



Bilder: The Marmara Taksim

Tradition trifft Moderne in Istanbul

Das 5-Sterne-Deluxe-Hotel „The Marmara Taksim“ im Herzen von Istanbul begeistert mit der Neugestaltung des traditionsreichen Hauses. Verantwortlich für das spannende Designkonzept zeichnet der international renommierte Architekt Dan Kwan.

The Marmara Taksim befindet sich unmittelbar am berühmten Taksim Square im Herzen Istanbuls und bietet einen spektakulären Ausblick über den Bosphorus und die pulsierende Stadt. Seit 40 Jahren prägt das Hotel das Stadtbild von Istanbul. Architekt Dan Kwan setzte nun Teilbereiche des Traditionshauses gekonnt in Szene. Seinen Wurzeln treu bleibend, widerspiegeln sich Geschichte und die kulturelle Umgebung dieses Istanbuler Wahrzeichens im neuen Ambiente. Zum Ausdruck bringt Kwan dies durch die starke Betonung von türkischen Motiven und bedeutsamen Farben.





Lichtspiele & Ornamente

Die renommierte Lobby, das Tuti-Restaurant und die Konferenzräume wurden entkernt und aufwendig modernisiert. Das Gestaltungskonzept inszeniert ein Ensemble aus strahlenden Farben, edlen Materialien und raffinierte Lichtführung – eine gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne. Dem Designer war es wichtig, das nicht Greifbare festzuhalten, welches einen Ort umgibt. Was er damit meint, spüren Gäste beim Eintreten in die Lobby des Hotels durch die majestätische Drehtür. Eine Skulptur der türkischen Künstlerin Nahide Büyükkaymakci setzt sich in Bewegung und erinnert mit ihren sanften Drehungen an den Tanz des türkischen Derwisch. Die gläserne Lichtskulptur greift die kreisenden Bewegungen auf und setzt den Tanz der Derwische in der imposanten Empfangshalle zu einem farbigen Lichterspiel fort. Starke Farben wie Marineblau, Rubinrot und gelber Quarz ziehen sich durch den öffentlichen Bereich, die farblichen Abstufungen wurden vom Marmara Meer inspiriert. Auch in den Konferenzräumen faszinieren die Abstufungen von blassen zu tiefen Blautönen des Meeres. Die glitzernde Reflektion des Mondes auf der welligen Oberfläche findet sich im Lichterspiel wiederum an der Decke der Lobby wieder. Inspiriert durch die Farbe der Wolken bei Sonnenuntergang bilden die Pfirsich-, Fuchsia- und Indigo-Töne im Tuti-Restaurant einen edlen Kontrast zum tiefen Rot im Eingangsbereich. Die Muster auf den texturstarken Stoffen erweisen sich als überproportionale Abbildungen von türkischen Stoffen wie Kaftans und Ornamenten. Fazit: Eine gelungene Begegnung von Geschichte und modernem Design mitten in Istanbul.





Ein Resort exklusiv für die Frau

Im neu eröffneten Gesundheitsresort „la pura women's health resort kamptal“ bilden Medizin, Naturheilkunde und Urlaubsatmosphäre eine perfekte Symbiose. Einzigartig in Österreich: Das Resort wurde exklusiv für weibliche Gäste konzipiert.

Bilder: la pura/Wöckinger



Mit „la pura“ eröffnete die VAMED in Österreich das erste Gesundheitsresort in Österreich mit ausschließlichem Fokus auf Frauengesundheit. Denn im ausgesuchten, von Architekt Wolfgang Vanek, Holzbauer & Partner Architekten gestalteten Wohlfühlambiente werden ganzheitliche medizinische und therapeutische Leistungen geboten, die ausschließlich und speziell auf Frauen zugeschnitten sind. „Das Resort versteht sich als Ort, an dem Frauen neue Kraft sammeln und diese in ihren Alltag mitnehmen können. Es richtet sich an einerseits gesunde Frauen, die gesund bleiben

und sich neuen Schwung für den Alltag holen wollen. Andererseits bieten wir auch Angebote für Frauen, die Beschwerden haben, aber bisher keine zufriedenstellende Diagnose erhalten haben oder an manifesten Erkrankungen leiden. Sie alle finden hier zahlreiche Angebote, die ihnen helfen, ihre eigenen Kräfte zu reaktivieren, um damit zu körperlicher und seelischer Ausgeglichenheit und Gesundheit zu finden“, erläutert Marketingleiter Markus Maderner das Konzept.

Femines & elegantes Ambiente

Perfekt abgestimmt auf das exklusive Angebot erweist sich auch die sensible innenarchitektonische Gestaltung. Das geschichtsträchtige Haus wurde 1912 erbaut und im Laufe der Jahre durch viele unterschiedliche Zu- und Ausbauten erweitert. Heute präsentiert sich das Resort in einem Ambiente, das Alt und Neu gekonnt vereint. Der Gast betritt das Resort durch einen lichtdurchfluteten Wintergarten, geprägt von intensiven, warmen Farben. Die liebevoll gestalteten Gesprächspavillons gegenüber der großzügigen Rezeption bieten angenehme Rückzugsatmosphäre für diskrete Besprechungen mit Therapeuten oder auch private Plaudereien.

Der historische „Boccacciosaal“ mit Kamin fungiert als historische Wohlfühl-Lobby und komfortable Lese- und Kommunikations-ecke. Reizvolle Stilelemente, imposante Erker und Gewölbe sowie Stuckelemente ziehen die Blicke auf sich, ohne die Atmosphäre zu überladen. In allen Räumen wurden Interieur und Beleuchtung individuell kombiniert, immer wieder begegnen „Möbel mit Geschichte“ – in detailgetreuer Handarbeit restauriert.





Auch die 83 Zimmer und Suiten wurden im la pura Resort auf die vielfältigen Bedürfnisse der Frau abgestimmt. Allesamt mit hochwertigem Eiche-Parkettboden ausgestattet, präsentieren sie sich mit beeindruckenden Ausblicken etwa auf die Garser Burg und stilvoll gestaltetem Interieur, das sich durch weiche Materialien auszeichnet. Altes wird durch moderne und feminine Zitate ergänzt, wobei auch der Geist der Region durch die Verarbeitung von Produkten und Materialien aus dem Waldviertel immer wieder sichtbar gemacht wird. So zieren beispielsweise als Zeugnis der ehemals einträglichen Perlmutterproduktion in der Region handgefertigte Knöpfe – zu Objekten und Bildern arrangiert – die Wände.

Gesund genießen und sanft entspannen

Gesundheit beginnt bei der Ernährung – deshalb wurde vom Ärzteteam ein eigenes la pura Gourmed Cuisine® – Konzept exklusiv für das Resort entwickelt. Basis dafür bilden die neusten Erkenntnisse der Frauenmedizin und Ernährungswissenschaft, durch die eine Steigerung der Vitalität sowie eine Unterstützung der Jugendlichkeit erreicht werden soll. Das Konzept beruht unter anderem auf leicht regionalen und biologischen Produkten, die den Verdauungstrakt schonen. Für den kulinarischen Genuss stehen drei geschmackvoll eingerichtete Restaurant-Räumlichkeiten mit gemütlichen Sitz- und Ruheecken zur Verfügung, sowie eine gemüt-

liche Bar, die in den stilvollen Boccacciosaal integriert wurde. Ganz unter sich bleiben die Frauen auch im la pura Spa, wo die Privatsphäre stets gewahrt bleibt. Er bietet neben einem großen Indoor-Entspannungspool, einem Tepidarium und verschiedenen Saunen auch ein Rasulbad mit exklusiven Beauty- und Pflegeritualen. Gemütliche Relaxräume, wohltuende Wärmeliegen sowie eine Sonnenterrasse ergänzen die weitläufige Wellness-Oase. Neben vielen Outdoor-Aktivitäten steht für eine auf die weibliche Konstitution perfekte abgestimmte Fitness der „Female Fitness-Bereich“ mit Galileo-Vibrationstraining, Pilates und vielem mehr zur Verfügung.

Fazit: Ein exklusives Resort für die anspruchsvolle Damenwelt, das eine einzige Frage offen lässt: Wohin mit den Männern?









Gesundheit mit allen Sinnen erleben

Dr. Gabrielle Dienhart-Schneider ist ärztliche Leiterin im „la pura women's health resort kamptal“. Im folgenden Interview spricht sie über das besondere Angebot, das speziell für die Bedürfnisse der Frau entwickelt wurde.

hotelstyle: Warum braucht es ein Resort speziell für Frauen?

Dr. Gabrielle Dienhart-Schneider: Frauen wissen meist genau, was sie für ihre Gesundheit und Lebensfreude brauchen. Sie wissen, dass ihr Körper keine Maschine ist. Sie brauchen aber auch die richtigen Rahmenbedingungen, um gesund zu werden und gesund zu bleiben. Mit „la pura women's health resort kamptal“ gibt es nun einen Rückzugsort inmitten von Waldviertler Kraftplätzen, an dem komplementäre Wohlfühlmedizin mit hochentwickelter universitärer Medizin vereint werden.

hotelstyle: Frauen benötigen also ein anderes Gesundheitskonzept als Männer?

Dr. Gabrielle Dienhart-Schneider: Unser fundiert medizinisches Programm orientiert sich an den Erkenntnissen der modernen Gender-Medizin. Im Gegensatz dazu nimmt die traditionelle Medizin meist an der männlichen Norm Modell. Nicht immer passen daher Diagnose- und Behandlungsmethoden auch für Frauen. Dank der Erkenntnisse der gendermedizinischen Forschung können die spezifischen Bedürfnisse von Frauen heute bereits sehr gut berücksichtigt werden. Frauen haben oft völlig andere Symptome als Männer mit derselben Erkrankung – und diese gilt es, zu erkennen und richtig zu deuten!

hotelstyle: Was ist nun das Neuartige am Konzept „la pura“?

Das medizinische Konzept des Resorts wurde gemeinsam mit Univ.-Prof.in Dr.in Alexandra Kautzky-Willer, der ersten Professorin für Gender Medizin in Österreich, entwickelt. Wir sprechen bei unserem Konzept von einer „Zuwendungsmedizin“, die auf sechs wichtigen Säulen beruht.

hotelstyle: Wie sehen diese Säulen aus?

Dr. Gabrielle Dienhart-Schneider: An erster Stelle steht die Diagnostik: Was fehlt der Frau wirklich? – Jede Besucherin wird zu einem ausführlichen diagnostischen Gespräch nach frauenspezifischen Gesichtspunkten geladen.

In vielen Fällen raten wir infolge zu „Detox“ – der Entgiftung, denn neueste Forschungen belegen, dass toxische Ablagerungen im Körper zu verschiedensten Beschwerden führen können. Weiters setzen wir auf Regeneration, diese Säule enthalten alle medizinischen Therapien, die neue Energien bringen – vor allem auch Bewegung in vielfältiger Form. Wichtig für eine Frau ist natürlich auch „Natural Beauty“, ein Zufriedensein in der eigenen Haut – spricht kosmetische Behandlungen, die ein neues strahlendes Selbstbewusstsein geben. Weitere therapeutische Erfolge erreichen wir mit unserer „Gourmed Cuisine“ und einem persönlich abgestimmten Lebensstilcoaching, das Frauen hilft, Heilung in den Alltag zu integrieren. Dazu steht ein Informationsangebot – von regelmäßigen Fachvorträgen, über Ernährungsberatung bis zu Personal Training und psychologischer Analyse zur Verfügung.

hotelstyle: Aber auch das Thema Wohlfühlen steht im la pura im Vordergrund?



Dr. Gabrielle Dienhart-Schneider: Die Damen bewegen sich bei uns in einem 4-Sterne-Hotel mit ausgesuchtem Ambiente. All unsere medizinischen Leistungen erbringen wir also in einem Umfeld, das absolut nichts mit einem Krankenhaus oder Sanatorium gemein hat. Das ist für die Gäste wunderbar, aber auch für uns Ärzte und Therapeuten. Die Architekten haben es verstanden, Raumgefüge zu schaffen, in denen das Thema Gesundheit in absolut positiver Weise für alle er- und gelebt werden kann.

Herzlichen Dank für das Gespräch!







Das „la pura spa“ – eine exklusive Wohlfühloase von Devine!

Auch im „la pura spa“ bleiben die Damen unter sich. Das exklusiv von Devine ausgestattete Refugium bietet wunderbare Möglichkeiten für eine ausgiebige Entspannung. So erlebt der Gast im Sole-Dampfbad das Element Wasser in einer ganz besonderen Form. Bei diesem Gesundheitsbad werden reine ätherische Naturaromen sowie eine Solelösung eingebracht. Das harmonische Zusammenspiel von mildem Inhalationsdampf, gesunder Strahlungswärme und Naturaromen steigert das körperliche und seelische Wohlbefinden. Im Rasul-Dampfbad begegnet hingegen das Thema Schlamm: Nach dem Aufbringen einer Schlammpackung drückt der Badegast den Abruftaster. Die Kabine beginnt sich aufzuheizen und der Schlamm beginnt zu trocknen. Langsam füllt sich die Kabine mit Dampf, die relative Luftfeuchtigkeit steigt – der aufgetragene Schlamm wird weich und geschmeidig. Zum Schluss werden Kopfbrausen in der Decke aktiviert, der Badegast wird vom Schlamm gereinigt. Weiteres Highlight: der Erlebnisduschbereich mit dem Erlebnisduschsteller „Water Spirit“, mit wahlweise kaltem Eis- oder warmem Tropenregen. Über verschiedenste Wasserdüsen und individuelle Beleuchtungseffekte, eigene Dufterlebnisse und Wassertemperaturen werden verschiedene Stimmungen und Duscherlebnisse erzeugt. Aber auch Tepidarium, Finnische Sauna, Bio-Sauna und Infrarot-Kabine stehen für perfekte Wohlfühl-Stunden im „la pura“ zur Verfügung.



Wellness - und Spaanlagen auf höchstem Niveau.

devine
wellness & spa international

sauna und dampfbad zum träumen erschaffen

www.devine.at



la pura women's health resort Kamptal

Adresse: Hauptplatz 58
3571 Gars am Kamp

Eigentümer: VAMED AG

Planung: Arch. Wolfgang Vanek
Holzbauer & Partner Architekten
gemeinsam mit Isabelle Farrokhnia

Projektleitung: Alexander Fend und Daniela Dörsch

Eröffnung: Mai 2011

Investitionsvolumen: rund 10 Mio. Euro

devine wellness & spa international:

Sole-Dampfbad, Rasul-Dampfbad, Erlebnisduschbereich mit Erlebnisduschteller "Water Spirit", Laconium, Finnsauna, Trinkbrunnen, Wärmebänke, Bio-Sauna, Infrarot-Kabinen.

Zehetner HandelsgmbH:

Tischlermöblierung der Suiten und des öffentlichen Bereichs. Lose Möbel in allen Suiten und öffentlichen Bereichen. Komplette textile Ausstattung. Liegen und Geflecht Möbel im Spa Innen- und Außenbereich.

ZH

Zehetner HandelsgmbH

**Objekteinrichtungen
Projekt Consulting**

Zehetner HandelsgmbH

Am Bründl 3

A-3385 Gerersdorf

Tel.: (+43) 2749 / 4434-0

Fax: (+43) 2749 / 4434-85

office@zh-objekt.at

www.zehetner.cc

www.zh-objekt.at

Ihr Partner für Hotel-, Restaurant- u. Büroeinrichtungen
sowie Bestuhlungen, Trennwände, Bühnen- u. Tribünen!



Bilder: Hotel am See

Glanzstück am Bodensee

In Hard wurde vergangenen April nach einer 14-monatigen Planungs- und Bauphase das „Hotel am See“ eröffnet, das Geschäftsreisende und Erholungssuchende gleichermaßen ansprechen soll. In seinem harmonischen Gesamtbild erweist sich der Neubau als ein touristisches Glanzstück am Bodensee.

Nur wenige Autominuten von der Schweizer Grenze entfernt liegt die 12.500 Einwohner umfassende Gemeinde Hard. Umgeben von 2.000 Hektar geschützten Naturschutzgebieten zählt sie zu den wenigen Plätzen am Bodensee, die über ein unverbautes und öffentlich zugängliches Seeufer und geschützte Buchten verfügt. Inmitten dieser idyllischen Gegend präsentiert sich nun mit dem neuen „Hotel am See“ ein spannendes Projekt des Architekturbüros Früh, bei welchem Außen- und Innenräume eine gelungene Verbindung eingehen und sorgsam gewählte Materialien engen Bezug auf die Region nehmen.

Lichtspiele und intelligente Raumkonzepte

Die aus zwei Baukörpern bestehende Hotelanlage wird von einer detailgenau gefertigten, hinterlüfteten Metallfalzfassade aus Messing umhüllt, die den Bezug zum Bodensee widerspiegelt: Durch das Variieren der Abstände zwischen den Falzen entsteht ein interessantes Bild von Wellen und Lichtspielen, die je nach Tageszeit, Witterung und Jahreszeit wechseln. Der Hauptgrund für die Verwendung der Legierung aus Kupfer und Zink als Fassadenmaterial lag für den Bauherrn in der Langlebigkeit, aber auch in der optischen

Qualität: Die bei freier Witterung entstehenden lebendigen Farbveränderungen werden im Laufe der Zeit ins Dunkelbraun-anthrazitfarbene übergehen und der Fassade damit zu einem neuen Erscheinungsbild verhelfen. Bei der Gestaltung der Innenbereiche stand eine einfache Orientierung im ganzen Haus im Vordergrund des Konzeptes. Denn, da das Hotel auch vielen internationalen Gästen Unterkunft bietet soll, ist ein einfaches und rasches Zurechtfinden in den verschiedenen Räumlichkeiten unerlässlich. Die einzelnen Raumgefüge wurden in Hinblick auf möglichst intelligente „Cognitive Maps“ geplant –

kognitiven Landkarten, die in den Gehirnen der Gäste rasch registriert und gespeichert werden können. Aus diesem Grund befinden sich Stiegenhaus und Lift in der Mitte der beiden Baukörper. Dank dieser klaren Zonierung findet sich der Gast von der Tiefgarage über die Lobby bis in die Zimmer und den Wellnessbereich auch ohne ausgeprägtes Leitsystem zurecht. Intelligent geplant wurden auch die Hotelzimmer selbst: Der meist übliche Grundriss wurde gedreht, sodass nun jedes Zimmer neben einem Balkon auch ein an der Fassade situiertes und damit von Tageslicht geflutetes Bad besitzt. Behaglichkeit schaffen neben der hochwertigen Ausführung eine ideale Raumtemperatur und eine gesunde Raumluft, da das komplette Gebäude über eine mechanische Lüftungsanlage kontrolliert be- und entlüftet werden kann. Zur Wohlgefühlqualität im ganzen Haus trägt auch der sensible Umgang mit den gewählten Materialien bei. So wurden beispielsweise bei den Möbeln, Parkettböden und der Decke im Erdgeschoß regionale Werkstoffe wie Ulmenholz verarbeitet. In den öffentlichen Bereichen wie der Rezeption, der Lobby und dem zum neuen Gastgarten hin mit raumhohen Verglasungen geöffneten Frühstückssaal setzte man auf hochwertigen Solnhofener Naturstein aus Süddeutschland. Im Zuge des Hotelbaus wurde weiters der direkt neben dem Hotel fließende Dorfbach neu gestaltet und saniert, die dort gelegene Kneipp-Anlage sowie die hoteleigene Liegewiese garantieren den Gästen wohlthuende Entspannung in der freien Natur.



Energieeffiziente Technik

Bei der Wahl von Tragwerk, Bauteilen und Materialien wurde beim „Hotel am See“ auf drei Kriterien besonders geachtet: Die Effizienz der Errichtung des Gebäudes (kurze Fahrt- und Lieferwege), den Gebrauchszeitraum des Hotels (Umbauten müssen möglichst einfach durchzuführen sein) und den Rückbau (umweltschonende Entsorgung des Gebäudes). Neben guten Dämmwerten bei sämtlichen Aufbauten wurde auch auf eine durchdachte Kälte- und Wärmeversorgung Wert gelegt. Diese erfolgt über eine reversible Wärmepumpenanlage, wobei eine Doppelnutzung in der Übergangszeit als direkte Kältequelle oder zur Wärmeabfuhr bei Betrieb der Wärmepumpe als Kältemaschine möglich ist. Auch die Warmwasserbereitung erfolgt zentral und ganzjährig über die Wärmepumpenanlage, die mit zusätzlichen Enthitzer-Wärmetauschern ausgestattet ist. Die Enthitzerwärme entsteht aus dem regulären Maschinenbetrieb und kann als Nebenprodukt (Abwärme) ganzjährig genutzt werden.



Wellness – elegant & funktional & individuell

Der Wellnessbereich im dritten Stock ist mit Sauna-, Fitness- wie Massageräumlichkeiten in seiner Größe überschaubar, besticht aber mit praktischer Funktionalität und bietet durch die großflächigen Fensterflächen einen wunderbaren Blick auf die umliegende Landschaft. Die dazugehörige Sonnenterrasse mit formschönen Liegestühlen, einer kühlenden Kùbeldusche und weiter Sicht über den Bodensee bildet einen weiteren gemùtlichen Hotspot, der von Gästen zu jeder Tages- und Nachtzeit frequentiert werden kann. Im „Hotel am See“ versucht man, der allgegenwärtigen Reizüberflutung in allen Belangen entgegenzuwirken. Dieses Prinzip liegt auch dem Massageangebot von Werner Mathis zugrunde, der mit seinem Team auf die Bedürfnisse eines jeden Gastes individuell eingeht. Er baut dabei auf Fachkräfte, die in der Lage sind, Probleme im Körper zu registrieren und zu lösen: „Gerade bei intimen Begegnungen, zu denen Körperbehandlungen zweifellos gehören, sollte in erster Linie die Chemie zwischen Therapeut und Klient stimmen. Die verschiedenen Behandlungsarten sollen vor allem eines vermitteln: Beim Körper handelt es sich nicht um ein Werkzeug; ein jeder Klient muss lernen, sich selbst wahrzunehmen. Die Wahl der individuell richtigen Behandlungsmethode ist dabei ein erster wichtiger Schritt.“ Wer sich nach einem erfolgreichen



Geschäftstermin oder einem Ausflug an den See noch gerne körperlich betätigen möchte, findet im Fitnessraum mit „Powerplate“, modernsten Cardiogeräten sowie dem „TRX Suspension System“ ausgewählte Möglichkeiten zum Trainieren. Die Power Plate hat in den vergangenen Jahren weltweit einen regelrechten Boom erlebt. Sie führt zum einen zu einer Verbesserung des Stoffwechsels, und zum anderen können mit den Power-Plate-Programmen circa 97 Prozent aller Muskelfasern des Körpers erreicht werden. Nicht um-

sonst gehört sie zu den weltweit beliebtesten Fitnessgeräten. Eine andere Neuentwicklung am Fitnessmarkt bietet das sogenannte TRX-Suspension-Gerät, das Kraft, Koordination, Gleichgewicht, Stabilität und Ausdauer mit einer bis dato nie erreichten Intensität trainiert. Es ist für Athleten und Freizeitsportler gleichermaßen geeignet und auf jedem Fitnesslevel anwendbar.

Fazit: Das „Hotel am See“ ist eine architektonisch spannende und innovative Anlage mit hohem Wohlfühlfaktor!



Hotel am See

Adresse: Uferstraße 1, 6971 Hard am Bodensee
Bauherr: Alpa Werke, Alwin Lehner GmbH & Co KG, Hard
Architekt: Früh ARCHITEKTURbüro ZT GmbH

Grundstücksfläche: ca. 1.890 m²
Bebaute Fläche: ca. 729 m²
Nutzfläche: ca. 3.520 m²
Bauzeit: 14 Monate
Fertigstellung: April 2011

Puristisches Design trifft Gemütlichkeit

Wo sich einst eine große Schweinezucht befand, begrüßt jetzt ein neues zertifiziertes 4-Sterne-superior-Design- und Wellnesshotel seine Gäste. Das ambitionierte Projekt nahe dem Bodensee überzeugt mit Mut zum puristischen Design und präsentiert sich zugleich als außerordentlich gemütliche Wohlfühloase.



Bilder: Wellnesshotel Golf Panorama/www.felder-images.com

Gemeinsam mit Architekt Thomas Graf hat der Schweizer Roman Ochsner eine moderne Hotel- und Wohnanlage mit 55 Hotelzimmern und 32 Wohnungen geschaffen – ein touristisches Leitprojekt des Schweizer Kantons Thurgau. Feinste Materialien, hochwertigste Ausstattung und modernste Energietechnik kennzeichnen das großzügige, lichtdurchflutete Haus, das Mut zum puristischen Design zeigt, dabei aber dennoch erdverbunden bleibt.

Das Hotel mit Blick über eine weitläufige Golfanlage positioniert sich als luxuriöse Adresse für Sportler und alle die Ruhe, ausgezeichnete Kulinarik und hochwertige Wellness in einer Traumlandschaft suchen. Wo heute die Gäste erlesen speisen und nächtigen, standen einst die Stallungen einer großen Schweinezucht, betrieben vom Golf-Panorama-Bauherrn Roman Ochsner: „In den 1980ern kamen immer neue Höchstbestandsvorschriften, die mich

letztlich zur Umorientierung bewegten.“ Heute ist Ochsner stolz darauf, seine Ländereien vom Nutzland in ein Erholungsparadies verwandelt zu haben, zu dem auch ein 18-Loch- und ein 9-Loch-Golfplatz gehören. Als Co-Investor fand er den in der Schweiz lebenden Österreicher Roman Bauernfeind, der mit ihm an das Projekt und die touristische Attraktivität des noch als Geheimtipp geltenden Thurgaus und des Seerückens (Bodensee) glaubte.



Harmonie & Design pur

Große Fensterflächen holen die umliegende Landschaft ins Haus, ruhige Braun-Creme-Töne verbreiten Wohlfühlatmosphäre und eine große Goldwand setzt im Restaurant wie im Poolbereich kostbare Akzente.

Für den schlichten und zugleich edlen Bau, der sich harmonisch in Landschaft einfügt, zeichnet Architekt Thomas Graf verantwortlich: „Es war uns sehr wichtig, die besondere, sanfte Schönheit dieser Landschaft zu berücksichtigen – und überall natürliche, aber äußerst wertige Materialien zu verwenden.“ So geschehen auch in der Inneneinrichtung, die mit auf das Konto des Innenarchitekten Markus Kirchhofer von Bel Etage geht. Hier liegt das Ungewöhnliche des klaren Design-Stils oft im Detail: etwa in der lebenden Pflanzenwand, die den Gast beim Eintritt in die Lobby mit hellgrünem Ficus pomelia begrüßt. Davor kann man sich auf weichen „Steinen“ aus Filz niederlassen oder auf den Designersesseln an der tiefrot hinterleuchteten Bar entspannen.

Rauchern steht im ansonsten rauchfreien Haus ein Fumoir mit Glaswänden zur Verfügung, das über eine perfekte Lüftung verfügt und (nicht nur) zum Zigarrenenuss einlädt. In den Gängen, die zu den Zimmern führen, erhielt die lebende Grün-Wand der Lobby ihr Äquivalent in einer Stoffbespannung der Wände in floralem Design, die wieder das Gold- und Braunmotiv aufnimmt. Auf zusätzliche Kunst wird ganz bewusst verzichtet – die durch riesige Fensterflächen hereinstömende Natur wird somit bewusst in den Vordergrund gerückt.

Auch die Unterkünfte (2 Suiten und 8 Juniorsuiten mit offenen Bädern und Balkonen mit Panoramablick auf Golfplatz und Alpstein, 2 Familienappartements, 43 geräumige Doppelzimmer, meist mit Balkon oder Terrasse) folgen diesem Stil: Hochwertigste Materialien, große Fensterflächen, moderne Formen und zurückhaltende Farben schaffen weitläufige Raumgefüge und strahlen zugleich Ruhe und Geborgenheit aus.



Entspannen im Reich der Apfelblüte

Der edel gestaltete und ebenfalls in Braun- und Goldtönen gehaltene, mit einem ausgeklügelten Lichtkonzept illuminierte Wellnessbereich „Fleur de Pomme“ empfängt mit einer Wellness-Rezeption, einem großen beheizten Innenpool (30 Grad) sowie einem Sole-Außenwhirlpool mit Liegeterrassen. Für Kosmetik- und Wellnessbehandlungen stehen 11 Anwendungsräume und ein großes Saunaareal zur Verfügung. Dieses bietet neben unterschiedlichen Saunakabinen auch eine Kneippzone mit Tauchbecken sowie zwei Ruheazonen mit Wasserbetten. Weiter im Angebot des Hauses: Ein hochwertiger Shop mit hauseigener Apfelblütenkosmetik und nicht zuletzt zwei Meetingräume mit Tagungstechnik. Das Haus empfängt zahlreiche nationale wie internationale Gäste, die dank der herausragenden Kochkünste von Küchenchef Peter Vogel hier auch Kulinarik auf höchstem Niveau erleben können. Vogel kreiert in der offenen Schauküche des eleganten Restaurants „Lion d’Or“ (140 Plätze, 60 Außenplätze auf der Panoramaterrasse sowie im Loungebereich), das auch Nicht-Hotelgästen zur Verfügung steht, fantasievolle Kreationen vom Thurgauer Apfel sowie regionale und saisonale Produkte aus dem Bodenseeraum.

Modernste Energietechnik

„Überall großzügigen Raum schaffen, der sich dennoch gut bedienen lässt und seiner Funktion gerecht wird“, war das Ziel von Architekt und Bauherr, die das Hotel auch nach den neuesten Richtlinien für Umweltschutz realisierten. Ideen zum Energiesparen brachte dabei auch Manager Ferdinand Thoma ein: 70 Prozent der Heizenergie bezieht das neue Objekt über Erdwärme, sämtliche Kühlungen laufen

über Verbundkühlanlagen, deren Abwärme zur Warmwasserbereitung genutzt wird. Auch die offene Küche arbeitet mit modernster Energietechnik (Induktion/Infrarot mit Topferkennung). Neu und besonders umweltschonend: Der Bioabfall wird in einer Biogasanlage verwertet und muss nur noch alle 4 bis 6 Wochen abgeholt werden, weil er vorgemahlen in Tanks zwischengelagert werden kann.





SIBRA
Komfort und Service für Hotels und Gastronomie
seit über 45 Jahren

NEU: Minibar mit Energieeffizienz A+

**Komfort in jedem Zimmer
des Design & Wellnesshotel
Golf Panorama mit
der Minibar von *SIBRA***

- Minibars • Safes • Hosenbügler • Schuhputzmaschinen
- Gewerbestraße 7 | 79804 Dogern | Tel. 07751 / 91 67 90
Fax: 07751 / 91 67 99 | info@sibra.eu | www.sibra.eu

Im Reich der Apfelblüten

Die Manager des Hotels, Renate und Ferdinand Thoma, stellen seit Jahren im Schwarzwald ihre Kompetenz unter Beweis und gelten als Spezialisten für authentische Marken-Platzierungen. Ihr Wellnessthema im Thurgau: „Apfelblüten“! Ferdinand Thoma im Gespräch mit *hotelstyle* über den Mehrwert selbsterzeugter Naturkosmetik.

hotelstyle: Warum ist gerade die Apfelblüte das Leitthema Ihrer Wellnessoase, die ja den bezeichnenden Namen „Fleur de Pomme“ trägt?

Ferdinand Thoma: Der Kanton Thurgau wird auch als „Mostindien“ bezeichnet, 50 Prozent der gesamten Schweizer Apfelproduktion findet hier statt. Das Thema Apfel zieht sich daher als „grüner Faden“ durchs ganze Haus, bis hinein in die ganzheitliche Wellness. Die Apfelblüte an sich besitzt für die Naturkosmetik wertvolle Eigenschaften, sie ist zugleich aber auch sehr empfindlich. An einem Tag ernten rund 15 Leute 30 bis 40 kg Blüten, die noch in derselben Nacht verarbeitet werden müssen. Denn nur die frischen, noch ungespritzten Blüten eignen sich für unsere hauseigenen Wellness- und Kosmetikprodukte.

hotelstyle: Gerade bei Naturkosmetik sind die Auflagen sehr streng?

Ferdinand Thoma: Wir erzeugen 16 unterschiedliche Apfelblüten-Kosmetika – von der Körper-Lotion bis zur Gesichtsmaske, deren Wirksamkeiten natürlich durch spezielle

Studien nachgewiesen werden müssen. Jede Produktlinie wird daher an dermatologischen Instituten zertifiziert, was sehr aufwendig ist. Der Weg der Apfelblüte bis in die Tiegel dauert daher rund 2 Monate. Ganz im Sinne der Naturkosmetik setzen wir bewusst auf biologisch einwandfreie Substanzen, vom Wasser zum Jojoba-Öl bis hin zur Verpackung. So verwenden wir beispielsweise anstatt PVC nur hochwertiges Opalglas, um unsere empfindlichen Produkte vor schädlichen Einflüssen zu schützen.

hotelstyle: Erhält der Gast auch Einblick in die Rezepturen?

Ferdinand Thoma: Wir stehen nach der Ernte viele Stunden in unserer eigenen Produktionsstätte, rühren in großen Töpfen, destillieren, filtern mit größter Sorgfalt und sind erst zufrieden, wenn die Thurgauer Apfelblüte im Wellnessprodukt ebenso aphrodisierend duftet wie in Wirklichkeit. Wie genau der Zauber der Thurgauer Apfelblüte in die Massageöle, Gesichts- und Körperpflegeprodukte gelangt, bleibt jedoch unser Erfindergeheimnis.



hotelstyle: Wo liegt für Sie der Vorteil der Eigenproduktion?

Ferdinand Thoma: Wir verwöhnen in unserem Haus mit zertifizierter und ausnahmslos selbst hergestellter Naturkosmetik, die es ausschließlich hier zu erleben und zu kaufen gibt. Die Produkte zeichnen sich also durch ihre Einzigartigkeit und besondere Sorgfalt aus, das wissen unsere Gäste zu schätzen. Wir schaffen mit dieser perfekt auf das Haus abgestimmten Kosmetiklinie zudem ein starkes Corporate Branding. – Die Apfelblütenkosmetik ist unverwechselbar mit unserem Haus verbunden und daher ein wichtiger Teil der Marke „Wellnesshotel Golf Panorama“.

Herzlichen Dank für das Gespräch.





Design & Wellnesshotel Golf Panorama

Adresse: Golfpanorama 6
CH-8564 Lipperswil

Bauherren: Roman Ochsner, Roman Bauernfeind

Architekten: Thomas Graf / Frei und Graf AG
G2 Architekten GmbH

Innenarchitektur: Markus Kirchhofer / Bel Etage

Hotelzimmer: 55

Wohnungen: 32

Restaurant: 140 Plätze, 60 Terrassenplätze

Eröffnung: Herbst 2010

Investitionsvolumen: 55 Mio. SFR

Sibra GmbH: Minibars



Wiener Schnitzel reloaded

Der Name „Plachutta“ gilt als Wiener Institution und als Synonym für österreichische Küchenklassiker. Nun wurde nahe der Oper in der Walfischgasse ein viertes Lokal mit wunderbarem Ambiente als weiterer Publikumsmagnet eröffnet.

Mario Plachutta hat als dynamische Persönlichkeit die bislang drei Restaurants des Wiener Familienunternehmens auf- und ausgebaut und zu einem gastronomischen Fixpunkt für viele Wien-Besucher gemacht. Die neueste Adresse in zentraler Innenstadtlage erweist sich als weiteres Gastronomie-Highlight. Die Klassiker der Wiener Küche listen sich als Herzstück der Speisekarte, anstatt bewährtem Tafelspitz wird allerdings dem Gebackenen großes Augenmerk geschenkt: „Wienerschnitzel reloaded“ lautet das Motto. – Als echte Novität gilt die „erste Wiener Kalbfleisch-Schnitzelsemmel“, die als Take-away über die Gasse verkauft wird. Eine gelungene Symbiose von Tradition und Moderne, die sich auch in einem durchdachten Ambiente widerspiegelt.

Bilder: Philipp Kreidl





Gasthaus mit Großstadtflair

Zwei einst nebeneinander liegende Adressen, das „Königsbacher“ und die „Paulusstuben“ wurden als ein neues Lokal konzipiert, was mit einem erheblichen baulichen wie finanziellen Aufwand einherging. Vier Millionen Euro investierte der Bauherr in den Ausbau und die Adaptierung der historischen, über 600 Jahre alten Gemäuer. Mario Plachutta setzte dabei auf eine altbewährte Zusammenarbeit und beauftragte zum wiederholten Mal das Büro „Atelier Heiss Architekten“, die die teils denkmalgeschützte Substanz mit viel Feingefühl zu neuem Leben erweckt haben. Mit dem „Gasthaus zur Oper“ ist ein „Wiener Gasthaus junger Generation“ entstanden, das traditionelles Einrichtungsvokabular neu interpretiert und in Form von handgefertigten Fliesenreliefs, aufwendig restaurierten Lamperien (Wandvertäfelungen) sowie dezenten Farbnuancen gemütlich-modernes Flair vermittelt. Eigens entworfene Vollholztische stehen für den hohen Anspruch an die Qualität des Lokals und betonen mit ihren „tanzenden Tischbeinen“ die Nähe zum Ballett der Wiener Staatsoper.



Urban & erdig

Die Vielfalt an Räumlichkeiten wird durch das durchgehende Design und klare Raumachsen zu einem logischen Ganzen verbunden. Vom Empfangs- und Barbereich gelangt man zu zwei elliptischen Separees, die als heimelige Stammtische funktionieren. Der Haupt-Gastraum mit mittelalterlichen Gewölben erhielt durch den Umbau eine unverwechselbare, urbane Atmosphäre. Der „Kitchen Room“ schließt das Lokal ab. – Von hier blickt man zum einen in das Geschehen der Küche und genießt zum anderen den Ausblick auf den dem Gasthaus vorgelagerten Platz, wo der Gastgarten mit imposanter Markise ein weiteres Highlight bildet. Durch die neue Gestaltung mit hochwertigem Granit und einem durchdachten Beleuchtungskonzept wird zugleich der öffentliche Raum aufgewertet und eine Belebung dieser Innenstadtzone ermöglicht. Im Sommer bietet der Garten für 150 Personen Platz – viel Freiraum, um das zu genießen, was hier im Mittelpunkt steht: das weltberühmte Wiener Schnitzel in neuem urbanen Flair. (gg)





Plachuttas Gasthaus zur Oper

Adresse: Walfischgasse 5–7
1010 Wien
Bauherr: Mario Plachutta
Architekten: Atelier Heiss Architekten

Grundstücksfläche: 630 m²
Fertigstellung: August 2011



Arbeitstag trifft feine Kulinarik

Für viele Berufstätige bleibt die Verpflegung an ihren Arbeitstagen meist auf Kantineinerlei oder hastige Zwischendurch-Happen beschränkt. Der einzige Vorteil: Es geht schnell – und dankenswert auch schnell wieder vorbei!

Wie man trotz eines tagsüber eingeschränkten Pausenzeitbudgets gutes Essen genießt, zeigt das Lokal „coffeeandkitchen“ in der Metahofgasse in Graz. Eingebettet in ein unternehmerisch pulsierendes Viertel am Lendplatz steht hier seit Kurzem ein vielfältiger kulinarischer Begleiter zur Verfügung, der sich zudem durch ein innovativ gestaltetes Ambiente auszeichnet. Bereits um 7 Uhr früh beginnt in den lichtdurchfluteten Räumlichkeiten die genussvolle Reise durch den Tag: An Tischen aus hellem Massivholz können unter anderem frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte, Honig von ausgesuchten Bio-Bauern oder auch Gebäck und Konfitüren von den Partnern Martin Auer und Staud's zum Frühstück geordert werden. Der Caffé kommt aus der stadtbekannteren Tribeka-Röstung, der biologisch-faire Tee aus England.

Das Lokal überzeugt durch seine angenehme, stimmige Atmosphäre – von der Tischlerhandarbeit, übers Design der Lampen bis hin zum Walltattoo. Das Interieur wurde bewusst auf das Wesentliche reduziert, das Ergebnis prä-

sentierte sich somit schlicht wie wirkungsvoll. Farblich dominieren zeitlose Schwarz-Weiß-Effekte – ein Platz, ganz im Dienste des Wohlbefindens und der Leidenschaft der Küche.

Gegen Mittag hin wird es zusehends heißer in der „Kitchen“: Auf dem Grill, im Wok und in schmiedeeisernen Pfannen werden Fleisch, Fisch und Gemüse als herzhaftes, jedoch leicht verdauliche Gerichte zubereitet.

Am Nachmittag steht das coffeeandkitchen für einen schnellen Tapetenwechsel offen, sei es eine Kaffeepause oder eine Besprechung mit feinsten italienischer Espresso-Kultur aus dem Hause Faema, gegen ein Leistungstief helfen frische Blechkuchen oder auch vitaminreiche Drinks.

Zum Ausklang des Arbeitstages empfiehlt sich eine letzte leichte Stärkung, vielleicht aber auch nur in Form eines guten Gläschens. Denn schließlich gibt es bei regelmäßigen Abstechern in das coffeeandkitchen einen besonders positiven Nebenaspekt: Man muss am Abend nicht all das aufholen, was man tagsüber gerne gegessen hätte! (gg)

Bilder: Gries,O'Brien & Co. – www.griesobrien.com





Coffee & Kitchen

Adresse: Metahofgasse 30/Babenbergerstraße 2
8020 Graz

Bauherr: coffeekitchen Gastronomie GmbH
Konzeption: Mocaroom Ltd.
Herr Hannes Zieher
<http://www.mocaroom.com>

Corporate Design: Moodley Brand Identity
Umsetzung: Bauwerk Projektentwicklung GmbH
Markus Kovac, Helmuth Fritz
Eröffnung: Juni 2011

Erfrischende Archaik

Spektakulär ohne laut zu sein, war das Leitmotiv bei der Restaurierung und dem behutsamen Umbau des Anwesens der Karmeliten im südsteirischen Zieregg. Das Resultat: Die „Magnothek“ – ein Speise- und Weinlokal, das sich harmonisch in die Landschaft einfügt und dennoch aus der Reihe tanzt.

Jüngst beauftragte Winzer Manfred Tement den Planer Alberto Bach, Büro Albertoni, der bereits viele namhafte Weingüter aus dem architektonischen Dornröschenschlaf geholt hat, mit dem Gesamtgestaltungskonzept für seine „Magnothek“. Der ehemalige Weinkeller und Fassraum befindet sich unterhalb einer inmitten von Weingärten gelegenen Karmeliter-Kapelle, deren Erbauung auf das 17. Jh. zurückgeht. Im Einklang mit der Historie des Gebäudes wurde das Objekt nun Schritt für Schritt seiner neuen Nutzung zugeführt.

Modernisieren ohne Brüche

Die Herausforderung des Projektes bestand darin, zu modernisieren, Architekturzitate hinzuzufügen, ohne Brüche zu bewirken und einen Bereich zu schaffen, der die Qualität des Ortes und seine Materialien respektiert und spürbar macht. „Weg mit dem Plunder“ lautete daher das konsequente Motto: Nach sechsmonatiger Planungszeit bestand der erste Schritt in der Befreiung des ehemaligen Wirt-

schaftsgebäudes von alten Bausünden. Dann wurde behutsam hinzugefügt, aufgebrochen, abgedeckt und ineinandergeschoben – so lange, bis die Verbindung alter und neuer Volumen, Formen und Materialien stattfinden konnte. Vier Ausbildungsjahre in Frankreich von Planer Alberto Bach hinterlassen hier deutliche Spuren: Mediterranes Flair und die südfranzösisch anmutende Naturromantik der Umgebung prägen das Projekt.

Großer Aufwand für viel Einfachheit

In einem Jahr Bauzeit wurde mit enormem Aufwand restauriert – so wurde etwa mit großer Genauigkeit Naturstein verfugt oder Terrazzo gegossen. Das Farbkonzept bestand darin, ohne Farbe als Material auszukommen, alle Materialien kamen pur zum Einsatz. Weißer Naturstein, braune Eiche, Glas, schwarz-grüner Terrazzo und bronzefarbener Stoff in Metallschliff-Optik wurden für den Restaurantbereich verwendet. Die

u-förmige Bar präsentiert sich in Form einer Nirostakiste mit darüber schwebendem Eichenband, verbunden durch satiniertes Glas. „Hinter den Hügeln das Meer“ – das suggeriert eine weiträumige Holzterrasse, die längsseitig am Gebäude nach Süden ausgerichtet wurde. Ihr Blick geht über in Naturterrassen der Weinlandschaft mit Blick auf die slowenischen Alpen. „Ein komplexes Geflecht verschiedenster Parameter musste auf einen gemeinsamen Nenner gebracht werden. Wir haben hier mit sehr viel Aufwand Einfachheit erreicht und so ein Speise- und Weinlokal für jede soziale Schicht geschaffen. Architektur muss richtig sein und funktionieren, das Richtige ist dann schön und dadurch wertvoll.

In diesem Sinn müssen Architektur und Interieurdesign nicht laut sein, um spektakulär zu wirken“, erklärt Bach. Spannende Aufgaben gibt es für ihn in Zieregg übrigens auch für die Zukunft: In einem nächsten Schritt sollen auf dem Anwesen auch Herrenhaus und Gästehaus renoviert werden. (gg)









Magnothek

Adresse: Zieregg 3, 8461 Berghausen
Bauherr: Manfred Tement
Planer: Büro Architektur Design Albertoni
Projektleitung: Alberto Bach
Planungsbeginn: März 2009
Bauzeit: 12 Monate
Fertigstellung: Jänner 2011