL

H&D BERICHTET ÜBER TEMPORÄRE HOSPITALITY KONZEPTE DER NEW DESIGN UNIVERSITY, BA-INNENARCHITEKTUR & 3D GESTALTUNG, IM WS 2024/25.



PIPIFEIN: Lechner & Zellhofer, NDU



REBLAUS STADL: Boldog & Kloibhofer, NDU



WEINKEHR: Otto & Vycha, NDU

„Hintaus“ könnte auch das neue „Voraus“ sein, wenn im Leerstand der Wein- und Waldviertler Stadel ein sanfter Tourismus einzieht. Als Motor dienen die Radtouren, deren Wegenetz entlang dieser Stadel Fassaden konzipiert wurde. Stadel sind jene Scheunen, die die langgezogenen Grundstücke der Streck- oder Hackenhöfe abschließen und meist durch einen Erschließungsweg von hinten erreichbar sind, der sogenannten „Hintausgasse“. Dort bilden die Stadel oft eindrucksvolle Ensembles - bisher kaum beachtet -, die der touristischen Nutzung neue Perspektiven eröffnen.

Ort des temporärem Wohnens

Öffnen wir die Stadel-tore, wird diese anonyme Architektur zu einem Ort des temporären Wohnens, dient als Nahversorgung und fungiert als Netzwerk zum Erhalt dieser einzigartigen Gebäudetypologie! Die Aneinanderreihung der Stadel, die ein Sinnbild einer niederösterreichischen Kulturlandschaft sind, sollen nach dem Gedanken „Form Follows Given“ als Upcycling Projekt genutzt werden.

Der Stadel als großvolumiger Wetterschutz wurde für die Student*innen der NDU im Bachelor- Innenarchitektur 3. Semester zum Raumlabor.

Privatsphäre und Gemeinwohl sind spannende Gegenpole, die unter einem Dach das Raumprogramm definieren. Raumkapsel, Küchenblock, Sanitärzelle sowie Fahrradwerkstatt sind Minimalstrukturen, die als Raum im Raum unter einem Stadel-dach entworfen werden, bewusst aber auch Platz für geselliges Miteinander bieten.



STADELEKKURSION_10/2024_NDU_BAIAIII



DAS VOGELHAUS: Bräbec & Müller_NDU

Die Struktur des Stadels

Gestartet wurde mit einem Workshop im Weinviertler Museumsdorf Niedersulz, um uns in die Gebäudestruktur und die Kulturgeschichte des Stadels einzuarbeiten. In weiterer Folge analysierten die NDU-Student*innen die Gebäudestruktur anhand der zwei wichtigsten Stadelformen, dem Längs- und dem Querstadel, und erarbeiteten anhand von drei prototypischen Bauplätzen ein zukünftiges Stadel-Netzwerk im Wein- und Waldviertel.

Das Ergebnis: 20 Stadelentwürfe der NDU-Studierenden liegen uns als Rechercheergebnis vor, die von Martina Küng-Fürlinger, Neil Harkess und Christian Prasser als Professor*innen betreut wurden und in den folgenden drei Ausgaben von Hotel&Design im Detail vorgestellt werden.



DER HEUBODEN: Köhler & Schmudermayer_NDU

Fast Facts: BA-Innenarchitektur & 3D Gestaltung

Abschluss: Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer: 6 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium

Studienumfang: 157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

Fast Facts: MA-Innenarchitektur & visuelle Kommunikation

Abschluss: Masters 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.



Eine Ausstellung im
**Weinviertler
Museumsdorf Niedersulz**
zeigt von
13.05.2025 – 27.07.2025
die Entwürfe der
NDU-Student*innen

OUTDOOR

ZEITLOS MODERNE *Outdoor-Möbel*



DIE VÖGEL ZWITSCHERN, DIE BLUMEN BLÜHEN UND DIE SONNE
LOCKT NACH DRAUSSEN – ZEIT, DEN AUSSENBEREICH FÜR GÄSTE
FIT FÜR DIE OUTDOOR-SAISON ZU MACHEN.



Kuratiert von: Daniela de Cillia



Farbliche Akzente

2025 ziehen helle natürliche Farbtöne auf den Terrassen und Balkonen ein – ganz vorn der elegant wirkende Farbton Light Taupe. Seit Jahren zählt er im Interior-Bereich zu den beliebtesten Farbtönen. Die neue Outdoor-Kollektion von ZEBRA greift die Trendfarbe Light Taupe aktiv auf. Ob Sitz- oder Loungegruppen, Gartentische oder praktische Accessoires – sie verleihen jedem Outdoor-Bereich eine frische unverwechselbare Note.



Monumentale Eleganz

ClassiCon erweitert die beliebte Bell Table Serie von Sebastian Herkner um den Bell Dining Table, der nun in zwei neuen Varianten mit Marmorfuß vorgestellt wird. 2020 stellte ClassiCon den Bell High Table erstmalig mit einem Glasfuß vor, der an die Grenzen der handwerklichen Fertigungsmöglichkeit ging. In Serie geht dieser eindrückliche Entwurf jetzt mit einem gegensätzlichen Material: Marmor. Durch seine Form, die an den leichten Schwung einer Glocke erinnert, und durch den per Handarbeit hochpolierten glänzenden Marmor bleibt die Eleganz des Ursprungsentwurfs erhalten. Gleichzeitig wirkt er durch das neue Material, das Standfestigkeit und Langlebigkeit vermittelt, geerdet. Die kontrastreiche Maserung der zwei Marmorarten erweitert zudem das Farbspiel des Bell Dining Tables.

Rund um die Welt

Ob zwischen den Großstadtlichtern in New York, den historischen Gemäuern in Rom oder inmitten der außergewöhnlichen Landschaft der französischen Salzgärten von Guérande – die Foscarini Outdoor-Kollektion bringt in den unterschiedlichsten Settings Licht ins Dunkel. Steh-, Hänge- und Tischleuchten sowie eine tragbare, kabellose Leuchte bieten verschiedenste Möglichkeiten, um Außenbereiche mit Lichtakzenten in Szene zu setzen.



Der Sommer kann kommen

Im ersten Jahr nach der Unternehmensgründung hat das Designduo Hoffmann Kahleiss Design für Freifrau ein Möbel entworfen, das heute bereits als Klassiker gilt: Leya. Die 2020 auf den Markt gekommene Schwesterkollektion Leyasol bringt die leichte Eleganz des Leya-Designs ins Freie. Birgit Hoffmann und Christoph Kahleiss adaptierten die markante Schalenform für den Outdoor-Bereich: Angelehnt an die Stilistik von Leya sind die Leyasol-Produkte durch ein filigranes, wetterbeständiges Drahtgestell gekennzeichnet. Ein umlaufender Metallbügel unterstreicht die klare Kontur, während feinere Linien die Struktur fortführen.

WERTSCHÄTZUNG *durch Qualität*

EIN PERFEKT GEDECKTER
TISCH DEMONSTRIERT
AUCH EINE
WERTSCHÄTZUNG DEN
GÄSTEN GEGENÜBER.
EINMAL KLASSISCH,
EINMAL BUNT, ABER
NIEMALS
LANGWEILIG SOLLTE ES
DABEI SEIN.



QUALITÄT ÜBERZEUGT

SO GASTGEBER EIN UMFELD KREIEREN,
DASS DURCH QUALITÄT UND DESIGN ÜBERZEUGT,
WERDEN GÄSTE DIES IMMER WERTSCHÄTZEN.



Kuratiert von: Daniela de Cillia



Seit über 500 Jahren steht Gmundner Keramik für hochwertige Handwerkskunst, die tief in der österreichischen Tradition verwurzelt ist. In der malerischen Stadt Gmunden werden nach wie vor alle Stücke von Hand gefertigt. Jedes Produkt, das die Manufaktur verlässt, ist ein Unikat – geformt, bemalt und veredelt.



Jetzt geht die Sonne auf

Pünktlich zum Frühjahr lanciert die KPM Berlin mit der Heritage Édition Maréchal Niel fünf handgefertigte Produkte im gleichen Gewand – ein zartgelbes Rosendekor sprießt auf dem KURLAND To-Go Becher, den Cadre Vasen 0, 1 und 2 sowie der Vide Poche. Die Rose, benannt nach dem französischen Marshall Niel, zählte zu den Lieblingsblumen der Kaiserin Auguste Victoria. Grund genug für die KPM-Meistermalerei, die Rose mit feinem Pinselstrich auf Porzellan zu übertragen. Das Wechselspiel zwischen Rosenmalerei und Details aus 24-Karat Poliergold verleiht der Edition eine frische Eleganz.

Aroma Copa Gin

Gin Tonic ist ein Klassiker unter den Cocktails. Mit dem neuen Glas Aroma Copa Gin hebt die schwedische Glasdesign-Marke Orrefors in Zusammenarbeit mit Gin-Experte Jens Josefsson den beliebten Drink auf ein neues Niveau.

Das Aroma Copa Gin Glas greift den Trend der großvolumigen, eleganten Ballongläser auf. Die weite Kelchform intensiviert das Geschmackserlebnis und bietet viel Raum für kreative Garnituren und Eiswürfel – so lässt sich der Drink stilvoll präsentieren und bleibt dabei lange kühl.



ÖSTERREICHS GRÖSSTES EVENT RUND UM WOHNTRENDS, MÖBEL, GARTEN & DESIGN, DIE WOHNEN & INTERIEUR MESSE 2025, ERWIES SICH AUCH IN DIESEM JAHR ALS PUBLIKUMSMAGNET.

Mit einer Besucherzahl von rund 35.000 setzte die **WOHNEN & INTERIEUR 2025** erneut ein starkes Zeichen für die Wohn- und Einrichtungsbranche. Von 12. bis 16. März strömten Interior-Fans und Design-Liebhaber:innen in die Messe Wien, um sich von den Highlights der Branche inspirieren zu lassen. Die Mischung aus etablierten Design-Marken, internationalen Möbelherstellern, handwerklichen Kleinbetrieben und innovativen Start-ups sorgte für eine breite Palette an Wohnideen für jedes Budget und jeden Stil.

Design traf Nachhaltigkeit

Besonderes Interesse weckte die von Architekt und Designer Christian Kröpfl kuratierte Schau „Nachhaltiges Design“. Hier präsentierten sich Designer:innen und Produzent:innen, die nachhaltige Materialien, kurze Transportwege und eine umweltfreundliche Produktion in den Mittelpunkt ihrer

Arbeit stellen. Dabei zeigte sich, dass ein bewusster Umgang mit Ressourcen für viele Konsumenten ein entscheidendes Kaufkriterium ist, und Ästhetik und Nachhaltigkeit 2025 stärker denn je Hand in Hand gehen. Neben stilvollen Wohntrends erwartete die Gäste in Halle A ein besonderes Genuss-Erlebnis: Die Cookingstation mit TV-Koch Julian Kutos sorgte mit Live-Kochshows und interaktiven Masterclasses für kulinarische Höhepunkte.

Grüne Oasen, Wasserspiele und Wohnträume

Auch der Outdoor-Bereich ließ keine Wünsche offen. Die neuesten Trends für Gärten, Terrassen und Balkone – von modernen Möbeln über exotische Pflanzen bis hin zu fantasievollen Wasserspielen – zogen zahlreiche Besucher:innen an. Wer sein grünes Paradies gestalten wollte, fand hier eine Fülle an Inspirationen.

Buchtipps



Tea Time Anja Birne

Dieses Buch beleuchtet die magischen Elemente, die diese britische Tradition so besonders machen: Von der Geschichte und Tradition des Tees in Großbritannien über die besten Beilagen bis hin zu den schönsten Orten, um beides zu genießen, wird man auf eine umfassende Genussreise mitgenommen. Neben Tee gibt es viele charmante Rezepte rund um schmackhafte Snacks, von luftiger Clotted Cream bis zu herzhaften Gurkensandwiches. Abgerundet wird das Ganze durch Anleitungen zum Servieren der perfekten Tasse Tee – ein Guide für die perfekte Teeparty.

Seitenanzahl: 160, ISBN: 978-3-7667-2781-7, Callwey



Unser Istrien Eveline & Walter Eselböck

Die beiden Autoren führten mit dem Taubenkobel viele Jahre lang eins der besten Restaurants Europas. Nach der Übergabe ihres Lebenswerks an die nächste Generation erfüllten sie sich einen großen Traum und eröffneten zwei Unterkünfte in ihrem persönlichen Paradies. Wie niemand sonst kennen sie die Geheimnisse und verborgenen Schätze der kroatischen Halbinsel.

Wo gibt es den besten Wein? Welcher Bauer hat das exquisiteste Olivenöl?

Zwei Genussmenschen mit einem Buch für alle, die mehr als einen Reiseführer suchen.

3 x 21, 160 Seiten gebunden, 28 Euro, ISBN: 978-3-99001-800-2, edition a



Travel Book Milan Jeanne Detallante

Bei der Wahl des Reiseziels für ihr Travel Book fiel die Entscheidung der französischen Künstlerin Jeanne Detallante auf Italien – eine Rückkehr zu ihren urgroßelterlichen Wurzeln. In diesem Skizzenbuch versuchte die Künstlerin, die Erfahrung Mailands greifbar zu machen, indem sie neue Techniken erforschte und mit Formen und Stilen in einem chaotischen, aber fröhlichen Nebeneinander experimentierte. Mit filigranen Techniken wie Filzstift, Kohle und Bleistift erweckt sie Materialien und Texturen zum Leben.

28 x 19 cm, 144 Seiten, Französisch, Englisch und Italienisch, 55€, www.louisvuitton.com



Es war einmal das Huhn - Eine Forschungsreise durch die bewegte Geschichte von Mensch und Huhn Astrid Drapela

Hühner begleiten uns Menschen seit Jahrtausenden, und dennoch wissen die wenigsten, wann, wie und warum das Huhn überhaupt zum Haustier wurde. Die Biologin und Hühnerkennerin Astrid Drapela begibt sich auf eine spannende Spurensuche durch Europa und erforscht die bewegte Kulturgeschichte dieses besonderen Vogels. Es ist eine fesselnde Entdeckungsreise für alle, die mehr über die erstaunliche Beziehung zwischen Mensch und Huhn erfahren wollen.

272 Seiten, Paperback, ISBN: 978-3-99060-388-8, 24€, 13,5x21,5cm, Goldegg Verlag

Vorschau auf Ausgabe 3 | Juni 2025

Wohnen im Hotel

Design, Funktion aber vor allem Qualität und Authentizität sind ein Garant dafür, dass Gäste wiederkommen.



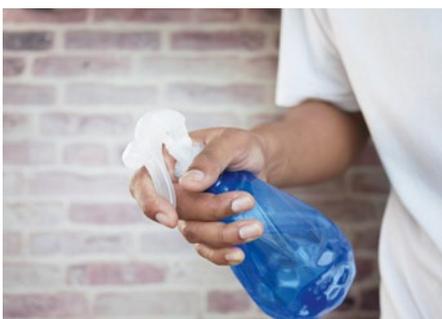
Das Frühstück

Der erste Gästekontakt am Morgen ist besonders wichtig. Reichhaltigkeit ist eine Sache, dennoch sollten die Qualität der Produkte und leichte Handhabung für die Gäste an erster Stelle stehen.



Küche & Technik

Beste Gerätschaft für die Küche, damit Qualität und Kreativität genügend Raum bekommen.



Hygiene:

Wo macht was Sinn, wie können Problemzonen am besten schon im Vorfeld behandelt werden.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung & Chefredakteur:

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

Art Direktion:

Largime Kolonja
l.kolonja@outlook.com

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia
Peter A. de Cillia

Fotos:

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

Cover:

Unsplash / Bitak Mansuri

Druck:

maxmedia gmbh
Rotenturmstraße 17 / Top 10, 1010 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2024.

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

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

Erscheinungstermin: 27. Juni 2025 / (RS 5. Juni 2025)

WIBERG



Jetzt im
WIBERG
Onlineshop
entdecken

Mit einem Klick mehr Kick!



Extraportion Geschmack für die Grillsaison – jetzt die **WIBERG BBQ Saucen** in verschiedenen Sorten probieren: wiberg.eu/shop



W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Als Beilage fast zu schade.

Macht die Beilage zur Hauptsache: der köstliche Darbo Zwetschkenröster.
www.darbo.at

