

## Intelligente Heizlösungen für die Hotellerie

Das 4-Sterne-Superior Almwelness Hotel Pierer auf der Teichalm beheizt den gesamten Hotelkomplex samt Wellnessbereich mit zwei Hackgutheizungen mit je 300 kW – und vertraut damit auf Qualität aus der Steiermark.

Unabhängigkeit und die Sicherung der regionalen Wertschöpfung waren für Franz Pierer, Chef des Almwelness Hotel Pierer auf der Teichalm, die ausschlaggebenden Gründe, seine alte Ölheizung gegen eine moderne Hackgutheizung zu tauschen: „Uns war es wichtig, dass ein Brennstoff aus der Region zum Einsatz kommt und dass die Transportwege kurz sind, um nicht die Umwelt zusätzlich zu belasten“, erklärt Pierer die Wahl des Brennstoffes. Heute liefern die Landwirte aus der Region die ganzen Baumstämme an, geschnitzelt wird dann vor Ort. Durch den Umstieg auf den Brennstoff Hackschnitzel hat sich der Hotelier in nur vier Jahren rund 60.000 Euro an Heizkosten erspart. Entscheidungskriterium „Guter Service“: „Für mich als Hotelier war der Service bei der Wahl des Kesselherstellers ein ganz entscheidendes Kriterium. Ich brauche einen Servicedienst, der sieben Tage die Woche gut erreichbar ist. Und vor allem hier überzeugte uns KWB“, so Pierer.

Durch den Zubau letztes Jahr hat Pierer einen zweiten KWB-Kessel mit 300 kW installiert. Gemeinsam versorgen die beiden Kessel nun den gesamten Hotelkomplex mit 75 Zimmern samt Nebengebäuden wie den Speisesaal, einen Wellnessbereich mit Schwimmbad, einen Außen-Whirlpool sowie einen Badesee, der von Mai bis September auf 23 Grad beheizt wird. Regionalität hat Zukunft. Die Gäste des Hotels legen sehr viel Wert auf Regionalität, weiß Pierer: „Angefangen hat alles bei den Lebensmitteln und Getränken, unsere Gäste bevorzugen frische Lebensmittel aus der Region. Dies geht mittlerweile jedoch weiter und auch eine unabhängige Energieversorgung und der Schutz der Umwelt sind den Gästen wichtig. Und ich denke, das wird sich in den nächsten Jahren noch verstärken.“ Der Umstieg hat sich für Franz Pierer gelohnt: „Ich würde jederzeit wieder umsteigen. Wir möchten nachhaltig und regional denken. Das betrifft nicht nur die Wahl der Lebensmittel, sondern alle Bereiche unseres Hotels.“

### KWB Die Biomasseheizung

T +3115/6116-0  
office@kwb.at  
www.kwb.at



### Spezialist für Biomasseheizung

Die Firma KWB GmbH ist mit 360 Mitarbeitenden einer der größten Biomasse Heizkesselerzeuger in Österreich. Das Unternehmen ist Spezialist für Pellets-, Hackgut- und Stückholzheizungen im Leistungsbe- reich von 2,4 bis 300 kW, wobei jährlich rund zehn Prozent vom Umsatz in die eigene und größte private Biomasse-Forschung investiert werden.

# SCHAURAUM

Kamine & Heiztechnik

## Wie am Lagerfeuer

360°-Sicht auf das Feuer bieten die einzigartigen Feuerstellen von Mandl & Bauer. Ähnlich einem Lagerfeuer brennen hier die Flammen auf einem Betonsockel oder gar auf Bodenniveau, als Funkenschutz werden ausschließlich rahmenlose Gläser verwendet. Die Feuerstellen werden in zwei verschiedenen Ausführungen hergestellt: Die Standardversion hat drei fix montierte Funkenschutzgläser sowie eine schwenkbare Glastür. Bei der Topversion kommt ein elektrischer Scheibenhochzug zum Einsatz. Damit verschwinden die rahmenlosen Gläser unsichtbar in der Kaminhaube, es gibt keine verbrannten Finger und bei Stromausfall, können die Gläser entriegelt und manuell geöffnet werden. Der Rauchabzug erfolgt über eine neu entwickelte Rauchhaube, die samt der Scheibenhochzugtechnik von der Decke abgehängt wird. Die optische Verkleidung kann dabei individuell gestaltet werden. Die Möglichkeiten erstrecken sich hier von brüniertem Rohstahl über verschiedenste Steine bis hin zu speziellem Sichtbeton, der bei Mandl & Bauer eigens produziert wird.

### Mandl & Bauer

T +43 (0) 7232 38 130  
office@mandl-bauer.at  
www.mandl-bauer.at



## Pelletsessel Hoval BioLyt

Sparsam, umweltfreundlich und leistungsstark.

# Hoval

Das Wetter hier in den Alpen hat tausend Gesichter. Wir kennen jedes Einzelne persönlich.



Der BioLyt (50-150) steht für CO<sub>2</sub>-neutrales Heizen mit geringsten Emissionen durch höchste Verbrennungseffizienz. Die intelligente Konstruktion macht ihn zur Idealösung für die Sanierung von Anlagen bis 300 kW. Nicht nur dort, wo die Natur noch eine wichtige Rolle spielt: **In den Alpen.**

### Vorteile des Hoval BioLyt (50-150):

- geringer Platzbedarf dank äußerst kompakter Konstruktion
- leistungsstarke Doppel- oder Mehrkesselanlage realisierbar
- Heizungsmodernisierung für deutlich reduzierte Heizkosten





## Entspannte Körperpflege

Stahl/Email ist als Duschfläche hautsympathisch, sauber und standsicher: Bodenebene Duschflächen nutzen diese Eigenschaften des Materials und schaffen Zonen, die eine entspannte Körperpflege im Badezimmer möglich machen.

### Durchgängig & fugenlos

Die neue BetteFloor Side bietet eine großzügige, durchgängige und fugenlose Standfläche auf Fußbodenniveau. Grundgedanke ist die bodenebene Dusche mit einer durchgängigen Fläche. Das Konzept steht als Alternative zum gefliesten Duschbereich, der durch seine Fugen Angriffspunkte für Bakterien und Keime und auch Gebrauchsspuren bieten kann. Die robuste und pflegeleichte Duschfläche bewahrt ihre makellose Optik.

### Perfekter Sitz im Fliesenbild

Die neue Duschfläche hat speziell gefertigte Ecken mit einem rechten Winkel bis in die Spitze. Mit einer schmalen Silikonfuge schließt sich die Duschfläche den Fliesen an und fügt sich perfekt in das Fußbodenbild ein.

### Vielfalt an Größen und Farben

Dank verschiedener Abmessungen eröffnen sich in der modernen Badplanung vielfältige Möglichkeiten. Ebenso steht die gesamte Farbenwelt der klassischen BetteFloor dem neuen Produkt im Sortiment zur Verfügung: Der einheitlichen Gestaltung des Fußbodens steht damit nichts im Wege. Mehr noch: Stahl/Email ist ein Glas-Verbund-Werkstoff, der eng verwandt



ist mit anderen klassischen Badezimmer-Materialien wie Sanitärkeramik; es kombiniert sich deshalb gut mit diesen Oberflächen.

### Komfortable Montage dank Einbausystem

Die BetteFloor Side eignet sich dank minimaler Aufbauhöhe ab 65 Millimetern für die Badmodernisierung ebenso wie für den Neubau. Das Einbausystem Bodengleich sorgt für eine schnelle und einfache Installation der Dusch-

fläche sowie eine optimale Abdichtung zum Baukörper. Eine passende Echtglasabtrennung ist für den Nischen-, Eck- und auch für den Wandeinbau erhältlich.

### BETTE GmbH & Co. KG

T +49 (0)5250-511-0  
architektur@bette.de  
www.bette.de

# SCHAURaum

Bad & Sanitär



## Kleine Fläche, große Wirkung!

Das Dampfbad Atlanta bringt das wohltuend feuchte Klima in kleinere Badezimmer. Atlanta steht für eine funktionale und designschöne Wellnessoase auf kleinem Raum für bis zu zwei Personen. Das Dampfpaneel sticht durch seine elegante Glasfront und das schlanke abgerundete Design sofort ins Auge, das bedienerfreundliche Tableau ist gut sichtbar in die Glasfront integriert. Hinter dem grazilen Dampfpaneel verbirgt sich die komplette Dampfbadtechnik. Zusatzausstattungen wie Aroma-, Farblichttherapie und Musikgenuss können individuell ergänzt werden. Selbst auf die heilende Wirkung von Sole muss nicht verzichtet werden. Der 4 KW starke Dampfgenerator mit 230V Anschluss sorgt für ein starkes Dampfbild. Das Dampfpaneel Atlanta ist von einer Jury aus renommierten und erfahrenen Schwimmbadbau-Fachunternehmern als wegweisende Entwicklung in der Pool- und Wellness-Technik mit dem „Golden Wave Award“ ausgezeichnet worden.

### repaBAD GmbH

T +49 (0) 70 24/94 11-0

[www.repabad.de](http://www.repabad.de)

[info@repabad.com](mailto:info@repabad.com)



[www.hotelstyle.at](http://www.hotelstyle.at)



# KWB

Die Biomasseheizung



Hannes Hierzer, Erwin Stubenschrott und Christian Luttenberger (v.l.)

## ERNEUT AUSGEZEICHNET!

KWB hat den besten Kundendienst Österreichs!

- Service Award des Kundendienst Verbands Österreich bestätigt: KWB begeistert seine Kunden
- Ausgezeichnete Werte in allen Kategorien: Auftragsannahme, Verhalten der Servicetechniker, Arbeitsqualität und Auftragsabwicklung
- 95 % Weiterempfehlungsrate aufgrund Erfahrungen mit dem Werkskundendienst

**KWB Die Biomasseheizung**  
Industriestraße 235,  
8321 St. Margarethen/Raab  
Tel.: (0) 3115/6116-0

[www.kwb.at](http://www.kwb.at)



## Design und Nachhaltigkeit im Einklang

Die Einrichtung eines Hotelbads muss unterschiedlichen Anforderungen genügen: Komfort und eine attraktive Optik stehen für den Gast im Vordergrund. Auch der Ritzlerhof im Ötztal, der von einem alten Gasthof in ein modernes 4-Sterne-Superior-Hotel umgebaut wurde, setzte bei der Badgestaltung auf Qualität und Design.

### Rustikales Holz kombiniert mit modernem Minimalismus

Bei der innenarchitektonischen Gestaltung legten die Bauherren großen Wert auf natürliche, hochwertige Materialien. In den Bädern der Mastersuiten bildet rustikales Holz an Wänden und Waschtisch einen interessanten Kontrast zu den minimalistischen, modernen Badkeramiken und Armaturen. Zum Luxusbad gehört eine Sauna ebenso wie eine großzügige Walk-In-Dusche und eine Panoramabadewanne, in der der Gast den herrlichen Blick auf das Tal und den Acherkogel genießen kann. Eleganter Begleiter der frei im Raum stehenden Wanne ist die bodenstehende Armatur der Serie Hansadesigino – ein außergewöhnlicher Hingucker im Bad. Als Armaturen für die Aufsatz-Waschtische wurden Hansapublic-Wandarmaturen gewählt, bei denen die Technik hinter der Wand verschwindet und nur die Bedienelemente zu sehen sind. Mit ihrem zeitlosen, reduzierten Look lässt sich die Unterputzarmatur gut mit anderen Serien kombinieren und ist eine ideale und daher oft gewählte Lösung für den öffentlichen und halböffentlichen Bereich.

### Kein Widerspruch: Ästhetik und Sparsamkeit

Einige Bäder im Ritzlerhof wurden mit der Waschtischarmatur Hansaligna ausgestattet. Ihr charakteristisches Designelement ist die Soft-Edge, die abgerundete Kante. Der Kontrast zwischen den sanft fließenden Innenformen und geometrischen Außenformen verleiht Leichtigkeit und Harmonie und setzt einen ganz besonderen Akzent am Waschtisch. Die Armatur verbraucht dank eines modernen Strahlformers nur 6 Liter Wasser pro Minute. Sie verfügt außerdem über eine individuell einstellbare Mengenbegrenzung sowie eine Heißwassersperre. Damit erfüllt sie die strengsten Kriterien des Water Efficiency Labels (WELL) – und passt perfekt zur Vorstellung von Naturnähe und der Nachhaltigkeit, die den Ritzlerhof auszeichnet.

### HANSA Austria GmbH

T +43 (0)662 433100-0  
info@hansa-kwc.at  
www.hansa.at



# SCHAURaum

Bad & Sanitär

## Das Besondere im Bad

Ästhetik, Funktion und Sinnlichkeit charakterisieren die Armaturen der EDITION 11 von KEUCO. Entworfen wurden sie von Tesseraux+Partner, Potsdam und bestechen durch erstklassiges Design, höchste Qualität und innovative Technik. Mit einem extra hohen Einhebel-Waschtischmischer und einer frei stehenden Wannenarmatur wird das umfangreiche Sortiment ergänzt. Die Armaturen sind wesentliche Elemente inmitten eines umfassenden Einrichtungskonzeptes, das durch formale Reduziertheit und optimalen Materialeinsatz gekennzeichnet ist. Gerade Linien und klare geometrische Formen charakterisieren das Design. Brillante Chromoberflächen betonen die Formen effektiv. Die perfekte Oberflächenverarbeitung und der Einsatz erstklassiger Materialien unterstreichen die Wertigkeit der Armaturen und garantieren höchste Langlebigkeit. Als Schmuckstück im Bad ist die EDITION 11 vielfältig kombinierbar und setzt unabhängig vom Einrichtungsstil in jedem Fall einen besonderen Akzent.

### KEUCO GmbH

T +43 (0) 662 45 40 56 - 0

F +43 (0) 662 45 40 56 - 5

office@keuco.de

www.keuco.at



Innsbruck Wien München Zagreb Prag Reghin/Rumänien

es werbe licht!<sup>®</sup>  
**H A I D**

ZIMMER ? WC WELLNESS  
AUFZUG ? REZEPTION  
RESTAURANT BAR

Sauna Refugium  
592  
Kafaris 01398

Indoor & Outdoor Lichtwerbungen Beschriftungen

Führen Sie Ihre Gäste nicht in die Irre!

Lichthaus Haid Ges.m.b.H. ■ Trientlgasse 43 ■ A - 6020 Innsbruck ■ T: +43 (0)512 / 34 51 76  
F: DW - 31 ■ office@neuhaid.com ■ [www.neuhaid.com](http://www.neuhaid.com) ■ [www.facebook.com/neuhaid](http://www.facebook.com/neuhaid)

by mscb.co. thebildz by fotoforcher.at

## 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. 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  
T 01/ 577 11 77  
[www.geberit-aquaclean.at](http://www.geberit-aquaclean.at)  
[www.geberit.at](http://www.geberit.at)

# SCHAURaum

Bad & Sanitär

## Mehr Hygiene und weniger Putzen

Laufen ist der Spezialist für das komplette Bad und das einzige Unternehmen, das in Österreich Sanitärkeramik herstellt. An den zwei Produktionsstandorten in Wilhelmsburg (Niederösterreich) und Gmunden (Oberösterreich) entsteht Keramik, deren Qualität weit über die Grenzen hinweg bekannt ist. Nun präsentiert Laufen das neue WC für alle, die nur wenig Zeit in die Reinigung einer Toilette investieren. Bei Laufen pro S spülrandlos kommt eine Technologie zum Einsatz, durch die kein Spülrand mehr benötigt wird. Verschmutzungen können sich nun nicht mehr wie bei herkömmlichen WCs unter dem Spülrand festsetzen. Das aufwendige Reinigen der Toilette wird erleichtert, Utensilien wie Putzmittelflaschen mit gebogenen Hälsen, Duftsteine und WC-Bürsten mit Randleiniger sind überflüssig. Der konventionelle Spülring wird durch einen innovativen Spülverteiler ersetzt. Die gesamte Fläche wird gründlich gespült, ohne dass ein Spülrand notwendig ist, um das Wasser im WC zu halten. Durch das Fehlen dieser Nische am Rand haben Keime und Bakterien weniger Chance, sich festzusetzen als bei herkömmlichen Toiletten. Da sich keine Ablagerungen bilden, können auch unangenehme Gerüche minimiert werden.

### LAUFEN Austria AG

T +43 (0)2746 6060-0  
office.wi(at)laufen.com  
www.laufen.co.at



## HAID&FALKNER

DESIGN ' ARCHITEKTUR

[www.haidfalkner.at](http://www.haidfalkner.at)

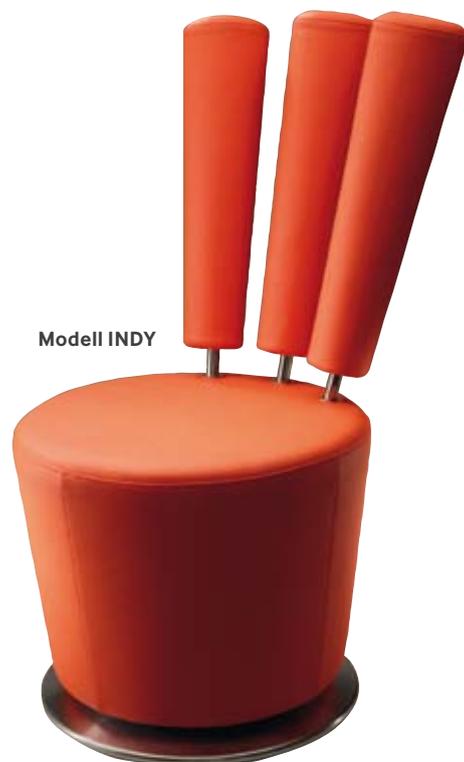
( HOTEL STEFAN \*\*\*\* - SÖLDEN )

GÄSTE STUDIOS 2012 - DANKE





Modell CLUBB



Modell INDY

## Innovative Sitz- und Liegearchitektur

Die Symphonic Trading GmbH ist ein europäisches Unternehmen, das als Tochter der ADA Möbelwerke Holding AG gegründet wurde. Fast 50 Jahre Erfahrung, das ständige Gelingen von Design & Qualität sowie solider, wirtschaftlicher Erfolg sind die Basis für einen exzellenten Ruf in der Möbelbranche.

### Individuell komponieren

Symphonic bedient den gesamten Objektbereich mit traditionellen Modellen, aber auch neuen Designs und Innovationen zu leistbaren Preisen. So liegt der Serie „Labyrinth Lounge“ das Thema „Begegnungen“ für eine innovative Sitzarchitektur zugrunde. Modulare Elemente, die sich geschickt in Räume einpassen lassen, und mit der jeweiligen Oberflächengestaltung zur Themen - Lounge werden. Jeder einzelne Würfel sehnt sich nach seiner Bestimmung – daraus kann eine ganz individuelle Symphonie komponiert werden.



Modell PURISTUS

### Höchster Schlafkomfort

Aber auch kreative neue Bettenkollektionen werden Teil des Programms, die gemeinsam mit dem Furnituredesigner und Brandconcepter Helmut Schafferhofer kreiert werden und die sich von den Modellen Puristus & Indy ableiten. „Die Marke Symphonic ist geprägt von traditioneller Beständigkeit, die aus der langjährigen Marktpräsenz der ADA Möbelwerke Holding stammt und dem innovativen Designgeist der Stunde. Die Betten mit schöner Formensprache und mit höchstem Liegekomfort, solide verarbeitet, werden den Markt bis Ende des Sommers erobern. Wir sehen die Möbel als architektonische Synergieelemente, die Inspirationen liefern und die die Kunden wiederum als eigenes Konzept weiter ausbauen können,“ beschreibt Schafferhofer die Philosophie.

### Symphonic Trading GmbH

T +43 (0) 1 61 50 745  
office@symphonic.at  
www.symphonic.at



Modell ORFEUS

# SCHAURaum

Hotelausstattung



©Selva Hospitality



©Selva Hospitality

++

## Hochwertig & individuell einrichten

Harald Töchterle, Sales Agent Austria von Selva Hospitality im Gespräch über zeitgemäße Einrichtung und technische Anforderungen.

### Wie sieht das Hotelzimmer der Zukunft aus?

Es gibt in meinen Augen nicht „Das Hotelzimmer der Zukunft“. Die Zimmer, sprich Einrichtungsstil, Accessoires, Farben, Formen und Gesamtwirkung, sind so unterschiedlich wie die Hotels und deren Gäste.

### Was sollte ein entsprechendes Einrichtungskonzept heute mitbringen?

Die Praxis zeigt, dass sich eine solide, qualitativ hochwertige Grundausstattung perfekt ausgerichtet auf die Zielgruppe bewährt. In Kombination mit modernen Textilien, Farbzentren und einem durchdachten Beleuchtungskonzept kann die langlebige „Hardware“ dann bei Bedarf immer wieder neu gestaltet werden. Mit derartigen „Facelifts“ wird das Alleinstellungsmerkmal des Hotels topaktuell unterstrichen und in Szene gesetzt.

### Was wurde mit der neuen Kollektion Vendôme von Selva Hospitality verwirklicht?

Designer Lorenzo Bellini entwarf ein ästhetisches Möbelprogramm, das klassische Gestaltungselemente abstrahiert und zeitgemäß interpretiert. In Vendôme wurden Strömungen des 19. Jahrhunderts mit den neuen Horizonten des Frankreichs der 30er und 40er Jahre vereint. Auf raffinierte Weise verbinden sich französisches Flair und italienischer Charme. Technisch entsprechen die Möbel modernsten Anforderungen. So erhöhen beispielsweise Schubladenführungen in Metall den Bedienkomfort, ermöglichen einen leichten, ruhigen Lauf und regeln durch ihren Selbsteinzug ein geräuschloses Schließen.

### Selva Hospitality

T +39/0471 240 111

selva@selva.com

www.selva.com

## Die neue PT-Serie Top Performance



winterhalter



[www.winterhalter.biz/pt-scout](http://www.winterhalter.biz/pt-scout)

Top Performance: brillant, schnell, sparsam

# SCHAURAUM

Hotelausstattung

## Kompetenter Partner für Innenausbau und Objektmöblierung

Komfort, Design, Wohlbehagen und Ergonomie - eine Firmenphilosophie, die bei Zehetner konsequent gelebt wird. Das Team betreut seit 20 Jahren Objekteinrichtungen jeder Größenordnung – kompetent und zuverlässig. Dabei steht von der Konzeptphase bis hin zur technischen Ausführung der Kunde im Vordergrund. Dank der Planungsabteilung ist man in der Lage neben Standardausführungen auf die individuellen Bedürfnisse einzugehen und die Einrichtung den Kundenwünschen bzw. den örtlichen Gegebenheiten anzupassen.

Dieser Philosophie entsprechend setzt das Unternehmen auf persönliche Kommunikation und berät Kunden individuell, überprüft die technische Umsetzbarkeit und bietet im Bedarfsfall maßgeschneiderte Alternativen an. Das Leistungsspektrum umfasst Einrichtungen für Heil- und Pflegeanstalten, Büros und Theater und vor allem auch die Hotellerie. Hier ist Zehetner spezialisiert auf die Neueinrichtung sowie die Überarbeitung von bestehenden Objekten – von der Gestaltung von Einbau- und Planmöbel, loser Möblierung, Spa- und Wellnessmöblierung bis hin zu textiler und dekorativer Ausstattung und Accessoires.

### Zehetner HandelsgmbH

T +43 2749 44 34 0  
office@qzh-objekt.at  
www.zh-objekt.at



## Qualität & Individualität

Seit 37 Jahren garantiert Eberl Ofenbau & Fliesen höchste Qualität der verarbeiteten Produkte. Das Angebot zeichnet sich durch professionelle Beratung sowie Kompetenz in der Technik und Ausführung aus. Zur Herstellung der Kachelöfen, Herde, Heizkaminen, Ganzhausheizung, Fliesen und Natursteinverlegung kommen ausschließlich hochwertige Qualitätsprodukte zum Einsatz. Individualität und Stil drücken sich vor allem auch in den Räumen aus, die für die Privatsphäre gestaltet werden. Gerade das Bad bietet daher viele Möglichkeiten, Entspannungsoasen auf vielfältige Weise zu schaffen. Eberl setzt bei der Planung seiner Private-Spas unter anderem auf Wärmespeicherungskeramik von Sommerhuber, die sowohl für das Tepidarium als auch für Feuchträume wie beispielsweise Dampfbäder geeignet ist.

### Ofenbau und Fliesen Eberl GmbH&CoKG

T +43 (0)6583 7585-0  
info@eberl.co.at  
www.eberl.co.at

## Der Garten für die Wand

Neue Akzente in der Hotelarchitektur bringt der „Garten für die Wand“, eine Vertikalbegrünung an der Fassade. Im Einklang mit der Natur und dem Umweltschutz wird ein plakatives Zeichen gesetzt.

Ökologische Nachhaltigkeit ist kein vorübergehender Trend, sondern ein Schlagwort für die Planung, Errichtung und Erhaltung von Gebäuden sowie eine Notwendigkeit für die Verbesserung der Lebensqualität. Diesem zukunftsweisenden Auftrag folgte auch das Parkhotel Baden, das noch in diesem Sommer eröffnet wird. Die wunderschön begrünte Wand wurde bereits im Frühjahr ausgepflanzt, um für die Eröffnung in voller Pracht zu stehen.

### Wirkungsvoller Auftritt

Um die Werbewirksamkeit eines Hotels zu erhöhen, werden laufend Maßnahmen ergriffen, um den Gästen ein Mehr an Attraktivität zu bieten. Die Auswahl für die beste Unterkunft scheint allerdings schwieriger zu werden, zumal die Annehmlichkeiten durch zahlreiche Erneuerungen keine Wünsche mehr offen lassen. Mit der pfiffigen und aufsehenerregenden Alternative zu einem weiteren Umbau des Interieurs lässt sich mit einer Vertikalbegrünung von 90deGREEN eine besondere Differenzierung und Werbewirksamkeit auf höchstem Niveau erzielen. Nicht nur, dass sich wirkungs- und nutzlose Bereiche durch eine lebendige Begrünung zu einer neuen Nutzungszone umgestalten lassen - eine grüne Wand als stimmungsvolles Designelement im Freiluftbereich der Wellnesslandschaft oder als erfrischender Willkommensgruß in der Eingangszone sorgt in jedem Fall für Furore der anderen Art!

### Angenehmeres Mikroklima

Für Publicity garantieren dabei nicht nur die optischen Eindrücke, sondern auch die Inno-

vationen zur Schaffung eines angenehmen Mikroklimas, da die Grünflächen 80 % der Sonneneinstrahlung in die Verdunstung von Wasser umwandeln. Im Vergleich dazu werden bei herkömmlichen Fassaden 90 % der Einstrahlung in Wärme umgewandelt. Den derzeit höchsten konkurrenzlosen Wirkungsgrad erzielt eine großflächige Bepflanzung, die außerdem grundlegende Veränderungen des gesamten Energiehaushalts des Hotels und somit Kosteneffizienz zur Folge hat. Die Erhöhung von Lebensqualität durch die Begrünung der Wände wird aber nachweislich noch durch eine Menge anderer, wertvoller Faktoren erreicht: Städtische Feinstaubentwicklung wird gebunden, elektrostatische Strahlung abgeschirmt, Schall bzw. Lärm, der den Menschen aufgrund der Dauerbelastung krankmacht, wird gedämmt, die Luft mit Sauerstoff angereichert, CO<sub>2</sub> und Ozon in Folge reduziert.

### Grün schafft Wohlbefinden

Nicht nur ökologische Aspekte, sondern auch die rein subjektiven Merkmale einer Wandbegrünung sorgen für Wellness schon bei kleinstem Platzangebot. Der ästhetische und somit psychologische Effekt belegt in wissenschaftlichen Studien die positive Auswirkung von „Grün“ auf den Menschen. Das patentierte System 90deGREEN sorgt somit für einen außergewöhnlichen optischen Effekt und bietet einen nachweislichen Schutz für den Baukörper als Komplettsystem von der Hausmauer bis zur Pflanze. Es ist zudem für unsere klimatischen Anforderungen speziell entwickelt worden, sodass der Garten für die Wand den Wintermonaten trotz!



### 90 DEGREEEN GmbH

Andreas Lichtblau  
office@90degreeen.com  
www.90degreeen.com



- Hotelerichter seit 1968
- 300 Projekte weltweit jährlich
- Individuelle Lösungen & Interior Design
- Kompetenz & Logistik & Know how
- Designed & Made in Italy



Bed ONDA

MANUFAKTUR EINZIGARTIGER HOTELKONZEPTE.

SELVA  
HOSPITALITY

www.selva.com

# SCHAURAUM

## Hotelausstattung

### Tradition trifft Innovation

Steiner1888, ein mittelständisches österreichisches Familienunternehmen, blickt auf eine 125-jährige Geschichte zurück. Im Jahr 1888 gründete die Familie Steiner am Fuße des Dachsteinmassivs eine Lodenwalke zur Verarbeitung heimischer Schafwolle. Über 40 Arbeitsschritte sind für die Lodenproduktion notwendig – wobei viele davon nach wie vor in Handarbeit verrichtet werden. 100% Naturwolle, diese Materialien werden auch bei den hochwertigen Bezugsstoffen und Heimtextilien verwendet. Für jeden einzelnen Stoff werden die Qualitäten im Haus gemischt. Bis zu sechs verschiedene Farbnuancen sind nötig, um genau die gewünschte Farbe zu erhalten. Die umfangreiche Kollektion erstreckt sich von Bezugsstoffen in 40 verschiedenen Farben und Musterungen, über Vorhangstoffe bis zu Decken und Kissen für Zimmer- und Outdoorbereich. Zur Abrundung des Ambientes werden auch Menü- und Barkarten im dazu passenden Design angeboten.

#### Steiner GmbH & Co KG

T +43 (0)6454/7203-70

office@steiner1888.at

www.steiner1888.at



### Vollkommen in Balance

Die Sechs steht in der Zahlensymbolik für Gleichgewicht, Balance und Vollkommenheit. Und genauso fühlt sich der Gast, wenn er das Grand Spa im 6. Stock des Grand Hotel Wien betritt: vollkommen in Balance. Ausgestattet von Klafs bietet der Wellnessbereich auf rund 200 m<sup>2</sup> eine Oase der Ruhe und des Wohlbefindens inmitten der Stadt. Das Design schlägt eine Brücke über die fast 145 Jahre Geschichte des traditionsreichen Hauses. Neben dem freigelegten historischen Mauerwerk des Ringstraßen-Palais verweisen Details wie spanisches Mosaik auf die große Tradition der Bäderkulturen in Wien Anfang des 20. Jahrhunderts. Ins Heute führen hochwertige Materialien und modernste Technik bei Saunen, Dampfbad und Wärmebank und ein innovatives LED- Konzept, das den Gast mit über 30 verschiedenen Licht- und Farbeinstellungen verwöhnt. Das Fazit der Gäste gibt Eigentümerversprecher Karim Jalloul recht: „Das Feedback ist überwältigend positiv und das ist das Allerwichtigste. Ich gehe selber noch regelmäßig durch, kontrolliere Details und lasse den Gesamteindruck auf mich wirken. Dann frage ich mich immer, ob und was ich hätte besser machen können. Und aus heutiger Sicht muss ich sagen, dass ich alles genauso machen würde, mit genau den gleichen Partnerfirmen.“

#### KLAFS GmbH

T +43 (0)5335 2330-0

www.klafs.at

#### Grand Hotel Wien

www.grandhotelwien.com

# SCHAURAUM

## Hotelausstattung

### Architekten mit Feinsinn

Wer neben hochwertiger Architektur auch Marketingaspekte, Kostenkontrolle und professionelle Beratung schätzt, findet im Architektur & Design-Unternehmen Haid & Falkner im Ötztal den perfekten Partner.

Gut beraten: Noch lange bevor der Stift auf dem Papier angesetzt wird, muss Grundlegendes geklärt sein. Auf wen soll das Hotel ausgerichtet werden? Auf Familien mit Kindern, auf Paare im Liebesurlaub oder doch eher auf Sportler? Davon hängt nicht nur das Angebot des Hauses ab, sondern auch die Konzeption der Zimmer, des Wellnessbereichs, des Speisesaals und der Lobby. Die Architekten von Haid & Falkner begleiten Bauherren von der ersten Idee, der Planung und dem Bau- und Projektmanagement über Ausschreibungen, Bauaufsicht, Innenraumdesign und Behördenwege bis zu Marketingleistungen. Wenn gewünscht, liefert das Unternehmen als kompetenter Generalplaner alle Leistungen in enger Abstimmung mit dem Bauherrn aus einer Hand.

### Architektur mit Weitblick

Der Kunde mit seinen Vorstellungen und Wünschen steht immer an erster Stelle. Eine strenge



Kostenkontrolle, gepaart mit einem engmaschigen Kommunikationsnetz, begleitet jeden Entwicklungsschritt und stellt den Erfolg des Projekts sicher. Das Team legt besonderen Wert auf das fließende Zusammenspiel von Innenarchitektur und Hochbau. Dabei wird besonderes Augenmerk auf reibungslose und logische Arbeitswege für das Hotelpersonal geachtet. Auf

diese Weise werden kostspielige Änderungen im Nachhinein vermieden und langlebige Konzepte realisiert.

### Haid & Falkner

T +43 5253 64833  
info@haidfalkner.at  
www.haidfalkner.at

WHITE, RED & GREEN

An advertisement for Vimar Eikon Evo light switches. The background features a woman in a dark, elegant dress with a large ruffle, looking thoughtfully at the camera. In the foreground, a square, dark-colored light switch plate with three switches is shown. The text is in a clean, sans-serif font.

EIKON EVO VERLEIHT ALLEM NOCH MEHR CHIC.

Stilvoll und exklusiv: Eikon Evo prägt jede Ihrer Gesten mit einer einmaligen Eleganz. Abdeckrahmen mit eleganten Linien, ultraflachen Profilen, edlen Materialien und neuartigen Farben. Hausautomationsfunktionen sind innovativ. Eikon Evo: die Evolution der Energie hat sich vollzogen.

[www.eikonevo.com](http://www.eikonevo.com)  
[www.vimar.com](http://www.vimar.com)

 **VIMAR**  
energia positiva

# SCHAURAUM

Licht

## Neue Energieformen

Die Serie Eikon von Vimar ist ein komplettes Energiemanagement-System und dank umfangreicher Auswahl an Formen, Farben und Materialien zugleich ein Wohnaccessoire, das Lebensräumen Wert und Glanz verleiht. Design und Technologie verschmelzen dabei auf harmonische Weise in unverwechselbarem italienischen Stil. Eikon bietet Tasten, deren signifikantes Merkmal neben dem sanft gedämpften Geräusch eine perfekte Schaltgenauigkeit und ein angenehm empfundener seidenweicher Griff sind. Und bei dunkler Nacht weist ein bernsteinfarbenes Licht auf das Schaltgerät oder Display hin, sodass das Raumambiente in greifbare Nähe rückt. Die traditionellen Schalter werden von per Fingertipp aktivierbaren elektronischen Soft-Touch Ausführungen sowie automatischen Dämmerungsschaltern mit Passiv-IR-Detektor ergänzt. Ultimativen Komfort bietet schließlich die IR-Fernbedienung zum Steuern von Licht und Automationen. Tasten und Schaltgeräte stehen in drei Farbausführungen zur Verfügung: in rigorosem Anthrazitgrau, unaufdringlichem Weiß sowie faszinierendem Silber Next.

### Elektrohaus.at

T +43 05 901026430  
office@elektrohaus.at  
www.elektrohaus.at  
www.vimar.com



## Highlight in jedem Garten

Als führendes Versandhaus der Hotellerie & Gastronomie bietet Vega Kompetenz für den gedeckten Tisch - von Besteck, Porzellan, Glas, Speisekarten bis hin zu Möbeln, Tafeln oder Deko. Der Gastro Shop inspiriert mit einer breiten Produktvielfalt und innovativen Trends. So bringen beispielsweise Leuchtmöbel coole Stimmung in jeden Garten! Sie dienen als Sitzgelegenheit, wirken als tolle Eyecatcher und begeistern Gäste bei einem lässigen After-Work-Drink an der Bar ebenso wie bei einer lauschigen Chill-out-Sommernacht. Noch mehr attraktive Leuchtobjekte bietet Vega auf der Website!

### VEGA Vertriebs GmbH & Co. KG

T + 0820 / 40 00 03  
service@vega-direct.at  
www.vega-direct.at



# SCHAURaum

Licht



## Erweiterung als Credo

Seit 25 Jahren entwickelt und konzipiert Leuchtwurm überzeugende Lichtlösungen, unter dem erklärten Credo „Erweiterung“. Erweiterung im Sinne von Entwicklung neuer Eigenkreationen, die durch die Selektion besonderer Materialien, kombiniert mit aktueller Technik und ökonomischen Veränderungen sowie gezielter Endfertigung, ein mannigfaltiges Gesamtprogramm für anspruchsvolle Anwendungen bildet. Erweiterung aber auch im Sinne eines kompetenten jungen Teams, das gemeinsam mit Produktionspartnern auf alle Wünsche und Anpassungen eingehen kann. Der täglich überarbeitete Lichtkatalog im Web unterstützt dabei die Aktualität des Programms. Zudem setzt das Unternehmen auf die ständige Erweiterung in puncto Infrastruktur, Verbesserung und Kundenorientierung in eine gemeinsame Lichtzukunft. Zudem erfährt auch das Betriebsgebäude direkt an der Inntalautobahn eine neuerliche Erweiterung. Es wurden neue Verwaltungs- und Kommunikationsbereiche geschaffen sowie der technische Schauraum zur Gänze neu gestaltet und neu bestückt, um den Lichterbst im Hause Leuchtwurm zu einem neuen Erlebnis werden zu lassen.

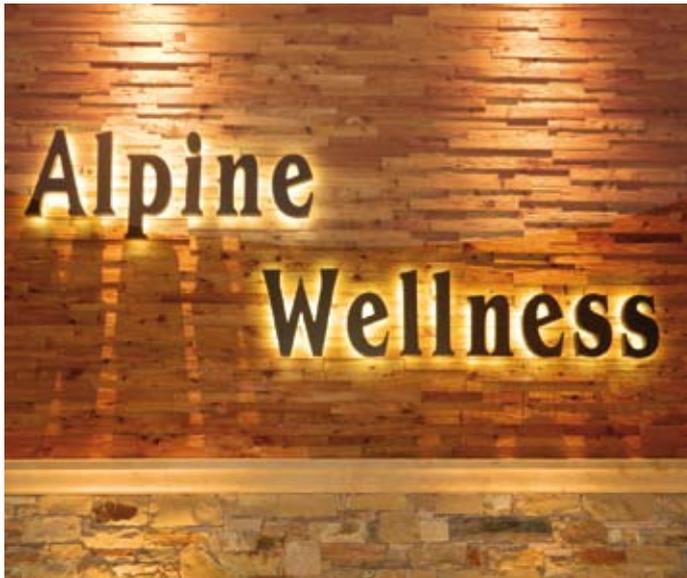
### Leuchtwurm

T+43 5244 64827.0  
office@leuchtwurm.at  
www.leuchtwurm.at



**alpin**  
backhausen

**Backhausen GmbH**  
Werk: A-3945 Hoheneich 136, Tel: +43 2852 502, hoheneich@backhausen.com  
www.backhausen.com



## Lichtblick für Gäste!

Der richtige Einsatz von Lichtakzenten ist bei Hotels und Unterkünften von großer Bedeutung, um den Besuchern eine stimmungsvolle Wohlfühl-Atmosphäre zu bieten. Dabei müssen viele verschiedene Faktoren berücksichtigt werden, vom optischen Aspekt bis hin zur technischen Umsetzung. Zur Wegweisung, Zielführung und Orientierung von Kunden bedarf es durchdachter und klarer Beschilderungen. Besonders im Bereich der Hotellerie ist ein problemloses Zurechtfinden für das Wohlbefinden der Gäste unerlässlich. Zur Umsetzung bietet das Lichthaus Haid fertige Schildsysteme in unterschiedlichen Ausführungen und Materialien, oder auch individuelle Lösungen ganz nach den jeweiligen Bedürfnissen an.

### Perfekt gestaltet

Ein besonderer Trend auf dem Gebiet der Orientierungssysteme ist das Verschmelzen von modernem Design mit nostalgischen Elementen. Die klar definierten Formen der Gegenwart, in Kombination mit Akzenten aus früheren Zeiten, erzeugen einen sehr individuellen Stil, welcher dem Betrachter noch lange in Erinnerung bleibt. Werbeanlagen werden zunehmend im Deko-Bereich zur Gestaltung mit oder ohne Licht eingesetzt, um Wohlfühl-effekte und Harmonie zu erzeugen. Um dabei ein echtes Highlight kreieren zu können, ist es wichtig, sich für die richtige Technologie zu entscheiden. Eine besondere Rolle spielt dabei die jeweilige Tag- und Nachtwirkung. Beleuchtung wirkt im Dunkeln stets auffälliger und intensiver als im Sonnenlicht, deshalb ist es eine Kunst die Werbeanlage so zu gestalten, dass ihr Effekt zu jeder Tages- und Nachtzeit ähnlich ist.

### Zeitgemäße Lösungen

Ein bedeutendes Kriterium ist die Atmosphäre, die mit einem Projekt erzeugt werden soll. Möchte man es extravagant, auffallend und außergewöhnlich haben oder soll es sich dezent in die Umgebung einfügen? Zwei unterschied-

liche Möglichkeiten bieten LED-Leuchten und Neon-Lösungen, welche beide in der Abend- und Nachtzeit in ihrer vollen Pracht erstrahlen und schon von Weitem gut sichtbar sind. Der Siegeszug der LEDs, als Leuchtmittel eingebaut in Werbeanlagen, lässt sich nicht aufhalten. Sie sind kostengünstig, ermöglichen die Ausleuchtungen sehr schmaler und dünner Buchstaben und sind unschlagbar, was die Lebensdauer betrifft. Mit dem Neonlicht erzielt man wunderbare Effektbeleuchtungen und eine großartige, dekorative Atmosphäre. Neoneinheiten benötigen eine Buchstabentiefe von mind. 100 mm und haben einen Abstrahlwinkel von 360°, wohingegen LED-Systeme bei Sonderbautiefen von 12-33 mm liegen und ihre Umgebung in einem 140°-Winkel beleuchten.

Der Schwerpunkt des Lichthaus Haid liegt in der Produktion von Lichtwerbeanlagen, Sonderbeleuchtungen sowie Beschriftungen und Informationssystemen aller Art. Das Unternehmen setzt seit Jahrzehnten und mittlerweile europaweit Maßstäbe mit Werbeanlagen in jeder beliebigen Größe und Form, beleuchtet oder unbeleuchtet.

### Lichtakzente für Hotels

- Stimmungsvolle Atmosphäre
- Klare Beschilderungen
- Problemloses Zurechtfinden
- Richtige Tag- & Nachtwirkung
- Nostalgische Elemente
- Individueller Stil
- Werbeanlagen im Deko-Bereich
- LED- & Neonlösungen
- Extravagant, außergewöhnlich

### Lichthaus Haid

- Werbeanlagen
- Spezialanfertigungen
- Farb- und Formenvielfalt
- In- und Outdoor
- Originelle Ideen
- Full-Service-Ideologie
- Hochqualifiziertes Team
- Haid verlicht Emotionen in jeder Dimension

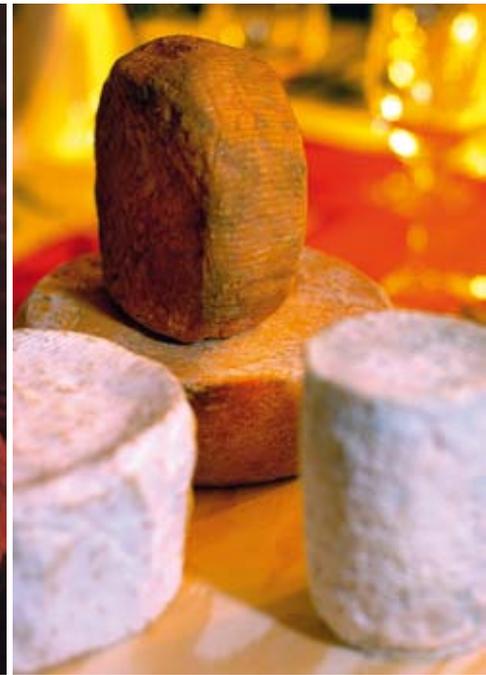
### Lichthaus Haid Ges.m.b.H.

T +43 (0) 512 34 51 76  
office@neuhaid.com  
www.neuhaid.com



# f&b style

FOOD & BEVERAGE TRENDS



Bilder: Bachler

# Haubenkoch trifft Käsepapst

„Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ lautet die Bewertung aus dem Gault Millau Österreich 2013 für das Restaurant von Ingrid und Gottfried Bachler im Kärntner Althofen. Die Weinsommelière und der Käsesommelier verwöhnen ihre Gäste mit Traditionellem und auch Avantgardistischem wie Entenbrust mit Chilisauce und weißer Schokolade. Warum der Haubenkoch Bachler seine große Liebe zum Käse einem zufälligen Treffen mit dem unbestrittenen Käsepapst Bernard Antony zu verdanken hat, erzählt er Hedi Grager in folgendem Interview.

**hotelstyle:** Was bedeuten Ihnen Ihre Hauben und Auszeichnungen?

**Gottfried Bachler:** Das Wichtigste sind zufriedene Gäste, die Auszeichnungen sind aber für das Ego ganz gut. Sie sind eine Art Belohnung für die viele Arbeit, die man gemeinsam macht. Sie zu verteidigen ist aber auch eine große Herausforderung.

**hotelstyle:** Sie setzen auf das Zusammenspiel von Wirtshaus und Restaurant?

**Gottfried Bachler:** Ja, das ist uns ganz wichtig. Unser Ort und Standort sind zu klein, um nur ein Restaurant zu führen, aber das wollen wir auch nicht. Wir wollen den Kontakt mit dem täglichen Gast und haben unser Wirtshaus sehr stark positioniert, es heißt auch Kulturwirtshaus. Es ist ein lebendiger Ort des Zusammentreffens, wo Lesungen, Bilderausstellungen, Konzerte stattfinden. Das Restaurant hingeben ist ein Raum, wo man ausschließlich gut essen und trinken kann. Und zwischen diesen zwei Welten können sich unsere Gäste bewegen.

Letztens hatten wir beispielsweise eine Firmung mit luxuriösem Menü im Restaurant. Nach dem Essen fragten die Gäste, ob sie ins Wirtshaus wechseln können, um sich „Dancing Stars“ anzusehen. Das alles ist möglich, und wir sind sehr stolz darauf.

**hotelstyle:** Wie kamen Sie auf Ihr Spezialgebiet, den Käse?

**Gottfried Bachler:** Da gibt es eine lustige Story dazu, die muss ich Ihnen erzählen. Da ich ja kein gelernter Koch, sondern Autodidakt bin, habe ich mir angewöhnt, jedes Jahr eine kulinarische Reise mit Freunden zu machen. 1999 hatten wir uns das Elsass ausgesucht. Zufällig hatten wir erfahren, dass ein Elsässer hier in Kärnten urlaubte. Wir haben ihn gebeten, eine Kulinariktour für uns zusammenzustellen. Als wir dann in Colmar eintrafen, hatte er sich sogar frei genommen, um mit uns diese vier Tage durchs Elsass zu touren: Es war der inzwischen verstorbene Bäcker und Chocolatier Maurice Ferber! Seine Tochter ist Christine Ferber, eine mehrfach ausgezeichnete Konditorin, Chocolatière und ungekrönte Königin der Konfitüren,

die zu den besten der Welt gezählt werden - aber das wussten wir damals ja gar nicht. Am Nachmittag des zweiten Tages ging es in das Dorf Ferret zur Käseverkostung bei einem gewissen „Antony“. Ein netter Mann begrüßte uns freundlich im elsässischen Deutsch. Als wir ins Haus gingen und ich die Vitrine sah, war mein erster Gedanke: lauter kaputter Käse, voller Schimmel, eklig und vergammelt (lacht), ehrlich das dachte ich mir!

**hotelstyle:** Und wo waren Sie?

**Gottfried Bachler:** Wir waren beim französischen „Käse-Papst“ Bernard Antony. Ferber hatte gedacht, dass wir das wissen. Die Verkostung begann und zwei von uns begannen langsam zu begreifen, was sich da wirklich abspielte. Wir waren auch die Einzigen zwei, die die Reiferäumlichkeiten anschauen durften. Für mich war das wie ein elektrischer Schlag und da hat sich für mich ein faszinierendes Thema aufgetan.

**hotelstyle:** Die Faszination war so groß, dass Sie gleich den Sommelier machten?



**Gottfried Bachler:** Ja, 2000 habe ich zu Hause gleich den Käsesommelier gemacht und 2003 war ich bester Käsesommelier – eine Auszeichnung, die es übrigens nur in Österreich gibt.

**hotelstyle:** Wie schafften Sie es, dass sogar Bernard Antony Sie beliefert, was ja nicht so leicht zu erreichen ist?

**Gottfried Bachler:** (lacht wieder) Es war mir schon bewusst, dass das schwierig wird, aber ich habe einfach angerufen. Sein Sohn Peter war am Telefon und meinte: Oh Monsieur, wir suchen keinen neuen Kunden. Nach kurzem Geplauder meinte er dann, ich solle ihnen doch einen Brief schreiben. Mein letzter Satz darin war: „Ich bin der festen Überzeugung, dass die Käse von Antony bei uns gut passen würden.“

**hotelstyle:** Wie ging es weiter?

**Gottfried Bachler:** Drei Wochen hörte ich nichts. Dann kam ein Anruf vom Werner Ringhofer, dem damaligen Chefredakteur von Rolling Pin. Er sagte, dass sie einen Artikel über Käse schreiben und ob er mich einiges fragen darf. Später merkte ich, dass er mich eigentlich testete. Er machte nämlich eine Geschichte über Bernard Antony. Der hatte ihm erzählt, er habe einen Brief aus Österreich bekommen und würde gerne wissen, wer wir sind.

**hotelstyle:** Sie haben sich also erst einmal beweisen müssen?

**Gottfried Bachler:** In dieser Woche haben wir in Wien den jährlichen Gourmet Preis für

regionale Küche bekommen. Als wir dort ankamen, gratulierten uns die Hohenlohes von Gault Millaut schon dazu, dass wir von Antony beliefert werden. Dieser hatte tatsächlich alle Gastroführer Österreichs befragt! Bald darauf rief er an und sagte nur: „Geben sie mir ihre UID Nummer, sie werden unsere Käse bekommen und große Freude haben.“ Als dann die ersten zwei Pakete kamen, war das für mich so, als hätte der Papst unseren Pfarrer besucht.

**hotelstyle:** Heute bieten Sie Wein- und Käsebegleitung auf höchstem Niveau?

**Gottfried Bachler:** Diese Wein- und Käsebegleitung bei uns ist schon etwas Besonderes. Die höchste Form der Kulinarik ist die Verbindung von Wein und Käse, le mariage fromages et vins, da bewegen wir uns wirklich auf höchstem Niveau.

**hotelstyle:** Was zeichnet einen guten Käsesommelier Ihrer Meinung nach aus?

**Gottfried Bachler:** Wenn ich ganz ehrlich bin, das Allerwichtigste ist der Respekt vor der Natur. Wie beim Wein muss man sich mit der Sache intensiv beschäftigen, muss sie von innen heraus verstehen, um sie dann dem Konsumenten so zu präsentieren, dass er Lust auf das Produkt bekommt. Zu wissen, das ist ein Hart- oder Weichkäse, oder den Fettgehalt zu kennen - das ist zu wenig.

**hotelstyle:** Was ist das Wichtigste beim Käse?

**Gottfried Bachler:** Das Wichtigste, nur so viel Käse zu kaufen, wie man wirklich leicht wegessen kann. Klingt banal, ist aber so. Im Kühlschrank sollte der Käse in einem eigenen Gefäß lagern, z. B. in einer Tupperware, damit er auch ein bisschen Luft hat. So hat er sein eigenes Ambiente und kann die anderen Lebensmittel nicht anstecken. Und man sollte immer mit Frischkäse in die Käsewelt einsteigen, das braucht der Gaumen als erste Information. Genau wie eine Weinverkostung, die mit einem Einstiegswein beginnt.

**hotelstyle:** Sie beschäftigen sich ausschließlich mit Rohmilchkäse?

**Gottfried Bachler:** Ja, ohne einen einzigen Kompromiss. Wir haben heute über 200 Käsesorten im Jahr auf unserem Käsewagen. Dadurch, dass die Milch während des gesamten Produktionsprozesses nie über Körpertemperatur erhitzt wird, bleiben nicht nur alle natürlichen Inhaltsstoffe und Spurenelemente erhalten, auch geschmacklich können diese Käse einen Charakter zeigen, den ihre

industriell erzeugten Kollegen in dieser Form kaum bieten können. Ist das Sortiment dann zusammengestellt, wird jede Sorte einzeln in atmungsaktiver Folie abgepackt, damit die unterschiedlichen Kulturen nicht aufeinander überspringen und kein farbenfrohes Schimmeldurcheinander entsteht“.

**hotelstyle:** Sie unterrichten auch am WiFi Kärnten?

**Gottfried Bachler:** Ja. Toll finde ich auch für den Nachwuchs, dass sogar in Mittelschulen das Thema Käse unterrichtet wird. Ich habe ein Projekt des Ministeriums mitbegleiten dürfen, bei dem Professoren dafür ausgebildet wurden. Die Weinsommeliers müssen die ganze Welt kennen, beim Käse sind wir leider noch nicht international.

**hotelstyle:** Ihre Frau ist Weinsommelier. Liebt sie Käse auch so wie Sie?

**Gottfried Bachler:** Ja, das tut sie. Sie muss ja die Weinbegleitung zu unserem Käse machen. Und bei 200 verschiedenen Käsesorten jährlich ist unser Käsewagen an fast keinem Tag gleich. Es ist ein königliches Spiel. Es ist so schön zu sehen, wie Gäste zuerst noch reden. Dann fangen sie an zu essen, versinken in die Geschmackserlebnisse. Die Blicke ändern sich, am Tisch wird es still, wie in einer Kathedrale. Essen, um nicht zu sterben, ist eines, aber Lebensmittel aufzunehmen, um Genuss zu haben, ist eine Kunst, die man erlernen muss. Das ist unsere Aufgabe.

Herzlichen Dank für das Gespräch!





Bilder: Andreas Laser

# Alles Käse

Vor gut 40 Jahren wurde aus dem Feinkostladen und Greißler am Naschmarkt 172 das Käseland, das bis heute zu einem der besten Käsefachgeschäfte in Österreich zählt. Viele Prominente aus Politik, Wirtschaft und Kultur kaufen hier ihren Käse. Sie schätzen die persönliche Beratung und das außergewöhnliche Einkaufserlebnis.

Neben Koch-Abo und der französischen Schule und Botschaft, die das Käseland unlängst in einem persönlichen Dankeschreiben übrigens als „10. Bundesland Österreichs“ ehrten, beziehen auch immer mehr Hoteliers und Gastronomen ihren Käse direkt von dem Geschäft am Naschmarkt, darunter Neni, Gigerl, Schnattl, An-Do, Pasta Manufaktur, Zum roten Wolf, Rosenbauch, Nautilus am Naschmarkt und Finkh, aber auch The Breakfast Club sowie viele Kantinen und Kochschulen. **hotelstyle** sprach mit dem Betreiber Houshmand Rabie und Käsesommeliere Elisabeth Troha über Käsetrends und Käseplatte.

**hotelstyle:** Herr Rabie, inwieweit unterstützen Sie Gastronomen bei der Auswahl und Präsentation?

**Houshmand Rabie:** Käseland überzeugt nicht nur durch seine hervorragenden Käsespezialitäten von namhaften Sennereien, einheimischen und internationalen Käseproduzenten, sondern bietet zusätzlich bestes geschultes Personal, welches bei allen Fragen mit Rat und Tat zur Seite steht.

Wir haben etwa 220 verschiedene Sorten im Geschäft, bieten Beratung und Verkostungen an – auch in Kombination mit passenden Weinen, und haben speziell auf die Gastronomie abgestimmte, fertige, bereits portionierte und abgepackte Käseplatten im Angebot. Dies bedeutet nicht nur eine enorme Ersparnis an Zeit und Aufwand. Auch Waste ist bei der neuen Käseplatte kein Thema mehr, denn die Anzahl der Käseplatten kann optimal auf die tatsächlich zu erwartenden Bestellungen abgestimmt und bei 4° bis maximal 6° im

Kühlschrank dann auch gut noch 10 Tage aufbewahrt werden. Auf Grund des geringen Schwundes sind die Platten wesentlich wirtschaftlicher als Vorratskäufe im Großhandel. Für den Gast muss die Platte nur noch auf dem Teller drapiert und mit Weintrauben o. ä. garniert werden. Dazu gibt es Käseland-Fähnchen, die sowohl mit dem Logo des Ladens als auch mit dem Namen des Restaurants bedruckt sind. Ein kleines Werbegimmick, das auch dem Lokal zugute kommt. Denn immerhin steht das Käseland für hohe Qualität – und ist meist auch dem Gast bereits bekannt.

**hotelstyle:** Wann isst man Käse?

**Houshmand Rabie:** Die Käsekultur hat sich in Österreich in den letzten Jahren massiv entwickelt. Käse steht mittlerweile zu jeder

Jahreszeit und jedem Anlass fix auf dem Ernährungsplan und wird zum Frühstück, als Appetitanreger und natürlich nach den Mahlzeiten, aber auch einfach zu Wein oder Traubensaft zwischendurch gereicht.

Käse hat das ganze Jahr über Saison. Der Geschmack ist aber von der Milch abhängig und steht daher in engem Zusammenhang mit dem Futter der Tiere. Je nach Reifedauer sind also auch bestimmte Sorten zu bestimmten Jahreszeiten besonders zu empfehlen.

**hotelstyle:** Welcher Wein passt zu welchem Käse?

**Houshmand Rabie:** Da gibt es ein paar allgemeine Empfehlungen, etwa auch von unseren Lieferanten. Diese finden Sie übrigens auch auf unserer Homepage. Zum Frischkäse serviert man am besten einen leichten, lebhaften Weißwein, zum Weichkäse volle trockene Weine. Schnittkäse verträgt sich gut mit kräftigen Weißweinen und zum Hartkäse werden gerne feine Rotweine getrunken. Eine Beeren- oder Trockenbeerenauslese passt dann wunderbar zu Blauschimmelkäsen. Da haben wir auch im Käseland ein paar gute Flaschen. Zusätzlich laden wir unsere Stammkunden auch regelmäßig zu Käse- und Weinverkostungen ein. Prinzipiell gilt: Je härter der Käse ist, desto gerbstoffreicher kann auch der Wein sein. Je cremiger der Käse ist, desto säurehaltiger darf dann auch der Wein sein. Weine und Käse aus der gleichen Region passen generell gut zusammen. Die passende Weinempfehlung geben wir unseren Kunden dann gerne zu unseren jeweiligen Produkten.

**hotelstyle:** Wie sollte die perfekte Käseplatte aussehen?

**Houshmand Rabie:** Dazu möchte ich Sie an unseren geprüfte Käsesommelier Elisabeth Troha verweisen.

**Elisabeth Troha:** Das kommt ganz auf den Anlass und die Personen an. Damen bevorzugen oft mild-feine Sorten, Herren erwarten auch kräftigere Käsespezialitäten. Bei fünf Personen kommt man mit 5 Sorten aus, ab zehn Personen sollte auch die Auswahl größer sein und man kann ruhig 10 Sorten oder mehr anbieten. Bei der Menge rechnet man für Vorspeise bzw. Nachspeise mit 8 bis 12 dag pro Person, und ca. 20 dag als Hauptgang.

**hotelstyle:** Was gehört noch auf einen Käseteller?

**Elisabeth Troha:** Käseplatten kann man mit ganz verschiedenen Beilagen garnieren. Hier passen Feigen, Weintrauben oder Nüsse. Bei Oliven muss man aufpassen, weil sie nicht im-



**Oben & Links:** Eine Exklusivität aus einem original Rezept der Maison de la Truffe ist der Brie aux truffes mit zartem Schmelz und einzigartiger Cremigkeit. Die Käse werden gut gereift geliefert, so dass die Trüffelaromen sich langsam im Teig entfalten. Der kräftige Geschmack des Brie de Meaux AOP vermischt sich so mit den sehr präsenten, ausgeprägten Aromen des Trüffels zu einer raffinierten und perfekt ausgewogenen Verbindung.



Abgepackte Käseplatte für Gastronomie und Hotels – Die edlen Sorten, wahlweise u.a. aus Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und England oder individuell zusammengestellt, eignen sich für Käsedesserts in In-lokalen ebenso wie in der Haubenküche.



mer mit dem Geschmack des Käses harmonieren. Dann gibt es auch verschiedene Saucen und Öle, die das Aroma unterstützen wie Feigensenf- und Marillensaucen oder Trüffelhonig. Die Beilage sollte jedoch nie intensiver sein als der Käse.

**hotelstyle:** Wie präsentiert man die Sorten am Teller?

**Elisabeth Troha:** Mit möglichst gleich großen Stücken mit entsprechendem Rindenanteil. Ist der Käse zu dünn geschnitten, trocknet er leichter aus und verliert viel von seinem Aroma. Auf der klassischen Käseplatte sollte jede Käsegruppe präsent sein. Dabei beginnt man in der Mitte mit dem milden Frischkäse und reiht dann vom Weich- über den Schnitt- und Rotkulturrkäse bis zum Hart- und Schimmelkäse die weiteren Sorten im Uhrzeigersinn auf.

**hotelstyle:** Welche Temperaturen verträgt ein Käse?

**Elisabeth Troha:** Gelagert wird ein Käse üblicherweise bei 6° bis 8°. Frischkäse sollte dabei kühler gelagert werden, Hartkäse verträgt es auch etwas „wärmer“. Parmesan kann auch in

der Speisekammer bei etwa 15° aufbewahrt werden. Vor dem Servieren sollten Weich- und Hartkäsesorten ein bis zwei Stunden bei Zimmertemperatur heraußen liegen. Lediglich Frischkäse kann direkt aus dem Kühlschrank serviert werden. Viele Restaurants haben einen Käsewagen, der den ganzen Abend über im Restaurant steht. Das macht dem Käse nichts aus, sofern der Raum klimatisiert ist oder über eine kühlere Ecke verfügt. 20 bis 22° sind für den Käseverzehr und sein Aroma optimal.

**hotelstyle:** Welche Sorten liegen im Trend?

**Elisabeth Troha:** Sehr beliebt ist unser Trüffelbrie, aber auch Der Gruyère, ein Schweizer Hartkäse, wird gerne gekauft. Andere Sorten wie Quargel oder Tiroler Graukäse haben aber auch ihre Liebhaber. Vegetarier kaufen – gerade in der Grillsaison – gerne unseren Paneer, hergestellt nach Ayurveda Prinzip. Und für Kunden mit Laktoseintoleranz gibt es mittlerweile auch eine große Auswahl. Hier empfehle ich vor allem Produkte, die bereits mit laktosefreier Milch produziert werden. Bei leichter Intoleranz, wie sie bei zunehmendem Alter öfter vorkommt, sind Hart- und Schnittkäsesorten eher zu empfehlen als Weich- und Frischkäse.

Denn je länger der Käse reift, umso geringer ist auch der Laktosegehalt. Das Schönste am Käse ist aber seine Vielfalt. Daher bieten wir abwechselnd unterschiedlichste Sorten zur Verkostung an. Und der Kunde entscheidet letztlich selbst, welcher Käse sein Favorit ist.

Vielen Dank für das Gespräch!

[www.kaeseland.com](http://www.kaeseland.com)



## Tipps von Profis

**Käsesommelier Herbert Gundacker:** „Man sollte stets von den benötigten Mengen und vom ungefähren Umfang des Programms eine Vorstellung haben. Aus der Erfahrung der Spezialisten ergeben sich einige Pi-mal-Daumen-Regeln: Gibt es den ganzen Abend nichts als Käse und noch mal Käse, dürfen es pro Person insgesamt 180 bis 250 Gramm sein. Ist der Käse nur ein Gang unter vielen, schließen schon 80 bis 100 Gramm pro Person den Magen.“

**Gottfried Bachler's Empfehlung:** Bio-Hofkäserei Deutschmann: Die Bio-Hofkäserei Deutschmann liegt im steirischen Frauental. Goldmedaillen und Auszeichnungen zeugen von der Spitzenqualität der Produkte. Mit der Bio-Affineur-Linie ist es als erste österreichische Käserei gelungen, mit einem kompletten Sortiment in internationalen Spezialitäten-Läden und Restaurants aufgenommen zu werden. Das Wichtigste für den richtigen Käsegenuss: „Der Käse muss richtig temperiert sein, daher unbedingt ca. 1 - 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Man sollte die Geschmackswelten von mild bis extrem würzig genießen, vom Weichkäse hin zum Blauschimmelkäse. Alles mit dazu passenden Getränken, Gelées und Chutneys, um den Käsen noch eine zusätzliche Geschmacksdimension zu vermitteln“, erklärt Frau Dipl. Käsesommelière Gertrud Deutschmann.

[www.bachler.co.at](http://www.bachler.co.at)

## Besteck-Poliermaschine 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



Vereinbaren Sie eine kostenlose Probestellung

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

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


cmi

messe INNSBRUCK

**-NEU-**

WWW.FAFGA.TV  
TV INFORMATIONEN &  
SEITENBLICKE AUS DER  
TOURISMUSBRANCHE

16.-19. September 2013  
**MESSE INNSBRUCK**

# FAFGA '13 ALPINE SUPERIOR

FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE,  
HOTEL UND DESIGN

[www.fafga.at](http://www.fafga.at)  
find us on 



Bilder: [www.grandparkhotel.at](http://www.grandparkhotel.at)

# Süße Versuchungen

1912 als Hospiz im klassischen Stil des Fin de Siècle erbaut, zieht das Grand Park Hotel Bad Hofgastein seit jeher namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft ins Gasteinertal. Auch heute zählt das Haus zu den ersten Adressen für Gäste aus der ganzen Welt, die Exklusivität, Genuss und Tradition schätzen. Für die kulinarischen Erlebnisse zeichnet Küchenchef Franz Huick verantwortlich, der gemeinsam mit Chefpâtissier André Struckl Desserts kreiert, denen kein Gast widerstehen kann. Über regionale Grundprodukte und die Verträglichkeit der süßen Versuchungen spricht Franz Huick mit *hotelstyle* in folgendem Interview.

**hotelstyle:** Ein Dessert sollte der krönende Abschluss eines Menüs sein – der Pâtissier hat hier also große Verantwortung?

**Franz Huick:** Na ja, wenn das Dessert daneben geht, ist das schon eine mittlere Katastrophe (lacht). Denn ein schönes Menü ist ja eine sehr komplexe Angelegenheit. Der Gast möchte in einem erstklassigen Haus Gang für Gang überrascht und verwöhnt werden, das erfordert eben Genauigkeit und Kreativität in der Kochkunst bis zum Schluss. Und wenn die Gerichte zuvor auch noch so exzellent waren - ein misslungenes Dessert trübt unweigerlich den Gesamteindruck. Ein Fehler bei einem Zwischengang ist da noch leichter zu verschmerzen.

**hotelstyle:** Was macht ein gelungenes Dessert für Sie aus?

**Franz Huick:** Neben der handwerklichen Komponente ist es wichtig, dass ein Dessert in der Menüfolge gut harmonisiert. Die Produkte an sich, aber auch die Zubereitungsarten sollten sich nicht wiederholen. Wenn etwa bei einer Vorspeise bereits etwas Gratiniertes auf den Teller kam und bei der Hauptspeise ein Soufflé als Sättigungsbeilage serviert wurde, dann sind weder eine Crème brûlée noch Salzburger Nockerln als Abschluss ideal. Der Gast muss das Gefühl haben, in der Küche überlegt man sich bis zur letzten Minute seines Aufenthaltes etwas Besonderes. Ein Dessert darf zudem nicht erschlagen – weder optisch noch geschmacklich. Ich bin auch kein besonderer Freund von künstlichen Lebensmittelfarben, die gerade beim Dessert oft zum Einsatz kommen.

**hotelstyle:** Ihre Küche steht für regionale wie internationale Spezialitäten. Wie offen sind Sie für Experimente?



**Franz Huick:** Ich bin der Meinung, dass man seine Gäste schon auch etwas fordern darf. Gerade das Dessert eignet sich auch für geschmackliche Experimente und neue Aha-Effekte. Denn während daheim zunehmend bei den Hauptgerichten mutiger gekocht wird, verlässt man sich dann beim Dessert doch eher auf Bewährtes. Die meisten Gäste freuen sich also, wenn Ihnen beispielsweise das Thema Lavendel nicht nur im Wellnessbereich, sondern als optisches wie geschmackliches Highlight auf dem Dessertteller begegnet. Und der Gast hat ja immer noch die Möglichkeit en place Klassisches wie den Apfelstrudel zu bestellen.

**hotelstyle:** Auf welche Kreationen setzen Sie in der warmen Jahreszeit?

**Franz Huick:** Ganz klar auf Sorbets und Kreationen mit saisonalen, heimischen Früchten wie Beeren und Rhabarber, gerne auch in Verbindung mit einer zarten Bitterkuvertüre. Unser Renner ist gerade ein flaumiges Topfensoufflé mit hausgemachtem Himbeersorbet. Seit Juli hat man ja nun auch die Wahl zwischen den Steinfrüchten wie Pfirsiche, Nektarinen und natürlich Marillen. Ich reserviere da gleich immer große Mengen in der Wachau, damit wird dann auch Marmelade eingekocht.

**hotelstyle:** Gerade bei Desserts werden oft Milchprodukte verwendet, die Zahl der Gäste mit einer Milchzuckerunverträglichkeit steigt jedoch?

**Franz Huick:** Ja, und darauf muss man in der Küche auch klar reagieren. Alle Mousse, Cremes und auch Panna cotta sind nicht nur Kalorienbomben, sondern enthalten zudem auch viel Schlagobers. Es gibt aber sehr feine Alternativen wie Soufflés mit Frischkäse und Honig oder Sukrin, einem Zuckersatz, der auch bei Fructose- und Laktose-Intoleranz verwendet werden kann. Und zum Glück sind ja auch viele lactosefreie Milchprodukte im Handel – von Sauerrahm, Butter bis hin zur Milch. Oder aber man verwendet Soja- oder Reismilchprodukte. Man kann übrigens auch traditionelle österreichische Rezepte wunderbar in gesündere Varianten abändern und beispielsweise Weizenmehl durch Buchweizenmehl ersetzen. Allerdings muss man bedenken, dass sich mit dem Austausch von Produkten natürlich auch Veränderungen in der Konsistenz ergeben. Der Gluten im Weizenmehl ist beispielsweise für die Kompaktheit, das Gummiartige des Teiges verantwortlich. Der Vollwertschmarren wird also anders schmecken, als der Kaiserschmarren mit weißem Mehl. Wenn sie ihn im Winter aber etwa mit Nüssen oder Pinienkernen und ergänzen, ist das tolles und gesundes Dessert.



**hotelstyle:** Kuchenbuffets als Dessert- oder Nachmittagsangebot sind immer eine heikle Logistikfrage. Es soll jeden Tag frisch und vielfältig sein, oft bleibt aber auch viel übrig. Ihr Tipp?

**Franz Huick:** Zunächst macht es Sinn sich auf drei oder vier Torten und Kuchenarten zu beschränken – etwa einen Schokoladekuchen, eine Beerentorte und eine Topfentorte. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die gebackenen Grundmassen verarbeiten wir dann nur teilweise fertig. Denn wenn die Nachfrage einmal weniger stark ist, kann der Kuchen – noch ohne Füllung und Glasur – einfach in den Schockfroster gestellt werden. Im Unterschied zum Tiefkühler werden dabei die Zellwände nicht zerstört und es können sich keine Wasserkristalle bilden. Der Kuchenteig ist nach dem Auftauen wirklich noch wunderbar frisch und kann weiterverwendet werden.

**hotelstyle:** Ist das Thema Regionalität auch für die Dessertküche wichtig?

**Franz Huick:** Ja, Desserts sind geschmacksintensive Erlebnisse, die allerdings schon in kleinen Mengen überzeugen müssen. Deshalb sind hochwertige Grundprodukte sehr wichtig. Wir beziehen daher den Großteil unserer Eier, die Käse und Milchprodukte sowie unser Fleisch von der Genossenschaft Tauernlamm. Diese garantiert, dass die Tiere in der Nationalpark-Region „Hohe Tauern“ unter natürlicher Haltung heranwachsen. Es ist eben ganz einfach eine Tatsache, dass die Sommerbutter von der Milch einer Almkuh ganz anders schmeckt, als eine Industriebutter aus dem Supermarkt. Wer das nicht zugibt, hat im wahrsten Sinne keinen Geschmack. Aber natürlich verwenden wir ergänzend auch Produkte, die man eben leider nur importieren kann – Ananas wachsen bei uns nun mal nicht.

**hotelstyle:** Sehen Sie einen bestimmten Trend in der Dessertküche?

**Franz Huick:** In Österreich sehe ich keinen neuen Trend, sondern eher ein Besinnen auf unsere Tradition – diese kann man ja aber immer wieder neu und modern beleben. Vor allem auch ausländische Gäste verbinden mit unserem Land ja eine ausgezeichnete Dessertküche. Klar, dass sie sich dann auch auf der Karte den Schmarren oder die Sachertorte wünschen. Diese Gerichte handwerklich perfekt und mit den besten Zutaten auf den Teller zu bringen, ist aber eine Kunst für sich. Natürlich kreieren wir aber auch immer wieder neue und tolle Desserts und bekommen viel Lob dafür. Aber ehrlich: Was kann man sich als Koch denn Schöneres wünschen, wenn ein Genussurlauber vor dem Abreisetag in Ihre Küche kommt und sagt: „Herr Huick, bitte machen Sie mir doch morgen noch ein letztes Mal ein Beuschel und dann unbedingt eine große Portion Kaiserschmarren. Sonst überlebe ich die Tage bis zum nächsten Urlaub nicht!“

Herzlichen Dank für das Gespräch!



# Neue & edle Kaffeeveriation

Mit der neuen, edlen Kaffeeveriation O.S.C.A.R. erobert CUP&CINO stilsicher anspruchsvolle Events in Hotels und der Top-Gastronomie. Dabei unterstreicht das internationale Kaffeunternehmen mit dem exklusiven Society Drink erneut seine Rolle als Trendsetter im Bereich LIFE STYLE COFFEE.

Kaffee neu interpretiert, stilvoll inszeniert, glamourös serviert: Mit dem neuen Cafécocktail O.S.C.A.R. zelebriert der Kaffeespezialist Kaffeekultur der neuen Generation. Der Drink, serviert im edlen Cocktailglas mit Crashed Ice, macht jeden Abend zur O.S.C.A.R.-Nacht und überzeugt besonders anspruchsvolle Kunden mit seiner besonderen Zusammensetzung. Durch die Verbindung von exklusivem Kaffeegenuss mit erfrischend-fruchtigen Aromen wird das Getränk zum Sommer-Highlight der Top-Gastronomie und Hotellerie. Es verleiht Gala-Veranstaltungen, Empfängen und Events einen Hauch von Glamour und überzeugt als besonderes Angebot für Hotels, die ihren Gästen das gewisse Extra bieten wollen.

## Prominentes Testimonial

Einen glamourösen Auftritt am roten Teppich absolvierte das Getränk bereits bei der Galanacht der Miss Austria Wahl. Zahlreiche Prominente sowie die neue Miss Austria Ena Kadic zeigten sich begeistert. Die schönste

Frau Österreichs konnte als Testimonial gewonnen werden und wird zukünftig mit dem O.S.C.A.R. noch zahlreiche weitere Society Veranstaltungen von CUP&CINO zu einem Erlebnis machen. Für Herbst ist bereits das nächste Life-Style Getränk für Society-Events, exklusive Ballnächte und Partynächte geplant. Mit einer breiten Vielfalt von rund 100 Spezialitäten auf Kaffee-, Tee- oder Milchbasis bietet das Unternehmen der anspruchsvollen Gastronomie und Hotellerie optimale Möglichkeiten zur attraktiven Differenzierung. Kunden können Ihr trendiges Heiß- und Kaltgetränke-Sortiment frei zusammenstellen und dieses in Form von exklusiven Hochglanz-Karten präsentieren. Für diese Kaffeekreationen wird ausschließlich Hochland-Kaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt verwendet.

## CUP&CINO

T +43 732 24 38 92  
office@cupcino.at  
www.cupcino.at



O.S.C.A.R.  
© CUP&CINO



Miss Austria Ena Kadic und La Hong mit CUP&CINO Hostessen bei der Miss Austria Wahl in Baden.  
© Christian Mikes



v.l.n.r.: Peter Huber (Geschäftsführer CUP&CINO Österreich), Andreas Gabalier (Sänger) und CUP&CINO Hostessen  
© Moni Fellner





## Unvergängliche Bierkultur

Der Genuss des charakteristischen Gerstensaftes ist unvergänglich, allzeit beliebt und ein fixer Bestandteil der österreichischen Tradition. Um diese Tatsache entsprechend zu würdigen, lud die Brau Union Österreich im Technischen Museum in Wien zum Fest Bier.Kultur.Zeit.Los und stieß mit Kunden aus der Gastronomie und dem Lebensmittelhandel, aber auch mit Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik auf das besondere Kulturgut an. „Mit diesem Fest wollen wir uns einerseits bei unseren Kunden für die langjährige hervorragende Zusammenarbeit bedanken, andererseits aber auch zeigen, dass es uns mit unserem Ziel – Österreich zum Land mit der besten Bierkultur in Europa zu machen – ernst ist“, betonte Generaldirektor Markus Liebl anlässlich der Festveranstaltung. Die Gäste ließen sich die Gelegenheit nicht entgehen, Bier in all seiner Vielfalt zu erleben und verkosteten unter anderem die Innovationen, die die Brau Union allein in den letzten Jahren auf den Markt brachte: das Gösser NaturGold, ein alkoholfreies, natürlich trübes „Märzenbier“, den erfrischenden Zipfer Orangen Radler mit Lemongras oder Desperados, das kultige Bier mit Tequila Geschmack. Unter anderem mit dabei: Haubenkoch Toni Mörwald, Petra Stolba, Geschäftsführerin der Österreich Werbung, Wilhelm Turecek, Gastronomie-Fachgruppenobmann WKO Wien oder Josef Bitzinger, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft WKO Wien.

### Brau Union Österreich AG

T +43 (0)732 6979-0  
office@braunion.com  
www.braunion.at

www.hotelstyle.at



### Gut aufgestellt:

850 Aussteller und Marken auf 75.000m<sup>2</sup> Fläche.

### Top eingedeckt:

Starkes Angebot im Bereich gedeckter Tisch!

### Parallel: LE GOURMET

Die Genusswelt mit köstlichen Produkten und spannendem Rahmenprogramm!

### GÄSTE 2013:

Ihr Branchentreff im Herbst!

**14. - 17. September 2013**

# GÄSTE

Fachmesse für Gastronomie,  
Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

[www.gaeste.de](http://www.gaeste.de)



## Gute Figur mit neuem Bier

Rechtzeitig zur Badesaison, mischt die österreichische Start-up-Brauerei Nixe, mit ihrem ersten Low-Carb Bier Nixe Extra Dry, den heimischen Markt auf. Mit 75% weniger Kohlenhydrate und 30% weniger Kalorien als herkömmliche Biersorten setzt die Lifestyle-Biermarke neue Akzente und bringt (er)frischen(den) Wind am österreichischen Biermarkt. Es ist das erste Low-Carb Bier Österreichs und macht nicht nur in seinen Inhaltsstoffen gute Figur, sondern verspricht auch geschmacklich ein außerordentlich erfrischendes Trinkerlebnis. „Es ist uns gelungen, unter Verwendung bester natürlicher Rohstoffe, ein kompromisslos gutes Bier nach dem Reinheitsgebot und mit vollem Alkoholgehalt von 4,9% zu brauen. Damit grenzt sich das Produkt ganz klar von Leicht- oder Medium-Bieren ab, die geschmacklich einfach nicht an ein richtiges Bier rankommen“, erklärt Constantin Simon, Geschäftsführer und Co-Gründer. Den perfekten Partner für die Realisierung dieses Vorhabens fand man in einer seit vielen Generationen privat geführten Traditionsbrauerei in Oberösterreich. Hier wurde in monatelangen Experimenten an der Entwicklung gefeilt, schließlich die „Minimum Calorie Formula“ entwickelt. Deren Hauptmerkmal: ein besonders komplexer Einmisch-Vorgang, bei dem durch langsames Erhitzen die im Malz erhaltenen Zucker maximal gelöst werden. Gebraut wird mit reinstem Wasser aus der Traunstein-Region, aus der übrigens auch die Galionsfigur der Marke stammt: Die Nixe „Blonderl“ lebte der Sage nach in einem der kristallklaren Bergseen des Traunstein-Massivs. Ohne Bierbauch, versteht sich!



**NIXE Brau GmbH**

T +43 699 18788633

office@nixe-bier.com

www.nixe-bier.com

## Teekultur trifft auf alpinen Lifestyle

Die Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque bietet Biotees aus den besten Teegärten weltweit und veredelt diese mit Blüten, Kräutern oder Beeren – am liebsten aus alpinen Regionen. Auf dem Frühstücksbuffet sind die hocharomatischen Premiumtees ein Erlebnis für Gaumen, Nase und Augen. Denn die Tees sind bayrische Persönlichkeiten: Die „frische Resi“ verziert ihr Grünteekleid mit Zitronengras, Ingwer und Pfefferminzblättern. Der „schwarza Beni“ ist ein Bio-Darjeeling Earl Grey, der sich mit blauen Kornblumen schmückt. Ihrem Rooibos-Gewand gibt die „fesche Fini“ mit Limone und Vanille eine besondere Note. Bislang umfasst das Sortiment über 50 Sorten, darunter auch Spezialitäten wie Weinblatt- und Olivenblatttees. Bioteaque verarbeitet ausschließlich frischeste Biorohstoffe, die sogar Apothekenanforderungen gerecht werden.



**BIOTEAQUE GmbH & Co. KG**

T+ 49 (0)861/2007 866

info@bioteaque.com •

www.bioteaque.com



## BADEN SIE IN DER GUNST IHRER GÄSTE!

Hotelbäder von ODÖRFER

8020 Graz, Herrgottwiesgasse 125  
Tel: 0316/2772-2478, Fax: DW 2444  
hotelbad@odoerfer.com

[www.odoerfer.at](http://www.odoerfer.at)

*Mein Bad. Meine Heizung.*

# Hotel-Bad Sanierung in Rekordzeit.

Individuelle Planung (3D)  
Schlüsselfertige Ausführung  
Fixpreis- und Termin-Garantie



## Unsere aktuellsten Projekte:

**Hotel Achenalthalhof**, 6215 Achenkirch  
(15 schlüsselfertige Hotelbäder)

**Wellnesshotel Dilly**, 4580 Windischgarsten  
(12 schlüsselfertige Hotelbäder)

**Hotel Katschberghof und Lärchenhof**  
9863 Rennweg

(70 schlüsselfertige Hotelbäder)

**Hotel Mondschein**, 6762 Stuben am Arlberg  
(Hygienische Trinwanneinstallation)

**Hotel Schachner**, 3672 Maria Taferl  
(32 schlüsselfertige Hotelbäder)



fb.com/  
morigglinfo

www.moriggl.com

TEL +39 0473 831 555



Heizung/Sanitär



Elektro



Energy Management



Rohrsanierung



Die saubere Lösung | La soluzione pulita