hotelstyle Heft 3A –Mai/Juni 2012

Mai/Juni 2012

architektur

hotel style

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

hotel style

Hotel Auriga | Romantik Hotel „Die Krone von Lech"
Hotel Nira Alpina | Falkensteiner Hotel Sonnenalpe
Wellness | Betten | Hotelausstattung

f&b style

Food Trends: Die neuen Arten zu essen
Ebners Waldhof | Sattlerhof
Kräuterkochbuch für das Kräuterjahr
Tischkultur | Hotel Nira Alpina | TIAN

Jetzt neu mit
food & beverage Trends

HEFT 3A | € 12 | ERSCHEINUNGSORT PERCHTOLDSDORF, VERLAGSPOSTAMT 2380 PERCHTOLDSDORF, P. b. b. 02Z033056

9 006781 000018

SIEMENS

Moderne Brandschutz- und Sicherheitstechnik

Zuverlässiger Schutz für Menschen, Produktion und Werte.

siemens.at/icbt

Siemens AG Österreich
Building Technologies Division
1210 Wien, Siemensstraße 90
Telefon 05 1707-32524
fss.at@siemens.com

Infrastructure & Cities Sector

Editorial

„Essen und Trinken sind die Architekten sozialer Verbindungen", meint Harry Gatterer, Trendforscher und Geschäftsführer des Zukunftsinstitutes Österreich. Laut seiner Studie „Hotel der Zukunft" liegen in der Gesamtheit des Erlebniskonzeptes von „Raum, Essen und Stil" für die Hotellerie große Zukunftspotentiale. hotelstyle widmet sich ab sofort stärker diesem Aspekt und bringt seine langjährige Kompetenz in branchenspezifischer und topaktueller Berichterstattung künftig auch im Bereich „f&b style" regelmäßig ein. Freuen Sie sich mit jeder Ausgabe auf fundiert recherchierte und hochwertige gestaltete Beiträge, die Ihnen das Thema food & beverage hinsichtlich perfekter Tischkultur sowie innovativem Gastronomiezubehör nahebringen. In der vorliegenden Ausgabe beschäftigt sich hotelstyle unter anderem mit aktuellen Food-Trends und geht der Frage nach, was unter „Foodies", „Foodsnobs", „Localvoren" & Co zu verstehen ist. Gemeinsam mit Mag. Hanni Rützler, Pionierin der Ernährungswissenschaft, gibt Harry Gatterer Antwort auf branchenrelevante Fragen zum Essen der Zukunft.

Auch unsere Themenberichte rücken dieses Mal Kulinarisches stärker in den Mittelpunkt und widmen sich im Speziellen köstlichen Küchenkreationen der natürlichen Art. Wir berichten über das Restaurant Tian im Herzen Wiens, das einen harmonischen Rahmen für den zelebrierten Genuss vegetarischer Küche auf möglichst biologischer und nachhaltiger Basis bietet. - Eine urbane und puristische Adresse zum Wohlfühlen und Erleben. Inmitten der hügeligen Landschaft der Südsteiermark erfreut der Sattlerhof unter anderem mit einer von Gault Millau ausgezeichnete Küche. Sobald der Frühling ins Land zieht und die Kräuter sprießen, begibt sich hier Brigitte Pachler - genannt „Die Wilde Hexe" - auf die Suche nach Bärlauch, Löwenzahn, duftenden Rosen & Co. Sie erntet, was die Jahreszeit mit sich bringt und verarbeitet die frischen Kräuter der Südsteiermark zu vielfältigen Produkten. Als naturnah erlebbare Ferienwelt im Salzkammergut erweist sich Familie Ebners familiärer Waldhof am See. Auch hier steht im Mittelpunkt des Konzeptes ein ausgezeichnetes kulinarisches Angebot, das Heil- und Wildkräutern besonderes Augenmerk schenkt. Ebenfalls ganz dem Thema Kräuter verschrieben, hat sich das Biohotel Daberer. Jetzt haben Inge Daberer und Küchenchef Walter Schmitz ein eigenes Kräuter-Kochbuch herausgebracht und spannen damit einen kurzweiligen Bogen zwischen den Jahreszeiten. Mehr über „Das Kräuter-Kochbuch - Die besten Rezepte mit Kräutern und Blüten" erfahren Sie auf Seite 72.

Neben unserem Gastronomieschwerpunkt bleiben aber auch architektonische Highlights nicht auf der Strecke: So positioniert sich das neue Hotel Nira Alpina als luxuriöse Bleibe mit hohem Wohlfühlfaktor. Hier siegt stylishe Innenarchitektur über kitschige Hüttenromantik und zeitgemäße Eleganz über Pomp & Prunk. Auf dem Kärntner Nassfeld wurde nach einer achtmonatigen Umbauphase das Hotel Sonnenalpe neu eröffnet, das sein durchdachtes Ambiente gezielt auf die Urlaubsbedürfnisse von Familien abgestimmt hat. Seit jeher für hohe Qualität steht das Hotel Auriga inmitten von Lech am Arlberg. Nach seinem jüngsten Um- und Ausbau gilt es als exklusiver und zugleich gemütlicher Hotspot der Region. Ebenfalls in Lech wurde das Fünf-Sterne-Romantik Hotel „Die Krone" für noch mehr Komfort und Angebot umgebaut. Wer hier seinen Winterurlaub verbringt, residiert nun mit traumhaftem Bergblick und Fünf-Sterne-Luxus!

Viel Erfolg beim Informieren und Investieren!

Gudrun Gregori

Coverbild:
Hotel Auriga, Agentur Ofner

CONCEPT & STYLING GMBH
GASTRONOMIEBEDARF

Besteck-Reinigungsanlage für Profis

- Zertifiziert nach DIN 10510 und 10512
- Prozessoptimierte Anlagen für jeden Anwendungsfall
- Geringer Personaleinsatz – beträchtliche Zeitersparnis
- Keine Vorbehandlung der Besteckteile notwendig
- Keimfreie Reinigung, Trocknen und Polieren
- Geringer Energie-, Spülmittel und Wasserverbrauch

Vereinbaren Sie eine kostenlose Probestellung

Exklusiv-Werksvertretung für Besteck-Reinigungsanlagen in Deutschland, Schweiz und Österreich

Concept & Styling GmbH
Richard-Kirchner-Str. 19b
D-34537 Bad Wildungen
Tel. +49 (0) 56 21 - 96 76 5 - 0
Fax +49 (0) 56 21 - 96 76 5 - 29

info@concept-styling.de
www.concept-styling.de

Inhalt

hotel style

6 **Magazin**
Neuigkeiten aus der Branche

14 **Entspannung, leicht gemacht!**
Hotel Auriga

24 **Die Krone in neuem Glanz**
Romantik Hotel „Die Krone von Lech"

30 **Luxus ohne Pomp & Prunk**
Hotel Nira Alpina

34 **Paradies für Gross und Klein!**
Falkensteiner Hotel Sonnenalpe

40 **Wellness**

48 **Schauraum**
Produktvorstellungen aus den Bereichen:
Betten, Boden, Hotelausstattung und TV-Trends

60 **Buchvorstellungen**

f&b style

62 **Food Trends: Die neuen Arten zu essen**

64 **Pures erleben am Fuschlsee**
Ebners Waldhof

68 **Natur pur: abgefüllt und aufgetischt**
Sattlerhof

72 **Kräuterkochbuch für das Kräuterjahr**

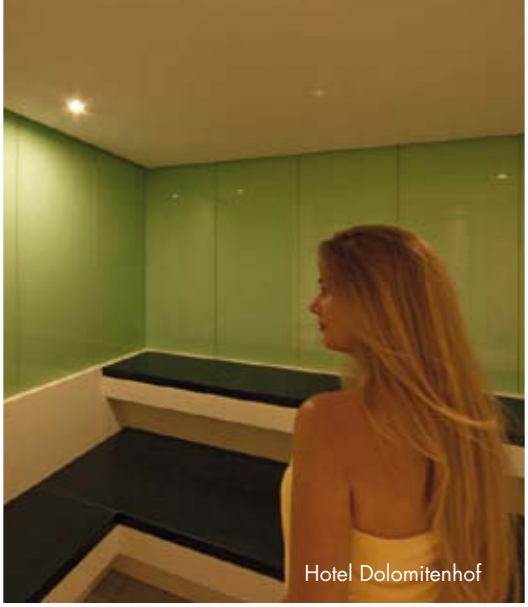
74 **Tischkultur**

78 **Sashimi meets Rösti!**
Hotel Nira Alpina

80 **In perfekter Balance**
TIAN

Impressum:
Medieninhaber und Herausgeber: Laser Verlag GmbH, Hochstraße 103, A-2380 Perchtoldsdorf | T +43 (0)1 869 58 29, F DW 20, | www.hotelstyle.at | Chefredaktion: Ing. Walter Laser (walter.laser@laserverlag.at) Leitende Redakteurin: Mag. Gudrun Gregori (gg) | Redaktion: Mag. Heidrun Schwinger (hs) | Geschäftsleitung: Silvia Laser | Ltg. Mediaservice: Robert Höll T +43 (0)1 869 58 29 -16 (robert.hoell@laserverlag.at) Mediaservice: Danijel Simic T +43 (0)1 869 58 29 -26 (danijel.simic@laserverlag.at), Thomas Jusko T +43 (0)699 137 22 500 (hotelstyle@gmx.at) | Grafik: Andreas Laser (Ltg.), Sandra Laser | Druck: Bauer Medien Produktions- & Handels- GmbH | Die Redaktion haftet nicht für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos. Berichte, die nicht von einem Mitglied der Redaktion gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Mit ++ gekennzeichnete Beiträge und Fotos sind entgeltliche Einschaltungen. | Abonnements: Jahresabonnement (6 Hefte): € 58,-/Ausland: € 80,-; Abonnements, die nicht spätestens 6 Wochen vor Abonnementende storniert werden, verlängern sich automatisch um ein weiteres Jahr. | Einzelheftpreis: € 12 / Ausland: € 13,50 | UID-Nr. ATU52668304, DVR 0947 270; FN 199813 v | Bankverbindung: Bawag Mödling, Konto Nr. 22610710917, BLZ 14000, IBAN AT 87 1400022610710917, BIC BAWAATWW; BA-CA, Konto Nr. 51524477801, BLZ 12000, IBAN AT 231200051524477801, BIC BKAUTWW

Hotel Alpina


Hotel Dolomitenhof

Hotel Bergblick

Die beste Referenz für ein Spa von KLAFS ist immer noch das entspannte Aufatmen Ihrer Gäste.

Seit über 80 Jahren verwirklicht KLAFS Spa-Träume. Mit viel Sorgfalt und Hingabe arbeiten wir dabei bis ins kleinste Detail, damit der Umsetzung Ihrer Vorstellung nichts mehr im Wege steht. Und damit all unsere Anlagen auch nach Jahren halten, was sie versprechen. Überzeugen Sie sich davon in unserem Referenzkatalog 360°. Jetzt gebührenfrei bestellen unter 00800 66 64 55 54.

www.klafs.at

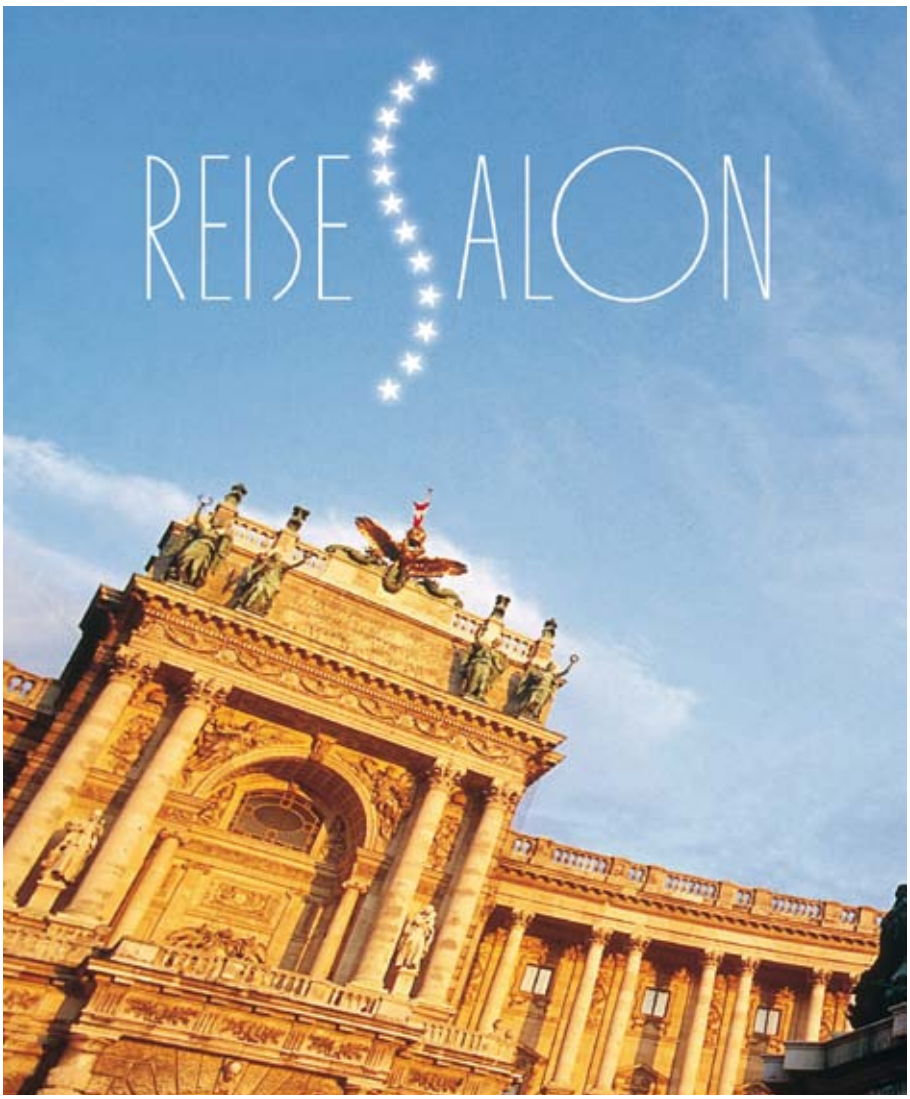
KLAFS GmbH | A - 6361 Hopfgarten | Sonnwiesenweg 19
Wien | Salzburg | Graz | Linz | Villach | Slowenien | Südtirol

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

Hotel Hinteregger

ReiseSalon 2012

Halbzeit für die neue Reisemesse in der Hofburg Vienna. Vor genau sechs Monaten startete die Bewerbung des neuen Reise-Salons, der vom 23. bis 25. November 2012 in der Hofburg Vienna stattfinden wird. Die Zielsetzung von 60 Ausstellern im ersten Jahr ist bald schon erreicht, und das Interesse ist weiter enorm groß.



Die Konzentration des Teams liegt nun immer stärker in der Vorbereitung für eine intensive, innovative Besucherwerbung, die ein Zusammenspiel aus neuen Medien, Print und Rundfunk sowie zielgruppengerechten Kooperationspartnern darstellen wird. Von klassischen PR-Aktivitäten on- und offline über die genannten Kanäle bis hin zu einem interaktiven Fotowettbewerb über Facebook & Co, von Ticketkooperationen mit anderen zeitnahen Veranstaltungen bis hin zu aufsehenerregenden Einzelaktionen in der Wiener Innenstadt – der ReiseSalon wird von sich reden lassen. Für die Aussteller, die beim ersten ReiseSalon dabei sind, werden zur Zeit attraktive „Messe & PR"-Pakete geknüpft, die in den kommenden Wochen versandt werden. Der ReiseSalon ist somit nicht nur eine neue Publikumsmesse im herkömmlichen Sinn, vielmehr ein Gesamtkonzept, das seine Aussteller über das ganze Jahr hinweg betreuen und vermarkten kann. So wird im Herbst der „ReiseSalon Urlaubsdesigner" online gestellt. Hier handelt es sich um die Möglichkeit der Besucher, im Vorhinein ihren besonderen Urlaub anzufragen, um sich das ausgearbeitete Angebot am ReiseSalon beim jeweiligen Aussteller abzuholen. Jeder Aussteller wird detailliert auf www.reisesalon.at dargestellt, eine Seite, die im Sommer ein neues attraktives Aussehen für den Besucher verpasst bekommen wird. Jeder Aussteller des ReiseSalons wird auch so oft wie möglich auf Facebook, Twitter und Co vorgestellt werden.

Der ReiseSalon bietet eine Plattform für Aussteller, die das gewisse „Mehr" für ihre Gäste bieten und einen besonderen Anspruch auf Qualität und Service erheben. Im Detail sind Hotels, Resorts, Villen, Fincas und Schlösser, Geheimtipps und außergewöhnliche Urlaubsangebote, Plätze des Rückzugs und der Einkehr, Orte und Reiseprogramme zur Weiterbildung, Special-Interest-Urlaube zum Thema Sport, Genuss sowie Natur und Abenteuer, soziale und nachhaltige Reisen, Reiseveranstalter mit ihrem Angebot für ein unvergessliches Reiseerlebnis, Kreuzfahrten, gastronomische Angebote, Restaurants und Weingüter sowie Airlines angesprochen, sich beim ersten ReiseSalon zu präsentieren.

Testimonial

„Alpiner Charme und Lifestyle in den Bergen: Willkommen im exklusiven ****Superior Hotel Tannenhof" – entsprechend diesem Leitsatz erwartet der Gast in unserem Haus von der ersten Minute an ein traumhaftes Urlaubserlebnis mit allen erdenklichen Bequemlichkeiten. Um stets am Puls der Zeit zu sein, sind wir natürlich immer auf der Suche nach Neuerungen und kreativen Ideen für unser Hotel. Ansprechende Berichte, fundiertes Fachwissen und kreative Neuheiten, eingebettet im bewährten Hotelstyle-Design, ist uns eine wichtige Begleitung im Alltag!"

Gastgeberin Karin Viehhauser
Hotel Tannenhof, St. Johann im Pongau
www.hotel-tannenhof.at

„Kinderlecheln" verzaubert den Arlberg!

Der Arlberg – ein Berg zum Liebhaben, eine Woche zum Lachen, und alles wird gut! Denn Global Family veranstaltet als Höhepunkt des heurigen Sommers die „Kinderlecheln Woche" von Lech und Nachbargemeinden! Eine Ferienwoche für Groß und Klein, für den guten Zweck und ein wunderbares Erlebnis mit Staraufgebot.

2007 gründete Karl G. Auer mit einer Handvoll Arlberger Hoteliers Global Family Charity Resort e.V. Unterprivilegierte Familien, sprich Kinder und Eltern, für die Urlaub wegen Armut, Krankheit, Katastrophen oder Gewalt ein Fremdwort ist, sollten unbeschwerte Ferien erhalten. Mittlerweile sind es 150 Hotels, die 1.100 Kindern und Familen genau das ermöglicht haben. Auch in der „Kinderlecheln Charity- und Familienwoche" vom 26. August bis 2. September treffen Ausnahmegäste auf „normale" Gastfamilien und erleben Urlaub gemeinsam. Prominente Schauspieler und Künstler fungieren zudem als Ferienpaten und Animateure, kümmern sich um alle, helfen helfen und machen die Woche zum unvergesslichen Ereignis. Rund 30 Hotels werden rund 50 Familien erholsame Tage ermöglichen.

Charity-Gala im Hotel Burg als Highlight: Für das Kinderlecheln-Programm sorgen sieben Hotels von Lech, Oberlech, Zug und Braz – von einer Vernissage bekannter Künstler aus dem Ernst-Fuchs-Clan bis zu einem Open-Air-Konzert einer Rolling Stones Coverband. Ein Höhepunkt am höchsten Punkt von Lech, dem Burg-Hotel am 31. August: Die Charity-Gala mit toller Show! Viele Stars und Sterne haben sich dazu angesagt – wie beispielsweise Grit Boettcher, Jutta Speidel, Horst Janson, oder „Rockprofessor" Reinhold Bilgeri. Die echten Stars der „Kinderlecheln Woche" werden jedoch die Kinder sein. Magier, Balletttänzer, Feen und gute Berggeister, Oldtimerbusfahrten und eine Family-Rallye mit Luxus- und Oldtimerautos sowie eine Tanzwoche mit Balletttänzern der Wiener Oper runden das liebevoll zusammengestellte Programm ab. Die Veranstaltung wird neben Dutzenden Hoteliers auch von Lech-Zürs Tourismus unterstützt.

Infos: www.global-family.net oder www.lech-zuers.at

Führend durch Kundenservice

So vielfältig wie die Aufzuganlagen selbst, so verschieden sind auch die Anforderungen der Kunden an Schindler. Höchste Qualität im Kundendienstbereich zählt zu den Unternehmensgrundsätzen des Aufzug- und Fahrtreppenherstellers. Verfügbarkeit rund um die Uhr und Top-Service vor Ort gewährleisten tagtäglich den bestmöglichen Dienst am Kunden.

www.schindler.at

Schindler

Kultur trifft Kulinarik – Genuss für alle Sinne

Das Genießerhotel Döllerer ist ebenso wie das Thermenhotel Ronacher ein Aushängeschild der österreichischen Gourmetszene. So feinsinnig wie ihre Küche realisieren beide Häuser auch eigene, hochkarätige Kulturfestivals mit internationalen Interpreten und einem künstlerischen Bogen von literarischen Kostbarkeiten bis zur Musik in ihren vielschichtigen Facetten.

Kleine Festspiele: Mit Peter Simonischek und Niki Ofczarek kann Patron Hermann Döllerer gleich zwei Salzburger Jedermann-Darsteller zu Lesungen bei den „Kleinen Festspielen auf der Burg Golling" (15. Juli bis 19. August 2012) rund 25 km von Salzburg, begrüßen. „Zeit" ist das Leitthema des heuer bereits zum 13. Mal ausgetragenen Festivals, das sich durch künstlerisch-feinsinnige Programme in intimer Atmosphäre auszeichnet. Neben zahlreichen klassischen Programmen mit Ensemblemitgliedern namhafter Orchester (z. B. Wiener Philharmoniker) spannt sich der Bogen auch heuer wieder von Jazz mit dem Ensemble Janoska Brothers über Chansonabende mit Heilwig Pfanzelter und Michael Heltau bis zu ungarischen Kompositionen und Wiener Schrammelmusik. Eindrucksvolle Erlebnisse versprechen Vivaldis „4 Jahreszeiten" und „Das Ende der Zeit", Olivier Messiaens Meisterwerk. Zu den beliebtesten Festival-Höhepunkten zählt einmal mehr der komödiantische Leseabend mit Otto Schenk. Kombiniert wird der Kunstgenuss mit Soupers im gleich nebenan gelegenen vielfach ausgezeichneten Genießerhotel Döllerer.

Kulturgastspiele: Bereits zum zweiten Mal lädt Simone Ronacher von 4. bis 30. Juni 2012 zu ihren „Kulturgastspielen" in das Thermenhotel Ronacher nach Bad Kleinkirchheim. Internationale Künstler und Publikumslieblinge, sonst auf großen Bühnen zu Hause, laden hier in stimmungsvoll privatem Ambiente zu unerwarteten Begegnungen mit Literatur und Musik: So interpretiert unter anderem Tobias Moretti die Geschichten des Lügenbarons Münchhausen, Werner Schneyder liest aus seinem Erzählband, der Kabarettist Viktor Gernot erfrischt mit Kabarett-Evergreens, und August Zirner führt in die Welt des schwarzen Jazz.

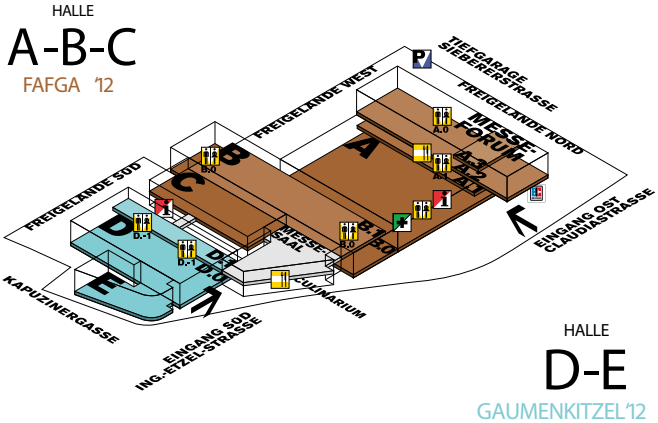
Programme, Buchungen und Festivalpackages:
www.doellerer.at
www.ronacher.com

Superior Messe für Alpine Gastronomie

Mit neuem Konzept, hochqualitativem Rahmenprogramm und modernster Erscheinung präsentiert sich die FAGFA Anfang Herbst 2012. Damit beginnt für die seit 25 Jahren bestehende Fachmesse für Gastronomie, Genuss und Design eine neue Ära als Branchentreffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie im alpinen Raum. Die FAFGA ALPINE SUPERIOR findet von Montag 17. bis Donnerstag, 20. September 2012 in der unlängst neu eröffneten Messe Innsbruck statt und wird von der Gaumenkitzel, der neuen Messe für Essen und Trinken, begleitet.

„Ganz egal ob Zimmervermieter, Restaurant, Konditor oder Sterne-Hotel, alle Betriebe wollen Superior – also besser als der Mitbewerb – sein", beschreibt Projektleiter Stefan Kleinlercher den neuen Namenszusatz: „Die neue FAFGA will den Touristikern die Werkzeuge in die Hand geben, um das zu erreichen: mit den neuesten Trends und Inspirationen, hochrangigen Vorträgen, einer einzigartigen Waren- und Branchenvielfalt sowie als Treffpunkt für Gespräche und Austausch mit tollen Ausstellern und Besuchern."

www.fafga.at



PROJECT FLOORS
the up-to-date company

Verführer

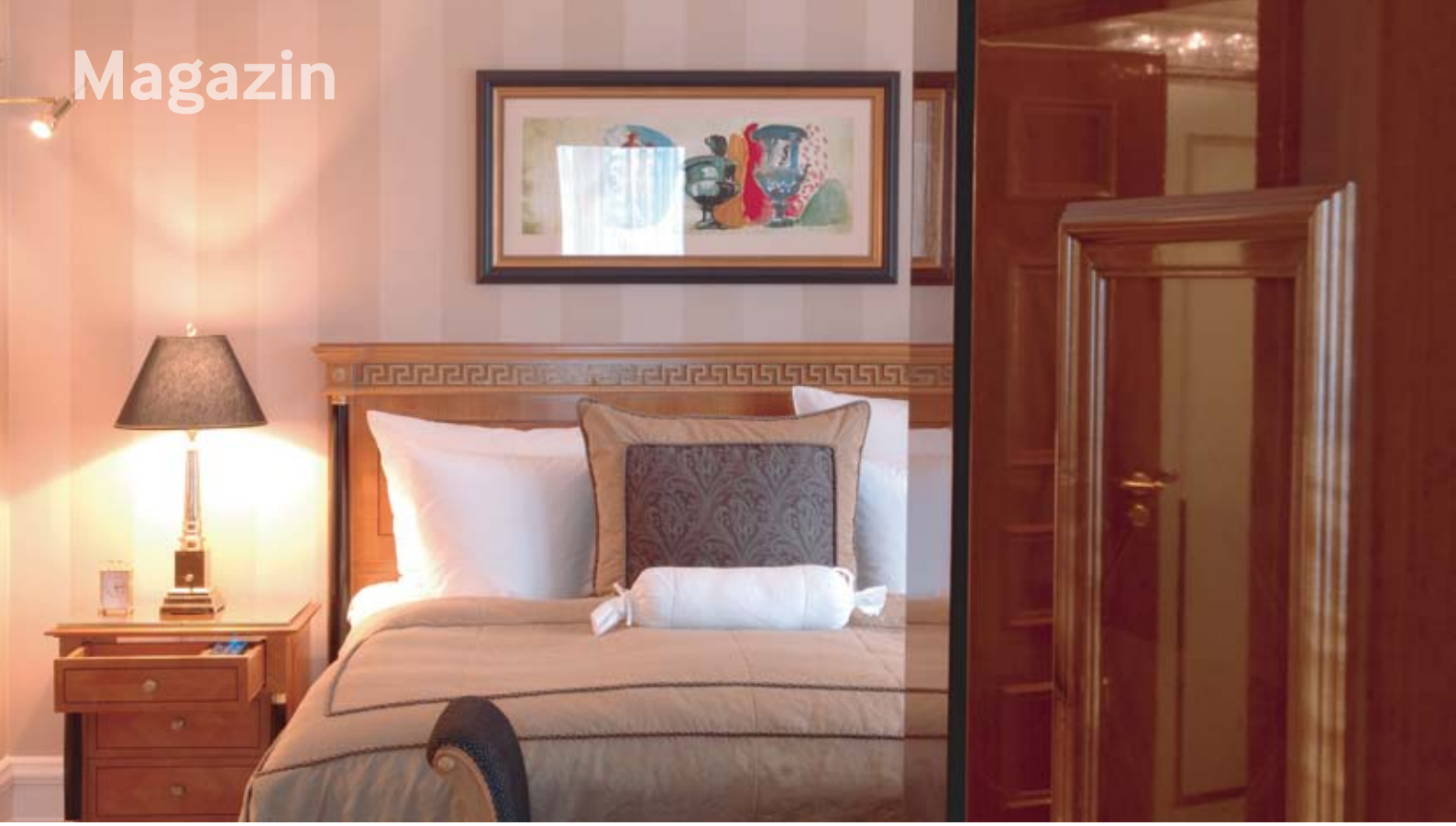
Designboden für behagliche Momente.

Die hochwertigen und pflegeleichten Kunststoff-Designbodenbeläge von PROJECT FLOORS sind echte Verführer, denn sie sorgen für behagliche Momente in Hotelzimmern, Restaurants oder Bars. Über 200 Produkte mit verblüffend echt anmutenden Holz-, Stein- und Keramikdekoren bieten Ihnen unzählige kreative Möglichkeiten zur perfekten Gestaltung Ihrer Flächen.

PROJECT FLOORS – from plan to perfection.

www.project-floors.com

Auch für iPad !



Energieeffiziente Hotels

Mit dem Einsatz von Gebäudeautomation profitiert der Nutzer von einem effizienten Zusammenspiel der gebäudetechnischen Anlagen.

Die Energiepreise steigen langfristig. Und die Senkung von CO_2-Emissionen ist ein zentrales gesellschaftliches Anliegen. Gerade der Tourismus und die Hotellerie sind dabei besonders gefordert, denn der Erhalt unserer einmaligen Landschaft ist unser größtes Asset.

Welche Möglichkeiten stehen dem Hotelier zur Verfügung, die Emissionen zu senken, ohne große Investitionen tätigen zu müssen? Wechseln wir alle Glühbirnen gegen LED-Leuchtkörper aus oder tauschen wir die Fenster gegen 3-fach Verglasung? Oft genügen sehr einfache Vorkehrungen, die bereits eine große Wirkung zeigen. Eine einfache und effiziente Möglichkeit zur Betriebs- und Energieoptimierung bietet die automatische Abstimmung gebäudetechnischer Anlagen, die sich gegenseitig beeinflussen. Abläufe, die automatisiert werden können, sollten daher einem Gebäudeautomationssystem übertragen werden, das die Gebäudetechnik zentral und rechnerunterstützt durchführt, überwacht und gleichzeitig optimiert.

Im Hotel kommt die Gebäudeautomation in zwei zentralen Bereichen zum Einsatz. Einerseits dient sie der effizienten Aufbereitung aller im Hotel benötigten Energien, wie Heizung, Lüftung, Klimatisierung sowie dem Warmwasser (Energieaufbereitung), andererseits kommt sie immer öfter auch in den Hotelzimmern als effizientes Gastraummanagementsystem zur Anwendung (Energieverbraucher). Bei der Energieaufbereitung bestehen anlageseitig verschiedene Ansatzpunkte für Energieeffizienzmaßnahmen. Gut isolierte Leitungen im Heizverteiler, effiziente Heizkessel oder eine Wärmepumpe gehören da genauso dazu wie auch die konsequente Wärmerückgewinnung. Regelungs- und steuerungsseitig kann beispielsweise mit dem Einsatz von Zeitschaltprogrammen für Heizung und Lüftung, Optimierung der Sollwerte, Anwesenheitsmeldern oder CO_2-Raumfühlern für Luftaufbereitungsanlagen Energie gespart werden. Wichtig ist, dass die Gebäudeautomation systemübergreifend realisiert wird, d. h. dass sie alle Bereiche, wie Heizung, Lüftungsanlagen, Warmwasseraufbereitung, Kälteerzeugung und Wellnessbereich, kommunikativ verbindet. Nur so können Bedarfsanforderungen untereinander ausgetauscht und effizient verarbeitet werden.

Die Gästezimmer sind heute in vielen Hotels völlig von der Gebäudeautomation abgekoppelt. Oft kommen dort Thermostatventile zum Einsatz. Bei Überhitzung des Raumes werden diese durch den Gast meist verstellt, dem Hotelpersonal fällt die Aufgabe zu, diese beim Check-out des Zimmers wieder zurück auf einen energieeffizienten Modus zu stellen. Ein modernes Hotelraum-Managementsystem mit kommunikativer Einzelraumregelung bietet hier Abhilfe. Dieses muss den Bedürfnissen des Gastes gerecht werden (einfache Temperaturverstellung durch den Gast), bedarfsorientiert sein (Raumklima, Licht und Strom, Sonnenschutz in Abhängigkeit des Zimmerstatus/der Gastanwesenheit) sowie an das Frontoffice-System angeschlossen sein. Eine Rückstellung des Temperatursollwertes auf einen vordefinierten „Energiesparwert" erfolgt damit automatisch und ist nicht vom Hotelpersonal abhängig.

Mit dem Einsatz von Gebäudeautomations-Systemen profitiert der Nutzer von einem effizienten Zusammenspiel der gebäudetechnischen Anlagen sowie optimalen raumtechnischen Bedingungen mit einem Minimum an Personal-/Ressourceneinsatz. Trotz „Automatisierung" vieler gebäudetechnischer Funktionen ist die individuelle Eingriffsmöglichkeit durch den Menschen vorrangiges Ziel moderner Gebäudeautomatisierungskonzepte. Daraus resultiert ein maximaler Komfort zu minimalen Gesamtkosten bzw. die größtmögliche Gebäudeproduktivität und Energieeffizienz. Energieeinsparungen von 20 % bis 40 % werden dadurch möglich.

Siemens AG Österreich
Building Technologies
T +43 (0)5 1707 32738
bau.at@siemens.com
siemens.com/icbt

Den „CO_2-Fußabdruck" bei Veranstaltungen verringern

Anlässlich der Fachmesse IMEX in Frankfurt hat die Accor-Hotelgruppe erstmals seinen „Carbon Optimizer" für Firmenkunden vorgestellt. Damit können Organisatoren den „CO_2-Fußabdruck" ihrer Veranstaltungen ermitteln und gezielt verringern.

Der interaktive, bedienungsfreundliche CO_2-Optimierer („Carbon Optimizer") berücksichtigt neben Parametern wie Teilnehmerzahl, Zahl der Übernachtungen, Seminardauer, Fläche der Sitzungsräume und Energiemix des betreffenden Landes auch das Catering, d. h. die gewählten Speisen und Getränke sowie Bewirtungsmodalitäten wie Buffet oder Bedienung am Tisch. Darin besteht auch die Besonderheit des Accor-Konzepts: Während andere auf dem Markt angebotene CO_2-Rechner oft nur die durch Energieproduktion und -verbrauch für die Ausstattung des Hotels bedingten Emissionen erfassen, berücksichtigt der „Carbon Optimizer" von Accor auch die mit den Veranstaltungen verbundenen indirekten Emissionen wie Abfallentsorgung, Papierverbrauch und vor allem das Catering, eine ganz wesentliche Quelle von CO_2-Emissionen. So können die Kunden ihre Catering-Entscheidungen in Abhängigkeit vom „CO_2-Fußabdruck" treffen und verantwortungsbewusstere Lösungen wählen. Bis Ende 2012 wird der „Carbon Optimizer" allen Accor-Sales-Teams für die Beratung der Kunden bei der Ausrichtung ihrer Veranstaltungen zur Verfügung stehen.

Eine in sechs Ländern durchgeführte und im Juni 2011 veröffentlichte Kundenumfrage hat gezeigt, dass 84 Prozent der Business-Kunden auf Nachhaltigkeit achten (im Vergleich zu 76 Prozent aller Kunden). Diese Kundengruppe ist sich der Verantwortung großer Unternehmen auch stärker bewusst; 57 Prozent von ihnen berücksichtigen den Umfrageergebnissen zufolge die Nachhaltigkeit bei der Auswahl eines Hotels (im Vergleich zu 51 Prozent aller Kunden). Die erforderlichen Daten für die Erstellung des „Carbon Optimizer" lieferte der im Dezember 2011 von der Gruppe veröffentlichte „Ökologische Fußabdruck" – eine Studie, die Accor im vergangenen Jahr durchgeführt hatte, um die Auswirkungen der Hotelgruppe auf die Umwelt zu messen. „Nachhaltigkeit ist eine Chance für unsere Kunden und stellt in allen Ländern einen entscheidenden Wettbewerbsfaktor für unsere Marken dar. Ich bin überzeugt, dass unser Engagement durch die entsprechende Wahrnehmung bei den Kunden ein verstärktes Vertrauen und eine erhöhte Kundenbindung gegenüber Accor fördert", sagt Ludovic Dupont, Manager Travel Agencies – Meetings & Events bei Accor. Der „Carbon Optimizer" leistet zudem einen wichtigen Beitrag zu dem neuen Nachhaltigkeitsprogramm PLANET 21, das jüngst von Accor eingeführt wurde.

www.hotelstyle.at

| BA12:12aG |

So baut man heute.

Building Automation von Beckhoff.

www.beckhoff.at/building

Mit Beckhoff Building Automation lassen sich alle Gewerke auf Basis eines ganzheitlichen, durchgängigen, PC- und Ethernet-basierten Gebäudeautomatisierungskonzeptes integrieren.
Der Effekt: Investitionskosten werden minimiert, Wartung und Flexibilität werden optimiert, die Engineeringkosten gesenkt und alle Kriterien für Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A erfüllt. Das modulare Beckhoff Steuerungssystem erlaubt eine Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme über Beckhoff Busklemmen sowie eine flexible Bedienung, vom Smart-Phone bis zum Touchpanel.

IPC
I/O
Automation

New Automation Technology BECKHOFF

Q-SERVICE AWARD 2012: Jetzt bewerben

Nach dem großen Erfolg und der durchwegs positiven Resonanz des ersten Q-Service-Awards im Jahr 2009 schreibt die Arbeitsgemeinschaft Q-Service nun zum zweiten Mal den besonderen Preis für Österreichs Hotellerie und Gastronomie aus.

Gesucht werden außergewöhnliche bereits realisierte Konzepte, die eine erfolgreiche Positionierung des Unternehmens nach sich ziehen und besonders auf den Service-Charakter gegenüber dem Gast setzen – sowohl im kleinen als auch im großen Rahmen. Die Teilnahme ist für alle familiengeführten Hotels und Restaurants in Österreich bis spätestens 27. Juli. 2012 möglich. Den Höhepunkt der Verleihung stellt die Q-Service Prime Time dar, bei der die Projekte der 6 Finalisten vorgestellt und schließlich die Gewinner gekürt werden. Sie findet am 5. Oktober 2012 in der beeindruckenden Location des Terminal 2 am Flughafen Salzburg statt.

Für die Teilnahme gilt es, besonders innovative und erfolgreiche Service-Ideen zu präsentieren und anschaulich darzustellen. Pro Betrieb kann jeweils ein Projekt eingereicht werden, das seit 1. Jänner 2010 zumindest teilweise realisiert worden ist. Die Bewertung erfolgt in den zwei Kategorien Hotellerie und Gastronomie. Die Jury besteht aus namhaften Persönlichkeiten aus den Bereichen Sport, Politik, Wirtschaft und Kultur und prüft die Umsetzung in Bezug auf die gesetzten Ziele und die Definition der Zielgruppe, die Erlebnisqualität und die Alleinstellungsmerkmale. Ebenso wird die Mitarbeiterbeteiligung am Gesamtkonzept bewertet, also die Einbeziehung von Ideen, Maßnahmen für die Mitarbeiter und die letztendliche Servicequalität am Gast. Zudem fließen bauliche, innenarchitektonische Maßnahmen in die Bewertung mit ein. Anmeldung und weitere Informationen unter: www.quality-service.at

Grüne Auszeichnung

Das 4-Sterne Superior Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz wurde vom Verband Deutsches Geschäftsreisemanagement (VDR) als „Certified Green Hotel®" ausgezeichnet. „Umweltschutz und ressourcenschonendes Agieren war Leonardo Hotels schon immer ein großes Anliegen. Deshalb sind wir sehr stolz, dass das Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz als ‚Certified Green Hotel®' ausgezeichnet wurde", erklärt Daniel Roger, GM Leonardo Hotels Europe. „Zum einen sieht Leonardo Hotels die Auszeichnung als hohes Qualitätsmerkmal. Zum anderen haben wir damit gezeigt, dass sich ökologisches und nachhaltiges Handeln mit höchstem Komfort und modernem Design vereinbaren lässt." Geprüft wurde das Hotel anhand von 70 Kriterien in den Kategorien Energie, Wasser, Müll, Essen und Trinken, Mobilität, Corporate Social Responsibility sowie Information und verantwortungsvolles Handeln. Die meisten der abgefragten Kriterien können vom Gast selbst wahrgenommen und beurteilt werden. Überprüft wird die Einhaltung der Kriterien alle 3 Jahre von einem unabhängigen Prüfer. Die Zertifizierung weiterer Leonardo Hotels – allen voran des Leonardo Royal Hotel Munich – ist bereits in Planung.

Michael Posch (r.), General Manager des Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz bekommt von VDR Präsident Dirk Gerdom (l.) die Zertifizierung überreicht.

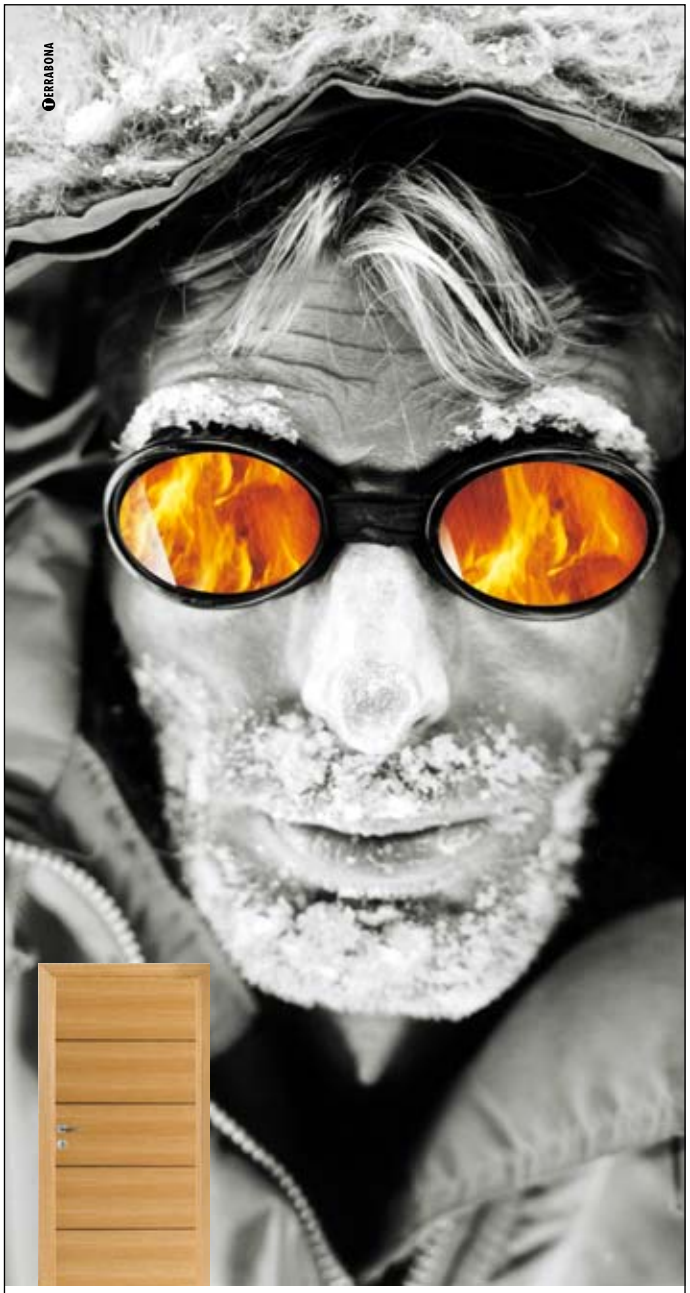
v.l.n.r: Sepp Schellhorn (Präsident der ÖHV), Wolfgang Rosam (Herausgeber Falstaff), Thomas Reisenzahn (Geschäftsführer ÖHV)

ÖHV und Falstaff kooperieren

ÖHV und Falstaff präsentieren in ihrer neuen Partnerschaft die nächste Generation von Hotelguides – mit Gratis-App, Online-Datenbank und exklusiven Restaurant- und Freizeittipps.

1.200 First Austrian Hotels der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) wurden von der Falstaff-Reiseredaktion unter Berücksichtigung der jeweiligen Vorzüge und Highlights beschrieben. Profitieren werden davon vor allem die Reisenden. „Kein Gast ist mit dem anderen vergleichbar. Um den individuellen Ansprüchen gerecht zu werden, braucht es objektive Kritiken und einen Überblick über Freizeitangebot und Kulinarik. In Kooperation mit dem Falstaff können wir das in nie da gewesener Qualität bieten", erklärt ÖHV-Präsident Sepp Schellhorn.
Genussaffine Gäste erkennen Hotels, die ein im Falstaff Restaurantguide ausgezeichnetes Lokal führen, durch eine Kennzeichnung auf den ersten Blick. Wissenswertes über lokale Sehenswürdigkeiten und Kulturangebote runden die umfassenden Informationen ab. Erstmalig gibt es den Guide als kostenlose App für iPhone und Android sowie online als umfassende Hotel-Datenbank unter www.falstaff.at. Zusätzlich sind alle Betriebe unter www.first-austrian-hotels.at gelistet. Anfang September erscheint der Hotelguide „First Austrian Hotels 2013" mit 400 Seiten auch im Taschenbuchformat.

FIRST AUSTRIAN HOTELS®



Der Spezialist für BRANDSCHUTZTÜREN aus Holz. International geprüft und getestet.

Komplettanbieter von individuellen Türenlösungen für Hotellerie und Gastgewerbe.

Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Partner KlimaHaus CasaClima · MINERGIE MODUL Türen Portes · CE

RUBNER TÜREN

RUBNER TÜREN AG, I-39030 Kiens/Pustertal, Südtirol
Handwerkerzone 10, Tel. +39 0474 563 222, Fax +39 0474 563 100
info@tueren.rubner.com, www.tueren.rubner.com

A RUBNER COMPANY

Bilder: Hotel Auriga, Agentur Ofner

Entspannung, leicht gemacht!

Das Hotel Auriga inmitten von Lech am Arlberg steht seit jeher für hohe Qualität. Nach seinem jüngsten Um- und Ausbau gilt es als exklusiver und zugleich sehr gemütlicher Hotspot der Region.

Von außen begrüßt das Hotel Auriga auf luftigen 1.444 Metern Seehöhe mit einer Schindelfassade im traditionellen Vorarlberger Stil. Der konsequente Einsatz von heimischen Hölzern prägt auch die Innenräume, die sich dank raumhoher Panoramafenster lichtdurchflutet bis in den letzten Winkel präsentieren. Verantwortlich für die elegante wie heimelige Atmosphäre und das vielfältige Angebot der 4 Sterne plus Adresse zeichnen die Eigentümer und Gastgeber Alexandra und Ingo Strolz, die das Haus seit 1999 mit Liebe führen. „Von Beginn an war es unser größtes Anliegen, dass sich Gäste bei uns wohl, geborgen und aufgehoben fühlen. Wir definieren Luxus vor allem durch viel persönlichen Freiraum, Zeit und der Möglichkeit intensiver Erholung", erklärt Ingo Strolz die Philosophie des Hauses.

Durchdachte Wohlfühlräume:

Nur rund 40 Meter neben dem Haupthaus befindet sich seit Kurzem ein Neubau, der geräumige 10 Appartements in drei unterschiedlichen gemütlich-eleganten Ausführungen beherbergt. Weiters wurden eine eigene Tiefgarage, eine Liftanlage, ein Kinderspielraum, ein Seminarraum sowie eine hochmoderne Indoor-Golfanlage im Untergeschoß untergebracht. Durch einen unterirdischen Verbindungsgang gelangt der Gast bequem auf direktem Weg in den neuen 1.125 m² großen Wellness- und Spabereich des Hotels. Im Zentrum der eindrucksvollen Badewelt steht ein 22 Meter langer Lagunenpool, gefüllt mit klarstem Gebirgswasser aus dem jungen Lech. Bequeme Liegen im Poolbereich überzeugen durch modernes Design, große Panoramafenster zum Lichthof sorgen für Helligkeit und bieten im Winter einen wunderbaren Blick auf tanzende Schneeflocken oder den abendlichen Sternenhimmel.

Auch die Saunalandschaft erstrahlt seit letztem Sommer in neuem Glanz und bietet vielfältige Entspannungsmöglichkeiten sowie eine große Kommunikationszone mit Buffet. Im Ruheraum „Silence" relaxt der Gast kinderfrei in einem höhlengleichen Ambiente in völliger Stille. In wärmende Decken gehüllt, wird durch die Tiefenwärme der hochwertigen Wasserbetten die komplette Rückenmuskulatur gelöst und entspannt.

Als architektonisches Meisterwerk des Hauses fungiert der offene Lichthof als direkte Verbindung zur umliegenden Natur. Vollkommen aus Glas gibt er einen schönen Ausblick in die umliegende Natur frei und zaubert gleichzeitig durch die großen Panoramafenster stimmungsvolle Lichtreflexe in das angrenzende Schwimmbad.

Fazit: Vielfältig, exklusiv, gemütlich – in diesem Ambiente wird es auch dem anspruchsvollen Gast ganz leicht gemacht, in kürzester Zeit nachhaltig zu entspannen! *(gg)*

TOURPLAY – Klottka & Schadt GmbH

Im Fritzle 8, 72622 Nürtingen,
Baden-Württemberg, Deutschland

T +49 (0) 7022-212 500
golfmade@t-online.de
www.sports-coach.de
www.tourplay.de

TOUR PLAY

R F
BAU UND TRANSPORT
AU UND HIRSCHEGG

Gebrüder Rüf Bau und Transport GmbH & Co KG
Im Forst 469 . 6883 Au / Bregenzerwald . T 0043 5515 2280
office@ruefbau.com . www.ruefbau.com

Zweigstelle Hirschegg – Kleinwalsertal
Walserstrasse 201 . 6992 Hirschegg

Höchste Qualität bis ins kleinste Detail

Alexandra und Ingo Strolz haben ihr Hotel zum bereits dritten Mal in acht Jahren umgebaut und erweitert. Warum sich höchster Qualitätsanspruch gerade auch im Wellnessbereich auszahlt, erzählen sie unter anderem im folgenden Interview mit hotelstyle.

hotelstyle: Nach der mittlerweile dritten Umbauphase drängt sich die Frage auf, ob Bauen Ihre geheime Leidenschaft ist?

Alexandra Strolz: Geheim ist unsere Leidenschaft des gestalterischen Weiterentwickelns vermutlich nicht. Denn unser Bestreben ständig am Puls der Zeit zu sein, ist in jedem einzelnen Raum unseres Hotels sicht- und spürbar. Während sich aber viele Hoteliers von einer Baustelle in erster Linie gestresst fühlen, empfinden wir sie zu einem großen Teil als kreative Herausforderung und als große Chance, die wertvolle Urlaubszeit für unsere Gäste noch ein Stück angenehmer, qualitätsvoller und komfortabler zu gestalten.

hotelstyle: Von der Wellnessoase im Hotel Auriga wird in der Branche viel gesprochen. Wie manifestiert sich hier Ihr Qualitätsanspruch?

Ingo Strolz: Unsere Wellnessoase hat sich tatsächlich bereits weit über Lech hinaus einen Namen gemacht. Sehr viele Leute fragen mich nach Details, aber unsere Wohlfühllandschaft ist ein sehr individuelles Konzept und damit auch nicht so einfach kopierbar. Wir hatten hier sehr konkrete und anspruchsvolle Erwartungen, vor allem hinsichtlich der Technik. Einen Planungspartner mit entsprechendem Know-how und großer Flexibilität zu finden war eine Schwierigkeit für sich. Die Saunakabinen sollten beispielsweise eine durchgängige Glasfassade haben, für die Verteilung der Meersalzsole im Soledampfbad brauchte es eine eigene Konstruktion, und die Relaxliegen mussten die Bezeichnung „ergonomisch" wirklich verdienen. Die Liegen wurden übrigens erst nach zig Prototypen produziert, speziell für unser Hotel. Ich wollte zudem einen 20 Meter langen, geschwungenen Indoorpool – aber gänzlich ohne die üblichen störenden Sauggeräusche am Überlauf. Auch unsere „brennende De-

cke", die warmen Feuerschein suggerieren sollte, war eine echte Herausforderung.

hotelstyle: Aber eine tolle Technik macht noch kein Wohlfühlhotel?

Alexandra Strolz: Neben bestem technischen Standard und einer hohen Funktionalität ist natürlich die Optik ein entscheidendes Thema. Oft vergessen wird, wie wichtig die Haptik in der gehobenen Hotellerie für eine exklusive Atmosphäre ist, auch hier wollten wir nur höchsten Standard. Man erhält ja beispielsweise den optisch ein und denselben Bezugs- oder Vorhangstoff in unterschiedlicher Qualität. Auch wenn das Material auf den ersten Blick gleich ansprechend wirkt: Die um ein Viertel teurere Alternative fühlt sich völlig anders an – und hält natürlich auch viel länger. „Günstig" zu kaufen heißt in vielen Fällen, in Wahrheit teuer zu investieren.

hotelstyle: Ihr Qualitätsanspruch zieht sich sehr konsequent durch das gesamte Haus?

Ingo Strolz: Wir verstehen das Thema Qualität wirklich sehr umfassend, von der Architektur über die Küche bis hin zum Personal. Nur ein perfektes Zusammenspiel aller Komponenten garantiert, dass sich der Gast jede Minute im Haus wirklich wohlfühlt. Was nützt das tollste Ambiente, wenn die Küche nicht hält, was die Speisekarte verspricht oder der Kellner keine entsprechenden Manieren hat? Wobei uns bei den Mitarbeitern ein niveauvolles, aber auch einfühlsames Zugehen auf den Gast sehr wichtig ist. Ein kurzes persönliches Gespräch beim Abendessen über den verbrachten Urlaubstag schafft beispielsweise sehr viel Beziehung zum Haus. Ebenso wichtig ist es, die Vorlieben der Gäste zu kennen – gerade bei unserem sehr hohen Stammgästeanteil. Diese Leute kommen zu uns „nach Hause" in den Urlaub – und diesem Vertrauen in unser Hotel möchten wir in jeder Hinsicht mit höchster Qualität gerecht werden.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

devine
wellness & spa international

wellnessräume zum träumen

Die in Radfeld/Tirol ansässigen Wellnessspezialisten von devine wellness & spa international realisierten - in Zusammenarbeit mit dem Atelier Eberle, Baumanagement Lumper-Nicolussi und Herrn Ingo Strolz - im Hotel Auriga in Lech am Arlberg eine hochmoderne Wellnesslandschaft.

Ob Soledampfbad mit ergonomischen Liegen, Saunen mit großzügiger Glasfläche oder Aromadampfbad mit belebenden Düften - devine verwirklichte durch ihre Flexibilität professionell alle Anforderungen und Wünsche des Kunden.

devine wellness & spa international wünscht dem Hotel Auriga viel Erfolg mit der neuen Wellnessoase.

zum träumen erschaffen

Sauna
Infrarot
Soledom
Dampfbad
Private Spa
Spa Anlagen

wellness-anlagenbau gmbh
Rettenbach 13c
6241 Radfeld

t: +43 (0)720 901 401

office@devine.at
www.devine.at

Exklusive Relaxoase mit großer Wirkung

Die großzügige und auf die Bedürfnisse der Gäste maßgeschneiderte Wellnesslandschaft bietet vielfältige Möglichkeiten des Saunierens – und das auf höchstem Level.

Finnische Sauna & Kräutersauna: Der Klassiker unter den Schwitzstuben mit Temperaturen zwischen 80 und 100° C. Bei trockener Luft genießt man im Hotel Auriga den angenehmen Geruch des naturbelassenen, nordischen Holzes, Naturaromaaufgüsse sorgen für einen besonderen Wohlfühleffekt. Sie regen den Kreislauf und gleichzeitig den Entschlackungsprozess an und pflegen zudem Haut und Atmungsorgane. Die neu angelegte Kräutersauna ist mit rund 70 Grad weniger heiß als die finnische Sauna und wird mit angenehmen Kräuterdüften angereichert.

Dampfbad & Soledampfbad: Die milde Wärme im Dampfbad tut den Atemwegen gut und macht die Haut streichelzart. Der intensive Dampf ist eine belebende, wohltuende Alternative für alle, denen die Hitze in der finnischen Sauna zu intensiv ist. Das Soledampfbad bringt die Gäste schon bei niedrigeren Temperaturen (zwischen 35 und 55° C) und sehr hoher Luftfeuchtigkeit zum Schwitzen. In regelmäßigen Intervallen wird feinst gelöste Meersalzsole zerstäubt. Ätherische Eukalyptus- und Minzeauszüge sorgen für einen zusätzlichen Reinigungs- und Pflegeeffekt des gesamten Atmungsbereichs.

Infrarotkabine: Die Infrarotstrahlen dringen in den Körper ein, sorgen so für ein wohliges Wärmegefühl und ermöglichen gesundes sowie kreislaufschonendes Schwitzen bereits ab 30° C. Die Tiefenwärme weitet die Lymphbahnen und regt die Entschlackung, den Kreislauf sowie den Schweißfluss an.

Eisgenuss & Kneippgang: Mit handgerecht geformtem Eis können die Gäste im Hotel Auriga ihren erhitzten Körper nach einem Saunagang in der Eisgrotte abreiben und sich so einen raschen Frischekick holen. Im neuen, schön gestalteten Kneippgang findet die Tradition des Wassertretens nach Sebastian Kneipp seine zeitgemäße Umsetzung.

Hotel Auriga

Adresse:	Omesberg 416, 6764 Lech www.hotel-auriga.com
Bauherren:	Alexandra und Ingo Strolz
Architekt:	Atelier Ing. Dietmar Eberle
Zubau:	10 neue Wohneinheiten
Wellnessanlage & Hallenbad:	1.125 m²
Fertigstellung:	Oktober 2011
Bauzeit:	6 Monate

Wellnesslandschaft: Devine

GPS-Surround-Golfsimulator: Tourplay – Klottka & Schadt GmbH

Erdarbeiten: Gebrüder Rüf Bau und Transport GmbH & Co KG

Ausführung der gesammten Lüftungs und RBS Regelanlagen für Lüftung und Heizung:
Ender Klimatechnik GmbH
www.ender-klima.com

Bilder: Hotel Krone

Die Krone in neuem Glanz

Mit einem großen Umbau im Fünf-Sterne-Romantik Hotel „Die Krone“ wurde in Lech noch mehr Komfort und Platz für anspruchsvolle Gäste geschaffen. Als sehenswertes Highlight gilt der historisch bekannte „Runde Saal“, der abgerissen, unterkellert und nahezu originalgetreu wieder errichtet wurde.

„Bei den bereits durchgeführten Baumaßnahmen handelt es sich um die erste von zwei maßgeblichen Bauetappen. In der zweiten Etappe entsteht auf der gegenüberliegenden Straßenseite die „Residenz“, ein vierstöckiges Gebäude, in dem elf Suiten und ein großzügiger Wellnessbereich untergebracht werden. Um die nötige Infrastruktur für erhöhtes Gästeaufkommen im Hauptgebäude zu schaffen, wurden zunächst die Hotelhalle und das Restaurant erweitert. Wir haben den legendären „Runden Saal“ komplett abgerissen, mit zwei Geschoßen unterkellert und wieder neu aufgebaut“, erläutert Johann Thurner von Thurner Architektur.

Der Saal war und ist charakteristisch für das Image des Hauses. Als er 1932 nach den Plänen von Architekt Fessler gebaut wurde, galt die Formensprache für die damalige Zeit als ungewöhnlich und revolutionär. Viele namhafte Architekturbücher widmeten dem Raum einen Beitrag, sogar das Museum of Modern Arts wurde auf den „Runden Saal“ in Lech aufmerksam. Nach dem Abbruch wurde er nun fast originalgetreu wieder errichtet. Die Lage des Raumes am Ende des Gebäudes machte die Nutzung als Restaurant jedoch relativ umständlich. Es war daher wichtig, eine funktionelle Einbindung zu schaffen, ohne den Charakter und die Optik von außen wesentlich zu verändern.

„Wir wollten diesen Raum bewusst optisch und physisch erweitern. Dafür wurde ein Großglasflächensystem mit gebogenen Scheiben gewählt, das sich bei Bedarf öffnen lässt, wodurch der Innenraum nun direkt mit der Terrasse verbunden werden kann. Durch die typische Schindelverkleidung passt sich der Baukörper nun besser an den Bestand und die lokale Architektur an. Ein attraktiver Eingang macht deutlich, dass der „Runde Saal“ der neue Mittelpunkt des Krone-Restaurants ist.

Neu ist übrigens auch ein unterirdischer Verbindungsgang, der die beiden Gebäude nun praktischerweise verbindet. Im Untergeschoß wurden zudem unterschiedliche Funktionsräume untergebracht“, erklärt Johann Thurner das umfangreiche Erweiterungskonzept.

Exklusiv & komfortabel

„Komfort ohne Kompromisse“ lautete das Motto der Neugestaltung. So empfängt die großzügig erweiterte und exklusiv ausgestattete Hotelhalle mit gleich mehreren Kachelöfen und offenen Kaminen, die eine heimelige Atmosphäre zaubern. Als spannend erweist sich der gekonnte Materialmix beim Rezeptionspult – ein hinterleuchteter Altholzbalken trifft auf eine weiße Arbeitsplatte aus Corian.
In der „Krone von Lech“ sind anspruchsvolle Genießer unter sich – so auch auf der luxuriösen Sonnenterrasse, die jetzt bequem mit einem Lift vom „Runden Saal“ aus erreichbar ist. Der Saal selbst besticht in einem neuen, edlen Look, als Besonderheit gilt die Rückwand des Raumes: Die Rahmenkonstruktion besteht aus mit schwarzem Klavierlack überzogenem Hartholz, die Unterteilungen wurden aus Altholz-Paneelen gefertigt. Einige der offenen Felder sind mit verschieden farbigem Loden bezogen oder mit Bildern des britischen Künstlers Antony-Gormley bestückt.

Die „Krone von Lech“ verbindet in allen Räumen gekonnt noblen Luxus mit Understatement. So wurden die Sessel und Bänke in vornehmen Anthrazit gehalten und harmonisieren bestens mit edlen Silber-Accessoires. Weitere gelungene Veränderungen im Haus: Auch der ehemalige Weinkeller aus dem 17. Jahrhundert wurde restauriert und ein wunderbares Steingewölbe freigelegt. Daraus entstand ein Degustationsraum der Extraklasse zum Verkosten edler Tropfen.
Nachtschwärmer feiern nun im neuen „K.Club“ mit direktem Zugang vom Dorfzentrum aus, Sportbegeisterte gelangen vom Ski- und Schuhraum künftig direkt auf die Skipiste – während sich Kinder im neuen und bunt gestalteten Kinderspielraum austoben können. Nettes Detail: Die mit Farblicht bespielte Decke des Skikellers erinnert an einen frisch verschneiten Berghang, in den eine „Wedelspur“ gezogen wurde. Der aufwendige Teppichboden ist wiederrum eine Sonderanfertigung und spiegelt die topografischen Merkmale der Region Lech am Arlberg wider. Und für alle Gäste, die das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden können: Zwei von Sonnenlicht durchflutete, ruhig gelegene und variabel teilbare Seminarräume ergänzen perfekt das Angebot für Besprechungen, Konferenzen, Tagungen und Seminare. *(gg)*

„Die Krone von Lech“

Adresse: 6764 Lech am Arlberg, Österreich
www.romantikhotelkrone-lech.at
Bauherr: Familie Pfefferkorn
Architekt: Thurner Architektur
Umbau: Dezember 2011

Heimtextilien, Raumausstattung:
Prader Interior GmbH