



Fotos: Hotel Bergland Sölden

Alpiner Lifestyle: Wertewandel in Sölden

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Bergland in Sölden erweist sich als neue innovative Urlaubsadresse: Hier trifft ursprüngliche Lebensweise auf modernen Zeitgeist.

Das Hotel Bergland ist mit seiner 60-jährigen Vergangenheit das traditionsreichste Hotel im Zentrum von Sölden. Im größten Wintersportort Österreichs ließ die Gastgeberfamilie Elisabeth und Siegfried Grüner in einer Rekordzeit von nur acht Monaten den gesamten Altbestand abtragen, um ein facettenreiches Objekt zu errichten. Rund um die teils versetzt angelegten Gebäudekörper und Geschoße schmiegen sich mehr als 1.000 Quadratmeter Terrassen im Außenbereich, die trotz dichter umliegender Verbauung ein weitläufiges Raumgefühl ermöglichen. Der überdachte Haupteingang erschließt sich über eine Zufahrt, die auch in die hoteleigene Tiefgarage mit 80 Stellplätzen führt. Vor der Haustür steigen Wintersportler zudem direkt in das Schivergnügen ein: Ein neuer Schrägaufzug mit 270 m Länge verbindet seit Kurzem das Ortszentrum mit dem bergan gelegenen Ortsteil Innerwald und dem grenzenlosen Skivergnügen Söldens.

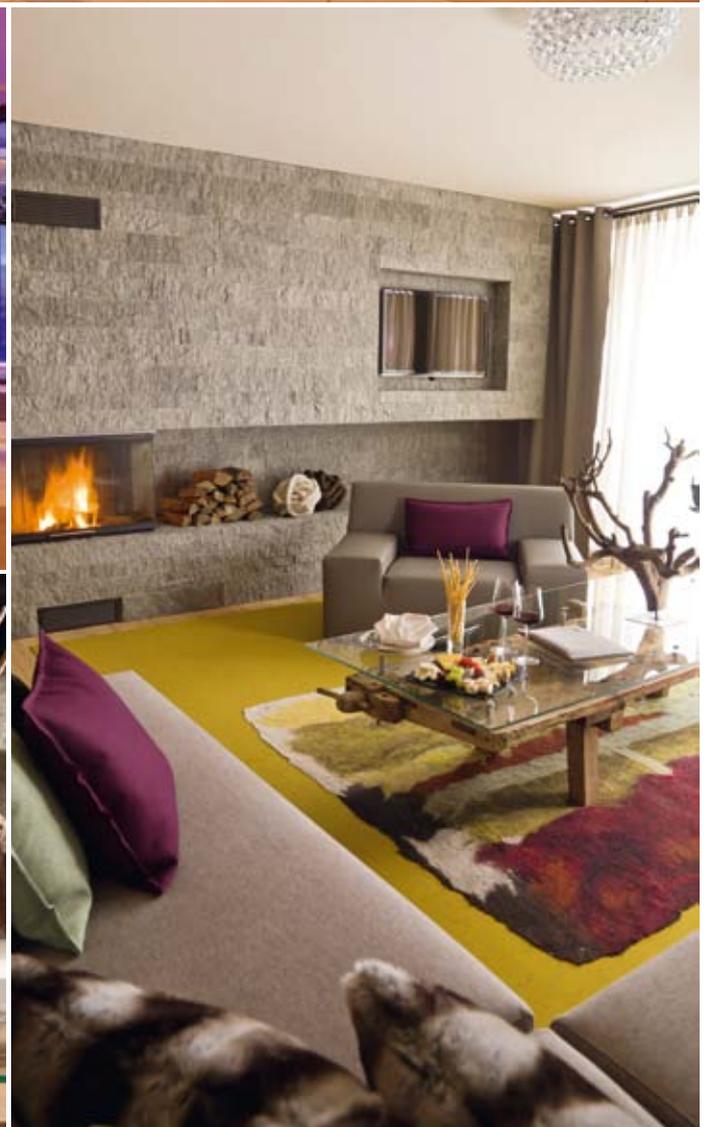
Archaisches trifft auf Moderne

Viel Platz, Licht und Weitsicht schaffen im Hotel Bergland Leichtigkeit und kraftvolle Erdung zugleich. In den 84 Suiten in acht unterschiedlichen Kategorien dominieren warme Erdtöne und natürliche Materialien, die von pointiert eingesetzten Farbelementen kontrastiert werden. Als Spiegelbild der Natur wirken auch die geölten Eichen-Fußböden, Möbel aus Lärche oder Zirbe, Sisal-Teppiche oder Holzbetten. Allergiefreie Matratzen in unterschiedlichen Härtegraden passen sich den persönlichen Liegegewohnheiten der Gäste perfekt an. Rückzugsbereiche mit ausziehbaren Couchen aus Lodenstoffen, Schaukelstühle mit Schaffellen aus der eigenen Schafzucht der Familie und Balkone mit freier Sicht auf Berge, Wiesen und Wälder verwandeln die im Schnitt 43 m² großen Suiten in ein gemütliches Zuhause. Nur eine Glasfront trennt die Badezimmer vom Rest des Wohnraumes, bei Bedarf kann dieser

private Wellnessbereich mittels Rollup auch blickdicht abgeteilt werden. Für Erholung pur steht die Suite „Wellness“ mit Doppel-Badewanne, Finnischer Sauna und einer kompletten Zirbenholz-Ausstattung auf 86 m². Luxus in bestem Sinne offeriert die Suite „Gipfel“ mit weitläufigen 213 m², unter anderem mit drei abgetrennten Schlafzimmern, einem riesigen Wohnzimmer, eigenem Essbereich sowie kleiner Küche.

Genießen und Relaxen

Die weitläufigen Genusswelten auf zwei Ebenen bieten ein Hotel-Restaurant mit 190 Sitzplätzen, verteilt auf viele gemütliche Sitznischen und -stuben als vielfältiges Genuss-Refugium. Das „Wine & Dine“ mit seinen 140 Sitzplätzen und seiner offenen Schauküche hat sich mit Steak-, Fondue- und Raclette-Variationen längst als Feinschmecker-Treff etabliert. ►





Im fünften Stock werden die Lebensgeister geweckt: Das Sky-Spa über den Dächern von Sölden präsentiert sich auf 1.700 Quadratmetern als ein Wellness-Refugium mit ständigem Blickkontakt zur Bergwelt. Der Hausberg Norderkogel begrüßt die Badegäste im Indoor-Pool genauso wie im Panorama-Outdoor-Whirlbad. Man schwimmt hier übrigens in belebtem Grander-Wasser, das auch sonst im ganzen Haus zu finden ist. Ein Hot Spot im besten Sinn ist der Saunabereich mit Finnischer Sauna, Dampfbad, Bio- und Textilsauna. Zur Abkühlung und tiefen Entspannung dienen die abwechslungsreichen Relax- und Ruhebereiche. Hautkontakt mit der Natur steht hier an der Tagesordnung: Im „Raum der Stille“ gerät das Relaxen zum Fest der Sinne inmitten duftender Betten gefüllt mit Heu aus eigener Landwirtschaft. Ein Fitnessraum, ausgestattet mit neuesten Geräten, modernste Kosmetikbehandlungen sowie ein Gymnastik- und Yoga-Raum perfektionieren das Wechselspiel von An- und Entspannung.

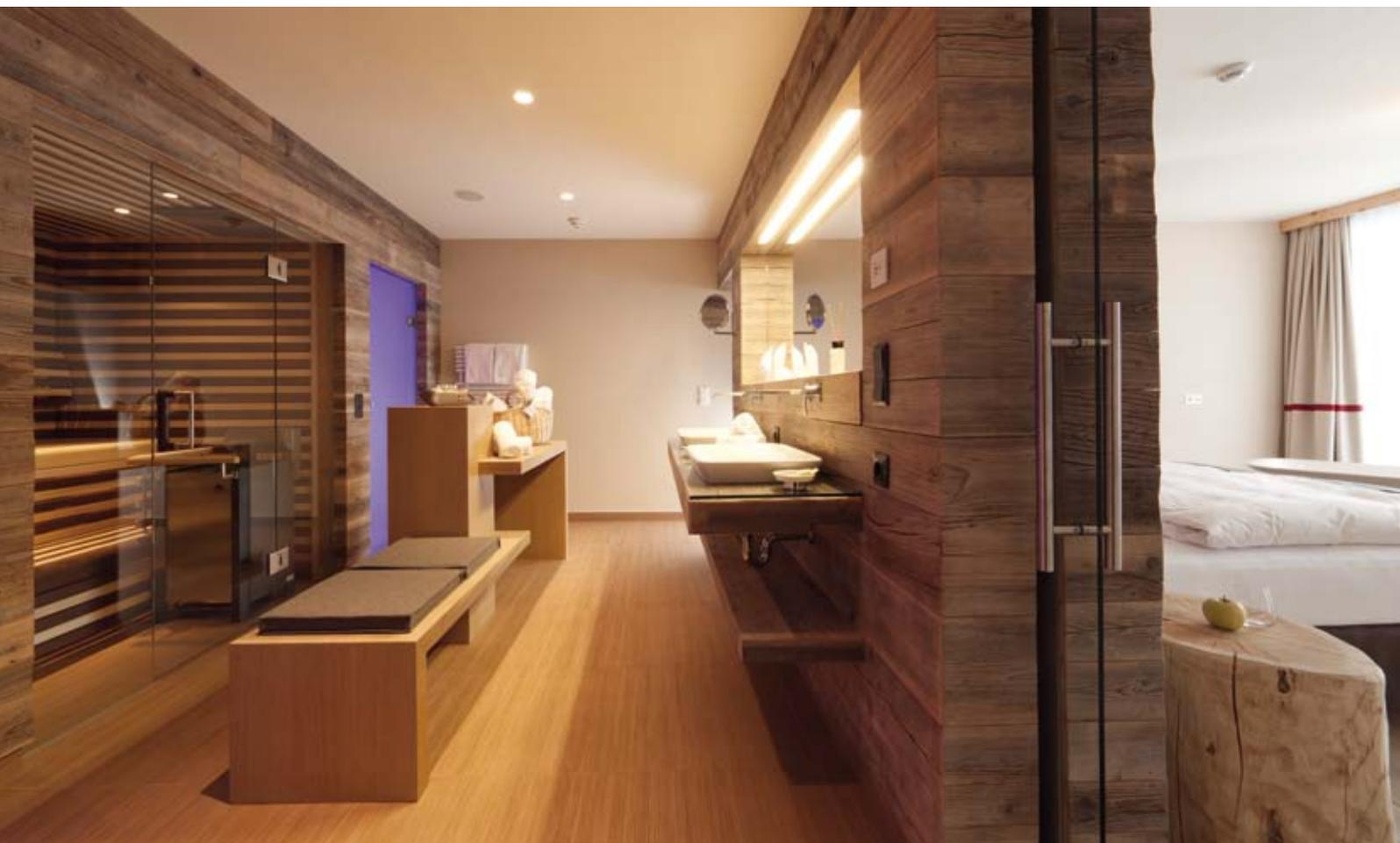
„Räume schaffen, um Menschen glücklich zu sehen!“ So lautet die Philosophie der Innenarchitekten Köck & Bachler, die mit der Gestaltung des Hotel Bergland auch regionalen Vorbildern auf der Spur sind. „Alte Höfe und historische Bauten sind vielerorts unter dem Einfluss der ‚Geomantie‘ (Anm. d. Red.: Weissagung

aus der Erde oder Wahrnehmung und Kommunikation mit der Erde) gebaut, nehmen also Bezug zur Erde auf. Wir trachten danach, diese ureigenste Harmonie von Formen, Farben, Proportionen und Baustoffen im gesamten Interior des ‚Bergland‘ zu spielen, ohne dabei künstlich zu antikisieren. Unsere alten Baustoffe dienen als Fundament, die moderne Formensprache kleidet Holz, Stein und Natur in ein neues, unaufdringliches und anspruchsvolles Gestaltungsbild. Den Enthusiasmus, mit dem die Bauherrschaft und alle beteiligten ‚Spieler‘ an die Aufgabe ‚Bergland‘ herangegangen sind, spürt man im gesamten Haus und er macht sowohl Gäste als auch Mitarbeiter glücklich“, erläutern Köck & Bachler ihr Konzept, das sich unter dem Begriff „Alpiner Lifestyle“ auf den Punkt bringen lässt. „Alpiner Lifestyle“ beinhaltet Tradition und Moderne, also nicht entweder oder, sondern sowohl als auch. Dieses „sowohl als auch“ reflektiert einen ungemeinen Wertewandel in der Gesellschaft. Vor nicht allzu langer Zeit war man entweder seriös oder Harley-Fahrer. Heute ist beides zugleich möglich. Genau dieses Beispiel spricht die Sprache der Bauherrschaft und deren Gäste: Jeder niveaувolle Gast ist im Bergland herzlich aufgenommen und kann in einer ungezwungenen Atmosphäre einen modernen Zugang zum Leben und zugleich einen engen Bezug zur Tradition erleben. (gg)









Schraml
hoteltextil



Entspannen auf kuscheligen
Wellnesstüchern von Schraml





Hotel Bergland

Adresse: Dorfstraße 114 , 6450 Sölden
Bauherr: Familie Grüner & Familie Falkner
Architekt: Wimreiter und Partner GmbH
Innenarchitektur: Innenarchitekten Köck + Bachler GmbH
Bauzeit: 8 Monate
Fertigstellung: Dezember 2010
Investitionsvolumen: rund 14 Mio. €

Devine: Errichtung der Wellnessanlage

HOPRA Fliesen GmbH.: Schwimmbad, Wellness, Eingangshalle

Schraml Hoteltextil GmbH: Boxspringbetten, BIONIC Matratzen, Spanneintücher, Bettwäsche weiss, Bettwaren Daunendecke und Federkissen, Zwirnfrottee mit Einwebung, Bademäntel Fleece weiss mit Mono, Waffelfrottier JF20 im Wellness

Nothegger Tischlerei GmbH: „Handwerkskunst im Trend der Zeit“: Ausführung der Zimmer, Suiten und Innentüren



fliesen | marmor
bäder | wellness

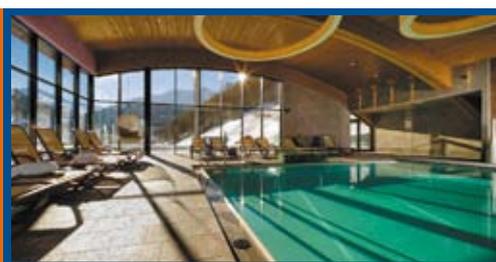
www.hopra.at · www.badart.at

HOPRA

badart

Lieferung und Verlegung Schwimmbad, Wellness, Eingangsbereich,
Lieferung der Sanitärausstattung in den Suiten

Hopra Fliesen GmbH. · Hopra Sanitär GmbH. · Industriezone 46 · 6460 Imst · Tel: 05412-61676



Bilder: Klocker

Ausführung der Zimmer, Suiten und Innentüren.

Wir bedanken uns bei der Fam. Grüner für die gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg.



Nothegger Tischlerei[®]
GmbH

Handwerkskunst im Trend der Zeit!

High - class interior for hotels and private residences.

A-6393 St. Ulrich am Pillersee - +43 (0) 5354 88229 - info@nothegger-tischlerei.at

www.nothegger-tischlerei.at



On the top in Achenkirch

Vor Kurzem eröffnete Hotelier Günther Hlebaina in Tirol ein neues Viersternehaus, das nicht nur in puncto Lage „on the top“ ist. Hier trifft zeitgeistige Architektur auf alpine Zitate und einer Brise Luxus.

Günther Hlebaina verwirklichte mit diesem Projekt seinen Wunsch, das Gastgeber-Dasein auf eine neue Ebene zu führen. Während in seinem Freizeitparadies Sporthotel Achensee vor allem Familien mit kleineren Kindern auf ihre Kosten kommen, soll „Das Kronthaler“ nun auch Teenager, Singles und Tagungsgäste begeistern. „Nachdem das bestehende Stammhaus auf diesem Grund schon lange nicht mehr für einen qualitätsvollen Tourismus stand, haben wir uns für einen kompletten

Neustart entschieden. Architektonisch wurde mit dem einstigen, bereits damals kubisch gebauten Stammhaus an Bekanntes angeschlossen, wenngleich mit einer zeitgemäßen Interpretation. Das moderne Designkonzept hat uns in Achenkirch eine Art Vorreiterrolle beschert, denn die Hotellerie ist hier noch sehr traditionell geprägt. Aber die Stammgäste, die es traditionell alpin lieben, werden weniger. Wir denken an morgen und damit auch an eine junge Gästegeneration“, erklärt Hlebaina die

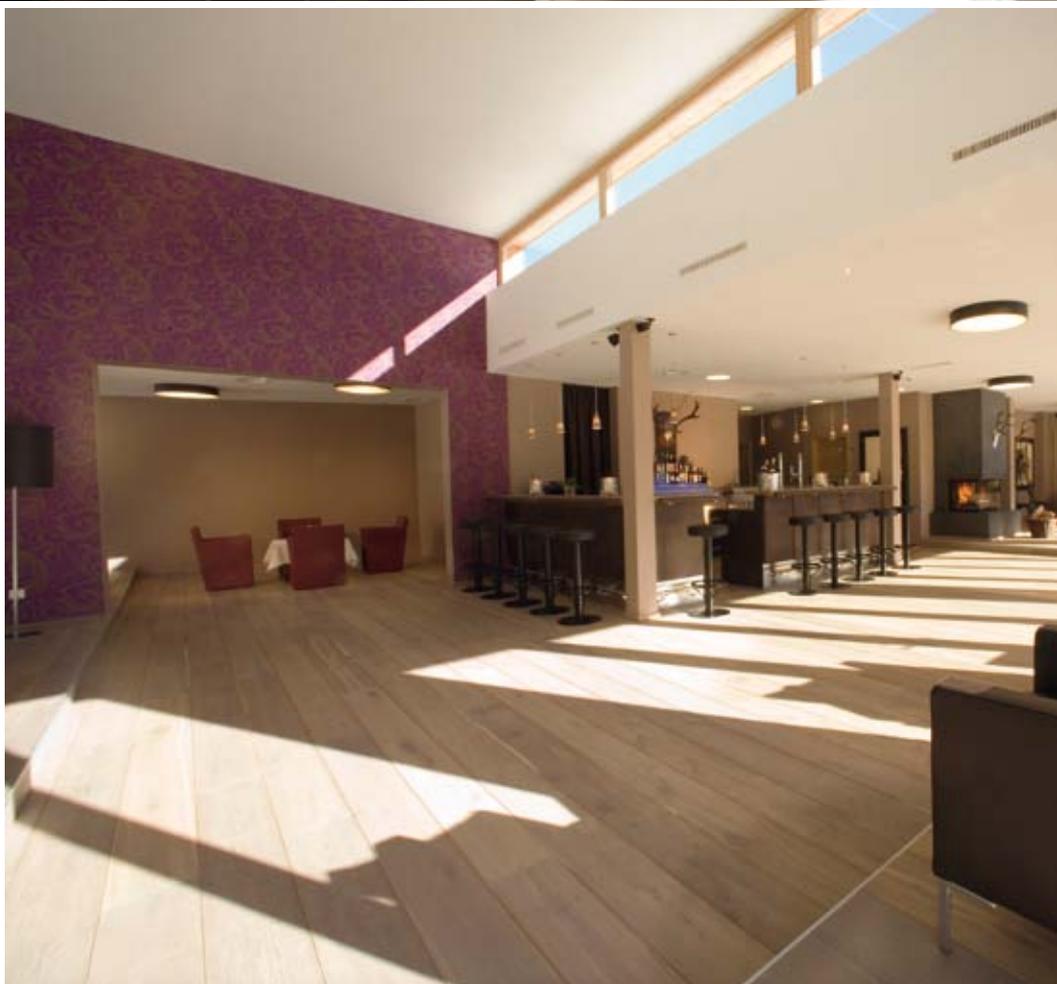
konzeptionelle Ausrichtung des Kronthalers. „On the top“ ist das Projekt allemal: Liegt es doch auf 1.000 Meter Seehöhe oberhalb von Achenkirch. Direkt vor der Hoteltür steigen Brettfans mit den Skiguidees der hauseigenen Skischule ins Karwendel-Skierlebnis ein. Top ist aber auch das Angebot, das von der leichten Cross-over-Küche von Michael Schranzhofer, der unter anderem auch Tiroler Kost zeitgemäß interpretiert, bis zu Wellnessluxus am Dach und gediegenem Butlerservice reicht. ►





Spiel der Inspiration

Gleichzeitig ist der gelungene Aufenthalt im Hotel Kronthaler eng verbunden mit der starken Präsenz ansprechender Architektur. „Design und Mensch begegnen sich bei uns immer wieder neu. Es ist wie ein Spiel der Inspiration, bis sie sich schließlich zu dem verbinden, was wir Zeitgeist nennen“, poetisiert der Begrüßungstext auf der Homepage. Will heißen: Das Architektenteam rund um DI Manfred Jäger hat seine Aufgabe meisterhaft gelöst und für „Das Kronthaler“ die gesamte Fülle des kreativen Potenzials alpiner Architekturelemente ausgeschöpft. Es gelang ein interessanter Mix regionaler Materialien wie Holz, Gestein, Wasser oder Feuer. Ein Resultat, das den Visionen Günther Hlebainas entsprechenden Raum verliehen hat. Dabei verschmelzen Design und Funktion miteinander und zeichnen einen roten Faden, der den Besucher unsichtbar führt. „Wichtig war mir, dass sich nichts aufdrängt. Die Botschaften dieses besonderen Ortes sollten mit jedem Schritt und jedem Blick intuitiv wahrgenommen werden. Jedes Detail steht für sich und wird individuell erlebt – in Form des Fühlens, des Wahrnehmens und Genießens“, erläutert der Hausherr. ►







Berührung mit der Natur

Im Kronthaler grenzen sich Räume nicht ab; im Gegenteil, sie suchen die Verbindung zueinander und zur umliegenden Landschaft. Manfred Jäger und sein Team haben vielfältige Wege gefunden, die Natur zum Designelement werden zu lassen, ohne ihr dabei ihre Authentizität und Kraft abzusprechen. „Der Charme alpiner Eleganz zeigt sich dabei sehr dezent. Eine große Rolle spielt die Abwechslung, in jedem Geschloß wird der Besucher aufs Neue überrascht“, zeigt sich Hlebaina mit dem Ergebnis der Planungen glücklich. Besonders exklusiv präsentiert sich der 2.500 m² große Spa- und Wellnessbereich, der als einer von zwei in Österreich „Made-to-Measure-Behandlungen“ von Anne Sémonin und Anwendungen mit der Beauty-Linie [Comfort Zone] zu bieten hat. Ebenfalls sehenswert: die bis 130 m² großen Panoramadachchalets mit Privatsauna, sowie die drei Luis-Trenker-Suiten, die in Zusammenarbeit mit dem Hoteldesign-Unternehmen „OltreMoDo“ entstanden sind.

Für den Tagesausklang empfiehlt sich ein weiteres Highlight: die Skybar „Himmelnah“ auf dem Dach des Hauses, von der aus Romantiker bei einem Glas Champagner die traumhafte Aussicht auf „den Fjord Tirols“, den Achensee, genießen können. – Hier trifft gelungene Ele-

ganz auf eine Brise Luxus. Und der persönliche Lieblingsplatz des Hausherrn, der sich mit Leidenschaft ganz persönlich den Pistenfrischlingen in seiner Skischule widmet? „Der Sport-

shop mit seinem großen alten Holztisch. Hier gibt’s keine Technik und keinen Computer. Nur fröhliche Menschen, die sich alle mit mir auf die Erlebnisse in der Natur freuen!“ (gg)



Glanzleistung:
Spülen ohne
nachpolieren



FV 40.2 G mit Gio-Modul

Strahlende Spülergebnisse
mit dem modularen Umkehr-
Osmose-System.



6 x im alpin lifestyle
hotel in Achenkirch
DAS KRONTHALER

Die Natur inszeniert

Inszenieren bedeutet manchmal, sich selbst auch zurücknehmen zu können. Architekt Manfred Jäger spricht im folgenden Interview über seine intensive Arbeit am Achensee.

hotelstyle: Welche Aspekte Ihres Gestaltungskonzeptes zeichnen „Das Kronthaler“ besonders aus – wodurch wird es aus Ihrer Sicht unvergleichlich?

Manfred Jäger: „Vom Ursprünglichen zum Veredelten“ war einer unserer wichtigsten Leitsätze. Wir wollten nicht nur zeigen, wie die Materialien im bearbeiteten Zustand aussehen, sondern das Material auch in seiner Ursprünglichkeit präsentieren. Schon beim Betreten des Hauses zeigt sich die grobe Struktur von gehauenen, jedoch ansonsten unbearbeitetem Holz. Auch Stein kommt in verschiedenen Strukturen zum Einsatz. Durch die klare Formensprache hat das gleichzeitig aber fast so etwas wie ein weltmännisches, urbanes Flair. Allorts wird man immer wieder erinnert, dass man sich mitten im Herz der Alpen befindet. Die Hanglage selbst ermöglicht es uns, auf verschiedensten Ebenen in die Landschaft herauszutreten bzw. die Eingänge und Ebenen unterschiedlich zu unserem Vorteil zu nutzen. Von oben ist die Zufahrt per Ski von der Piste möglich, von unten zu Fuß und ein bisschen weiter hinten auch mit dem Auto. Insgesamt nistet sich „Das Kronthaler“ also einfach ideal in die Topografie ein. Die Anlage wirkt trotz beachtlicher Größe

angepasst, fest im Felsen verankert und vermittelt ein sehr homogenes Erscheinungsbild.

hotelstyle: Zu viel Homogenität driftet manchmal aber auch in die Langeweile ab. Wie wurde dieses Problem umgangen?

Manfred Jäger: Die Spannung wird in diesem Fall über das Gesamtkonzept des Hotels aufgebaut. Durch die Stellung der Baukörper zueinander und Verschränkung über stumpfe Winkel wird die Perspektive gebrochen, und es entsteht ein Maßstab, der dem alpenländischen Schema entspricht. Zugleich wird die vorhandene Baumasse in kleinteilige und sehr interessante Volumen gegliedert.

hotelstyle: Das Thema „Sinnlichkeit“ stand ebenfalls im Mittelpunkt?

Manfred Jäger: Das Hotel ist sicher nicht nur ein optischer Hingucker, das Konzept dahinter ist mit allen Sinnen erlebbar. Der Duft von verschiedenen Hölzern wie Zirbe oder Lerche zieht sich durch die Räume, traditionelle Stoffe wie Loden sorgen für eine authentische Haptik. Die Vielfältigkeit der Region kommt also auch hier zum Ausdruck.



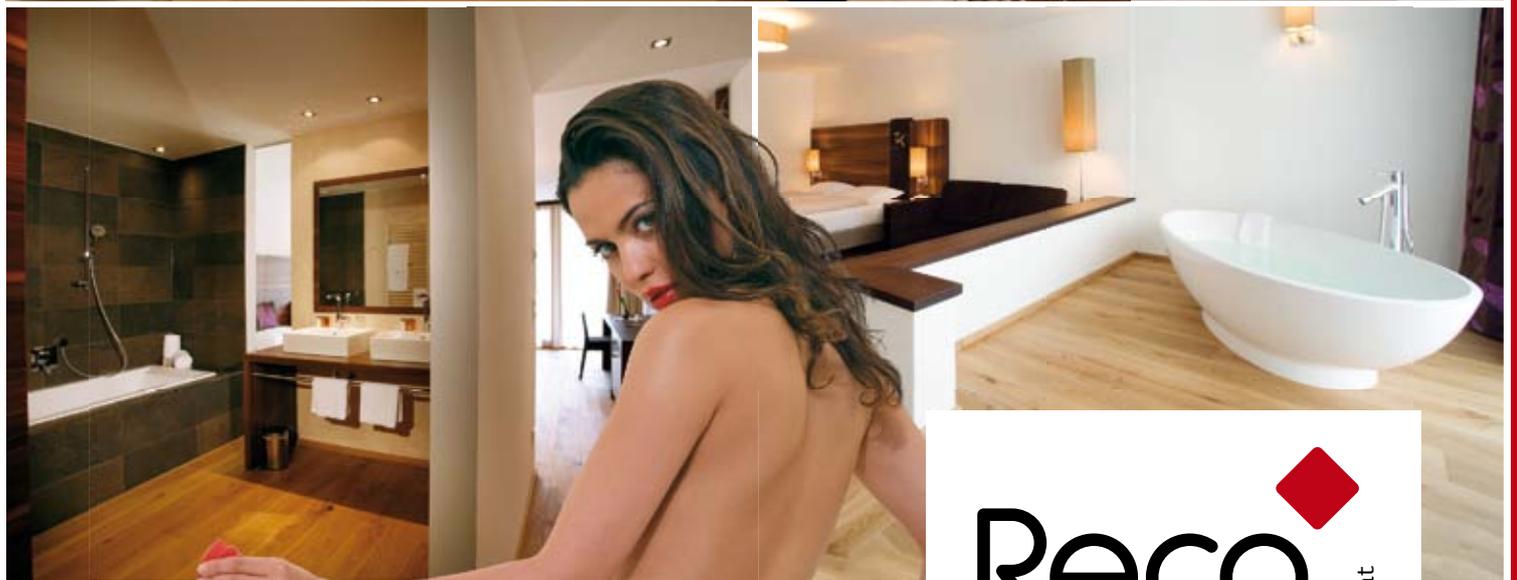
hotelstyle: Was entdeckt der Gast im Hotel „Das Kronthaler“ Neues?

Manfred Jäger: Er entdeckt einen konsequenteren, neuen Zugang zur Landschaft. Der Gast kann sich der Tatsache, dass er am Fuße eines Berges wohnt, nirgends entziehen. Sogar im Spabereich wird ersichtlich, dass das Hotel zum Teil eine Symbiose mit dem Berg eingegangen ist und in den Felsen hineingehauen wurde. Das Konzept zeigt, dass sich unser Land keiner opulenten Designelemente bedienen muss, sondern dass die besten Ideen noch immer in der Natur selbst liegen. Mit diesem Ansatz tritt man als Architekt und als Bauherr etwas zurück und überlässt der Natur die Inszenierung. Man betont sie vielmehr mit seiner eigenen Signatur.

Herzlichen Dank für das Gespräch!



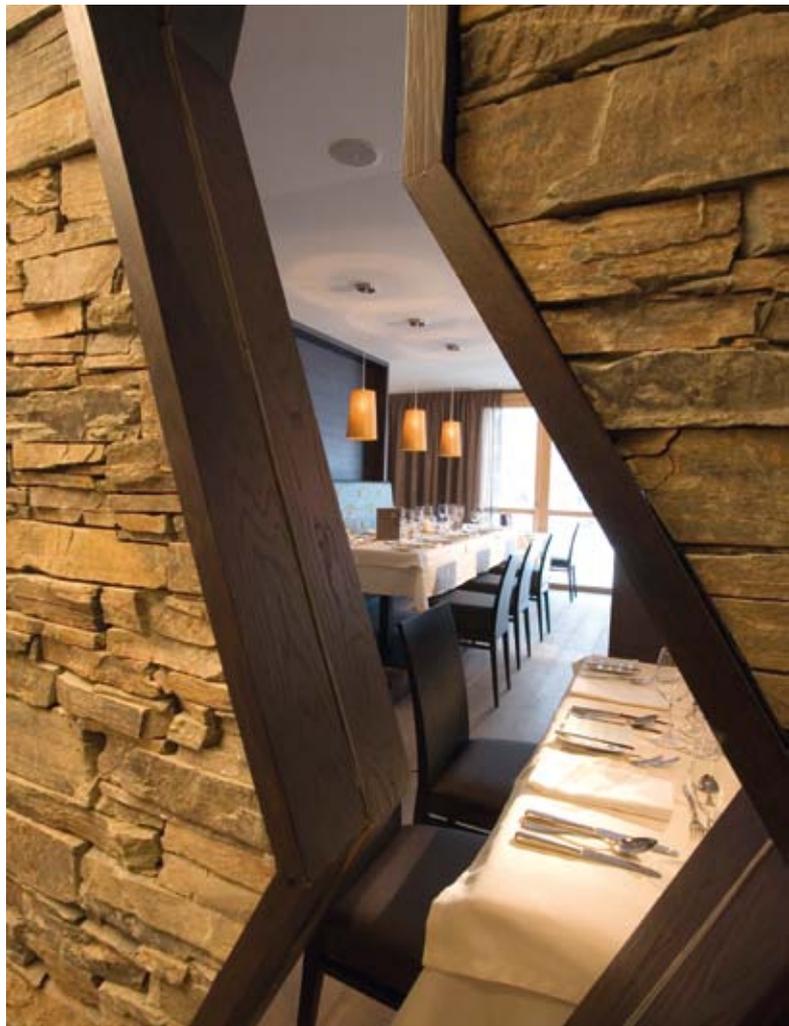
Das Leben ist schön



Reca

Fliesen • Steine • Öfen

www.reca.at



Natürlich – Dazwischen – Veredelt

Das wichtigste Kriterium der Raumgestaltung im Hotel Kronthaler ist der Naturbezug. „Die öffentlichen Bereiche im Untergeschoß und Erdgeschoß wurden in drei atmosphärische Qualitäten unterteilt, die dem Selbstverständnis des Gastgebers gerecht werden: Natürlich – Dazwischen – Veredelt. Jede der drei Atmosphären drückt sich wiederum in drei verschiedenen Kategorien aus: räumliche Konfiguration, Materialien und Lichtgestaltung. Das Hotel erwächst damit von der Natur zum gestalteten Raum und führt den Gast mit sich“, erklärt Architekt Manfred Jäger sein Konzept.

Natürlich: Hier geht es um den eindeutigen Bezug zur Natur und zur Bergwelt. Es werden alle Sinne angesprochen: das Geräusch von fließendem Wasser, der Geruch von Holz und die Haptik von Fels. Die Materialien sind naturbelassen, roh und authentisch. Diese Zone dient als Puffer. Sie beginnt noch vor dem Eintritt in das Gebäude und reicht bis zur Rezeption hinein und wirkt wie ein Bindeglied zwischen draußen und drinnen.

Dazwischen: Diese Zone stellt die Metamorphose zum Veredelten dar. Die Materialien werden feiner und detaillierter, der gezielte Einsatz von stimmungsvollem Kunstlicht steuert die wahrgenommene Atmosphäre im Raum. Die Natur spielt eine große Rolle, jedoch wird sie nun schon geschickt inszeniert. Der Empfangsbereich im Untergeschoß wird als Übergangszone zwischen dem natürlichen Eintritt und dem veredelten Erdgeschoß gestaltet.

Veredelt: Das Erdgeschoß, in welchem sich vor allem die Räume des internen gesellschaftlichen Lebens befinden, stellt die Zone des Veredelten dar. Der Naturbezug ist nach wie vor spürbar, jedoch geht es hier nun vor allem darum, was der Mensch daraus gemacht hat. Edle Oberflächen und besonders inszenierte Stimmungen drücken hier die Philosophie des Hotels aus: „Vom Ursprung inspiriert. Von der Zukunft geleitet. Vom Moment veredelt.“





Der Hotelgarten – Individualität ganz groß

Wir als Landschaftsgärtner und Gartenarchitekten von Gartenbau Kerschdorfer gestalten und planen individuelle Privatgarten-, Hotelgarten- sowie Parkanlagen. Wir entwerfen Gestaltungen ganz auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt, die das Gelände und den Garten nutzen.

Zum Gesamtkonzept - Gesamtbild eines erstklassigen Hotels gehört ein erstklassiger Garten in dem sich die Philosophie und Stilrichtung des Hotels fortsetzt. Der Hotelgarten wird gestaltet als Aufenthalts-, Erlebnis-, Wellness- oder Entspannungsraum im Freien.

Wichtig in der Hotelgartengestaltung sind neue Ideen zur Erstellung von verschiedenen Bereichen für die Gäste in Form von Themengärten, die in Ihrer Gesamtheit aber eine harmonische

Gartenanlage bzw. mit dem Haus ein harmonisches Gesamtbild ergeben. Wassergarten, Feng-Shui-Garten, Erlebnis-Kinder-Bereich, Dachgarten, Ruhebereich, Kräuter-Beeren-Obstbereich und viele andere Themen können nach individuellen Wünschen in die Gartenplanung und Ausführung aufgenommen werden. Der Aufenthalt für die Gäste im Garten wird dadurch zu einem abwechslungsreichen Erlebnis.

Gartenbau Kerschdorfer bietet dem Bauherrn eine umfangreiche und kompetente Beratung vor Ort, ein detailliertes Konzept und eine ansprechende Gartenplanung mit handgezeichnetem oder Digitalplan sowie die Auflistung und Beschreibung der verschiedenen Bereiche und den dazugehörigen, standortgerechten Gartenpflanzen.

Die Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Partner und Gartengestaltungsfachkräften vor Ort ist der ideale Rahmen für die fachgerechte Ausführung.

Gerne beraten wir Sie im Bereich Gartenplanungen - Gartengestaltung - Ihr Ansprechpartner Herr KR Kerschdorfer Hannes, im Bereich Innenraumdekoration und Saisonbepflanzung ist Ihre Ansprechpartnerin Frau Kerschdorfer Elisabeth. Wir laden Sie auch recht herzlich in unser Zillertaler Gartenzentrum nach Stumm ein.

Wir möchten uns ganz herzlich bei Herrn Hlebaina Günther für das jahrelange Vertrauen und die gute Zusammenarbeit bedanken.



Gartengestaltung

Teichbau

Dachbegrünungen

GMBH

A-6275 Stumm/Zillertal

Wäscherweg 6

Tel.: (0 52 83) 27 26-0

Fax: (0 52 83) 27 26-16

e-mail: info@gartenbau-kerschdorfer.at - www.gartenbau-kerschdorfer.at



Das Kronthaler

Adresse: Am Waldweg 105a
6215 Achenkirch
Bauherr: Günther Hlebaina
Architekt: Jäger ZT GmbH,
Grundstücksfläche: 8075 m²
Bebaute Fläche: 4900 m²
Nutzfläche: 10.000 m²
Planungsbeginn: März 2008
Bauzeit: April bis Dezember 2010
Baukosten: ca. 20.000.000 Euro (exkl. MwSt.)

Wohnfloor Vertriebs Ges.m.b.H.:
Böden, Möbel, Dekore, Tapeten

MIELE Gesellschaft.m.b.H.: Waschküchenausstattung

INTERIOR DESIGN GmbH:
Lieferung von Vorhängen und Dekoraccessoires

Ing. Hans Lang GmbH:
Ausführung der gesamten Baumeisterarbeiten

Meiko Austria GmbH: Gläserpülmaschinen GIO

Rubner Türen AG /Spa: Maßanfertigung und Montage der Innen- und Brandschutztüren EI30 in Holz.

RECA - Margareta Patscheider Gesellschaft m.b.H. & Co. Kommanditgesellschaft:
Fliesen in Bädern, Lieferung und Verlegung

Gartenbau Kerschdorfer GmbH:
Planung und Ausführung Außenanlage/Gartengestaltung

Trockenbau-Malerei Schiebinger GmbH:
Trockenbauarbeiten im gesamten Hotel.

**INTERIOR
DESIGN** 

DAS
"ETWAS ANDERE"
HOTELZIMMER
WO SICH IHR GAST
ZUHAUSE FÜHLT

Lieferung von Vorhängen und Dekoraccessoires

Wir danken für das entgegengebrachte Vertrauen
und wünschen viel Erfolg

Interior Design GmbH - BOZEN - ITALIEN - Tel. +39 0471 288399 Fax. +39 0471 288066 www.interiordesign.it

Ihr Komplettanbieter für Böden, Möbel
und Heimtextilien



www.wohnfloor.com

wohnen  mit stil

**TROCKENBAU
SCHIEBINGER
MALEREI** GmbH

Akustikdecken
- Ständerwände
- Dachbodenausbau

Der Profi in Sachen Trockenbau und Malerei.

A- 6232 Münster, Haus 540f • Tel: 05337/20120 Fax: DW 4 • Mobil: 0676/7294052
E-mail: markus.schiebinger@aon.at • Homepage: www.trockenbau-ms.at

Ausführung der gesamten Baumeisterarbeiten



Lang®
HOCH- TIEFBAU

Das Beste für jeden Bau

Ing. Hans Lang GmbH • 6123 Terfens
www.langbau.at

Wir bedanken uns für das Vertrauen!



Unabhängig, schonend und schnell Die Inhouse-Wäscherei von Miele Professional

In der gehobenen Hotellerie ist perfekt gepflegte Wäsche eine wichtige Visitenkarte. Auch im Vier-Sterne-Haus „Das Kronthaler“ erwartet der anspruchsvolle Gast hochwertige Tischwäsche, legt Wert auf flauschige, duftende Hand- und Badetücher und will sicher sein, dass nicht nur die Bettwäsche rein ist, sondern auch Bettdecken, Matratzenauflagen und Kopfpolster hygienisch sauber sind. Die professionelle Lösung: eine Inhouse-Wäscherei von Miele Professional!

Waschen, trocknen, mangeln, bügeln:

Das alles leistet die Inhouse-Wäscherei von Miele für das Hotel „Das Kronthaler“. „Bei uns steht die Serviceleistung am Gast an erster Stelle. Neben gutem Personal benötigt man dazu auch hochqualitative Geräte von einem höchstzuverlässigen Partner wie Miele. Wir haben uns für die Miele-Ausstattung entschieden, da hier "Verlässlichkeit für viele Jahre" nicht nur ein Werbeslogan ist, sondern auch Preis und Leistung stimmen!" erläutert Hotelier Günther Hlebaina. Miele-Produktmanager Robert Pichler über die Vorteile dieser Investition: „Wäschereimaschinen von Miele Professional, abgestimmt auf den Bedarf des jeweiligen Betriebes, sind die wirtschaftliche Lösung für den vorausschauend kalkulierenden Unternehmer. In der Inhouse-Wäscherei stehen die benötigten Textilien schnell und perfekt gepflegt wieder zur Verfügung, auch kuschelige Bademäntel und Frottierwäsche im Wellness- und Spa-Bereich

sind somit selbstverständlich und jederzeit verfügbar. Mit individuellem Service kann der Hotelier bei seinen Gästen zusätzlich punkten – z. B. dem Waschen von Trainings- oder Skianzügen. Die flexiblere Auslastung bzw. Optimierung der Arbeitszeit des im Housekeeping-Bereich eingesetzten Personals führt zudem zu spürbaren Kosteneinsparungen, der sehr sensible Wohlfühlfaktor „Qualität der Wäsche“ bleibt in der Hand des Hoteliers. Die aufwendige Ein- und Ausgangskontrolle von extern angelieferter Wäsche und Reklamationsgespräche mit Lieferanten sind somit zum Glück Geschichte!“

Individuelle Lösungen für perfekten Wäscheservice:

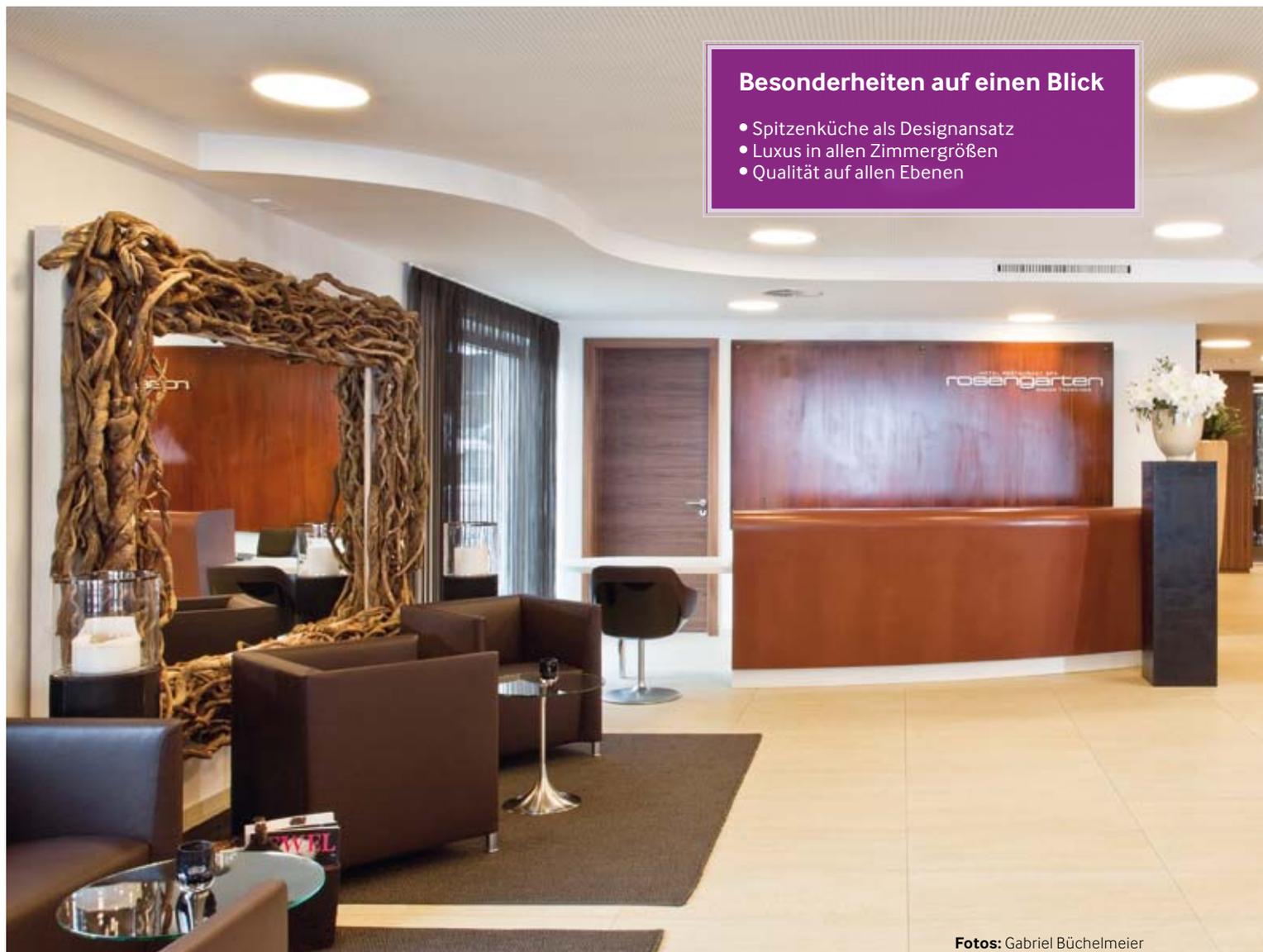
Die individuelle Kalkulation der Inhouse-Wäscherei durch Miele Professional (Erhebung der Wäschemengen, Festlegung der erforderlichen Maschinenausstattung, Berücksichtigung der Kosten für Wäscheauf, Energie und Finanzie-

rung bis hin zu den Personalkosten) liefert die Grundlagen für die darauf folgende Wäscheplanung inklusive sämtlicher erforderlichen Installationen. Miele Professional begleitet den Hotelier beginnend von der Planung der Wäscherei bis hin zur Inbetriebnahme. Dafür stehen österreichweit 10 Außendienstmitarbeiter zur Verfügung. Kurze Anfahrtswege, fundiertes Fachwissen sowie die Erreichbarkeit auch an Samstagen – speziell in der Saison – unter der Servicetelefonnummer 050 800 390 sind ein zusätzlicher Entscheidungsfaktor für Geräte von Miele Professional. 90 Prozent der Servicefälle können bereits beim ersten Besuch des Miele-Servicetechnikers erledigt werden, da die wichtigsten Ersatzteile im Techniker-Fahrzeug vorhanden sind. Zusätzlich benötigte Ersatzteile werden per Nachtsprung direkt in das Techniker-Fahrzeug geliefert. Insgesamt stehen österreichweit 160 Miele-Kundendiensttechniker für einen Serviceeinsatz an Miele Geräten bereit.



Miele-Maschinen für die Hauswäscherei mit neuen Programmen:

Miele bietet ab sofort für seine Waschmaschinen mit 10 bis 32 Kilogramm Füllgewicht ein neues Programmpaket an – speziell für Hotels und Gaststätten. Das Paket „Hotel-Restaurant-Catering“ enthält neben bewährten Programmen für Tisch- und Küchenwäsche jetzt auch ein Programm für Wellness-Frottierwäsche. Durch den Einsatz enzymhaltiger Waschmittel werden fett- und eiweißhaltige Flecken bei niedrigen Temperaturen aus Badetüchern und -mänteln optimal entfernt. Ein neues Programm für Matratzenschonbezüge spült mit ansteigenden Schleuderdrehzahlen und kurzen Unterbrechungen das Wasser aus den undurchlässigen Bezügen heraus. So lassen sich Unwuchten verhindern, was der Laufruhe und der Lebensdauer jeder Waschmaschine zugutekommt. In Hotels bewährt sich auch das Standardprogramm „Bett-/Frottierwäsche“ für weiße Bettlaken und Frottier-Handtücher aus Baumwolle, Leinen oder Mischgewebe. Dafür entwickelte Miele ein Schleuderprofil, das die großflächigen Textilien gleichmäßig in der Trommel verteilt. Dies vermeidet Spannungen im Textil und sorgt auch beim Schleudern für einen schonenden Umgang mit der Wäsche. Optimal für Hotels mit aktiven Gästen ist das bewährte Programmpaket „Sport“. Es pflegt mit insgesamt neun Programmen unterschiedlichste Arten von Sportwäsche: Outdoor-Bekleidung mit Membrantextilien, Funktionsunterwäsche aus Mikrofaser, Trainingsanzüge aus Mischgewebe sowie alles, was Fußballer benötigen – vom Stutzen bis zum Torwart-Handschuh. Darüber hinaus bietet Miele auch ein Programmpaket „Betten“ für Waschmaschinen ab 10 Kilogramm Füllgewicht an: Oberbetten und Kissen kommen komplett in die Maschine und werden anschließend im Trockner bauschig aufgelockert – ganz gleich, ob sie mit Federn oder Synthetik gefüllt sind.



Besonderheiten auf einen Blick

- Spitzenküche als Designansatz
- Luxus in allen Zimmergrößen
- Qualität auf allen Ebenen

Fotos: Gabriel Büchelmeier

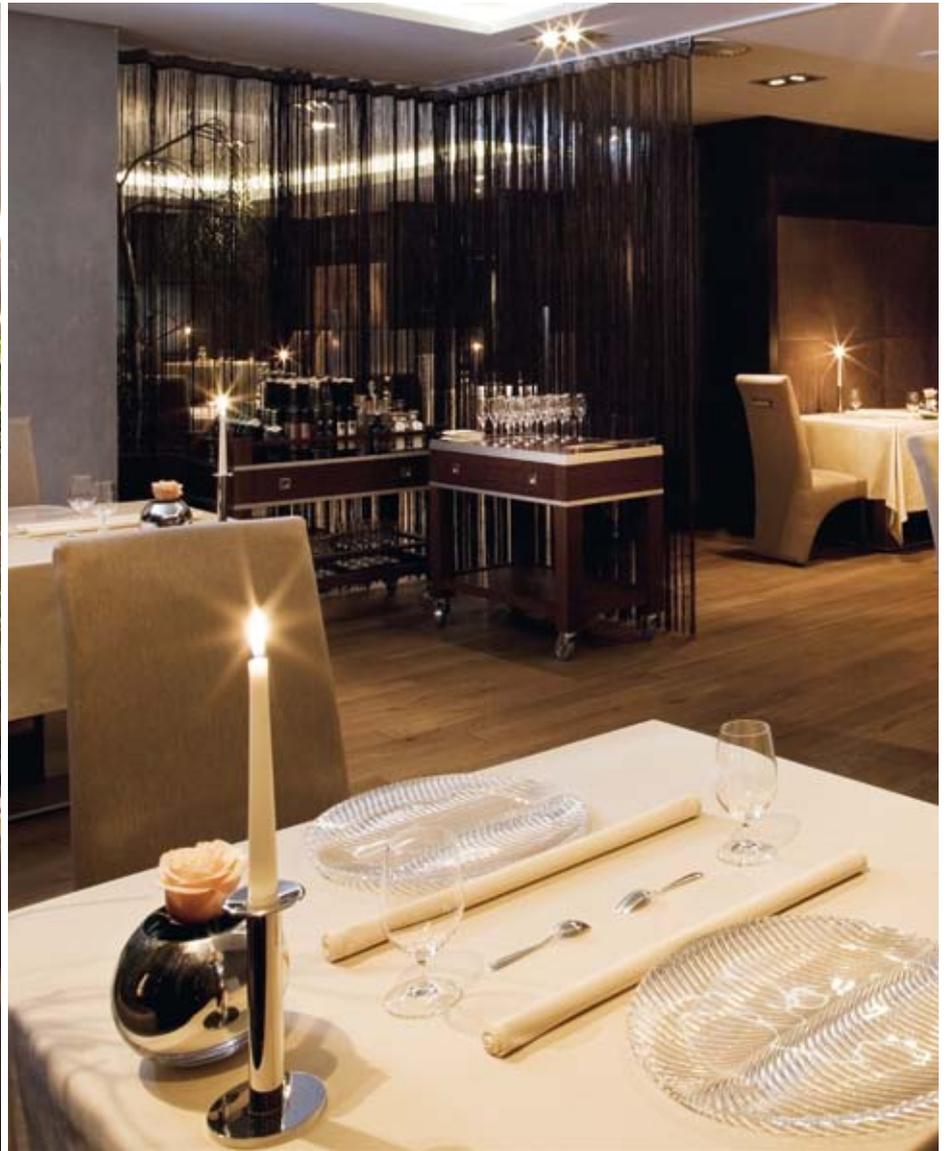
Genuss auf höchstem Niveau

Spitzkoch Simon Taxacher eröffnete im Dezember 2010 das exklusive Hotel Rosengarten direkt am Standort seines viel prämierten Restaurants in Kirchberg in Tirol. Das neue Haus nimmt die Design- und Qualitätsansprüche der renommierten Haubenküche auf und übersetzt diese überraschend konsequent in eine Hotellerie für gehobene Ansprüche.

Das Restaurant Rosengarten war seit seiner Gründung im Jahr 2000 im 3-Sterne-Hotel Taxacher integriert. Doch als das Niveau des Restaurants von Jahr zu Jahr stieg, konnte den Restaurantgästen, die bei Simon Taxacher auch nächtigen wollten, die gewünschte Qualität im angrenzenden Hotel nicht geboten werden. Mit einem groß angelegten Neu- und Zubau vollendet Simon Taxacher nun das Gesamtangebot Schlafen, Speisen und Relaxen auf dem gewünschten Rosengarten-Level. Und der Level ist hoch, wurde doch der Spitzkoch bereits mit drei Gault-Millau-Hauben,

zahlreichen Punkten in den renommiertesten Gourmet-Guides sowie 2009 mit zwei Michelin-Sternen für sein Restaurant Rosengarten ausgezeichnet. Nun regiert auch in den 26 Zimmern und Suiten des Hotels der erlesene Geschmack. Vollendetes Design, traumhafte Betten und erstklassiger Service erwarten alle, die nicht nur erholsam, sondern vor allem stilvoll entspannen möchten. Eine elegante Saunalandschaft und exklusive Anwendungen sowie die romantische Spa-Suite für zwei versprechen exklusives Wohlbefinden. Im hauseigenen Kochstudio mit Private Coo-

king kommen all jene voll auf ihre Kosten, die dem Maitre de Cuisine und seinem Team einmal direkt über die Schulter blicken oder selbst Hand an den Kochlöffel legen möchten. Und auch sonst – sei es bei einem guten Glas in der gediegenen Piano-Bar-Lounge, beim erlesenen Gourmetfrühstück oder der Rosengarten-Light-Linie, die feinste Snacks für zwischendurch anbietet – hält das Hotel Rosengarten, was der Name Simon Taxacher verspricht: Genuss auf höchstem Niveau.





Für den Umbau war es notwendig, den südlichen mehrstöckigen und den östlichen ebenerdigen Gebäudekomplex zu entfernen und durch einen Neubau zu ersetzen. Bestehend aus zwei Untergeschoßen, Erdgeschoß, drei Obergeschoßen und einem Dachgeschoß über dem Haupthaus wurde er – bis auf das Erdgeschoß – vom Bestandhaus räumlich gänzlich getrennt und bildet dadurch einen exklusiven Bereich auf 5-Stern-Niveau. Damit der Altbestand mit dem Neubau dennoch als ein Baukörper wahrgenommen wird, wurden die beiden Bauteile durch konstruktive Rahmenelemente verbunden. Eine schwarze Dach- und Fassadeneinfassung dient als visuelle Klammer und kommuniziert zugleich Neuausrichtung und Designanspruch.

Ruhig und unaufdringlich

„In der Lobby ist uns wichtig, reduziert zu sein, um den Gast wirken zu lassen, ihn mit angenehmer, unaufdringlicher Farbstellung abzuholen“, erklärt der Hausherr. Bereits vom Eingang aus ist das Restaurant ersichtlich. Der Restaurantgast selbst bleibt aber vom Hotelgeschehen unbehelligt und kann die erlesenen Speisekreationen in Ruhe genießen. Die Innenausstattung ist hier gänzlich der hervorragenden Küche untergeordnet. Mit edlen Materialien wie Leder, dunklem Holz, massiven Tischen, Lederfäden und Lichtobjekten entsteht eine hochwertige Bühne für den Koch und sein Personal mit dem

Gast als Hauptdarsteller. Denn: Wer mit den besten Materialien kocht, möchte diese auch im schönsten Ambiente präsentieren.

Der hohe Anspruch des Spitzenkochs spiegelt sich auch in den Wohnbereichen wider. Alle Zimmer sind unabhängig von der Größe im High-Class-Stil ausgestattet – mit klarer Linienführung, feiner Lichtstimmung, hochwertigen Betten und Holzboden. Ausreichend Abstell- und Stauraum sowie Minibar und Safe auf Augenhöhe gehören zum selbstverständlichen Komfort des Hauses. Auch die Bäder fügen

sich mit klaren Materialien, Duschtasse und Waschtisch aus weißem Corian in das stimmige Gesamtkonzept. Mit ruhigen Farben, Glaswand und Glastüren vermitteln sie Freiraum und Großzügigkeit und bieten ausreichend Platz für die persönlichen Accessoires des Gastes.

Fazit: Mit dem Hotel Rosengarten ist ein Ort höchster Design- und Verwöhnkultur entstanden, mit dem sich Simon Taxacher einen lang gehegten Wunsch erfüllte: Genießern aus aller Welt eine luxuriöse Oase der Erholung zu bieten, wo das Besondere das ganze Jahr über Hochsaison hat. (hs)



FBF[®]

bed&more

inspiration



Systeme für das
perfekte Hotel



FRISCHAUF[®] seit 1908

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH • Josef-Kühnl-Weg 1-3 • D-91413 Neustadt/Aisch

Service-Hotline: +43 (0) 8 10/00 82 81 • Fax +43 (0) 8 10/00 82 83 • www.fbf-bedandmore.de • Email: info@fbf-bedandmore.de

Auf dem Teller geplant

Hotelier und Chefkoch Simon Taxacher hat es mit knapp dreißig Jahren bereits an die Spitze der österreichischen Kochelite geschafft. Feinschmecker aus aller Welt schätzen die französisch-mediterranen Eigenkreationen des gebürtigen Tirolers. *hotelstyle* sprach mit dem Maitre über das Hotelkonzept des neuen Rosengarten:

hotelstyle: Das Rosengarten ist mehrfach ausgezeichnet und unter anderem das einzige Restaurant Tirols, das der MICHELIN-Führer Österreich 2009 mit zwei Sternen ausgezeichnet hat. Welchen Eigenschaften verdanken Sie diesen Erfolg?

Simon Taxacher: Ich bin vor allem ein Genussmensch. Daher spüre ich auch, was Genießer glücklich macht. Als Perfektionist liebe und lebe ich den Feinschliff. Und als Workaholic weiß ich, wie wichtig Erholung ist. Diese Eigenschaften und nicht zuletzt mein hervorragendes Team haben dem Rosengarten zu seinem hohen Ansehen verholfen. Doch die allergrößte Auszeichnung für mich ist und bleibt die meiner Gäste: wenn sie mir zu Kreationen gratulieren und ich sie immer wieder in meinem Restaurant begrüßen darf. Mit der gleichen Passion und den gleichen Ansprüchen eröffnete ich im Dezember 2010 nun auch mein Hotel in Kirchberg.

hotelstyle: Das gesamte Hotelkonzept beginnt demnach in der Küche. Wo sehen Sie die Parallelen zwischen Kochkunst und Hoteldesign?

Simon Taxacher: Das Restaurant Rosengarten huldigt dem Hochgenuss. Das beginnt bei der feinen Küche, geht über die Präsentation auf dem Teller bis hin zum Interior-Design. Das gesamte Ambiente trägt zum vollendeten Erlebnis bei und muss bis ins kleinste Detail stimmig sein. Das Hotel Rosengarten folgt im Grunde den gleichen Ansprüchen.

hotelstyle: Wie widerspiegelt sich diese Herangehensweise in der Hotelgestaltung?

Simon Taxacher: Alle Zimmer, bis zur Suite, wurden beispielsweise unter ein eigenes Motto gestellt, welches aus der Küche kommt. Die Themen Curry, Beluga, Alba, Bordeaux und Café werden in Farbgebung, Bildern und Accessoires



in den Raum übertragen. Das Farb- und Materialkonzept wurde also auch in Hinblick auf die Kreationen auf dem Teller erstellt. Der Gesamtausdruck beruhigt das Auge, die zu erwartenden Gaumenfreuden empfangen den Gast bereits in seinen vier Wänden und erfüllen sich schließlich auf seinem Teller oder im Glas. Den Appetit hat er sich in seiner Suite schon geholt. Ich denke, das macht das Konzept letztlich unverwechselbar!

Herzlichen Dank für das Gespräch!





Hotel Restaurant Spa Rosengarten

Adresse:	Aschauerstr. 46, 6365 Kirchberg
Bauherr:	Simon Taxacher
Architekt oder Planer:	NEUNER-Baumanagement GmbH, St. Johann/Tirol
Innenarchitekt:	Norbert Bergmann
Grundstücksfläche:	2.375 m ²
Bebaute Fläche:	1.214,32 m ²
Nutzfläche:	3.655,39 m ²
Planungsbeginn:	2008
Bauzeit:	6 Monate
Fertigstellung:	9. Dezember 2010
Baukosten:	€ 4,5 Mio. (exkl. MwSt.)

Raumtextil Eder GmbH:
Vorhänge, Teppichböden, Tapeten, Wandbespannungen

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH:
Betten, Bettwaren, Bett- und Frottierwäsche

Klafs: Beratung - Planung - Montage: Dampfbad Delta, Sauna Profi,
Sauna Lounge, Wassermatratzen



Erleben und genießen Sie Wellness
von der schönsten Seite im
Hotel Spa Rosengarten.

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

KLAFS GmbH | A-6361 Hopfgarten
Tel. 05335 / 2330 0 | www.klafs.at



EDER
RAUMTEXTIL

Der Stoff, aus dem die Räume sind.



Chillen & shoppen

Einkaufen und konsumieren wie in New York, London oder Tokio: Kramer's – das erste echte Convenience-Lokal – hat in Salzburg und jüngst auch in Innsbruck neu eröffnet.

Was in anderen internationalen Metropolen längst eine Selbstverständlichkeit ist, gibt es jetzt erstmals auch in Österreich: Bequem einkaufen und konsumieren, sieben Tage die Woche von 6:30 bis 22:00 Uhr. Kramer's bietet als moderne Inkarnation des guten alten Greißlers annähernd 1.000 Artikel des täglichen Bedarfs wie Milch- und Milchprodukte, Wurstwaren, Getränke, Naschereien, Delikatessen, Bier, Spirituosen, Zeitschriften, Tabakwaren bis hin zu Körperpflege- und Reinigungsartikeln – gepaart mit einem attraktiven Preisniveau. Gekühlte Softdrinks und Bier sowie Snacks aus dem Regal können zu Regalpreisen auch vor Ort in einer der gemütlichen Sitznischen oder an dem Kramer's typischen Loungetisch genossen werden. – Gläser, Teller und Schüsseln gibt es gratis dazu. Die Regalpreise liegen trotz der erweiterten Öffnungszeiten im Schnitt nur 10–15 Prozent über dem Supermarktniveau. Auch der Weinkultur wird großes Augenmerk geschenkt: In der großzügigen Vinothek finden sich 40 ausgewählte österreichische Spitzenweine, ebenfalls zu erschwinglichen Preisen. Alle Weiß- und Rotweine werden getrennt in Klimaschränken gelagert und trinkfertig

temperiert. Glasweises Gustieren im Lokal ist jederzeit erwünscht. Jede Flasche wird vor Ort geöffnet und ausgeschenkt.

Genießen und chillen

Kramer's bietet aber auch ein breites Frischesortiment im Speisebereich: An jedem Wochentag wird mehrmals täglich frisch gebacken, die Auswahl reicht vom Frühstücksgebäck und französischen Baguettes bis hin zum Apfel- oder Topfenstrudel. Für den kleinen Hunger werden handgemachte Sandwiches, österreichische Suppenkreationen oder Backofen-Leberkäse-Spezialitäten zubereitet. Aber auch ausgiebiges Chillen ist hier angesagt, ob bei einem frisch gezapften Bier, einem Glas Prosecco oder einer Tasse röstfrischem Kramer's-Kaffee, der mit Sicherheit professionell zubereitet wird: Schließlich haben alle MitarbeiterInnen ein strenges Barista-Training absolviert. Kramer's auf den Punkt gebracht: geschulter Service, angenehmes Ambiente und ein breites Qualitätsangebot zu moderaten Preisen – auch dann noch erhältlich, wenn der Supermarkt schon lange Sperrstunde hat. (gg)



Comeback von Tante Emma

Das Kramer's positioniert sich als neues Convenience-Lokal in Österreich. Geschäftsführer Mag. Hannes Wuchterl im Gespräch mit *hotelstyle* über die Besonderheiten des Ambientes und die Rückkehr des guten alten Tante-Emma-Ladens als moderner, kommunikativer Nahversorger.

hotelstyle: Wesentlich für das Kramer's-Konzept ist auch der Wohlfühlfaktor im Lokal. Auf welche gestalterischen Prinzipien wurde hier gesetzt?

Hannes Wuchterl: Das Ambiente setzt auf moderne Funktionalität und eine durchdachte Kombination von Eiche, Leder und Glas. Formal orientiert sich das Raumkonzept einerseits an einer Höhle – in den gemütlichen Sitznischen kann man sich herrlich zurückziehen und privat bleiben. Andererseits haben wir als Kontrapunkt in der Mitte des Raumes eine sehr große Lounge-Theke positioniert, an der auch größere Gästegruppen problemlos speisen und kommunizieren können. Hier herrscht eine ungezwungene „come together-Atmosphäre“, wo man auch einmal mit unbekanntenen Leuten ins Gespräch kommt. An den guten alten Greißlerladen sollen die Holzumrahmungen der Verkaufsregale erinnern. Ein innovatives LED-Lichtkonzept schafft auf Knopfdruck individuelle Stimmungsszenarien, vom hellen Morgenlicht zum Frühstücksespresso bis zur gedämpften Barstimmung am Abend nach der Arbeit. Die Verkaufsprodukte werden davon unabhängig, jedoch stets punktuell perfekt beleuchtet.

hotelstyle: Kramer's positioniert sich als junge, moderne Marke und will gleichzeitig den guten alten Greißler neu beleben. Funktioniert das auch für ältere Menschen?

Hannes Wuchterl: Wir streben definitiv die Widergeburt des Greißlers bzw. des alten Tante-Emma-Ladens an, der innerstädtisch, unabhängig und unkompliziert für seine Kunden als Nahversorger da ist. Der Greißler war ja früher mehr als nur ein Laden, er war auch eine sozial wichtige Austauschstelle. Das hing sehr eng mit dem Personal zusammen – eine Tante Emma kannte jeden persönlich. Wir legen daher ebenfalls sehr viel Wert auf kommunikative und interessierte Leute in unserem Unternehmen. Und was uns wirklich verblüfft: Jene Kunden, die sich am längsten bei uns aufhalten – oft über Stunden – sind tatsächlich ältere Herrschaften. Jun-

ge Leute kommen, konsumieren und sind auch rasch wieder weg. Die 60+-Kunden schätzen hingegen die persönliche Ansprache, die Möglichkeit des Austauschs und fühlen sich bei uns nicht unter Zeitdruck. Eine wichtige Rolle spielt dabei sicher auch die moderate Preisgestaltung: Kramer's in der Salzburger Innenstadt hebt sich beispielsweise hier sicher sehr positiv von den umliegenden Lokalen ab. Wir wollen bewusst inklusiv sein, nicht exklusiv – das betrifft das Angebot, die Preisgestaltung und das Ambiente gleichermaßen.

hotelstyle: Wie schwer war es, ein solch neuartiges Konzept in Österreich zu realisieren?

Hannes Wuchterl: Da wir eine absolute Neuheit umsetzen, war es leicht und schwer zugleich. Einerseits trifft man auf einen offenen Markt, der viele Wachstumsmöglichkeiten bietet, andererseits bestreitet man eine gewisse Vorreiterrolle. – Im angloamerikanischen Raum sind zum Beispiel Convenience-Konzepte à la Kramer's sehr stark verbreitet, diese Art der Konsumkultur ist von der Bevölkerung bereits gelernt. In Österreich wären in puncto Marktkommunikation professionelle, rasch greifende Maßnahmen gefragt. Diese verschlingen aber natürlich hohe Geldsummen, die ein junges Start-up-Unternehmen eher schwer aufbringen kann. Wir setzen daher – wie es ja auch dem Gedanken des Greißler-Ladens eigentlich sehr entspricht – auf positive Werbung durch Lauf- und Stammkundschaft, verteilen Flugblätter an die umliegenden Haushalte und haben auf Facebook immerhin schon 1.500 Freunde gewonnen. Die Resonanz insgesamt ist bislang extrem positiv.

hotelstyle: Wieso darf Kramer's im Verkaufsbereich so lange offen halten?

Hannes Wuchterl: Wir haben die Konzessionen für den gastronomischen Betrieb wie auch für den Einzelhandel. Wenn hier das Angebot unter 80 Quadratmeter Verkaufsfläche bleibt, darf auch nach dem offiziell geregelten Ladenschluss verkauft werden. Der Nachteil:



Als gastronomischer Betrieb sind auch viele zusätzliche Auflagen zu erfüllen, die der Einzelhandel nicht beachten muss – ob öffentliche Toilettenanlagen oder baurechtliche Normen.

hotelstyle: Wie sehen die künftigen Expansionspläne für Kramer's aus?

Hannes Wuchterl: Noch heuer wollen wir vier bis fünf Stores in österreichischen Landeshauptstädten eröffnen, auch der deutsche Markt ist interessant. Derzeit agieren wir als Filialsystem, aber das langfristige Ziel ist ein flächendeckendes Franchise-System, das möglichst vielen Österreichern den guten alten Tante-Emma-Laden in verjüngter Form wiederbringt.

Herzlichen Dank für das Gespräch!





Kramer's, Salzburg

Adresse: Griesgasse 15, 5020 Salzburg

Bauherr: Kramer's Shop & Chill GmbH

Nutzfläche: 165 m²

Planungsbeginn: November 2009

Fertigstellung: Februar 2010



Bilder: Peter Burgstaller

Dolce Vita der neuen Art

Anfang Dezember 2010 eröffnete der erste Wien-Standort von „papapico“. Österreichs erste „Genießeria“ verbindet italienische Küche mit österreichischer Gastlichkeit und internationalem Convenience-Standard. Das Ambiente punktet mit einem offenen Raumgefüge und schlichter Wohnlichkeit.

Der 21. Bezirk ist um einen Gastro-Hotspot reicher: papapico, ein neues Gastrokonzept, hat seine erste Niederlassung in Wien-Floridsdorf eröffnet. Nach Zeltweg und St. Margareten a. d. Raab ist dies nun der dritte Standort in Österreich – immer angesiedelt bei Fachmarktzentren in frequenzstarken Lagen. 2011 sind fünf weitere Niederlassungen geplant, in den nächsten Jahren sollen zusätzliche Standorte auch in Zentraleuropa entstehen. papapico steht für Pasta, Pizza & Co – einem Hauch von Dolce Vita. Das Konzept setzt auf hohe Qualität, ein klares Bekenntnis zu österreichischen Produkten, einfache Erreichbarkeit, einen schnellen Service sowie ein Ambiente, das den Anspruch hat, ein zweites Zuhause für seine Gäste zu sein. Die Produktpalette umfasst neben kalten und warmen italienischen Snacks exzellente Back- und

Konditorspezialitäten, ein hochwertiges Kaffeeangebot wie auch „Coffee-to-go“.

Clever durchdacht

papapico ist von Haus aus als Franchise-System konzipiert und orientiert sich durch und durch an einem hohen Convenience-Anspruch. Auf 180 Quadratmetern bietet es 52 Sitzplätze im Innenbereich und 60 weitere auf den Terrassen im Freien. Die Filiale Wien-Floridsdorf wurde von Atelier Heiss Architekten als Flagship-Store entworfen, der nun als Standarddesign für alle kommenden Standorte fungieren soll. Für einen einladenden Empfang sorgt eine geradlinige Kubatur mit großzügiger Fassadenöffnung. Innen besticht das Raumkonzept durch eine klare Orientierung und starkem Außenbezug. „Gekonnt inszenierte Kontraste spannen den Bogen zwischen Ruhe und Le-

bendigkeit des Raumes, ausgesuchte markante Materialien bestimmen das Ambiente“, erläutert Architekt Christian Heiss. Filz-Hängeleuchten schweben wie wärmende Hauben für gutes Essen im Raum, unter einer Reben-Grafik an der Licht-Decke kann der Gast geistig in den mediterranen Weingarten übersiedeln. Hellgrüne Farbakzente und der konsequente Einsatz von Holz vermitteln ein Gefühl von Lebensfreude. Die cool gestaltete Bar, gefertigt aus schwarzen MDF-Platten und mit innovativer LED-Technologie ausgestattet, dominiert als zentrales gestalterisches wie auch funktionales Element das Raumgefüge. Der Loungebereich erfuhr eine Zonierung durch niedrige Sitzgelegenheiten, während der offene Restaurantbereich mit großen Community-Tables bestückt wurde. Hier kann auch in größeren Runden gelümmelt, geplaudert und gespeist werden. (gg)

Das Konzept auf einen Blick

Qualität ist alles!

Der Anspruch an die Lieferanten ist hoch. Die Produkte müssen nicht nur hervorragend schmecken, sondern von ausgezeichneter Qualität, frei von künstlichen Zusätzen und frisch sein.

Österreichisches bevorzugt!

papapico arbeitet mit lokalen Anbietern zusammen. So wird für jeden Standort eine Bäckerei in der Nähe gesucht, die das gesamte Backwaren-Sortiment abdecken kann. Und auch für alle anderen Produkte sind österreichische Hersteller die erste Wahl.

Produktinnovationen erwünscht!

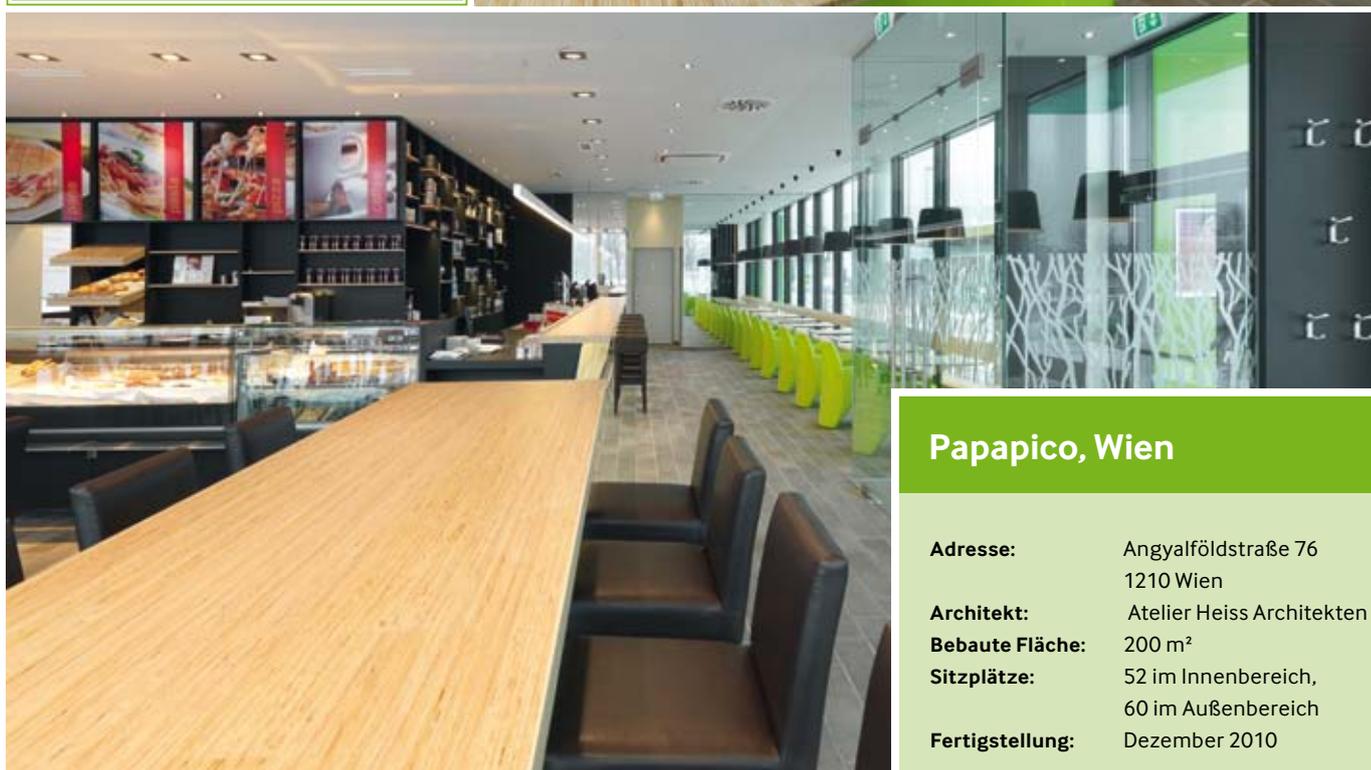
Neue Produkte und neue Ideen sind bei papapico willkommen. Wie zum Beispiel der Pizza-Cone – eine Stanitzel-Pizza, die bequem und ohne Kleckereien mit einer Hand gegessen werden kann.

Einfache Erreichbarkeit, erstklassige Bedienung und schneller Service!

papapico liegt auf dem Einkaufsweg seiner Gäste. Viele Produkte sind bereits fixfertig, alle anderen in wenigen Minuten bereit zum Genuss. Für besonders Eilige wartet der Drive-in.

Ambiente zum Wohlfühlen!

papapico hat den Anspruch, das zweite Wohnzimmer seiner Gäste zu werden. Schön, bequem, einladend. Mit gratis WLAN und freundlicher Bedienung.



Papapico, Wien

Adresse:	Angyalföldstraße 76 1210 Wien
Architekt:	Atelier Heiss Architekten
Bebaute Fläche:	200 m ²
Sitzplätze:	52 im Innenbereich, 60 im Außenbereich
Fertigstellung:	Dezember 2010