

ODÖRFER zeigt das perfekte Hotelbad im Alpenresort Schwarz*****

Trends für Wohlfühloasen

Bei ODÖRFER finden Hoteliers und Hotelbetreiber bedarfsorientierte Kundenberatung für maßgeschneiderte Oasen des Wohlfühlens. „Wir begleiten Kunden Schritt für Schritt von der Idee bis zur fertig implementierten Lösung und werden mit jahrzehntelanger Erfahrung und Fachwissen den gehobenen Ansprüchen bei Hotelbädern gerecht", so Michael Engelbogen, Leiter der Hotelbad-Abteilung, zur bedarfsorientierten Beratung.
Das moderne Hotelbad besticht durch Wellness- und Wohnraumcharakter und verschmilzt immer mehr mit dem Wohn-Schlafraum. Intelligente Raumlösungen, indirektes Licht (LED), viel Glas sowie sanfte, benutzerfreundliche Technologien werden auch in der Hotellerie immer wichtiger. Barrierefreie Raumlösungen mit bodenebenen Duschwannen, fugenfreie Waschtische oder in die Dusche integrierbare Infrarotkabinen sind nur einige „produktgewordene" Ideen, mit denen ODÖRFER den Bedürfnissen der Gäste mehr als gerecht wird und das Bad in ganzheitliche Wohlfühloasen verwandelt. Auch ökologische Aspekte wie z. B. sparsamer Einsatz von Ressourcen durch wasser- und energiesparende sowie berührungslose Armaturen, die die benötigte Energie durch Wasserdruck oder Solarenergie selbst erzeugen, gewinnen immer mehr an Bedeutung. Wassersparende WCs halten den Wasserverbrauch gering und reinigen sich durch Wasserwirbel und Spezialbeschichtung. Wasserlose Urinale sparen trotz höchstem Komfort und Geruchslosigkeit pro Jahr bis zu 30.000 Liter Wasser.
Durchdacht, praktisch und funktionell – ganz einfach das perfekte Hotelbad!



Bad und Wohnraum verschmelzen zu einer Einheit im Falkensteiner Balance Resort Stegersbach*****

Als kreativer Trendsetter präsentiert ODÖRFER Bad-Ideen von nationalen und internationalen Markenherstellern nicht nur in der neuen Ausstellung in Brunn am Gebirge (2345, Wiener Straße 131-133), sondern auch auf der Fachmesse „Alles für den Gast Herbst". Vom 10. – 14. November werden in Salzburg die neuesten Technologien und Trends auf höchstem Niveau stillvoll in Szene gesetzt und mit exklusiven Produkten einzigartige Baderlebnisse geschaffen. ODÖRFER finden Sie in Halle 5 auf Stand 208.

ODÖRFER Hotelbad-Team
T +43 316/2772-2478
hotelbad@odoerfer.com
www.odoerfer.at

GEBERIT



Y&R GRUPPE

Für ein Gefühl von Frische und Reinheit: Geberit AquaClean.

Erleben Sie die neue Art zeitgemäßer Körperpflege: Geberit AquaClean reinigt Ihren Po schonend und wohltuend mit einem warmen Wasserstrahl.



I Water®

Mehr unter www.i-love-water.at und bei Ihrem Sanitärfachmann.
Oder rufen Sie uns an: 00 800 00 432 432 (gebührenfrei)

Geberit AquaClean
Das WC, das Sie mit Wasser reinigt.

Für großzügige, moderne Badwelten: Geberit AquaClean – die stilvolle Kombination aus Toilette und Bidet

Geberit AquaClean vereint die Funktion einer Toilette und die eines Bidets in einer zeitlos eleganten Keramikeinheit: komfortabel, platzsparend und ökologisch.

Dank Geberit AquaClean ist das lästige „Umsetzen" vom WC aufs Bidet vorbei. Die Hotelgäste können bequem sitzen bleiben und die Duschfunktion ganz einfach per Knopfdruck aktivieren. Der Einbau eines Geberit AquaClean bringt aber noch viele weitere Vorteile mit sich: Mit diesem einzigartigen Komfortangebot heben sich anspruchsvolle Hotels noch deutlicher von Mitbewerbern ab. Und durch den eingesparten Platz für das Bidet kann der Raum optimal genutzt werden.

Auch in Bezug auf Umweltfreundlichkeit spricht vieles für Geberit AquaClean: Der Wasserverbrauch ist zwar geringfügig höher als bei einem herkömmlichen WC, aber dafür fallen große Mengen an Toilettenpapier weg und die Gesamt-Ökobilanz ist somit ausgeglichen. Der Einsatz eines Bidets schneidet im ökologischen Vergleich zu Geberit AquaClean 8000plus deutlich schlechter ab.

Geberit AquaClean 8000 und 8000plus.
Die beiden Komplettanlagen machen dank ihres schlichten Designs und ihrer kompakten Maße in jedem Umfeld eine gute Figur.

Optisch und in den Basisfunktionen sind die beiden Modelle Geberit AquaClean 8000 und 8000plus nicht voneinander zu unterscheiden. Unter der hochwertigen Keramikoberfläche verbirgt sich ein wahres Meisterwerk in Sachen Komfort: Die Stärke des Duschstrahls ist individuell regulierbar, eine oszillierende Dusche sorgt für eine besonders gründliche Reinigung und nach jedem Duschgang reinigt sich die Düse automatisch.

Geberit AquaClean 8000plus ist zusätzlich mit weiteren wohltuenden Funktionen ausgestattet: Die pulsierende Massagedusche wirkt entspannend und die zartperlende Ladydusche ermöglicht eine besonders behutsame Intimreinigung. Ein Warmluftföhn und die automatische Geruchsabsaugung machen das Wohlfühlerlebnis komplett. Besonders praktisch: Auf Wunsch lassen sich alle Funktionen mittels Fernbedienung individuell regulieren und abspeichern.



„Die Kombination von Tradition und Moderne verleiht unserem Haus die besondere Atmosphäre. Dazu gehört auch Geberit AquaClean. Moderne ist unmittelbar mit Innovation verbunden. Darum haben wir uns beim Umbau unseres 5-Sterne-Hotels im Sommer 2011 für Geberit AquaClean entschieden, das uns von unserem Architekten Johann Thurner empfohlen wurde. Somit bieten wir unseren anspruchsvollen Gästen auch im Badezimmer höchste Qualität, so Familie Pfefferkorn, Romantik Hotel „Die Krone von Lech".

Ein Hotelbad mit einer innovativen Ausstattung, wie zum Beispiel Geberit AquaClean, wird den anspruchsvollen Gast immer wieder begeistern.

Geberit Vertriebs GmbH & Co KG
Geberit AquaClean Lounge
Argentinier Straße 29, 1040 Wien
Tel: 01/ 577 11 77
www.i-love-water.at
www.geberit.at



Laufen setzt neue Maßstäbe fürs Hotelbad

Den Designern Ludovica + Roberto Palomba ist mit der Erweiterung der erfolgreichen Palomba Kollektion für Laufen eine neue Interpretation des Badezimmers gelungen. Die Formen wirken so elegant als wären sie durch Wasser erschaffen worden. Im Zentrum der neuen Design-Linie stehen der freistehende Waschtisch „Menhir" und eine außergewöhnliche Badewanne.
Die Palomba Collection 2012 bietet exklusives Interieur für das Luxusbad im Hotel und beeindruckt mit Sicherheit. Menhir ist ein bodenstehender Keramik-Waschtisch, der als freistehende oder wandmontierte Version erhältlich ist. Die neue Badewanne mit ihrer schwungvollen, asymmetrischen Geometrie und die weit hochgezogene Rückwand erinnern an ein natürliches Wasserreservoir, das über Jahrtausende aus dem Fels gewaschen wurde. Um die beiden Charakterdarsteller gruppieren sich neue unterbaufähige Waschtische sowie asymmetrische Waschtischschalen. Passend zur Keramik gibt es ein neues, elegantes Badmobiliar.

LAUFEN auf der ALLES FÜR DEN GAST HERBST 2012
Halle 10 / Stand 0905
Von 10. – 14. November 2012 wird die neue PALOMBA COLLECTION 2012 ebenso wie die Serien Palace, Living Square und neue Möbellösungen für das Bad präsentiert.

LAUFEN Austria AG
T 02746 60 60-0
office.wi@at.laufen.com
www.laufen.co.at

www.hotelstyle.at



Innovative Rohrsanierungen für einwandfreies Wasser

Jedes noch so frische Wasser muss durch eine Wasserleitung – und wie die von innen aussieht, weiß meist kein Mensch. Erstaunliche 70 % aller Trinkwasserleitungen sind von innen veraltet. Egal ob dicke oder dünne Rohre, egal ob aus Kupfer, Zink oder aus Eisen: Rost frisst sie auf. Braunes Wasser und sinkender Wasserdruck sind eindeutige Signale.



Unheil Rost: Der Rost in Wasserleitungen schläft nie. Und schon nach kurzer Zeit hat er ein ordentliches Unheil angerichtet. Völlig unbemerkt hat er sich bis in den letzten Winkel der Rohre vorgearbeitet und sie teilweise so angefressen, dass schon bald Rohrbrüche unausweichlich sein werden. Eine tickende Zeitbombe sozusagen. Bereits nach fünf Jahren sind die meisten Wasserleitungen vom Rost angegriffen. Nach spätestens zehn Jahren ist das Problem praktisch in jedem Haushalt akut, aber oft noch unbemerkt. Was nutzt das sauberste Bergquellwasser, wenn es durch eine vom Rost zerfressene, dreckige Leitung geflossen ist?

Sanierung von Innen statt teurer Totalsanierung: Es gibt nur zwei Möglichkeiten, frisches und sauberes Wasser durch frische und saubere Rohre zu leiten. Die eine wäre die Totalsanierung. Dabei werden die alten Rohre aus allen Wänden und Böden gerissen und durch neue ersetzt. Eine aufwendige und vor allem teure Sache. Die eindeutig bessere Lösung ist die Rohrsanierung von Innen. Ohne lästigen Schmutz, Lärm und Wasserunterbruch wird das gesamte Leitungsnetz saniert. Und das wesentlich günstiger als bei einer Totalsanierung. Bei der Rohrsanierung von innen mit dem Moriggl-System wird zunächst Quarzsand mit Luft durch die Rohre geblasen. Der Quarzsand löst den Rost, bis ein blankes, sauberes Rohr übrig bleibt. Das Rohr ist dann so, wie es einmal war: Neu. Doch das ist noch nicht genug, denn das Rohr soll auch so bleiben. Deshalb wird anschließend eine schützende Kunststoffbeschichtung im flüssigen Zustand durch das Rohr geblasen. Der Kunststoff setzt sich wie eine zweite Haut im Inneren der Rohre fest, erhärtet und verhindert jede neue Ablagerung. Rost hat nun ganz bestimmt keine Chance mehr. Das Rohr bleibt neu und das Wasser bleibt so, wie es vom Berg kommt – frisch und sauber. Garantiert.

Schnell, sauber, günstig: Die Vorteile für die Rohrsanierung von innen liegen also auf der Hand. Schnell, sauber, günstig und dazu noch umweltfreundlich. Zudem gibt es für die Rohrsanierung von innen dieselbe Garantie wie auf eine Neuinstallation des gesamten Leitungsnetzes! Lassen auch Sie sich unverbindlich beraten und fordern Sie die umfangreiche Referenzliste mit sanierten Objekten der letzten zwölf Jahre in Südtirol, Italien, Österreich und Deutschland an!

Moriggl
T +39 0473 831555
F +39 0473 831596
info@moriggl.com
www.moriggl.com


Herkömmliche Rohrsanierung


Rohrsanierung von Innen

SCHAURAUM
Bad & Sanitär



Neues Bad in kurzer Zeit

Die meisten Badezimmer sind klein und verfügen entweder über eine Dusche oder eine Badewanne. Selten bieten sie Platz für beides. Mit kreativem Baddesign lässt sich das jetzt ändern. Anstelle der alten Badewanne tritt die Twinline 2, die zukunftsweisende Kombination aus Dusche und Badewanne von Artweger. Sie verbindet eine komfortable Badewanne mit einer vollwertigen Dusche. Der Clou ist, dass die Wannenwand an einer Seite fast bis zum Boden geöffnet ist. Mit den neuen Artwall-Elementen werden kaputte Fliesen zudem ganz einfach überklebt: Mit einem Mal erscheint die Wand in sattem Bordeaux, beruhigendem Sand oder frischem Grün. Statt herkömmlicher Fliesenfugen glänzen elegante Aluminiumprofile. Und damit alles zusammenpasst, gibt es das gleiche Dekor auch für die Wannenschürze.

Artweger
T +43 6132 205-0
info@artweger.at
www.artweger.at

www.hotelstyle.at

ODÖRFER
BAD-HEIZUNG-HAUSTECHNIK

Stand 208 - Halle 5 - Messezentrum Salzburg - 10. - 14.11.2012

Alles für den GAST



BADEN SIE IN DER GUNST IHRER GÄSTE!

Hotelbäder von ODÖRFER

8020 Graz, Herrgottwiesgasse 125
Tel: 0316/2772-2478
hotelbad@odoerfer.com

www.odoerfer.at

Mein Bad. Meine Heizung.


PL, Sopot, Mera Hotel


SK, Bardejovske kúpele

Bilder: Berndorf Bäderbau, www.berndorfbaederbau.com

Hotelbecken für höchste Ansprüche

Moderne Ferien- und Wellnesshotels sind ohne Schwimmbecken einfach nicht mehr vorstellbar. Der hohe Qualitätsstandard der Hotellerie spiegelt sich gerade auch in diesem Punkt wider. Lösungen für höchste Ansprüche bieten Edelstahlschwimmbecken von Berndorf Bäderbau – ein Unternehmen, bei dem Kreativität und Professionalität an erster Stelle stehen. Schwimmbecken von Berndorf Bäderbau punkten durch eine Vielzahl von Vorteilen und erweisen sich als perfekt abgestimmte Leistungskonzepte auch für anspruchsvolle Kunden.

Langlebig & formschön: Einen entscheidenden Mehrwert stellt die Verwendung von Edelstahl im Schwimmbeckenbau dar. Einer der wichtigen Vorteile ist die kurze Bauzeit, die durch die Leistungsfähigkeit von Berndorf Bäderbau garantiert wird. Die im Werk vorgefertigten Beckenelemente werden vor Ort durch das Fachpersonal zu einem absolut dichten Schwimmbecken zusammengeschweißt. Die wertvollen Materialeigenschaften von Edelstahl werden mit jedem Schwimmbecken umgesetzt und unterstrichen. Signifikante Vorteile ergeben sich vor allem auch für Anlagen im Außenbereich:

- höchste Lebensdauer ohne optischen Qualitätsverlust
- keine Gefahr von Frostschäden – keine Überwinterungsmaßnahmen erforderlich
- auch Winterbetrieb möglich
- vielfältige Beckenkombinationsmöglichkeiten mit Hallen- und Freibecken sowie Schwimmkanälen
- hohe Werkstoffelastizität – unempfindlich gegen Setzungen.
- problemlose Erweiterungen und Änderungen auch nach langjährigem Betrieb.

Durch grenzenlose Möglichkeiten in der Formgebung, die hervorragende Verarbeitungsqualität und das moderne und zugleich zeitlose Design binden sich die Schwimmbecken von Berndorf Bäderbau in jede Umgebung harmonisch ein. Die Edelstahlbecken präsentieren sich als Highlight jeder Badezone und bieten ein hohes Maß an Freude & Spaß sowie Entspannung & Wohlbefinden!


PL, Kolobrzeg, Hotel Aquarius


PL, Sopot, Mera Hotel

BERNDORF METALL- UND BÄDERBAU GMBH
Leobersdorfer Strasse 26
A-2560 Berndorf
T+ (0)2672 836 40-0
office@berndorf-baederbau.com
www.berndorf-baederbau.com



Zukunftsweisende Infrarottechnologie im exklusiven Designkleid

In einer gemeinsamen Entwicklung mit Physiotherm erarbeiteten die Experten von Klafs ein völlig neuartiges IR-Kabinenkonzept auf der Basis der patentierten Lavasandstrahlertechnologie und in Verbindung mit der neuen SensoCare®-Technik. Im Hinblick auf Sicherheit, Effizienz und Zuverlässigkeit bleiben keine Wünsche offen: SensoCare® sorgt für eine vollautomatische Regelung der Wärmeintensität. Hochsensible Sensoren, die in die Strahler integriert sind, messen berührungslos die Hauttemperatur, um eine unerwünschte Überhitzung der Haut zu vermeiden und dennoch einen maximalen Wärmeeintrag zu erzielen. So wird der Körper besonders sanft und schonend erwärmt. Für zusätzliche Sicherheit sorgt eine schützende und berührungsfreundliche Abdeckung.
Aber nicht nur die Technik ist innovativ, sondern auch das neue OakStone-Design: Viel Glas und die Kombination aus weißem oder schwarzem Lack, heller Eiche und hellem oder dunklem Naturstein geben der neuen Kabine einen bisher im Wellnessbereich nicht gesehenen, hochwertigen und eleganten Look. Die ergonomischen Infrarot-Sitzeinheiten aus massiver Eiche, gestalterisch in die Wand integriert und optisch frei schwebend, nehmen den Badegast sicher und komfortabel auf. Indirekte Beleuchtung zwischen den Sitzen taucht das Innere in ein stimmungsvolles Ambiente.

Weitere Informationen auf der ALLES FÜR DEN GAST
vom 10.-14.11.2012 in der Halle 10, Stand 0410.

Klafs GmbH
T +43 (0) 5335 2330-0
F +43 (0) 5335 2330-36
info@klafs.at
wwww.klafs.at

www.hotelstyle.at

Energieeffiziente Hotelschwimmbäder



Energieeffiziente Schwimmbadtechnik ist der Schlüssel zum Erfolg. Um Kosten zu senken und die Umwelt zu schonen, setzt Ospa daher auf ein überzeugendes Konzept: Bereits bei der Planung werden die Weichen für den wirtschaftlichen und energieeffizienten Betrieb der Anlagen gestellt. Dafür entwickeln wir modernste Schwimmbadtechnik und intelligente Steuerungscomputer. Natürliches Kochsalz und hochwirksames Hydroanthrasit S sorgen darüber hinaus für minimalen Verbrauch an Desinfektionsmittel und geben natürliches Wohlfühlwasser ohne Chlorgeruch. Das wird Ihre Gäste begeistern!

Ospa – die Technik, die sich rechnet und die Umwelt schont!



ospa
Das Schwimmbadwasser
Ospa Schwimmbadtechnik • www.ospa.info



Mehrwert durch belebtes Wasser!

Für immer mehr Gäste ist das Angebot von belebtem Wasser ein nicht unwichtiges Kriterium für die Auswahl eines Hotels oder Restaurants.

Entsprechend dargeboten und positioniert animiert GRANDER Wasser nicht nur dazu, mehr Wasser zu trinken. Die Marke steht für Lebensenergie und gesteigertes Wohlbefinden und unterstützt so auch die Imagepflege: Gutes Wasser ist kostbar. Trinkkaraffen auf den Zimmern und ein Hinweis auf das besondere Wasser bedeutet für den Gast: „ Hier wird ein bewusster Lebensstil ernst genommen", gleichzeitig wird eine ökologisch ausgerichtete Unternehmenskultur und Nachhaltigkeit assoziiert. In Hotels und Restaurants mit belebtem Wasser fühlen sich „Gesundheitsbewusste" gut aufgehoben.

In der Mitte liegt die Kraft: Das Hotel am Stephansplatz, mitten in Wien, sorgt dafür, dass auch die Gäste des Hauses durch ein auf Harmonie ausgerichtetes Wohlfühl-Konzept ganz leicht ihre Mitte finden. „Unser Anspruch ist, dass unsere Gäste sich wohlfühlen, zufrieden sind und gerne wiederkommen", sagt Direktorin Angelina Eggl, „ob beim Service oder im Angebot – unser Konzept setzt auf Harmonie bis ins kleinste Detail und das spüren unsere Gäste." Deshalb wird das Hotel in Anlehnung an die ayurvedische Medizin regelmäßig mit Wüstensalbei in einer zeremoniellen Räucherung harmonisiert und ökologische Materialien und Baustoffe sorgen für Wohlbefinden. Natürlich ist dabei auch das Wasser ein großes Thema. Deshalb setzt Angelina Eggl seit 2006 auf GRANDER Wasser: „Wasser ist eines der kostbarsten „Güter" der Menschheit. Ich habe heuer am „Tag des Wassers" jedem Gast eine Originalflasche auf das Zimmer stellen lassen. Wir werden selbstverständlich auch nächstes Jahr in diesem Bereich Aktionen setzen." Die GRANDER Wasserbelebung wird im gesamten Hotelbereich genutzt, egal ob als Trinkwasser, zum Kochen oder zur Reinigung der Zimmer. Die Gäste des Hotels am Stephansdom finden das prima. „Es wird viel nachgefragt, denn die Menschen möchten wissen, was es mit diesem Wasser auf sich hat – meine Mitarbeiter erklären dann jedem Gast ganz genau die Wirkung und auch die Philosophie, die dahinter steht", so Direktorin Angelina Eggl, die auch persönlich ein Fan des belebten







Wassers ist: „Ich trinke es literweise – meine Mitarbeiter haben mir sogar eine eigene Karaffe, nur für dieses Wasser geschenkt, da sie über meinen „hohen Verbrauch" so amüsiert waren..."

Hoch. Genuss. „Das Wasser ist weicher und samtiger und nach einem Bad fühlt man sich einfach frisch und entspannt." Dieser Aussage können sich seit Sommer 2008 auch die Gäste des 5-Sterne-Interalpen-Hotels Tyrol am Seefelder Hochplateau anschließen. Erfahrungsberichte befreundeter Schwimmbadbetreiber, die von verminderten Augen- und Hautreizungen, deutlich reduziertem Chlorgeruch sowie einer Gesamtreduktion der Reinigungsmittel berichteten, haben Hoteldirektor Oliver Mathée dazu bewogen, im Juni 2008 die GRANDER Wasserbelebung im gesamten Hotelbetrieb einzusetzen. Die Gäste kommen im 5000 Quadratmeter großen Interalpen-Spa bei den verschiedenen Bäderanwendungen aber auch im Kneippbach und in der Solegrotte in den Genuss des belebten Wassers.

GRANDER Wasserbelebung
T +43(0)5212 4192
info@grandervertrieb.at
www.grandervertrieb.at

Trendsetter im Duftmarketing

Duftmarketing ist gerade für die Hotellerie mehr als nur eine Modeerscheinung. Denn Düfte transportieren Erlebnisse nach Hause und machen diese unvergessen. DUFTWASSER setzt sich zum Ziel, den Besuch einer Location auf sympathische Art und Weise abzurunden, Luxus, Lifestyle und Marketing stehen daher im Zentrum des Konzeptes. Das Produkt erfrischt die Gäste im Namen des Unternehmens mit leicht dossiertem Parfüm höchster Qualität, berührt den Gast direkt auf der Haut und brennt den Aufenthalt in das Gedächtnis ein. Die Parfüm-Kapsel ist mit wenigen Griffen in den hochwertigen, an der Wand befestigten Dispenser einzusetzen. Eine Parfüm-Kapsel ermöglicht 10.000 Kontakte und reicht im Normalfall für mehrere Monate. Das Unternehmen lanciert passend zu jeder Jahreszeit eine Parfüm- Edition, welche an den jeweiligen Trend des Beautymarktes angelehnt ist. Namhafte Hotels wie Adlon /Felix Berlin, 4 Jahreszeiten Kempinski München, Parkhotel Bremen oder auch das kultige Pony auf Sylt gehen bereits mit dem Duftmarketing von Duftwasser bereits neue Wege.

Duftwasser F&F Germany GmbH
info@duftwasser.com
www.duftwasser.com





Richtig gut schlafen

Das 1901 gegründete Unternehmen Vi-Spring brachte als erster Bettenhersteller eine Federkernmatratze mit einzeln eingetaschten Sprungfedern auf den Markt. Damit wurden eine Qualität und eine Federkraft erzielt, von denen man vorher nicht zu träumen gewagt hätte. Bereits 1914 waren diese Betten so begehrt, dass man sie in Londoner Luxushotels, in edlen britischen Clubs sowie an Bord der großen Transatlantikliner wie der Queen Mary und sogar der Titanic vorfand. Der ursprünglichen Philosophie, nur beste Handwerkskunst und hochwertigste Materialien einzusetzen, um die besten Betten der Welt herzustellen, ist das Unternehmen bis heute treu geblieben.

Ihr VI-Spring Hotelpartner:
Osl Living GmbH
T +43 (0)676 506 00 64
office@osl-living.co.at
www.osl-living.co.at







NEU: Die Schubladenminibar lässt sich perfekt in ein Möbel integrieren
Thermoelektrisch, Energieeffizienzklasse A

Dometic - First Class Komfort für jedes Hotel

Als Marktführer von Minibars und Zimmersafes bietet Dometic hochqualitatives Equipment in großzügiger Auswahl. Dometic miniBars sind absolut lautlos und passen mit ihrem ansprechenden Design in jedes Zimmer und jedes Möbel. Neben perfekter Kühlleistung bietet Dometic auch eine innovative Safe-Palette – ob Schubladensafes oder extragroßes Volumen für 17" Laptops – für jeden Anspruch das Richtige.

Führend in Technik und Design.
Dometic Minibars kühlen mit verschleißfreier Absorbertechnologie und machen Dometic damit zum Marktführer. Die Absorbertechnik ermöglicht, dass ein Kühlschrank vollkommen lautlos kühlen kann und wartungsfrei bleibt.

Beeindruckende Energieersparnis bei lautlosen Minibars.
Die für Dometic patentierte Software Fuzzy Logic III Energy Control sorgt für den niedrigsten Energieverbrauch bei lautlosen Absorberkühlschränken und macht Dometic auch in diesem Bereich zum ungeschlagenen Marktführer.

Sicher ist sicher.
Die Dometic Safe-Generation besticht mit modernster Technik und trendigem Design – großzügige Speicherkapazität mit Mikrochip-Technologie, iAudit oder LED-Innenbeleuchtung kombiniert mit stilvoller Symmetrie und individuell wählbaren Farben. Von Basic bis Premium ist beinahe alles erhältlich.



Hipro 3000: Absorber Energieeffizienzklasse C



Das spricht für Dometic:
- Technologie- u. Innovationsführer
- Umfassende Produktpalette für jedes Design und jedes Budget
- Niedrigster Energieverbrauch bei Absorber Minibars
- Über 45 Jahre Erfahrung in Hotellerie und Objektausstattung
- Qualität „Made in Europe"

Dometic GROUP

Infos unter:
Dometic Austria GmbH,
Neudorferstrasse 108, 2353 Guntramsdorf,
Tel. 02236/90 80 70, info@dometic.at, www.dometic.at.

Puristisch, geradlinig – weniger ist mehr!

In den Bereichen Design und Architektur sehen Planer und Gestalter den Mehrwert verstärkt wieder in der Reduktion. In einer Welt der Reizüberflutung liegt der Anspruch darin, Atmospähren zu schaffen, die mühelos erscheinen, beständig sind und gleichzeitig wichtige Themen wie schonenden Ressourceneinsatz und Umweltschutz mitberücksichtigen. Ziefle Koch entwickelte in diesem Sinn auch im Jahr 2012 wieder exklusive Neuheiten – „Hoteleinrichtungs-InnovaZionen", wie zum Beispiel das Stadthotel-Zimmer „Zip". Es verkörpert alle Anforderungen an ein modernes Business-Zimmer in einer praktischen, puristischen, optisch ansprechenden Möblierung und Raumausstattung. Die Oberflächendekore „Dark Lady und Winterweiss" sind harmonisch abgestimmt auf den Teppich mit Blumendekor. Das Funktionsbett in 60 cm Höhe mit Lattenrost-Lift bietet zudem viel Stauraum. Der Safe ist direkt integriert in der Nachttischschublade, die offene Schranklösung und die schwebende Optik von Schreibtisch sowie Kofferbank verleihen dem Raum eine barrierearme, pure Leichtigkeit.

Ziefle Koch GmbH
Hotel- und Objekteinrichtungen
T +49(0)7445/8505-0
info@zieflekoch.de
www.zieflekoch.de







Goldenes Siegel für vollendete Handwerkskunst

Der Name Selva ist seit über vierzig Jahren ein Markenzeichen höchster Güte. Er steht für außergewöhnliche Kreativität, hervorragende Vielfalt und italienische Handwerkskunst in Vollendung. Vom klassischen Möbel aus dem 17. Jahrhundert bis zum modernen Designerstück lässt das Sortiment ungeahnt viel Raum für einen individuellen Stil-Mix ganz nach Kundenwunsch. Als einziger italienischer Hersteller mit eigener Fertigung ist Selva seit gut 15 Jahren mit dem „Goldenen M", ein Garant für hohe Standards und besondere Produktqualität, der deutschen Möbelindustrie ausgezeichnet. Diese Auszeichnung bürgt für gute Möbel, die zahlreiche Tests durch ein neutrales Prüfinstitut bestehen und wichtigen Qualitätsmerkmalen entsprechen: Nur einwandfreie Möbel dürfen das Gütezeichen tragen. „Aufbauend auf das breitgefächerte Produktportfolio sind wir in der Lage, preisbewusste Angebote mit Qualität zu machen. Wir verarbeiten ausschließlich Edelhölzer aus kontrolliertem Anbau. Als Trendsetter wollen wir mit funktionell durchdachten Einrichtungskonzepten all jene Kunden begeistern die „preiswerte", preiswürdige Möbel zu schätzen wissen", erklärt Franz Rungger, Executive Director.

Selva Hospitality
T +39/0471 240 111
selva@selva.com
www.selva.com

Mit umfassender Generalplanung zum Erfolg

Hotels zu planen und zu bauen ist eine komplexe Aufgabe. Verschiedene Bereiche wie Wellness, Küche oder Service verlangen nach Experten der Hotelarchitektur und wollen nicht nur hochwertig ausgeführt, sondern auch in punkto Ablaufplanung und bestmöglicher Kundenfreundlichkeit optimal gelöst werden. Um diese Ziele nicht nur auf dem Papier, sondern auch in der Praxis zu erreichen, setzen die Planer aus dem Hause Haid & Falkner in Längenfeld auf umfassende Kompetenzen in allen Bereichen: „Wir sehen es als unsere Stärke, den Hotelier von der Idee bis zur Umsetzung umfassend zu begleiten. Als Generalplaner unterstützen wir ihn daher in jeder Phase vom Konzept bis zur Ausführung."



Warum ist es vorher so wichtig, dass alle Gewerke von denselben Planern konzipiert bzw. koordiniert werden?

Thomas Falkner: Das wichtigste ist die perfekte Abstimmung aller Abläufe und Wege im Hotel. Wenn die Planung in Koordination von einer Person erfolgt, können Lücken und unklare räumliche Situation vermieden und dadurch die tägliche Arbeit des Hotelteams erleichtert werden. Wir bieten daher eine ganzheitliche Generalplanung an, um solche, letztlich schwerwiegende und kaum zu korrigierende Fehler von vornherein zu minimieren. Wir stimmen alle Pläne aller Gewerke aufeinander ab und ermöglichen so einen reibungslosen Ablauf in jeder Projektphase.

Warum sind solche Versäumnisse nur schwer richtigzustellen?

Thomas Falkner: Es handelt sich hier um bauliche Masse, die nur mit enormen Kosten und Aufwänden verändert werden kann. Einen kompetenten Generalplaner mit Branchenerfahrung zu engagieren, beugt möglichen Versäumnissen und Fehlern vor. So kann langfristig nachhaltiger gearbeitet werden, da das Ergebnis der Um- und Neubauten das Tagesgeschäft im Hotel optimal unterstützt wird. Im Wellnessbereich reicht unsere Planung daher von der Kabinenanordnung und -gestaltung bis hin zur Ausschreibung der Ausstattung. Dasselbe gilt für Großküchen und Baranlagen.

Liegt der Schwerpunkt also im Bereich der Innenarchitektur?

Thomas Falkner: Nein, im Gegenteil. Der Fokus liegt auf der Ganzheitlichkeit. Die Innenarchitektur muss zwangsläufig den gegebenen Hochbaubedingungen folgen. Wenn wir also planen, bedenken wir alle inneren Abläufe und gewünschten Räumlichkeiten und finden die dazu passende, unterstützende und beste Hochbaulösung. Wenn Hochbau und Innenarchitektur aufeinander abgestimmt werden, können wir eventuelle Mehrkosten durch nachträgliche Änderungen verhindern – denn nur ganzheitliche Hotelarchitektur führt zum Erfolg.

www.haidfalkner.at

Machen Sie Ihr Hotel hörbar einzigartig

gosh! audio
studios & consulting
www.ambient-sound.at
Tel: +43 1 374 53 53

ambient sound
audio consulting für Hotels

Komplettes Programm - starke Marke

Die in Südtirol ansässige Rubner Gruppe ist einer der führenden Holzspezialisten für individuelle Ansprüche am Bau. Neben einer reichhaltigen Modellauswahl – zum Großteil geschmacksmustergeschützt - deckt das breite Funktionstürprogramm die Bereiche KlimaHaus® und Minergie® bzw. Passivhausbau genauso ab wie die Funktionen Brandschutz, Schallschutz und Einbruchschutz. Das Unternehmen verfügt über eigene Architektenberater zur Unterstützung der Vertriebspartner bereits in der Phase der Planung, Ausschreibung und Erstellung der Angebote. Handwerkliche Traditionen kombiniert mit modernster CNC Technik – das garantiert höchste Flexibilität. Individuelle Lösungen sind dabei der Standard, an dem sich das Unternehmen misst. Es arbeitet mit Partnern, die sich ebenso kompromisslos der hochwertigen Produktion von Schreinertüren in Edelholz verschrieben haben und damit qualitätsorientierte Kunden ansprechen. Bei größeren Objekten wie beispielsweise Hotels kann der Tischler als Vermittler wirken, wobei die Abwicklung direkt über Rubner Türen erfolgt. Damit entstehen fruchtbringende Synergien, durch die auch die größten Bauobjekte problemlos abgewickelt werden können – und das in der bewährten Qualität!

Rubner Türen AG
T +39 0474 563 222
tueren@rubner.com
www.tueren.rubner.com





Vom Kaffeehausstuhl inspiriert

Variation eines Archetyps: Mit seiner schmalen, geschwungenen Rückenlehne und seiner leichten, eleganten Anmutung weckt der 107 unmittelbar Erinnerungen an den berühmten Kaffeehausstuhl von Thonet, den 214. Genau das war auch die Intention des österreichischen, in Paris lebenden Designers Robert Stadler, der den 107 als zeitgemäße Re-Interpretation des berühmtesten aller Stuhlklassiker versteht. Damit knüpft der neue Stuhl an die lange Tradition von Thonet im Gastronomie-Bereich an. Charakteristisch ist die fragmentierte Rückenlehne, die sowohl konstruktives wie auch gestalterisches Element ist. Das Gestell ist aus Massivholz gefertigt. Sitz und Rücken bestehen aus Formsperrholz, das in Natur oder in attraktiven Beizfarben verfügbar ist. Der Sitz kann optional mit Stoff oder Leder gepolstert werden und eignet sich hervorragend für die Möblierung von Restaurants und Cafés, macht aber auch im Wohn-und Essbereich eine gute Figur.

Thonet GmbH
T +49(0) 6451-508-0
www.thonet.eu
info@thonet.eu

SCHAURAUM
Hotelausstattung

Der wirtschaftliche Klapptisch



Selmer Objekteinrichtungen ist österreichischer Marktführer unter anderem in der Ausstattung von Messe- und Veranstaltungshallen, Seminar- und Konferenzräumen und Cafeterien und Hotels. Eine besonders hohe Wirtschaftlichkeit garantiert der sleight ultralight Klapptisch.

Das spart Kraft und Arbeitszeit-Kosten: Der sleight ultralight Klapptisch hat eine Unterkonstruktion aus Aluminium und eine Tischplatte in extremer Leichtbauweise. Damit wiegt er, je nach Abmessungen, sogar weniger als 12 kg (statt z. B. 27 kg). So wird das Handling noch einfacher und das Leichtgewicht lässt sich von einer einzelnen Person aufbauen und transportieren, sogar einhändig. Dank ausgeklügelter Mechanik ohne Entriegelung lassen sich die Tischbeine leicht und schnell ausklappen und rasten leicht ein.



Das spart Arbeitszeit- und Nachrüst-Kosten: Mit dieser patentierten, leichtgängigen Mechanik lassen sich sleight ultralight Klapptische schnell und kraftsparend entriegeln und zusammenlegen. Dabei werden automatisch Ausfallsicherung und Stapelpuffer ausgelöst. Das bedeutet keine Gefahr mehr durch unkontrolliert ausklappende Beine und Schutz der Tischoberflächen. Eine Anti-Rutsch-Beschichtung gibt sicheren Halt.

Das bringt mehr Umsatz- & Gewinn-Möglichkeiten: Durch die geringe Tischtiefe, optimale Beinfreiheit an allen vier Seiten und zahlreiche Tisch- und Plattenformen mit neuen, patentierten Verbindungen für Tische und Einhängeplatten ermöglichen sleight ultralight Klapptische unterschiedlichste Möglichkeiten für ideale Raumnutzungen und optimale Raumausnutzungen. Der patentierte Mechanismus als zentrale technische Innovation sorgt für Standfestigkeit und schafft so mehr Raum - auch an der Stirnseite des Tisches. Informieren Sie sich über ein auf Ihre Anforderungen perfekt abgestimmtes Angebot!

Selmer GmbH Objekteinrichtungen
T+43-6216-20210
info@selmer.at
www.selmer.at

HAID&FALKNER
DESIGN' ARCHITEKTUR
www.haidfalkner.at

(HOTEL TYROLERHOF **** - SÖLDEN)
SCHWIMMBAD ZUBAU 2012 - DANKE



Stühle hoch hinaus

Südwestlich von Saas Fee in der Schweiz, umgeben von vier großen Gletschern auf 3500 Meter Höhe, liegt das kürzlich technisch sanierte und optisch erneuerte Dreh-Restaurant „threesixty". „Das besondere Umfeld stellt natürlich hohe Anforderungen an die Einrichtung", erklärt Restaurantchefin Britta Frerk. Die Stühle müssen in erster Linie robust sein und feuchter Skikleidung und harten Skischuhen trotzen können. Zudem soll das Mobiliar nachhaltig sein, möglichst alle Zielgruppen ansprechen und den Raum hell und freundlich erscheinen lassen. Die passenden Stühle, schlichte, modern interpretierte Eichenholzstühle mit bequemem Silvertertex Sitzpolstern in Carbon-Farbe, lieferte der süddeutsche Einrichtungsspezialist GO IN. Ein spezieller Fleckschutzlack macht die Oberfläche des Bezugsmaterials resistent gegen Schmutz und Nässe. Die Tische wurden aus 25 Jahre altem, gebrauchtem Bauholz gefertigt, das auch bei der Renovierung des Speyerer Doms Verwendung fand. Der Holzton der Stühle sollte mit diesem außergewöhnlichen Material perfekt harmonieren. GO IN Key-Account Managerin Frauke Gutowski fand die Lösung: „Wir lackierten die Stühle nicht auf Kunstharz-, sondern auf Acryl-Basis und konnten so den in beige Tönen oft enthaltenen leichten Gelbstich vermeiden."

„Alles für den Gast": Halle 04, Stand 210

GO IN AUSTRIA GmbH
T +43 (0)2236 312030
F +43 (0)2236 312030-99
info@go-in.at
www.go-in.at







Elegantes Grau auf schlichter Form

Aus Alltäglichem etwas Besonderes machen – das schafft ASA Selection, der Trendsetter für modernes Design, immer wieder aufs Neue. Eine Vase zum Beispiel ist für die Marke weit mehr als nur ein Blumenbehälter. Sie ist vielmehr ein Designelement, das Räumen Atmosphäre schenkt. Diesem Prinzip folgt auch die Vasenserie „ease". Schlichte, klare Linien vermitteln Harmonie, die glänzende Oberfläche fesselt das Auge. Neu ist jetzt ein angenehmer Grauton. Mit dieser ungewöhnlichen Farbgebung erinnert „ease beton" tatsächlich ein wenig an das grobe Baumaterial Beton. Doch von Grobheit findet sich hier keine Spur! Die Vasen aus hochwertigem Steinzeug wirken elegant und stilvoll, ihre ausgewogenen Formen lassen sich gut zu interessanten Arrangements mit oder ohne Blumen zusammenfügen.

ASA Selection GmbH
T +49 (0)2624 1890
kontakt@asa-selection.com
www.asa-selection.com

SCHAURAUM
Hotelausstattung

Achtung! Fertig! Hotel!

Ob Zu- oder Neubau, mit einem starken Partner, der den Kunden von der ersten individuellen Konzeptplanung bis zur schlüsselfertigen Übergabe des Bauvorhabens begleitet, bietet A.B.E. Fertighotel optimale Synergien und Budgetsicherheit. Die Firma vereint die Möglichkeit der modularen Holzbauweise und des designorientierten Projektmanagements. Der Vorteil einer verkürzten Bauzeit und somit schnelleren Refinanzierung bietet dem Hotelier die Möglichkeit, selbst in Zwischensaisonen Zimmerzubauten sowie Mitarbeiterunterkünfte in hoher technischer Qualität zu realisieren.

Informieren Sie sich auf der „Alles für den Gast 2012" in Salzburg vom 10. bis 14. November 2012 / Messezentrum Salzburg / Halle 06 - Stand 411

A.B.E. Fertighotel
office@fertighotel.at
+43 1 310 44 15
www.fertighotel.at





Ihr Kompletteinrichter
planen | gestalten | fertigen

Ziefle Koch
Hotel- und Objekteinrichtungen · Innenausbau





Ziefle Koch GmbH | Hotel- und Objekteinrichtungen · Innenausbau
Im Talblick 8 · 72178 D-Waldachtal · Telefon +49 (0) 7445-8505-0 · Fax +49 (0) 7445-8505-30 · info@zieflekoch.de · www.zieflekoch.de



hs bankett
burgess
www.hs-bankett.de



Stapelstühle | Klapptische | Accessoires | Skirtings
Messenhäuserstr. 57 63322 Rödermark Deutschland | Telefon: 0049/6074 50613 Fax: 0049/6074 1364 E-Mail: info@hs-bankett.de

Kaiserliche Bodenbeläge





Mitten in Wien befinden sich die neuen Meininger Häuser „Downtown Sissi" und „Downtown Franz", in denen Zimmer, passend zum Thema österreichische Kaiserzeit, humorvoll dekoriert wurden. Im Hotel „Sissi" ist dieser individuelle Raum mit der massiven, braun-weißen Einrichtung sehr klassisch gehalten. Lediglich das bunte Gemälde über dem Bett, welches die damalige Zeit widerspiegeln soll, lockert die klaren Strukturen auf und ist der Eyecatcher dieses Zimmers. Beim Bodenbelag entschied man sich für den Artikel PW3038CP aus der Medium Collection von Project Floors mit einer 0,55 mm starken Nutzschicht. Die geräucherte Merbau-Optik bietet die ideale Farbergänzung und rundet das Gesamtbild gelungen ab. Das „kaiserliche" Zimmer im Hotel „Franz" ist im Vergleich wesentlich verspielter. Für den Bodenbelag wählte man die rustikale Eichenoptik PW3011CP aus der Medium Collection. Durch die Kombination aus dunklem Dekor und heller Einrichtung wird eine harmonische und gemütliche Raumatmosphäre geschaffen.

PROJECT FLOORS GmbH
T +49 (0)2233 9687-0
info@project-floors.com
www.project-floors.com



Natur für den urbanen Raum

Auf der diesjährigen Orgatec stellte der Teppichfliesenhersteller Interface erstmals eine weltweit erhältliche Kollektion vor: Urban Retreat™ ist inspiriert von der instinktiven menschlichen Liebe zur Natur. Die Kollektion erscheint in drei charakteristischen Designs und kreiert Raumlösungen überall dort, wo eine Verbindung von Innen und Außen entstehen soll. Die Teppichfliesen beinhalten Muster mit weichen Kanten, die an Flechten an Steinwänden oder Moose in Astbiegungen erinnern. Urban Retreat umfasst eine Vielzahl strapazierfähiger Teppichfliesen, die den Anforderungen in hoch frequentierten Bereichen dauerhaft Stand halten. Die Kollektion ist in drei verschiedenen Ausführungen und jedes Produkt in vielen handelsüblichen Farben erhältlich. Alle Fliesen können kombiniert und variabel zusammengestellt sowie mittels verschiedener Verlegemethoden installiert werden, um eine einzigartige und beruhigende Umgebung zu gestalten.

Interface
T +43 664 408 46 55
ralph.bubestinger@interfaceflor.eu
www.interfaceflor.at



Inspiration aus aller Welt

Individualität und Natürlichkeit spielen bei Holzböden eine immer prägendere Rolle. Diesen Trend hat das Salzburger Traditionsunternehmen Kaindl schon vor einiger Zeit aufgegriffen. „Wir haben uns gefragt, was wir Menschen bieten können, die das Außergewöhnliche suchen und individuellen Stil zu schätzen wissen", erläutert Geschäftsführerin Doris Buchmesser den kreativen Prozess. Mittlerweile setzt sich die Kollektion aus den vier Produktkategorien Classic, Authentic Oak, Exotic und Premium zusammen und bietet mit seiner Vielfalt an globalen Hölzern und Designs ungeahnte Möglichkeiten zur Raumgestaltung. Heimische Klassiker wie Ahorn, Kirsche oder Nuss stehen dafür ebenso zur Auswahl wie exotische Hölzer mit klingenden Namen wie Sapelli oder Palisander. Für exklusives Design und gediegene Optik steht „Premium": Die Verwendung von hochwertigem Holz und die traditionelle Holzbehandlung führen zu einer klassischen Farbgebung, die Natürlichkeit und Exklusivität zugleich ausstrahlt. In Wien öffnet übrigens am 2. November 2012 ein weiteres Kaindl Floorhouse seine Pforten und bietet Inspiration, Beratung und Direktverkauf.

Kaindl Flooring GmbH
T +43 662 8588-0
office@kaindl.com
www.kaindl.com

forbo
FLOORING SYSTEMS



Flotex – der waschbare Textilboden.

einfach zu reinigen und allergiegeprüft

Durch den dichten, wasserundurchlässigen Rücken lässt sich Flotex problemlos nass reinigen. Senkrechte Fasern sind in hoher Dichte fest in einem wasserundurchlässigen Vinyl-Rücken verankert, das erlaubt eine gründliche Nassreinigung mit viel Wasser bis zum Faseransatz. Der kurze Flor sorgt für eine schnelle Trocknung des Belages. Flotex ist allergiegeprüft durch die British Allergy Foundation. Das Flotex-HD-Angebot überzeugt mittels modernster „High-Definition"-Digitaldrucktechnologie.



AUSDRUCKSSTARK…

… fügen sich die Designbodenbeläge harmonisch in das Gesamtbild ein und schaffen durch die authentischen Holz- und Steinnachahmungen aber auch abstrakten Dessins besonderes Wohngefühl. Dabei werden auch gerne extravagante Wünsche erfüllt und eine Fülle von Strukturen und Farben für eigene Raumkonzepte geboten.

Forbo Flooring Austria GmbH
Oswald Redlich Straße 1, 1210 Wien
Tel. 01/3309204
info.austria@forbo.com
www.forbo-flooring.at

Archaischer Charakter

Schmiedeeisen stand bisher für rustikal, schwer und altertümlich. fmb Leuchten setzt mit seinem Konzept jedoch auf Minimalismus, Purismus und Geradlinigkeit, Handwerkstechniken werden per se zum Gestaltprinzip erklärt. Die Produkte erhalten dadurch eine technische und formale Einheit. In der jungen Serie des Unernehmens wird daher die Oberfläche bewusst roh belassen, lediglich ein wenig Wachs wird als Innenrostschutz aufgetragen. So geben historische Schmiedetechniken, wie das Einrollen, Stauchen und Nieten, dem Tisch Orion einen archaischen Charakter. Im Kontrast erscheint die Glasplatte leicht und schwebend, die Schmiedearbeiten werden durch den klaren Glasstreifen in der ansonsten sandgestrahlten Glastischplatte hervorgehoben.

fmb Leuchten
T + 49(0)28 62/90 97-0
kontakt@fmb-leuchten.de
www.fmb-leuchten.de







Jeder Lichtblick zählt!

Als Fachberater der Gastronomie, Hotellerie und Architektur ist die Firma Lichthaus Haid bestens für strahlende Akzente gerüstet und weiß genau, wie man die einzigartige Wirkung des Lichts nutzen kann, um einen Eyecatcher zu setzen. Das Unternehmen beschäftigt sich mit der Produktion von Lichtwerbeanlagen, Sonderbeleuchtungen sowie Beschriftungen und Informationssystemen aller Art. Größe und Form spielen dabei keine Rolle, Haid beeindruckt in jeder Dimension im Bereich beleuchteter und unbeleuchteter Beschilderung.
Die Leuchtbuchstaben im Profil RK 10 bestehen aus dem flachsten Acrylglas, das in einer Tiefe von 10-33mm erhältlich ist. Die darin wasserfest eingegossenen LEDs eignen sich besonders für Anwendungen bei Buchstaben mit Größen ab nur 80 mm Höhe, im Einsatz bei Anlagen im Shopdesign oder für die Beschriftung von denkmalgeschützten Bereichen. Am Tag wirken die Buchstaben flach und dezent, bei Nacht hingegen erstrahlen sie in erstaunlichen und kombinierbaren Lichteffekten.
Die Firma Haid berät Sie gerne über die unterschiedlichen Gestaltungsmöglichkeiten für die Verwirklichung Ihres Lichtakzents, damit Ihr Projekt zum wahren Lichtblick wird!

Lichthaus Haid Ges.m.b.H.
T +43 (0) 512 34 51
office@neuhaid.com
www.neuhaid.com



Bunte Leuchte für junge Leute

Die rheinische Leuchten-Manufaktur less´n´more hat ihr LED-Leuchten-System zeus als dekorative Leuchte neu interpretiert. Das Besondere ist ihr fokussierbarer Leuchtkopf, mit dem sich - im Handumdrehen - der Lichtkegel verstellen lässt. Dank einer optimalen Wärmeableitung über den Aluminium-Leuchtkopf wird dieser niemals heiß, eine Verletzungs- oder gar Brandgefahr ist somit ausgeschlossen. Ferner ist die Leuchte dank ihrer hochwertigen Bauteile und Verarbeitung äußerst robust und steckt auch eine ruppige Behandlung locker weg. Das Licht ist mittels der flexiblen Welle optimal auszurichten und eignet sich - in Kombination mit dem einstellbaren Lichtkegel - besonders gut zum Lesen oder Malen und ist zudem durch ihre farbigen, textilen Überzüge in strahlendem Rot, Blau, Grün, Gelb oder Hellblau individualisierbar. Sie kann so an den jeweiligen farblichen Look des Raumes angepasst werden.

less'n'more
T +49 (0) 22 38 96 99 55 8
info@less-n-more.com
www.less-n-more.com





Leuchten aus Stahl und Schmiedeeisen

fmb Leuchten Schmiedeeisen

fmb
Leuchten Schmiedeeisen GmbH
Dunkerstraße 41
46325 Borken-Burlo
Telefon: 02862/90 97-0
www.fmb-leuchten.de

CONCEPT & STYLING GMBH
GASTRONOMIEBEDARF

Besteck-Poliermaschinen für Profis

- TOP Preis-Leistungsverhältnis
- besonders leicht, leise und laufruhig
- erstklassige Qualität und Verarbeitung

(z.B. keine scharfen Kanten, alle Bleche gebördelt)

- geringer Energieverbrauch
- 2 Jahre Herstellergarantie
- 24h Austauschservice
- alle Ersatzteile vorrätig
- **Granulat-Versand**

Besuchen Sie uns:
GAST Salzburg
Halle 8, Stand 403

Exklusiv-Werksvertretung für Besteckpoliermaschinen in Deutschland, Schweiz und Österreich



Vereinbaren Sie eine kostenlose Probestellung!

Concept & Styling GmbH
Richard-Kirchner-Str. 19b
D-34537 Bad Wildungen
Tel. +49 (0) 56 21 - 96 95 69
Fax +49 (0) 56 21 - 96 95 79
info@concept-styling.de
www.concept-styling.de



card complete: ein starker Partner für den österreichischen Tourismus

Kreditkarten sind fixer Bestandteil des modernen Tourismus – egal ob Business Travels oder Privatreisen. Die card complete Service Bank AG deckt als einziger voll integrierter Karten Komplettanbieter Österreichs die Gesamtabwicklung des bargeldlosen Zahlens ab und stellt maßgeschneiderte Lösungen und perfektes Service für Unternehmen jeder Größenordnung bereit. Über 25 Jahre Erfahrung ermöglichen höchste Standards in Sachen Sicherheit – für mehr als 1,2 Mio. Karteninhaber und über 100.000 Akzeptanzstellen aus nahezu allen Branchen.

Akzeptanzpartner von card complete können aus einer umfangreichen Produktpalette die beste Terminallösung für ihre Unternehmensgröße wählen und erhalten durch einen autorisierten Servicepartner das passende complete Servicepaket gleich dazu. Neben klassischen, stationären Terminals bietet card complete eine Reihe mobiler Terminallösungen. Je nach Bedarf gehören dazu portable Terminals mit GPRS, IP, Wireless LAN Technologie bzw. als Bluetooth® Varianten. Darüber hinaus ist die neueste Generation der card complete Terminals mit der NFC-Technologie ausgestattet und entspricht damit dem weltweiten Trend hin zum kontaktlosen Bezahlen von Kleinbeträgen. Passende Lösungen auch für alle Außenbereiche machen das Angebot für wirklich jeden Einsatzbereich komplett.

Für Partner aus der Hotellerie und Gastronomie bietet card complete ganz besondere Services. So besteht die exklusive Möglichkeit, sich bei über einer Million österreichischer Karteninhaber von card complete und einer Vielzahl internationaler Gäste kostenlos zu präsentieren: Das Tourismusportal „complete Urlaub" (www.completeurlaub.com) steht card complete Kunden zudem mit exklusiven Tourismusangeboten aus Österreich zur Verfügung. Mit complete „All in One" offeriert card complete außerdem eine Lösung für Hotellerie und Gastronomie, die es jedem Gast ermöglicht, komfortabel und sicher Zimmeranfragen und -buchungen sowie deren Online-Bezahlung und die Konsumation vor Ort direkt am Terminal durchzuführen.

Komfort und Sicherheit beim bargeldlosen Bezahlen und ein unkomplizierter Umgang mit bargeldlosen Zahlungsmitteln für Menschen und Unternehmen: das ist das erklärte Ziel von card complete. Selbstverständlich entsprechen daher alle complete Terminallösungen den von der EU festgelegten SEPA Standards und sind voll EMV fähig.

www.cardcomplete.com

Besuchen Sie uns auf der Gast-Messe – Halle 8, Stand 105a!

f&b style

FOOD & BEVERAGE TRENDS



© Schlosswirt zu Anif




Thanksgiving-Profikoch: Manfred Hartl

Bilder: Vienna Marriott

Thanksgiving – ein Fest der Kulinarik!

Jeweils am vierten Donnerstag im November wird in den USA Thanksgiving als staatlicher Feiertag begangen. Mit Truthahn, Mais, Kürbissen und Cranberries zelebriert man die amerikanische Form des bei uns bekannten Erntedankfestes. Auch das Vienna Marriott feiert mit typischen Köstlichkeiten!

Ursprung bei den Pilgervätern: Die ersten amerikanischen Siedler, die Pilgrims, erlebten den Winter des Jahres 1620/21 als besonders harten, nachdem sie im Herbst 1620 vom europäischen Festland gekommen waren und sich im heutigen Bundesstaat Massachusetts niedergelassen hatten. Erst durch das Entgegenkommen und die Hilfe der ansässigen Native Americans erlernten sie im darauffolgenden Frühjahr den richtigen Anbau von Feldfrüchten und Mais sowie das Jagen und Fischen. Nach der erfolgreichen Ernte im Herbst 1621 feierte man gemeinsam mit den Native Americans das erste Thanksgiving-Fest der Nation. Vielfältige Früchte, Mais- und Kürbisgerichte, geräuchertes Fleisch und eingesalzener Fisch dienten als Speisen und wurden anschließend für den nächsten Winter eingelagert.

Heute wird Thanksgiving in den USA von geschätzten 30 - 40 Millionen Menschen begangen. Dabei kommen die Familien von weit her zusammen, um unabhängig von der Religionszugehörigkeit gemeinsam zu feiern. Es wird gemeinsam gekocht und für Freunde und Familie aufgetischt – dabei dürfen ein großer, gefüllter Turkey und die klassischen Beilagen wie Süßkartoffelauflauf und Preiselbeersoße nicht fehlen.

Thanksgiving im Vienna Marriott Hotel: Auch im Herbst 2012 dreht sich im Vienna Marriott Hotel wieder alles um Thanksgiving – bereits zum siebten Mal wird hier das Fest auf außergewöhnliche Weise zelebriert. Die Gäste des Parkring-Restaurants können dabei an drei Tagen, vom 22. bis 24. November, ein stimmungsvolles Dinner in eleganter Atmosphäre genießen. Chefkoch Manfred Hartl hat sich auch heuer wieder eine ansprechende Kombination an Beilagen einfallen lassen: Glacierte Süßkartoffeln, Frühlingszwiebel à la crème sowie in Rotwein, Nelken und in Zimt geschwenkte Cranberries sind die ideale Ergänzung zum Turkey. Zudem werden auch klassisch amerikanische Speisen wie zum Beispiel Caesar's Salad, Cape Cod Clam Chowder oder Pumpkin und Lemon Pie serviert.

Bei der Zubereitung des Turkeys gilt grundsätzlich: immer langsam und nicht zu heiß braten. Tipp von Manfred Hartl: „Beim Braten den Truthahn öfter mit flüssiger Butter übergießen und auf die Brustseite legen, damit die Haut knusprig und das Fleisch nicht trocken wird. Schiebt man vor dem Braten kleine Butterwürfel unter die Haut, bleibt die Brust schön saftig!"



Getreide! Powerrezepte mit Dinkel, Weizen, Reis & Co.

Die Anfänge des Getreideanbaus liegen etwa im fünften Jahrtausend vor Christus, und auch heute noch ist Getreide der wichtigste Bestandteil einer gesunden Ernährung. Die Feldfrüchte liefern Energie, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe und Keimöle, deren Gehalt an essenziellen Fettsäuren sehr hoch ist.

Besonders die unverarbeitete Form der kleinen Körnchen steckt voller guter Inhaltsstoffe, wobei jede Sorte ihre Besonderheit hat. Spitzenkoch Johann Pabst, Küchenchef im Hotel & Spa Der Steirerhof*****Bad Waltersdorf, präsentiert in seinem neuen Kochbuch die ganze Vielfalt des Getreides: Ob Weizen oder Dinkel, Polenta, Reis, Gerste, Hafer, Amaranth oder Kamut – seine delikaten Kreationen reichen von herzhaften Getreidesuppen über verführerische vegetarische sowie fleischhaltige Menüs bis hin zu leichten süßen und pikanten Verführungen.

Johann Pabst: Getreide!
Powerrezepte mit Dinkel, Weizen, Reis & Co.
Kneipp-Verlag 2012, 144 Seiten
€ 19,99







Gebündelte Getränkekompetenz

Dreifaches Expertenwissen für Österreichs Gastronomie

Trinkwerk ist ein neuer Wein- und Getränkefachhändler der Extraklasse. Das Unternehmen vereint zwei traditionelle Weinfachhändler mit dem führenden österreichischen Gastronomiegroßhändler.

Die österreichischen Familienunternehmen Alpe Adria Weindepot, Vergeiner Ausgesuchte Weine und C+C Pfeiffer haben ihre Synergien gebündelt, um als TRINKWERK der Gastronomie und Hotellerie das Beste vom Besten in Sachen Getränke zu bieten. Vervielfacht haben sich dabei nicht nur die Kompetenzen und Erfahrung, sondern auch die Anforderungen und Erwartungen an sich selbst.

Qualität, Professionalität und Innovation

So sind Qualität, Professionalität und Innovation täglich gelebte Werte in allen Bereichen des neuen Wein- und Getränkefachhandels von C+C Pfeiffer. In Punkto Qualität ist hier das Beste selbstverständlich, sei es bei der Produktauswahl, beim Service oder bei den Mitarbeitern. Diese haben alle etwas gemeinsam: Gastronomieerfahrung. So können die professionellen TRINKWERK-Mitarbeiter mit Gastronomen auf Augenhöhe und in ein und derselben Sprache kommunizieren. Auf Wünsche reagiert das TRINKWERK-Team rasch, während Vereinbarungen klar und direkt getroffen werden. Im jungen, modernen Unternehmen sind Dynamik und Innovation



Mit über 260 Produkten findet man bei TRINKWERK alle relevanten Marken von Prosecco, Sekt und Champagner sowie die wichtigsten Winzersekte.



Legen als familiär geführtes Unternehmen großen Wert auf intensiven, persönlichen Kundenkontakt: Die Bereichsleiter Andreas Hayder und Hannes Tschemernjak.



Das größte Sortiment an Wein, Schaumweinen und Spirituosen: 4.800 Produkte insgesamt, viele davon exklusiv.

geradewegs spürbar. Gedacht wird hier zukunftsorientiert, wobei man aber stets realistisch und bodenständig bleibt. Über neue Trends und Entwicklungen am Markt sind die TRINKWERK-Mitarbeiter immer bestens informiert – Wissen, das natürlich auch gerne an die Kunden weitergegeben wird.

Kompetente Mitarbeiter

Als familiär geführtes Unternehmen pflegt man bei TRINKWERK intensiven persönlichen Kontakt zu seinen Kunden. Hier sind alle Mitarbeiter Branchenkenner mit Fachwissen. Im individuellen Austausch mit den Gastronomen werden ideal adaptierte Getränkelösungen erarbeitet.
TRINKWERK selbst stellt höchste Anforderungen an seine Mitarbeiter – im Team finden sich von Diplom-Sommeliers bis hin zu Weinakademikern nur bestens ausgebildete Experten.

Auswahl ohne Ende

Dass Gastronomen von diesem geballten Know-how nur profitieren können, wird gleich auf vielen Ebenen deutlich. Schließlich wartet man bei TRINKWERK mit dem größten Sortiment Österreichs auf. Wo sonst kann man schon aus 3.300 nationalen und internationalen Weinen renommierter Winzer, sowie aus 260 Schaumweinen und 1.200 Spirituosen wählen?

Als Direktimporteur und exklusiver Partner der Gastronomie bietet TRINKWERK seinen Kunden außerdem ein einzigartiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Viele der Produkte sind im Lebensmittel-Einzelhandel nicht erhältlich, ein Alleinstellungsmerkmal, das sich Gastronomen zum Vorteil machen können.

Erlesene Reben exklusiver Winzer

Das größte Weinsortiment Österreichs enthält zahlreiche exklusive Winzervertretungen. Neben dem Schwerpunkt Österreich und Italien, ist TRINKWERK auf die Klassiker Europas spezialisiert. Bei Übersee-Weinen wählen die Experten nur hervorragende Weingüter, die oft sogar einen starken Bezug zu Österreich aufweisen.

Praktische Serviceangebote

Aber auch das Angebot an außergewöhnlichen Services beeindruckt. Lieferungen erfolgen ausschließlich in Kühl-LKW und können mit Bestellungen bei C+C Pfeiffer kombiniert werden. In speziell abgestimmten Schulungen werden Mitarbeiter fachspezifisch zum Thema Wein ausgebildet, sind bei großen Events mal nicht genug Gläser zur Hand kann man sich diese in Gastro-Racks ausleihen. Der professionelle Weinkarten-Service sorgt für einen ästhetischen Auftritt, während der übersichtliche Webshop das Bestellen mit Extra-Features, wie Essenzlisten oder hinterlegten Konditionen, enorm erleichtert.
www.trinkwerk.cc



Ein Lieferant für alle Wünsche: Übersichtliche Informationen zum umfangreichen Sortiment und den Servicekompetenzen. Neu ab 1.11.2012:
Der umfassende Webshop von TRINKWERK.

Bereicherung zum Würzen

Eine wahre Meisterin des Suppenkochens ist Dr. Andrea Scholdan, Ernährungsberaterin und Mitbegründerin der Suppenmanufaktur Suppito im Herzen von Wien. Mit der Idee eines Take Away, das ausschließlich Suppen und Eintöpfe anbietet, machte sie vor ein paar Jahren in Österreich Furore. Qualitativ hochwertige, natürliche Produkte sind die Basis für ihre kreativen und saisonalen Rezepte: „Gesunde Ernährung nimmt in der heutigen Gesellschaft einen immer größeren Stellenwert ein. Gott sei Dank reagiert die Lebensmittelindustrie wie Kikkoman und der Handel auch auf die immer steigende Nachfrage z.B. zur Glutenunverträglichkeit und bringt entsprechende Produkte auf den Markt. Für Menschen, die unter Zöliakie leiden, ist die Tamari glutenfreie Sojasauce eine echte Bereicherung zum Würzen." Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt schätzen sie vor allem aufgrund ihrer vielseitigen und unkomplizierten Einsatzmöglichkeiten.

Kikkoman Trading Europe GmbH
T+49 (0)2 11/5 37 59 40
info@kikkoman.eu
www.kikkoman.at



ALLES IN ALLEM
MEHR WERT.



www.trinkwerk.cc
www.facebook.com/trinkwerk

Ein echtes Stück Österreich

Inspiriert von der einzigartigen Seen- und Berglandschaft des Salzkammerguts, hat sich in Gmunden eine Handwerkskunst entwickelt, die in Österreich zum Tischkult geworden ist: Gmundner Keramik. Jedes Stück ist ein handbemaltes Unikat. Ein Stück „Sommerfrische-Gefühl", das sich auch viele Österreich-Gäste gerne mit nach Hause nehmen. Denn die Marke steht für echte Werte, für Naturverbundenheit, Gastlichkeit und Traditionsbewusstsein. Werte, die wieder eine wahre Renaissance erleben. Die Designs reichen vom traditionsreichen „Grüngeflammten" bis hin zu aufwendigen Motiven, aber auch ganz schlichten Designs. Ein besonderer Reiz ergibt sich jedoch aus der bewussten Kombination der unterschiedlichen Serien.

Gmundner Keramikmanufaktur GmbH
T +43 (0) 7612 786-0
marketing@gmundner.at
www.gmundner.at







Begehrte Hauben für die besten Kochköpfe

„Gault Millau" wurde 1969 von den beiden Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet. Sie hatten sich bei der Abendzeitung „Paris-Presse" kennengelernt und dort kulinarische Themen institutionalisiert, woraus sich der 1962 erstmals erschienene Pariser Restaurant „Guide Juillard" entwickelte. 1973 verkündeten sie in ihrem Monatsmagazin unter der Schlagzeile „Vive la nouvelle cuisine française" zehn Gebote für eine zeitgemäße Küche: u.a. kürzere Kochzeiten, marktfrische Produkte, leichtere Saucen – danach war der Michelin „das Alte Testament der Gourmetküche, der Gault Millau das Neue"

Die Ziele: Der Gault Millau möchte gute Küche fördern indem er die Köche anspornt, ihre Arbeit immer besser zu machen und die Gäste ermuntert, immer höhere Ansprüche zu stellen. Nur dann entsteht kulinarischer Fortschritt. Dabei bevorzugt der Gault Millau keinen Kochstil, es ist egal, ob jemand klassisch, modern oder regional, cross-kulturell, vegetarisch oder exotisch kocht. In diesem prinzipiellen Rahmen zieht er kreative Köche den Kopisten und einfache, aber ehrliche Köche den Showmastern vor.


Chefredakteurin Mag. Martina Hohenlohe und Herausgeber Karl Hohenlohe, Gault Millau Österreich

Die Noten: Der Gault Millau urteilt nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten. Die Höchstnote 20 soll in Österreich – ganz im Sinn der Gründer Gault und Millau – nicht vergeben werden, weil nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen kann. Die vergebenen Noten würdigen ausschließlich die Küchenleistungen. Der Service, das Ambiente und die Weinkultur des Restaurants werden beschrieben.
Die Kriterien für die Küche: Bei der Beurteilung der Küchenleistung werden folgende Kriterien primär berücksichtigt: Wie frisch, saisongemäß und qualitativ sind die verwendeten Produkte. Wie sinnvoll werden die Produkte verwendet (z. B. förderliche oder sinnlose Pürierung, unterstützende oder erschlagende Saucen/Dressings/Marinaden), wird jedes Gericht frisch zubereitet. Wie sehr bleibt bei der Zubereitung der Eigengeschmack der Produkte erhalten, wie klar sind die Aromen. Wie gut harmonieren die bei einem Gericht verwendeten Produkte. Wie exakt werden die optimalen Garzeiten eingehalten. Wie bekömmlich sind die Gerichte (Umgang mit Fetten, Gewürzen, frischen Kräutern). Wie werden die Gerichte präsentiert. Wie steigern sich die Geschmackserlebnisse eines Menüs. Darüber hinaus wird beachtet: Wie appetitlich sind die Appetithappen (Amuse-gueule/bouche), wie wird der Abschied versüßt (Petits fours zum Kaffee). Wie ist die Speisekarte: individuell, kreativ oder bloß routiniert; zu groß oder zu klein; wie informativ und verständlich. Wie ist das Preis/Leistungs-Verhältnis. Bei sorgfältiger Beachtung aller dieser objektiven Kriterien bekennt sich der Gault Millau ehrlich dazu, dass Restaurantkritiken ebenso wie Literatur-, Theater- Musik- oder Filmkritiken nicht völlig frei von Subjektivität sein können.

Die Tester: Die Gault Millau-Tester sind gelernte Feinschmecker. Das sind sie nicht im Sinne eines Lehrberufs, den es auch gar nicht gibt, sondern aus ihrer Erfahrung heraus. Sie müssen, um eine Küche und ein Restaurant kompetent und vorurteilsfrei im Sinne des anspruchsvollen Gastes beurteilen zu können, mindestens tausendmal in unterschiedlichsten Restaurants in Österreich und anderen kulinarischen Ländern gewesen sein und dabei gleichsam ein Reihenhäuschen verfressen haben. Zur Voraussetzung, keine Vorurteile gegen irgendeine Art von Küche und Ambiente eines Restaurants zu haben, sachlich korrekt und menschlich fair urteilen zu können, gehört beim Gault Millau noch die Begabung, verständlich und möglichst amüsant darüber schreiben zu können. Die Gault Millau-Tester sind allesamt freie Mitarbeiter, die aus unterschiedlichsten Gründen gern und oft essen gehen. Sie testen gegen angemessene Vergütung. Sie gehen so oft in ein Restaurant, bis sie sich ihres Urteils sicher sind. Sie verhalten sich bei ihren Testbesuchen wie normale Gäste und geben sich nicht als Gault Millau-Mitarbeiter zu erkennen.

www.gaultmillau.at

Rot. Weisse. Rot.

Das rein österreichische Weissbier.

Stiegl-Weisse Naturtrüb.

Braukunst auf höchster Stufe.



www.facebook.com/stieglbrauerei

Hoch die Hauben!

Gault Millaut verleiht jedes Jahr zahlreiche wohlverdiente Kochhauben. Aber wer steckt unter den Hauben? Perfekt agierende Strategen oder vielmehr kreative Künstlerpersönlichkeiten? hotelstyle bat drei engagierte Haubenköche zum Interview, stellte ähnliche Fragen und kam dabei zu einigen interessanten Erkenntnissen: Wer heute (Spitzen)Koch ist, muss das nicht unbedingt immer gewollt haben, den Weg zur Haube kann man konsequent planen - oder auch nicht, meisterhaft zu kochen ist eine zutiefst individuelle Angelegenheit und ohne die Themen Regionalität und Saisonalität läuft künftig in der österreichischen gehobenen Gastronomie gar nichts mehr!

Bilder: Wellneshotel Engel



Leicht, frisch & ohne Schnickschnack!

Manuel Schillinger kocht seit drei Jahren in der kulinarischen Hochburg Engel im Tannheimertal - und das mit großem Erfolg. Eine Haube von Gault Millaut sowie 2 Sterne vom à la Carte Magazin motivieren ihn und sein 18 köpfiges Küchenteam, noch besser, noch kreativer zu werden.

hotelstyle: Jeder große Koch hat seine eigene Geschichte, wie er von der Kochleidenschaft angesteckt wurde. Was ist Ihre?

Manuel Schillinger: Meine ist leider total unspektakulär. Ich hatte weder die Oma, die mir als Knirps das Kochen beigebracht hat, noch einen finanzstarken Mentor, der mein Talent frühzeitig erkannte hätte. Ich bin in meinen Beruf eher hineingerutscht – als Alternative zu einem anderen Job, mit dem es nicht geklappt hat. Ein befreundeter kleiner Familienbetrieb hat mir damals mit einer Kochlehrstelle aus der Patsche geholfen. Bei meiner dreijährigen Ausbildung hatte ich dann das große Glück einen sehr menschlichen Küchenchef als Lehrmeister zu haben, der mich das Kochen von Grund auf gelehrt hat. Er hat mich in meiner Kreativität und Neugierde gefördert – bis ich mir keinen anderen Beruf mehr vorstellen konnte. Heute habe ich sehr viel Spaß an der Sache und bin glücklich dort zu sein, wo ich bin.

hotelstyle: Wie lässt sich Ihre Küche beschreiben?

Manuel Schillinger: Als klassische österreichische Küche mit internationalen Einflüssen. Leichte, frische Gerichte, kein ablenkender Schickschnack, der den Eigengeschmack übertüncht. Gewürze und Aromen müssen unterstützen, ohne sich aufzudrängen und eine schmackhafte, stimmige Symbiose bilden. Meine Kreationen sollen unseren Gästen ein Lächeln auf die Lippen zaubern, damit sie auch in deren Erinnerung bleiben.

hotelstyle: War Ihr Weg zur Haube geplant?

Manuel Schillinger: Wenn man heute auf einem High Level mit dabei sein will, ist das immer eine geplante Sache. Denn es geht ja nicht darum, ein einmaliges sensationelles Gericht zu kreieren, sondern Tag für Tag Bestleistungen zu bringen. Dafür braucht es viel Energie, Know-how und ein eingespieltes engagiertes Küchenteam. Auch wir haben den Weg vom guten Wirtshaus zur anspruchsvollen Gourmetadresse strategisch entwickelt. Unsere Auszeichnungen sind uns also nicht einfach glücklicherweise passiert, sie sind vielmehr das Resultat ernsthafter Arbeit – die allerdings viel Freude macht.

hotelstyle: Was zeichnet einen sehr guten Koch aus?

Manuel Schillinger: In Zeiten der Globalisierung eine schwierige Frage. Heute kocht nahezu jeder alles in jedem Land der Welt. Für mich ist das Maß an gleichbleibender hoher Qualität, Hingabe und sicherlich auch Talent relevant. Aber auch die Sensibilität den Gästen gegenüber spielt eine Rolle, der persönliche Zugang – man muss ja als Koch wissen, was die Leute lieben und schätzen. Sich weiterzuentwickeln und wirklich gut zu sein bedeutet für mich auch Rückmeldungen – ob Lob oder Kritik – für sich nützen zu können.

hotelstyle: Kochen ist eine kreative Tätigkeit, wovon lassen Sie sich inspirieren?

Manuel Schillinger: Von guten Gesprächen mit Kollegen, von Kochbüchern, in denen ich stundenlang schmökern kann. Am meisten aber durch meine Küche an sich, wenn ich beispielsweise durch die Vorrats- und Kühlräume wandere und die unterschiedlichen Produkte und Gewürze vor mir sehe. Und dann habe ich natürlich ein tolles Küchenteam, das immer wieder neue Ideen einbringt, die wir dann gemeinsam weiterentwickeln.



hotelstyle: Im Gault Millaut ist über Ihr Schaffen nachzulesen: „Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet." Was ist dieses „mehr als das Alltägliche"?

Manuel Schillinger: Ich denke, das ist die Kreativität, die in unseren Gerichten steckt, und vor allem auch die Topqualität unserer Ausgangsprodukte. Bei uns wächst und gedeiht alles quasi vor der Haustüre. Der Bauer bringt mir das Schwein persönlich vorbei und ich weiß, wann das nächste Biolamm geschlachtet wird. Mit diesem direkten Kontakt hat man einen ganz anderen Bezug zu den Lebensmitteln, gewinnt Hochachtung vor der Arbeit in der Landwirtschaft und Viehzucht. In der Küche bewirkt das ein sehr sorgsames und saisonales Umgehen mit den Produkten, mit Massenware – und das ist leider oftmals Gastronomiealltag – könnte ich mittlerweile gar nicht mehr arbeiten.

hotelstyle: Stichwort Gäste – wem und wie viel Einblick gewähren Sie in Ihre preisgekrönte Küche?

Manuel Schillinger: Wir leben eine sehr offene Küche und haben von unserem Arbeitsplatz direkten Blickkontakt nach draußen, und die Gäste herein zu uns. Wir bieten auch immer wieder Gästekochkurse mit Starköchen, wobei das natürlich bei 365 Betriebstagen im Jahr logistisch eine besondere Herausforderung darstellt. Im Sommer hatten wir aber beispielsweise den bekannten Fernseh- und Sternekoch Nelson Müller bei uns und jetzt im November kommt der ebenfalls sehr bekannte Sternekoch Martin Baudrexel. Einmal pro Woche feiern wir zudem mit Gästen die Küchenparty mit Live-Musik und viel Action direkt in der Küche – wir sind also alles andere als Geheimniskrämer.

hotelstyle: Früher waren Rezepte aber durchaus gut gehütete Geheimnisse – das Zeitalter des Internets hat hier vermutlich einiges verändert?

Manuel Schillinger: Natürlich wird es durch die Omnipräsenz von TV, Internet, Facebook etc. immer schwieriger, etwas zu machen, was nicht kopiert wird. Jeder bekommt jederzeit alle Informationen – von Kochtechniken und Rezepten bis hin zu Gerätschaften für ausgefallene Dinge. Aber ich sehe das nicht negativ! Mir geht es darum etwas weiterzugeben. Je mehr Menschen sich für das Kochen begeistern, desto besser. Damit wächst ja auch das Verständnis für eine wirklich gute Küche, die im Idealfall auf der Verwendung von regionalen und saisonalen Ausgangsprodukten basiert und die dann eben auch ihren entsprechenden Preis hat.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Restaurant / Wellnesshotel Engel:
Die exquisite Küche ist das Herzstück des Wellnesshotel Engel in Grän / Tirol. Familie Mattersberger weiß um die Wichtigkeit einer ergonomisch vorteilhaften und topausgestatteten Küche in der Küchenchef Manuel Schillinger zur Hauben-Hochform auflaufen kann. Das Küchencredo: Die Grundlagen und alten Rezepturen schätzen, wahren und in neuen Kreationen weitertragen.
www.engel-tirol.com



Überraschung für die Gäste!

Das Restaurant Atelier im Schlosspark Hellbrunn bei Salzburg zählt zu einer der besten Adressen der Umgebung. Kein Wunder, hier kocht Küchenchef Michael Gahleitner mit viel Leidenschaft und Hingabe. Am liebsten sind ihm Gäste, die er mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten ganz spontan überraschen darf.

hotelstyle: Jeder große Koch hat seine eigene Geschichte, wie er von der Kochleidenschaft angesteckt wurde. Was ist Ihre?

Michael Gahleitner: An sich wollte ich schon immer Koch werden. Allerdings hatte ich gewisse Bedenken, da dieser Beruf doch sehr zeitintensiv ist. So habe ich in meiner Heimatstadt Bremen zunächst eine Ausbildung zum Metzger gemacht, danach war meine Sehnsucht nach der Küche jedoch ungebrochen groß. Mein Vater lebte damals in Linz und meinte: „Dann komm und lerne bei den Österreichern kochen – das können die ja ganz gut." Nach meiner Lehrzeit war ich dann in London im Hotel Savoy und nach einigen Zwischenstationen und einem Ausflug in die Selbstständigkeit bin ich seit letztem März hier in Hellbrunn sehr happy mit meinem Arbeitsplatz.

hotelstyle: Wie lässt sich Ihre Küche beschreiben?

Michael Gahleitner: Wir haben einen interessanten Mix aus klassischen Gerichten, die wir neu interpretieren, kreieren aber auch echte Neuheiten. Wichtig ist mir – wie vermutlich jedem guten Koch heutzutage – die Frische und Herkunft der Rohprodukte. Während man beim Tagesgeschäft mit hochwertigen Großzulieferern wie beispielsweise C+C Pfeiffer ganz gut beraten ist, braucht es für die Haubenküche zusätzlich ausgewählte und besondere Anbieter.

hotelstyle: War Ihr Weg zu den Hauben geplant?

Michael Gahleitner: Ja, mein Team, die Betreiberfamilie Gassner und natürlich auch ich haben den Weg zu den Hauben konsequent geplant. Unser Gastronomieangebot hier in Schloss Hellbrunn ist ja dreigeteilt – wir haben das Tagesgeschäft im Gasthaus, sehr große Bankett- Hochzeits- und Firmenveranstaltungen und eben das Restaurant Atelier, das mit einer Haube ausgezeichnet wurde. Und diese ist für alle Bereiche befruchtend und natürlich ein tolles Aushängeschild.

hotelstyle: Kochen ist eine kreative Tätigkeit, wovon lassen Sie sich inspirieren?

Michael Gahleitner: Inspiration kommt sehr viel durch Entspannung, man kann ja nicht rund um die Uhr über neue Kreationen nachdenken. Ich relaxe in meiner Freizeit durch das Musikmachen – ich betreibe mit zwei Freunden ein Musiklabel für elektronische Musik. Das hilft mir relativ rasch abzuschalten. Kreative Ideen für eine neue Menükarte kommen aber stark im Teamwork. Ich gebe meinen Leuten Grundstrukturen vor und dann muss sich jeder miteinbringen. So sind auch alle involviert und sehen den Erfolg als gemeinsames Erlebnis.

hotelstyle: Gute Teamarbeit ist also ein wesentlicher Erfolgsfaktor Ihrer Arbeit?

Michael Gahleitner: Ja, ohne Teamarbeit geht gar nichts. Ich habe rund ein Jahr gebraucht, um mir mein persönliches Team zusammenzustellen. – Das war wirklich kein leichter Weg. Denn die guten Leute muss man erst mal dazu bringen, zu kommen und zu bleiben. Vor allem weil wir ja drei Standbeine bedienen und das Schnitzel zu Mittag genauso perfekt auf den Teller kommen muss, wie das Hauben-Menü am Abend. Für jede Zielgruppe gleich engagiert zu kochen – das ist eine Herausforderung für sich. Wir haben fünf ausgelernte Köche und vier Lehrlinge, wobei ich mir die Leute in erster Linie aus der Praxis hole. Jemand der eine Tourismusschule abgeschlossen hat, will leider selten in die Küche.

hotelstyle: Früher waren Rezepte gut gehütete Geheimnisse – das Zeitalter des Internets hat hier einiges verändert?

Michael Gahleitner: Ich sehe das ganz entspannt. Denn selbst wenn ich bestimmte Rezepte oder Kochtechniken kenne – es muss ja immer noch gekocht werden und gut auf den Teller kommen. Und mit der Medienwelt muss man einfach leben – auch mit all diesen Kochshows, die da im Fernsehen laufen. Es muss eben immer wieder etwas neu erfunden, neu erzählt werden. Aber: Wie viele Leute schrauben an ihrem Auto herum und wie viele können dennoch nicht auf einen gelernten Mechaniker verzichten?

Gasthaus zu Schloss Hellbrunn, Restaurant Atelier:

Für besondere Anlässe ist das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn mit dem angeschlossenen Restaurant Atelier der richtige Rahmen. Es bietet inmitten des Schlossparks und umgeben von Wasserspielen eine ideale Location für Hochzeiten oder Firmenfeiern. Das Küchenteam rund um Küchenchef Michael Gahleitner erkochte jüngst die zweite Haube und verwöhnt mit traditioneller Küche und modernen Akzenten, wobei großer Wert auf die Verwendung saisonaler und heimischer Produkte gelegt wird.

www.gassner-gastronomie.at



hotelstyle: Stichwort Gäste – wem und wie viel Einblick gewähren Sie in Ihre preisgekrönten Küche?

Michael Gahleitner: Ich plaudere schon mal mit den Gästen über ein Rezept. Aber dass die Leute bei uns direkt in den Kochtopf schauen, ist eher selten. Dafür ist in der Küche meistens zu viel los. Die beste Kommunikation funktioniert sowieso über den Genuss – wenn beispielsweise ein Stammgast die Woche schon dreimal hier war und meint: „Ich weiß nicht was ich heute essen soll, koch mir einfach etwas Schönes – ich lass mich von dir am liebsten überraschen!"

Herzlichen Dank für das Gespräch!



Bilder: Restaurant Atelier

winterhalter



Kompaktes Kraftpaket: STR

Die STR Eintank-Korbtransportspülmaschine ist kompakt, leistungsstark und überzeugt durch hohe Wirtschaftlichkeit. Sie meistert Stoßzeiten mit perfekten Spülergebnissen und spart in Spülpausen Energie. Durch zahlreiche Ausstattungsoptionen, beispielsweise mit der Wärmerückgewinnung Energy oder mit integrierter Vorreinigungszone, passt sie sich Ihren individuellen Anforderungen optimal an. Ihr Klick zum kompakten Kraftpaket:
www.winterhalter.at/Kraftpaket

Besuchen Sie uns auf der Messe „Alles für den Gast" in Salzburg, 10. bis 14. November 2012, Arena (A), Stand 501



Bilder: Schlosswirt zu Anif

Ohne Ente geht gar nix!

Otto Wallners ursprünglicher Berufswunsch hat sich nicht erfüllt. Zum Glück. Denn sonst würden heute die Gäste in der Küche des Schlosswirtes zu Anif nicht so manche Freudentränen vergießen.

hotelstyle: Jeder große Koch hat seine eigene Geschichte, wie er von der Kochleidenschaft angesteckt wurde. Was ist Ihre?

Otto Wallner: Ich wollte ursprünglich eigentlich Goldschmied werden. In meinem kleinen niederösterreichischen Heimatort hat es jedoch leider keine Möglichkeit zu einer Ausbildung gegeben. Da ich jedenfalls etwas Kreatives, Handwerkliches machen wollte, lag eine Kochlehre nahe. Von meiner Lehrzeit im Hotel Europa in Wien auf der Kärntnerstraße hat mein Weg mich dann an den Arlberg, für viele Jahre nach Salzburg in den Österreichischen Hof, in den Salzburger Latschenwirt und zuletzt hierher in den Schlosswirt zu Anif geführt.

hotelstyle: Wie lässt sich Ihre Küche beschreiben?

Otto Wallner: Wir sind bekannt für eine sehr bodenständige österreichische Küche höchster Qualität. Das Experimentieren mit Trends wie Molekularküche und exotischen Zutaten überlassen wir ganz bewusst anderen. Bei uns werden Sie mit Sicherheit auch keinen Meeresfisch auf der Karte finden, das lehne ich aus Gründen der weitverbreiteten Fangtechniken grundsätzlich ab. Bei den Gerichten liegen sehr stark Rindfleisch- und Wildgerichte vorne, vor allem die Ente, die wir ganz klassisch servieren, ist der Renner. Dafür fahren die Leute, sehr viele auch aus Deutschland, oft weit über eine Stunde zu uns. Einmal habe ich die Ente von der Karte genommen, aber das war keine gute Idee – das gab gleich sehr viele Beschwerden. Ohne Ente geht also bei uns gar nix, sie ist eines unserer Aushängeschilder.

hotelstyle: War Ihr Weg zur Haube geplant?

Otto Wallner: Eher nicht, mir war es vor allem wichtig mich auf meine Kernkompetenz konzentrieren zu können – eben das ehrliche, regionale Kochen zu forcieren. Im Österreichischen Hof war das Angebot damals sehr breit gestreut, da musste vom Hummer bis zur Gänseleber alles geboten werden. Erst im Latschenwirt habe ich begonnen mich auf meinem Gebiet wirklich weiterzuentwickeln – eine intensive Arbeit, die dann eben hier im Schosswirt Anerkennung auch in Form einer Haube gefunden hat.

hotelstyle: Wie wichtig sind Ihnen regionale Produkte?

Otto Wallner: Für mich ist es entscheidend, dass das Produkt möglichst von der Region stammt und saisonal verwendet wird. Unsere Rinder bleiben lange bei den Muttertieren und stammen aus einer stressfreien Hausschlachtung, das merkt man am Fleisch. Aus einem Tier, das tausende Kilometer herumgekarrt wird, wird man kaum ein Spitzengericht zaubern können. Eine hohe Produktqualität erleichtert natürlich das Kochen – beim Gulasch weiß ich beispielsweise, es braucht nicht mehr als zwei Stunden. Wenn ich hier etwas zukaufe, wird das manchmal problematisch, weil der gesamte Zeitablauf nicht mehr so stimmig ist.



hotelstyle: Was zeichnet einen sehr guten Koch aus?

Otto Wallner: Die Liebe zum Detail und die Bereitschaft sich weiterzuentwickeln. Ich hatte einmal eine Sulz vom Walla schon hundert Mal mit einem Sahnekren serviert, die Gäste waren immer sehr zufrieden. Bis eines Tages ein einziger Gast bemerkt hat, die Konsistenz des Krens wäre viel zu üppig. Ich habe das überprüft und ich musste zugeben, es stimmte. Man darf sich also nicht zu schade sein auch Dinge, die man selbst für perfekt erklärt hat, immer wieder zu hinterfragen und zu verbessern.

hotelstyle: Kochen ist eine kreative Tätigkeit, wovon lassen Sie sich inspirieren?

Otto Wallner: Fachliches Know-how tausche ich gerne bei Kochstammtischen aus, wo man viel von Kollegen lernen kann. Und natürlich lese ich Kochzeitschriften und Fachbücher. Im Grunde speichere ich aus sehr vielen Bereichen, alles, was ich für wichtig befinde, ab, und wenn wir eine neue Karte erarbeiten und die Muse da ist, fließen diese Ideen dann sehr spontan ein – wie bei einem Film.

hotelstyle: Stichwort Gäste – wie viel Einblick gewähren Sie in Ihre preisgekrönte Küche?

Otto Wallner: Gerade bei den Stammgästen gibt es eine gute Kommunikation. Vom Eingang aus sehen Sie über ein Fenster in unsere Küche, da wird man oftmals persönlich begrüßt und jeder, der etwas über unsere Rezepte wissen will, ist herzlich willkommen. Außergewöhnlich finde ich unsere Backkurse für amerikanische Manager, die im Schloss Leopoldskron wohnen und tagen. Als Nachmittagsprogramm für die Damen ist dann Apfelstrudelbacken angesagt, das ist ein echter Renner. Da kommen 20 Leute im Bus zu uns und lernen bei Kaffee und viel Gaudi wie man so einen echten österreichischen Apfelstrudel bäckt. Das nenne ich praxisnahe Kulturvermittlung (lacht)!



hotelstyle: Früher waren Rezepte durchaus gut gehütete Geheimnisse – das Zeitalter des Internets hat hier einiges verändert?

Otto Wallner: Sicherlich ist heute ein Küchenchef nicht mehr der geheimnisvolle Zauberkünstler wie ehemals. Aber ich sehe die Möglichkeit sich über Ernährung und Gerichte zu informieren, sehr positiv – denn der Gast, der zu uns kommt, versteht dann auch etwas von den Produkten und ihrer Zubereitung. Das ist ja wie ins Theater gehen. Ich denke, dem Intendanten der Salzburger Festspiele ist es auch lieber, wenn der Zuschauer bei der Aufführung von Jedermann zumindest weiß, dass das Stück von Hofmannsthal ist und worum es da so ungefähr geht. Einzigartig spielen – beziehungsweise kochen müssen dann ja sowieso die anderen. Denn Wissen allein ersetzt kein Handwerk. Vor einiger Zeit war wieder einmal ein sehr netter Stammgast, ein echter kulinarischer Experte bei uns. Nach einer Menüfolge, die einige Stunden gedauert hat, steht er plötzlich in der Küche und hatte tatsächlich Tränen in den Augen. Er hat mir für diese außerordentlichen Glücksmomente, die er beim Speisen empfunden hat und diesen Freudentag gedankt – ein bisschen Zauberkünstler sind wir also doch noch!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Hotel & Restaurant „Schlosswirt zu Anif"

Eingebettet in die idyllische Gemeinde Anif liegt der „Schlosswirt zu Anif". Der historische Gasthof war ursprünglich ein erzbischöfliches Bauerngut und beherbergt heute auch ein Vier Stern Hotel. Küchenchef und Haubenkoch Otto Wallner verwöhnt im Restaurant mit typisch österreichischer Küche und legt dabei großen Wert auf die Verwendung von heimischen Produkten sowie Produkte aus der eigenen Jagd. Ob Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Esterhazy Rostbraten oder Kaiserschmarrn – der Schlosswirt steht für traditionelle Schmankerln auf Haubenniveau.
www.schlosswirt-anif.at









Das Dessert „Bamapfl-Alpenmilch-Limonenöl" von Andreas Döllerer

Bilder: Vogl/Neumayr

Europas junge Spitzenköche 2013 zu Gast in Salzburg!

Riesiger Erfolg für die junge rot-weiß-rote Kochelite: Nach Madrid 2011 geht der alle zwei Jahre stattfindende Europakongress der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) von 14. bis 16. April 2013 erstmals in Österreich in Szene. Unter dem Motto „A Taste of Austria" werden rund 250 junge Spitzenköche und Restaurateure aus zwölf Ländern in Salzburg erwartet.

Countdown für JRE-Europakongress: Die Weichen sind gestellt, Salzburg hat das Rennen um den hochkarätig besetzten Europakongress der Jeunes Restaurateurs d'Europe 2013 gemacht. Gemeinsam mit dem österreichischen Präsidentenduo Thomas Dorfer (Genießerhotel Landhaus Bacher) und Andreas Döllerer (Genießerhotel Döllerer) fixierten JRE-Europapräsident Ramon Dios Barberia (Spanien) und Executive Director Hans van Manen (Holland) das Kongressprogramm, das das Genussland Österreichs bei den Opinion Leadern der europäischen Gourmetszene ins rechte Licht rücken wird.

Nach dem abendlichen Auftakt „Get-Together" im Carpe Diem Finest Fingerfood ist am Montag, dem 15. April 2013, das luxuriös-ländliche Gwandhaus des Trachtcouture-Unternehmens Gössl der exklusive Rahmen für den eigentlichen Kongress und „Market Place" mit ausgewählten österreichischen Spitzenproduzenten. Den eigentlichen kulinarischen Höhepunkt bildet das Gala-Dinner im exklusiven Karl Böhm-Saal der Salzburger Festspiele. Nach dem Aperitif in der berühmten Felsenreitschule präsentieren die vier JRE-Köche Andreas Döllerer, Thomas Dorfer, Jürgen Vigne (Pfefferschiff) und Richard Rauch (Steira Wirt) den internationalen Kongressteilnehmern österreichische Küche auf höchstem Niveau, ehe die europäischen Küchenstars im legendären Half Moon in der Salzburger Altstadt zeigen, dass sie sich auch auf Party bestens verstehen.

Talent und Passion: Das ist der Leitspruch der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe, der rund 350 der kreativsten Gastronomen aus elf Ländern angehören und die 1974 in Frankreich gegründet wurde. Jährlich bewirten diese Toprestaurants mit ihren rund 5.500 Mitarbeitern 8 Millionen Gäste. Aufs Feinste wohlgemerkt, denn um in den elitären Kreis aufgenommen zu werden, muss man nicht nur zwischen 25 und 37 Jahre alt sein, sondern vor allem exzellente Kochkünste mit entsprechenden Bewertungen in den verschiedenen Restaurantguides nachweisen. So finden sich unter den 16 Mitgliedern der JRE-Österreich gleich drei Gault Millau-Köche des Jahres. Insgesamt bringen es die österreichischen JRE auf stolze 34 Gault Millau-Hauben und 46 A la Carte-Sterne. Die Vergabe des Europa-Kongresses ist ein enormer Prestigeerfolg nicht nur für die rot-weiß-rote Kochelite, sondern auch für die heimischen Weinmacher und Produzenten und nicht zuletzt für das Tourismusland Österreich.

www.jre.eu/at/



Rote gelbe Rübe auf Meersalz gegart von Josef Steffner.



AGUILA

Entstanden aus unserer Leidenschaft für Perfektion

BUSINESS SOLUTIONS

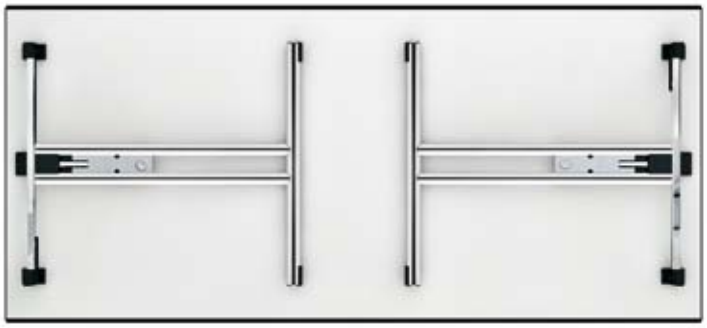
Professionelle Barista-Tradition perfektioniert durch modernste Technologie und unvergleichliche Qualität. Noch nie war es einfacher, hohes Kaffeevolumen auf anspruchsvollstem Niveau zu bedienen – Tasse für Tasse.

www.nespresso.com/pro oder 0810 981 981 (österreichweit zum Ortstarif)

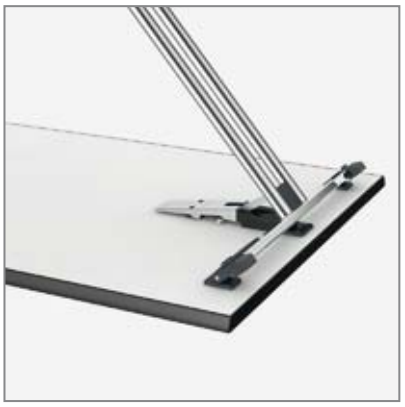
NESPRESSO®

SELMER GmbH
Objekteinrichtungen

Selmer Objekteinrichtungen GmbH
Zentrale + Ausstellung Köstendorf
Wenger Straße 3, 5203 Köstendorf, Tel 06216 20210
Niederlassung Wien – In der Heumühle
Heumühlgasse 9/69, 1040 Wien, Tel 01 58 51 525–20









basic
Der Klapptisch der neuen Generation.





basic
sleight
sleight – ultralight

Die Leichtbautische sparen bares Geld durch Gewichtsreduktion und weniger Belastung beim Handling.

www.selmer.at

- **Stabilitätssystem STS:** Stabilitätsdreieck mit Diagonalstrebe und Dreipunktlagerung, maximale Standfestigkeit.
- **Klappmechanismus:** geräuscharm, wartungs- und verschleißfrei, integrierte Ausfallsicherung der Tischbeine
- **Langlebige Air-Protect-Kante:** APK voll recyclingfähig, formaldehydfrei, innen liegende Luftkammer, elastischer Kunststoff, stoßfest, kratzfest, ansprechendes Design
- **Tischplattenoberfläche aus hochwertigem HPL**
- **Zwei Gestellvarianten:** Doppelsäule oder Einzelsäule, (Ovalrohr) Rohrenden geschlossen
- **Gleiter für jeden Bodenbelag**