

hotel style

art & gastro

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Ausgabe 1+2|2023 | € 15 | hotel&gastro style Medien GmbH, Grenzgasse 111, 2340 Maria Enzersdorf, Österreichische Post AG, MZ 20Z042011 M

Dach Erlebnisse

Falkensteiner Family Resort Lido |
Ehrenburg, Pustertal, Südtirol | Seite 22







Architektur & Natur: All-inclusive

**Liebe Leserinnen,
liebe Leser,**

Nachhaltige Projekte bestimmen schon in vielen Bereichen unser Leben. Immer mehr Menschen erkennen, dass unsere Lebensstile Auswirkungen auf die Umwelt haben und dass wir Verantwortung für unseren Planeten übernehmen müssen. Auch die Architektur kann maßgeblich zur Umsetzung nachhaltiger Bauwerke beitragen und dabei eine wichtige Rolle spielen.

Städte können so gestaltet werden, dass sie nachhaltige Lebensstile unterstützen. Grünflächen und Parks bieten Raum für Erholung und Naturerlebnisse, während öffentliche Verkehrsmittel und Fahrradwege den Autoverkehr reduzieren können. Gebäude können so konstruiert werden, dass sie Energie sparen und erneuerbare Energien nutzen. Hier am Beispiel von Falkensteiner Family Resort Lido in Südtirol wird sichtbar, wie die Natur mit dem Hotel respektive mit dem Bauwerk verschmelzen kann. Das Dach wird plötzlich zum Outdoor-Park.

Auch der Tourismussektor muss sich nachhaltig ausrichten. Reisende werden sich zukünftig, so man den Trendforschern Glauben schenkt, bewusst für umweltfreundliche Optionen entscheiden und sich für lokale und nachhaltige Produkte und Dienstleistungen einsetzen. So können wir dazu beitragen, dass auch kommende Generationen die Schönheit und Vielfalt unseres Planeten genießen können.

Insgesamt ist es wichtig, dass wir unsere Verhaltensweisen und Gewohnheiten überdenken und uns für eine nachhaltige Zukunft engagieren. Betriebe aus der Hotellerie, Gastronomie und dem Tourismus können einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, nachhaltige Lebensstile zu unterstützen und die Umwelt zu schützen. In diesem Zusammenhang glaube ich nicht, dass man sich auf die Straße kleben muss, um dieses Bewusstsein zu erzielen. Ein schönes Beispiel ist hier nebenan zu sehen - Architektur & Natur bieten Wellness für die Seele und das ganze Bauwerk inklusive Dach wird genutzt, ohne mehr Grund und Boden dafür zu verbauen. Gratulation!

Herzlichst Ihre

Sonja G. Wasner, MBA
Herausgeberin

hotel style

Work now <i>Showroom-Eröffnung bene Wien</i>	05
Personalmangel verändert die Branche <i>Leitartikel</i>	06
Einnahmequellen <i>Business Model Canvas</i>	08
Über Unsicherheiten, Glück und Haltung <i>ÖHV Kongress</i>	10
Liebblingsplätze by Sepp <i>Lifestyle-Hotel Sepp in Maria Alm</i>	12
Federspiel im Polster <i>Hotel Post in Melk</i>	14
Neues Wohnzimmer an der Ringstraße <i>The Amauris Vienna</i>	15
Der Wirt der wunderbaren Gegensätze <i>Hotel Steinerwirt in Zell am See</i>	16
Sommer in München <i>Hotel und Restaurant Freisinger Hof</i>	17
Teamgeist in der Wohlfühl-Oase <i>Werzers Hotel Resort Pörtschach</i>	18
Grüne Gaumenfreuden <i>Kärntner Tourismusschulen Villach</i>	20
Applaus für das Theaterhotel <i>HLTW 13 Bergheidengasse</i>	21
Spielen am Dach <i>Coverstory</i>	22
Digitale Lounge <i>Exklusives aus der Hotellerie</i>	26





Work now by Bene Wien

Auf zwei Ebenen setzt der führende Gestalter von modernen Arbeits- und Lebensräumen ein Statement für modernes Office-Design. Der Ende Jänner eröffnete Showroom im Börseviertel in der Neutorgasse 4-8 im 1. Wiener Gemeindebezirk lässt das Mitarbeiterherz höherschlagen.

In den letzten Jahren hat sich die Arbeitswelt stark verändert und Bene hat darauf mit der Renovierung seines Schauraums in Wien reagiert. Das Ziel war, die Zukunft der Arbeit zu präsentieren. Der Umbau erfolgte in drei Schritten, während der Schauraum weiterhin geöffnet blieb. Es dauerte sechs Monate vom ersten Konzept bis zur Planung und Umsetzung des Projekts.

Homeoffice versus Office

Büros haben Konkurrenz durch Homeoffice bekommen, jedoch bieten sie noch immer Vorteile wie gezielten Austausch, Umgebung für Tasks und Förderung von Innovation. Die soziale Komponente ist wichtig und kann digital nicht vollständig ersetzt werden. Büros müssen eine angenehme Atmosphäre und ein attraktives Design haben, das auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter zugeschnitten ist.

Nachhaltigkeit im Showroom

Aktuell wird ein bewusster Umgang mit Materialien und Ressourcen in der Gesellschaft immer wichtiger und spiegelt sich auch in den aktuellen Designtrends wider. Die Schlagwörter „Reduce, Reuse und Recycle“ prägen dabei die Herangehensweise. Es geht darum, die Ressourcen so effizient wie möglich zu nutzen und die Produkte möglichst langlebig zu gestalten.

Design und Farbauswahl

Farben werden als wichtige Gestaltungselemente betrachtet, um verschiedenen Bereichen unterschiedliche Stimmungen und Atmosphären zu verleihen. Für das Work-now Office wurde ein



Farbschema aus Grün, Grau, Weiß, Lila und Goldgelb gewählt, um die urbane Stadt und die grüne Umgebung widerzuspiegeln. Im Obergeschoss wurden hingegen kräftige Rot-, Koralle- und Rosé-Töne mit Gelb und Graublau als kontrastierende Akzente eingesetzt, um lebendige Kommunikation und konzentriertes Arbeiten zu fördern.

Trends in der Arbeitswelt

Die Digitalisierung, KI und Robotik werden in Zukunft monotone Arbeiten reduzieren. Unsere Gesellschaft bewegt sich von einer Wachstums- hin zu einer Postwachstumsgesellschaft und es treten neue Werte wie die Sinnhaftigkeit und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten der Arbeit in den Vordergrund. Zudem wird die Sinn-Ökonomie immer wichtiger, in der das beste und nicht das neueste Produkt das wertvollste ist.

◀ Von Sonja G. Wasner



Personalmangel & CO verändern die Branche

Das vergangene Jahr war von vielen Herausforderungen geprägt, insbesondere durch den anhaltenden Russland-Ukraine-Krieg, der sich auch auf die wirtschaftliche Lage in Europa auswirkt. Die Hotellerie hat es schwer, sich von den Auswirkungen vieler Krisen zu erholen und kämpft weiterhin mit steigenden Preisen für Lebensmittel, Gas und Strom. Trotz dieser schwierigen Umstände hat sich erneut gezeigt, dass die Branche über eine bemerkenswerte Widerstandsfähigkeit und Kreativität verfügt.

Obwohl Krisen und Unsicherheiten weiterhin die Branche beeinflussen werden, wird die Hotellerie einen Weg finden, sich neu zu erfinden und erfolgreich zu bleiben. Das veränderte Reiseverhalten der Gäste, der Personalmangel sowie die Digitalisierung werden die Branche verändern. Viele Mitarbeiter im Gastgewerbe haben sich aufgrund der Unsicherheit während des Lockdowns umorientiert und sind in andere Branchen gewechselt. Diese Entwicklung hat die Branche stark beeinflusst, da der Mangel an Fachkräften die Arbeit und Prozesse in Hotels prägt.

Allerdings ist der Fachkräftemangel kein neues Phänomen. Schon vor der Pandemie nannten drei Viertel der Unternehmen im Gastgewerbe den Fachkräftemangel als Risiko für ihre Geschäftsentwicklung. Seit 2010 entscheiden sich immer weniger junge Menschen für eine Ausbildung im Gastgewerbe.

Das negative Image der Branche und die steigende Zahl von Studierenden sind Gründe dafür. Obwohl der Personalmangel an sich kein Trend ist, ergeben sich daraus neue Möglichkeiten und Chancen. Konzepte wie New Work, Selbständigkeit und Teilhabe an der Gemeinschaft sowie neue Arbeitszeitmodelle und digitale Unterstüt-

Leitartikel
Von Sonja G. Wasner



zung des Personals können die Arbeitsplätze in der Hotellerie attraktiver machen und langfristig dem Personalmangel entgegenwirken oder dessen Folgen mildern. Hoteliers sind aber auch mit veränderten Bedürfnissen ihrer Gäste sowie mit der sinkenden Kaufkraft der Reisenden konfrontiert. Obwohl die Europäer nach wie vor reiselustig sind, hat die Pandemie ihr Reiseverhalten stark beeinflusst. Die meisten Reisenden möchten ihre Urlaube in ruhigen Gegenden und der Natur verbringen und legen weiterhin Wert auf Flexibilität bei der Buchung.

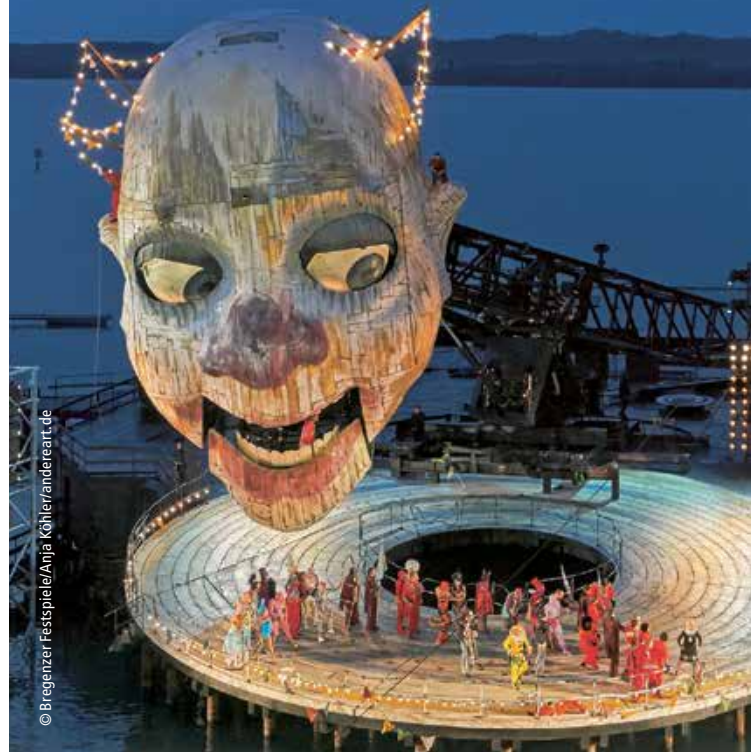
Die Kaufkraft ist zurückgegangen, doch Menschen verzichten nicht auf Urlaub, weshalb kurze Erholungsreisen und Auszeiten einen besonderen Stellenwert in der Hotellerie einnehmen. Die Veränderung des Gästeverhaltens sowie die geringere Kaufkraft sind wichtige Parameter, auf die sich die Hotellerie einstellen muss.

Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle im Hotel. Die Gäste legen weiterhin großen Wert auf Nachhaltigkeit, insbesondere nach den vielen Diskussionen über den Umweltschutz in den letzten Jahren. Daher sollten Hotels die Nachhaltigkeit bei ihren Bemühungen, die Digitalisierung voranzutreiben, nicht vernachlässigen. Der Gesundheitstourismus ist ein Teil, der in den nächsten Jahren stetig wachsen wird, dabei werden medizinische Behandlungen und Gesundheitsdienstleistungen im Fokus stehen. Andere Trends, die die Hotellerie beeinflussen werden, sind Self-Service, Bleisure/Workation sowie Sharing Economy und Voice-Search, die bei Reisenden immer beliebter werden.

Reisende werden zunehmend mobile Services erwarten, nicht nur bei der Hotelbuchung, sondern auch beim Check-In und Check-Out. Digitaler Check-In kann schnell und unkompliziert über verschiedene Methoden, wie z.B. Check-In Tablets, Terminals oder das Smartphone des Gastes erfolgen. Auch die Verwendung von digitalen Zutrittslösungen, wie Mobile Keys, ermöglicht es, den Check-In personalunabhängig abzubilden. Digitale Gästemappen auf dem Zimmer können personalisierte Erlebnisse und eine schnelle Kommunikation bieten. Chatbots können wiederkehrende Fragen der Gäste in Sekundenschnelle beantworten. Alles in allem wird sich die Branche auf komplett neue Anforderungen einstellen müssen!

Erzeugen Sie maximale Besuchererlebnisse:

mit PC-based Control für die Entertainment-Industrie



© Bregenzer Festspiele/Anja Köhler/andereart.de

PC- und EtherCAT-basierte Steuerungstechnik für die Entertainment-Industrie:

- durchgängiges und hoch skalierbares Automatisierungssystem
- Steuerung aller Entertainment-Anwendungen: Bühnen-, Theater- und Konzerttechnik, Filmstudios, Freizeitparks, 4D-/5DKinos, Spezialeffekte, Gebäudeautomation
- umfassende AV-Multimedia-Schnittstellen
- Integration von DMX, Art-Net™, sACN, PosiStageNet, SMPTE Timecode und Audio
- ermöglicht die Umsetzung professioneller Show-Ideen mit bewährter Steuerungstechnologie

Scannen und PC-based Control für die Entertainment-Industrie live erleben



New Automation Technology **BECKHOFF**



Es gibt viele **Möglichkeiten** **Einnahmen** zu erzielen

Das Business Model Canvas ist ein visuelles Werkzeug, das Unternehmern dabei hilft, ihr Geschäftsmodell zu planen und zu strukturieren. Es besteht aus neun Bausteinen, die die verschiedenen Aspekte eines Geschäftsmodells abbilden. Einer dieser Bausteine ist der Bereich „Revenue Streams“ (Einnahmequellen), der beschreibt, wie ein Unternehmen Geld verdient.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie ein Hotel Einnahmen generieren kann. Eine Möglichkeit ist der Verkauf von Produkten oder Dienstleistungen. Hier kann das Hotel entweder einmalig oder regelmäßig Geld von den Kunden einnehmen. Ein Beispiel für eine einmalige Einnahmequelle ist der Verkauf von Übernachtungen, während ein Beispiel für eine regelmäßige Einnahmequelle der Verkauf von Abonnements für einen Dienst ist. In einem Stadthotel könnte dies beispielsweise die Mitgliedschaft für einen eigenen Co-Workingspace oder Sportclub sein.

Eine weitere Möglichkeit, Geld zu verdienen, ist durch die Vergabe von Lizenzen. Hierbei gibt das Unternehmen anderen Unternehmen oder Personen das Recht, seine Produkte oder Dienst-

leistungen zu nutzen, wofür es im Gegenzug eine Gebühr erhält. Im Zusammenhang mit Hotels & Restaurants bietet sich wohl die Franchisegebühr an, welche der Franchisor vom Franchisee für die Nutzung der Marke und des Konzepts erhält.

Eine dritte Möglichkeit, Einnahmen zu generieren, ist durch Werbung. Hierbei wird das Unternehmen von anderen Unternehmen bezahlt, um Produkte oder Dienstleistungen zu bewerben.

Ein innovatives Hotel kann Umsätze auf verschiedene Weise generieren. Einige Möglichkeiten sind:

- Vermietung von Zimmern: Dies ist die traditionelle Einnahmequelle für Hotels und umfasst die Vermietung von Zimmern

- an Reisende. Das Hotel kann Zimmer direkt über seine eigene Website oder über Online-Reisebüros wie Expedia vermieten.
- Verkauf von Frühstück: Viele Hotels bieten ihren Gästen das Frühstück gegen Aufpreis an. Dies kann entweder als Buffet oder als À-la-carte-Menü angeboten werden.
 - Vermietung von Konferenzräumen: Hotels mit Konferenzräumen können diese an Unternehmen oder Organisationen vermieten, die Tagungen, Meetings oder andere Veranstaltungen abhalten möchten.
 - Verkauf von Souvenirs: Hotels können kleine Souvenirs wie T-Shirts, Kaffeebecher oder Schlüsselanhänger verkaufen, um zusätzliche Einnahmen zu generieren.
 - Dienstleistungen wie Massagen: Einige Hotels bieten zusätzliche Dienstleistungen wie Massagen oder Schönheitsbehandlungen an, die von den Gästen gegen Aufpreis in Anspruch genommen werden können.
 - Verkauf von Erlebnissen: Ein innovatives Hotel kann auch Umsätze generieren, indem es exklusive Erlebnisse wie Rundflüge, Abenteuerflüge oder Weinverkostungen anbietet.

Es ist wichtig, dass das Hotel auf verschiedene Einnahmequellen setzt und sich bemüht, seinen Gästen ein umfassendes Angebot zu bieten. Es ist auch wichtig, dass die Einnahmequellen zu den Kundensegmenten und dem Wertversprechen des Hotels passen. Indem das Hotel seine Einnahmequellen diversifiziert, kann es das Risiko minimieren und seine Umsätze stabilisieren.

Die 55 Pattern Cards der Universität St. Gallen könnten auch eine Inspiration sein, sein Geschäftsmodell hinsichtlich Einnahmequellen zu innovieren. Diese Ansätze sind für die Hospitalitybranche besonders interessant:

Auction

Versteigern bedeutet, ein Produkt oder eine Dienstleistung an den Meistbietenden zu verkaufen. Der Endpreis ist erreicht, wenn ein bestimmter Endzeitpunkt der Auktion erreicht ist oder keine höheren Gebote eingehen. Dies ermöglicht es dem Unternehmen, zum höchsten für den Kunden akzeptablen Preis zu verkaufen. Der Kunde profitiert von der Möglichkeit, den Preis eines Produktes zu beeinflussen. Eine Idee für die Feiertage?

Shop-in-Shop

Anstatt neue Filialen zu eröffnen, wird ein Partner ausgewählt, dessen Filialen davon profitieren können, das Angebot des Unternehmens so zu integrieren, dass es einen kleinen Laden in einem anderen Laden imitiert (eine Win-win-Situation). Der Hosting-Shop kann von mehr angezogenen Kunden profitieren und ist in der Lage, konstante Einnahmen aus dem gehosteten Shop in Form von Mieten zu erzielen. Das gehostete Unternehmen erhält Zugang zu günstigeren Ressourcen wie Raum, Standort oder Arbeitskräften.

Prosumer

Unternehmen ermöglichen Kunden, selbst zu Produzenten zu werden. Der Kunde wird in die Wertschöpfungskette integriert und kann vom resultierenden Produkt profitieren, während das Unternehmen weniger Investitionskosten für Produktion und Gemeinkosten hat. Da der Konsument an der Produktion mitwirkt, steigt der wahrgenommene Wert des Produkts. So könnte man auf die tägliche Zimmerreinigung verzichten und den Gast selbst bitten, für Ordnung zu sorgen. Eine Variante für preissensible Gästeschichten.

◀ *Von Gerhart Stadlbauer*

Gerhart Stadlbauer

Startup Experte



**STIMME
ZUM
GRÜNDEN**

© Gersta

Umsatz, die wohl beste Form der externen Finanzierung für Startups

Für Startups ist es wichtig, Umsätze zu generieren, weil Umsätze das Leben und Überleben eines Unternehmens sichern. Ohne Umsätze kann ein Startup nicht wachsen oder sich entwickeln, da es keine finanziellen Mittel hat, um seine Geschäftsaktivitäten aufrechtzuerhalten. Die Generierung von Umsätzen ist auch ein wichtiger Indikator für den Erfolg eines Startups und kann dazu beitragen, Investoren und Partner anzuziehen.

Darüber hinaus ist das Generieren von Umsätzen ein wichtiger Schritt, um die Marktfähigkeit eines Produkts oder einer Dienstleistung zu validieren. Wenn ein Startup erfolgreich Umsätze generieren kann, ist dies ein Hinweis darauf, dass es einen Bedarf auf dem Markt gibt und das Angebot des Startups eine Lösung für dieses Bedürfnis darstellt.

Dies ist ein wichtiger Faktor für das Wachstum des Unternehmens, da es zeigt, dass es ein Potenzial gibt, den Kundenstamm zu erweitern und den Marktanteil zu erhöhen.

Schließlich können Umsätze auch dazu beitragen, das Unternehmen finanziell zu stärken und die Möglichkeiten für zukünftige Investitionen zu erweitern. Mit zunehmenden Umsätzen kann ein Startup in die Entwicklung neuer Produkte und Dienstleistungen investieren und seine Geschäftstätigkeiten ausweiten, um weitere Kunden und Märkte zu erschließen.

Mein Name ist Gerhart Stadlbauer, gelernter Koch & Betriebswirt. Meine Karriere durfte ich als Kochlehrling in einem 5-Sterne Hotel beginnen, meine letzte Station als Angestellter war die Position eines Geschäftsführers für eine Gastronomiekette mit über 50 Standorten in ganz Österreich.

Seit 2016 bin ich als Unternehmensberater und Co-Founder von Startups (Taste Elements, Dinnity Kitchen Robotic, Fox & Eagle) aktiv und auch an der FH Krems als Lektor für „Entrepreneurship & Management“ tätig.



FÜR WÄRTS.
DIE ÖHV.



AMERICAN EXPRESS



© Florian Lechner

Über Unsicherheiten, Glück und Haltung

Die 31. Ausgabe des ÖHV-Kongresses vereinte Vertreter aus Hotellerie, Wirtschaft, Politik und Medien in der Stadt Salzburg, um Herausforderungen der Tourismusbranche unter dem Motto „Veränderung gestalten“ zu beleuchten.

Mehr als 700 Teilnehmer nahmen am diesjährigen ÖHV-Kongress teil, um sich mit den großen Herausforderungen in den Bereichen Arbeitsmarkt, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Betriebswirtschaft auseinanderzusetzen. „Überall dort erwarten uns tiefgreifende Veränderungen. Es geht darum, sie aktiv mitzugestalten“, hob ÖHV-Präsident Walter Veit zum Auftakt des renommierten Branchenevents die Gestaltungsmöglichkeiten hervor und schloss seine Ausführungen mit dem Appell: „Gehen wir es gemeinsam an, arbeiten wir an der Zukunft!“

Dynamische Politik

„Die Zeiten waren noch nie so dynamisch und herausfordernd wie heute. Die Zukunft ist entsprechend schwer einzuschätzen“, gestand Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler in ihrer Rede. Ihr Ziel sei es, die Branche bei der Modernisierung zu unterstützen und das Mitarbeiterproblem mit neuem Denken und mehr Flexibi-

lität anzugehen. Othmar Karas, Vizepräsident des EU-Parlaments, brachte den Europäischen Tourismusplan für einen nachhaltigen und resilienten Tourismus aufs Tapet, bezeichnete jedoch den Umgang Europas mit der Asylproblematik als „Versagen der politischen Mitte“. Gleichzeitig forderte er Maßnahmen auf nationaler und europäischer Ebene, um den Mitarbeitermangel zu lösen und betonte die Dringlichkeit einer europäischen Energie-Union.

Ökonomischer Ausblick

Der deutsche Wirtschaftsexperte Lars Feld gab in seinem Vortrag einen ausführlichen Einblick in die ökonomische Entwicklung in Zeiten von Covid, Ukraine-Krieg und Energiekrise. Wirtschaftlich befänden wir uns in einem „stagnativen Umfeld“, erklärte Feld in seinem Referat, was bedeute, dass 2023 nach massiven Nachholeffekten im Vorjahr mit keiner großen Dynamik im Euro-Raum zu rechnen sei. Stattdessen prognostizierte er einen kräftigen Auf-

schwung für 2024, obwohl noch unklar sei, woher diese Dynamik kommen werde. Feld betonte auch, dass die weltweit hohe Inflation, die er als „hässlichste Art der Besteuerung“ bezeichnete, bekämpft werden müsse.

Parallele „future.labs“

Erstmals hatten die Kongressteilnehmer die Möglichkeit, zwischen zwei parallel laufenden Panels zu wählen. Während sich die einen den Themen „Innovative Gästeansprache“ sowie „Energie- und Nachhaltigkeitskonzepten für mehr Resilienz“ widmeten, diskutierten die anderen zu den Themen „Mitarbeiter finden und binden“ oder „Roboter und Prozessoptimierung als Potential für die Zukunft“. Die Programmerweiterung kam, wie man hörte, beim Kongresspublikum gut an. Genauso die spannenden Impulsvorträge.

Glück im Unglück

Der Innovationsexperte und Bestsellerautor Christian Busch fasste sich in seinem Vortrag zum Thema „Glück im Unglück: Die Gelegenheit beim Schopf packen“ mit dem Zufall. „Wichtige Änderungen entstehen oft aus Zufall. Doch können wir uns auf den Zufall einstellen? Und was macht es mit uns, wenn wir auf unerwartete Ereignisse offen reagieren?“, stellte er als Frage in dem Raum. Sein Rat: Situationen, die primär ohne Sinn erscheinen, mit eigenem Sinn, mit einer „kontrafaktischen Idee“ zu erfüllen. Denn es gehe, wie Busch zusammenfasst, letztlich immer um Sinn, Freude, Wertschätzung und eine positive Lebenseinstellung.

Service als Klebstoff

Die Unternehmerin und Hochschuldozentin Sabine Hübner stellte unter Beweis, wie man mit exzellenter Servicekultur punktet und sprach in ihrem Vortrag „Service in Krisenzeiten, Service als Haltung!“ über die Bedeutung von gutem Service als „Klebstoff“ zwischen Gast und Unternehmer. Sie betonte, dass guter Service Unternehmen nicht nur in volatilen Zeiten widerstandsfähiger, sondern auch innovativer mache. Hübner empfahl dem Fachpublikum, den Fokus auf Kundenbedürfnisse zu richten, Zeit und Freiraum für persönliche Begegnungen und „Menschenmomente“ zu schaffen und Mitarbeiter aktiv in den Prozess der Servicekultur einzubeziehen. Sie lehnte den populären Spruch „der Gast ist König“ ab und betonte, dass guter Service immer auf Augenhöhe stattfinden sollte.

Mit Unsicherheiten per Du

Die Publizistin und Philosophin Natalie Knapp gab in ihrem Vortrag „Warum wir mit der Unsicherheit Freundschaft schließen sollten“ Orientierung im Umgang mit Komplexität, Unsicherheiten und Entscheidungen. Die Essenz: „Unsicherheit ist es, die für die Zukunft hoffen lässt. Nur weil die Zukunft offen ist, haben wir einen freien Willen. Daraus ergibt sich: Wir sind nicht absolut determiniert, wir können Abläufe verändern, können heute anders handeln als gestern. Gäbe es keine Änderungsmöglichkeit, bliebe es nur bei mechanischen Abläufen“, so die Referentin. Unsicherheit sei demnach kein Mangelzustand, sondern wichtig fürs Überleben. Die Hotellerie sei ein guter Ort, für die Umsetzung dieser Erkenntnis, konstatierte Knapp.

Als guter Ort für die Umsetzung weiterer Erkenntnisse und Diskussionen entpuppte sich am Ende der Tagung die steirische Landeshauptstadt Graz, wo der 32. ÖHV-Kongress vom 14. bis 16. April 2024 stattfinden wird.

◀ Von Frida Baumgartner



v.l.: Leo Bauernberger, Christine Schönhuber, Alexander Ipp und Harald Preuner bei der Eröffnung im Hangar-7



ÖHV-Präsident Walter Veit bei der Flugshow von Showpilot Daniel Golla



In den Räumlichkeiten der Residenz zu Salzburg kamen die Teilnehmer in den Genuss eines Gala-Dinners



Das Gala-Dinner wurde von den Schülern der Tourismusschulen Bad Leonfelden serviert



Fotos: © Eder Hotels



Lieblingsplätze by Sepp

Das Lifestyle-Hotel Sepp von Josef Schwaiger in Maria Alm ist ein besonderer Ort, der für schöne Begegnungen, eine hohe Lebensqualität, authentische Glücksmomente sowie Genuss und Wohlbefinden steht.

Das Hotel Sepp im Salzburger Pinzgau setzt auf das Motto „gemeinsam mittendrin“, welches ein Gefühl der Verbundenheit und Gemeinschaft vermittelt. Durch verschiedene sportliche Aktivitäten, kleine Veranstaltungen und spezielle Themenwochenenden werden die Gäste dazu ermutigt, sich zu treffen und zusammen Zeit zu verbringen. Gleichzeitig bietet das Hotel auch ausreichend Platz und persönliche Rückzugsmöglichkeiten für individuelle Erholungsmomente.

Floating Brunch

Einer dieser besonderen Momente ist der „Floating Brunch“, der vom Restaurant zubereitet und direkt im Infinity-Pool am Roof Top serviert wird. Von Apfel-Zimt-Porridge über Avocado-Toast bis hin zu pochierten Eiern, Waffeln und frischem Obst bietet das schwimmende Tablett eine breite Auswahl an Frühstücksspezialitäten, die keine Wünsche offen lassen. Die gelungene Mischung aus entspannter Atmosphäre, herrlichem Ausblick und köstlichen Speisen ist dank einer Wassertemperatur von 32 Grad zu jeder Jahreszeit erlebbar.

Geheimnisse am Dachboden

Im Salzburger Dorf Maria Alm, am Fuße des Steinernen Meeres,



v.l.: Lena & Maxi sind die beiden „Engel für Sepp“

gibt es viele Dachböden. Doch für Abenteuerlustige, Genuss-Enthusiasten und Lebensvisionäre gibt es nur einen, der so außergewöhnlich und gemütlich ist wie der Dachboden im Hotel Sepp. Dieses Hotel verblüfft seine Gäste immer wieder aufs Neue, sei es durch die Sauna im Airstream, die halb vom Dach baumelt und mit der frechen Aufschrift „Don't panic!“ versehen ist, oder durch den Infinity Pool auf dem Dach, der einen atemberaubenden Blick auf das Maria Almer Meer bietet und somit jeden Perspektivenwechsel im Sommer und Winter toppt. Besonders beliebt ist jedoch der Dachboden, der eine Mischung aus knarrendem Holzboden aus dem 15. Jahrhundert und modernem Design bietet und sich ideal zum Wohlfühlen eignet - sowohl für Erwachsene als auch für Kinder über 21 Jahren! Das Hotel Sepp ist ausschließlich für Erwachsene, denn für Familien gibt es das Hotel Eder Frida, das für diese Zielgruppe genauso Spektakuläres bietet.

Kulinarische Reise

In der jüngsten Vergangenheit hat Josef Schwaiger, alias Sepp, renommierte Spitzenköche aus erlesenen Gourmet-Restaurants und prominente Winzer von nah und fern eingeladen. Sie alle wurden vom geheimnisvollen Flair des urigen Hotels angezogen, das mehr als nur „ewige Jugend“ verspricht. Im Rahmen der neuen Event-Serie „Spitzenköche zu Gast im Hotel Sepp“ wurden kulinarische Perfektion, passionierte Weinkunst und Geselligkeit vereint.

Tommy Eder am 12. Mai 2023 im Hotel Sepp

Die Gäste hatten bisher die Möglichkeit, die Kochkünste von Andreas Spitzer, Vitus Winkler, Horst Schafner und Jan Aigner, Andreas Döllner, Stefan Eder und Eveline Wild, Markus Lorbeck, Lisa Angermann, Paolo de Vries und Silvio Nickol zu genießen. Aufgrund der großen Beliebtheit wird diese kulinarische Reise am Hotel Sepp-Dachboden auch heuer wieder fortgesetzt. Dabei setzt man auf Bodenständigkeit, Charme, Echtheit, Freundschaftlichkeit und Geselligkeit, ganz ohne Schnickschnack. Wieder fix mit dabei sind Lisa Angermann (16.07.2023) – Siegerin The Taste, Tommy Eder – 18 Jahre Küchenchef im Hangar 7, Vitus Winkler (31.05.2023) – 4 Hauben Koch aus dem Salzburger Land uvm. Das Hotel Sepp verblüfft seine Gäste immer wieder aufs Neue!

Josef Schwaiger

Hotelier

STIMME ZU TANTE FRIDA



Fotos: © Eder Hotels

Das verrückte Haus und Familienhotel

Das Hotel Eder Frida ist ein außergewöhnliches Haus, das sich dem Motto „Erwachsensein kann man auch zuhause“ verschrieben hat. Es bietet eine bunte und interaktive Erlebniswelt, die sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistert. Die Räumlichkeiten sind auf fantasievolle Weise gestaltet und bieten viele Lieblingsplätze, Überraschungen und Design-Elemente, die zum Entdecken einladen.

Ab ins All

Besonders die Super-Galaktischen Weltraum-Zimmer sind hierbei ein Highlight. Die Zimmer vermitteln das Gefühl, als ob man sich in einer Rakete befindet, die kurz vor dem Start in ein aufregendes Weltraumabenteuer steht. Auch Astronauten würden sich auf dem Balkon der Zimmer verträumt den Sternenhimmel anschauen und in Gedanken das unendliche All erkunden.



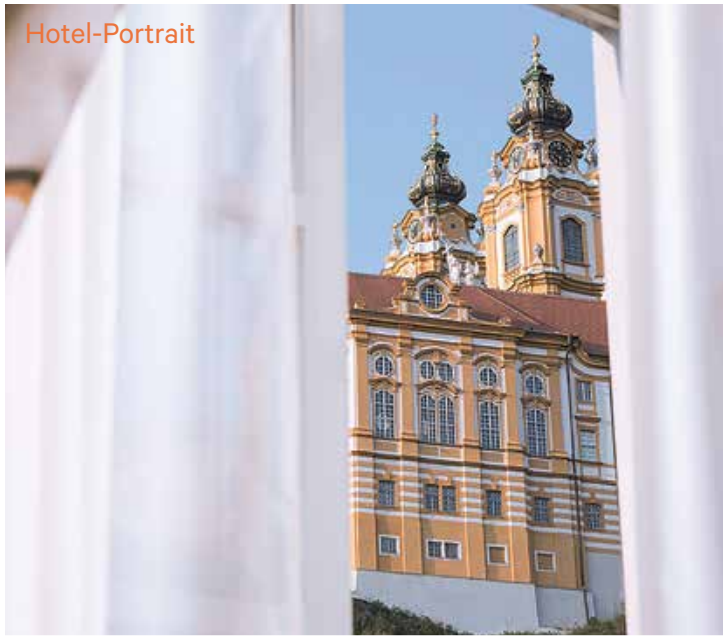
Interaktiv für alle Altersgruppen

Die Atmosphäre im Haus ist offen und freundlich, was zu einem lebendigen Miteinander und echten Begegnungen einlädt. Hier wird die Verspieltheit der Kinder ernst genommen und Erwachsene können sich auf eine Auszeit vom Alltag freuen. Obwohl es sich nicht um ein klassisches Familienhotel handelt, ist das Hotel Eder Frida ein Ort, an dem sich alle Altersgruppen gleichermaßen wohl fühlen können.

Traumhafte Kulisse

Neben den interaktiven Erlebnissen gibt es auch gemütliche Rückzugsorte und Ruhezone, die zu echter Erholung einladen. Die traumhafte Kulisse des Steinernen Meers, vor der das Haus liegt, sorgt für eine wunderbare Atmosphäre und lädt zu Spaziergängen und Wanderungen ein.

Insgesamt ist das Hotel Eder Frida ein fabelhaft verrücktes Haus, das kleinen und großen Gästen einzigartige und unvergessliche Momente beschert.



Federspiel im Polster

So wie sich ein Federpolster wieder selbstständig „entfaltet“, breitet sich auch das Ambiente von Wachauer Federspielweinen im gleichnamigen Zimmer des romantischen Melker Hotels Post aus. Aber auch betörendes Steinfeder-, Smaragd- und Singerriedel ambiente sind in den imposanten Posträumlichkeiten geboten.

Der Familie Ebner ist es gelungen, die Besonderheiten der einzigartigen Region in das Hotel zu zaubern. Bezeichnungen wie „Marille“, „Post“ oder „Barock“ lassen bereits erahnen, welcher Philosophie sich die Schlafgemächer unterworfen haben.

Wachau in der Suite

Während das Genießer-Zimmer „Marille“ in Apricot abgestimmt wurde und mit Motiven rund um die Blüte & Ernte der Wachauer Frucht bereichert ist, zeichnet sich die „Postsuite“ durch hochwertiges Design in eleganten Braun- und Goldtönen aus: Betthaupt aus feinstem Leder, Nachttische in Kofferoptik und ein eleganter Lesesessel zum Verweilen. Das Design des „Barockzimmers“ - mit Blick auf das barocke Stift Melk - verleiht einem Aufenthalt eine einzigartige Komponente und verschlägt den Gast in das Zeitalter von Pracht & Prunk. Edler Dekor und natürliche Materialien geben dem Raum Flair und Wirkung, geschmackvolle Lila- und Weiß-Töne verbinden sich mit gemütlichen Holzelementen zu eleganten Stilkompositionen.

Kultur trifft auf Genuss

Das Hotel Post liegt genau dort, wo Urlaub in seiner Vollendung möglich ist, inmitten von Melk. Vor den Toren der Stadt erstreckt sich das UNESCO-Weltkulturerbe Wachau. Über ihr thront das

weltberühmte Benediktinerstift Melk und im Herzen der Stadt wohnt die pure Lebensfreude, die die Melkerinnen und Melker und insbesondere die Gastgeber des Hotels Post gerne mit ihren Besuchern teilen. Die „Post“ animiert und komplettiert perfekt, um Zeit in Melk richtig erleben und genießen zu können. Durch das faszinierende Angebot einzigartige Kulturgenüsse erleben zu können, zahlreiche Ausflugsziele zu genießen und vielfältige Freizeitangebote in Anspruch zu nehmen, ist pure Lebensfreude garantiert.

Spitzenkulinarik für Jedermann

Ob Einheimische oder Touristen, für viele Besucher der heimlichen Hauptstadt der Wachauer Genusswelt gilt das „Post-Restaurant“ als kulinarischer Heimathafen. Gepflegte Tischkultur mit hausgemachten Schmankerln wie frische Kompotte und fruchtige Marmeladen lassen sich in unterschiedlichsten Räumlichkeiten genießen. Speisesäle mit inspirierenden Namen wie „Donau“, „Barock“ und „Weinlust“ lassen Feinschmeckerherzen einfach höherschlagen. Das schmackhafte Mittagsmenü und auch das legendäre Stehachterl wird besonders gerne im rustikalen „Poststüberl“ konsumiert. Die warme Jahreszeit sorgt für hohe Frequenz auf der Terrasse, welche im idyllisch historischen Arkadenhof gelegen ist. Dem Spiel mit exotischen Aromen wie Salzzitrone, Holler-Beeren oder Gries, welche sich beispielsweise rund um ein Forellenfilet frei entfalten, ist so der würdige Rahmen gegeben. Als süßer Tipp muss der hauseigene Eissalon verraten werden. Ein Kuglerl Marille oder Mohn kann den Gaumen schon verzaubern.

◀ Von Robert Oberndorfer



Neues Wohnzimmer an der Ringstraße

Das ehemalige Ringstraßenhotel „The Ring“ wurde zu einem neuen, luxuriösen Boutique-Hotel namens „The Amauris Vienna“ umgestaltet. Das gastronomische Konzept umfasst das Gourmetrestaurant Glasswing und das Bistro mit Bar, um auch lokale Gäste anzusprechen.

Das neu eröffnete, elegante Boutique-Hotel „The Amauris Vienna“ verfügt über 62 exklusive Zimmer, darunter 17 Suiten, und besticht durch sein hochwertiges Design mit viel Holz und Marmor. Die Renovierung des Gebäudes, das 1860 von den Architekten Flattich und Schuhmann errichtet wurde, dauerte knapp zwei Jahre.

Höchste Qualität

Das Hotel verfügt über eine Fläche von 4.190 m², auf der mehr als 160 Tonnen feinsten Marmor verarbeitet wurden. Die Eingangstüren aus Carrara-Marmor führen zu den großzügig gestalteten Zimmern, in denen der historische Charme mit modernem Komfort verschmilzt. Das Hotel befindet sich in einer perfekten Lage zwischen Staatsoper und Musikverein und bietet seinen Gästen ein stilvolles Ambiente mit individuellem Service. Die General Managerin des „The Amauris Vienna“, Nicole Zandt, betont, „dass die persönliche Note für die Gäste sehr wichtig ist, um sich wie in einem Wiener Ringstraßenpalais zu fühlen.“

Schmetterlinge im Bauch

Ein zentrales Merkmal des neuen „The Amauris Vienna“ ist das gastronomische Angebot namens Glasswing, das auch für Wiener Gäste ein beliebter Treffpunkt sein soll. Das Glasswing Bistro & Bar im Erdgeschoss bietet ganztägig hochwertige Gerichte an und öffnet bei Bedarf seine Fensterelemente zum Gastgarten. Das elegante Glasswing Gourmetrestaurant mit 45 Sitzplätzen befindet sich an der Ecke Kärntner Ring - Akademiestraße und bietet ebenfalls direkten Zugang zum Gastgarten. Die Offenheit und Transparenz des Hotels wird durch die transparenten Türen und Fenster in der Fassade im Erdgeschoss symbolisiert, die dem wunderschönen Schmetterling



Fotos: © The Amauris Vienna



Glasswing ähneln. Der Name des neuen Relais & Châteaux Hotels „The Amauris“ geht auf die beliebte Schmetterlingsart „Amauris“ zurück, die für ihre Schönheit und Anmut bekannt ist. Das Hotel setzt in seinem Design auf die Farben Schwarz und Weiß, um die Eleganz und Ästhetik des Namensgebers widerzuspiegeln.

Weinkarte zum Bestaunen

Im Ringstraßenhotel wird viel Wert auf eine exquisite Weinkarte gelegt, die mehr als

350 erstklassige Weine aus verschiedenen Ländern der Welt umfasst. Der junge Sommelier Max Popolorum (26) hat dabei sein Augenmerk besonders auf österreichische, italienische und französische Weine gelegt. Das Angebot reicht von einem österreichischen Grünen Veltliner bis hin zu Weltklasse-Weinen wie Montrachet oder Château Pétrus. Und das alles kann der Gast im Bistro und im Restaurant in schönen Weinkühlschränken bestaunen und genießen!

◀ Von Sonja G. Wasner



Hier geht's zur Lounge



© Zell am See Kaprun Tourismus / Nikolaus Faistauer Photography



Fotos: © Steinerwirt



© Foto Lebesmhbacher

Der **Wirt** der wunderbaren **Gegensätze**

Uralte Steinmauern und ein extravagantes Inneres. Mitten in der Fußgängerzone und ganz nah dran an einigen herrlich friedvollen Naturplätzen. Zwei Gastgeber, die nicht unterschiedlicher sein, sich aber auch gar nicht besser ergänzen könnten.

Zell am See im Süden Salzburgs ist im Sommer vor allem eins – sportlich. Wer hierher kommt, darf sich auf lange Stunden in der Natur freuen: vom Berg in den See und vom Bike aufs Paddleboard. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich in diesen Breitengraden auszutoben. Nur einer der Gründe, warum das Duo Julia Haidinger und Simon Schuster vor einigen Jahren beschlossen hat, hier ein Hotel zu übernehmen. Nicht irgendeines, sondern ein echtes Traditionshaus: Der Steinerwirt steht seit mehreren Jahrhunderten im Herzen des Seestädtchens, wird seit 1622 gastronomisch geführt. Für seinen besonderen Charme war er schon immer bekannt, durch die beiden Junggastronomen bekam er aber noch einmal ein völlig neues Gesicht. Tradition trifft Moderne – im Empfangsbereich, den Stuben, den modern anmutenden Zimmern und oben unterm Dach im Wellnessbereich samt Outdoor-Whirlpool. Ein Urlaubsziel für alle, die's frisch, frech, besonders mögen.

Modernes gebracht, Bewährtes gewahrt

Zum alten Holz der Wirtshausstub'n werden mutig lila Wände kom-

biert und immer wieder mischt sich moderne Kunst zwischen die historischen Wände. Eine Sache ist aber heute wie damals gleich: der Fokus auf Genuss. Das schätzen Gäste wie Einheimische, unter denen der Steinerwirt übrigens als echter Geheimtipp gilt. Auf der sonnenverwöhnten Terrasse oder im Gastgarten unter schattenspendenden Kastanienbäumen trifft man sich zum wöchentlichen Grillabend oder sonstigen geschmacklichen Erlebnissen. Schnitzel oder Tafelspitz? Der Chef empfiehlt gerne noch den passenden Tropfen Wein dazu.

Tipp zum Schluss!

Mit der Sommercard, die bei der Ankunft im Steinerwirt überreicht wird, macht man noch mehr aus dem Urlaub im Salzburger Pinzgau. Da sind unter anderem sämtliche Öffi-Fahrten im Pinzgau, Seilbahn-„Flüge“ und Schwimmbad-Eintritte inkludiert und Highlights wie beispielsweise die Fahrt über die Großglockner Hochalpenstraße stark vergünstigt. Ein weiterer Grund, den Sommer in Zell am See zu verbringen.

◀ *Von Sonja G. Wasner*

... Sommer in München!

Wenn die Sonnenanbeter sich mit ihren Picknickdecken an der Isar tummeln, Verliebte Hand in Hand durch den Englischen Garten flanieren und die Biergärten bis in die späten Abendstunden mit gut gelaunten Gruppen gefüllt sind, dann ist er da, der Sommer in München.

In Bayerns Hauptstadt wird das Leben zur warmen Jahreshälfte wieder ganz nach draußen verlagert. Kein Wunder, denn das Angebot ist jetzt mindestens so saftig wie die Wiesen im Olympiapark: Man geht zum Minigolfen, pflanzt sich mit einem prall gefüllten Korb auf die großzügige Picknickdecke. Am Viktualienmarkt mischt man sich unter die Münchner Lebemenschen oder bricht mit dem Surfbrett unterm Arm zum Eisbach auf. Letztlich warten zu dieser Jahreszeit auch einige Feste, Konzerte und das alljährliche „Sommer Tollwood“ auf Besucher – immerhin ist man in München.

Gastfreundlich, grün, genüsslich und ganz wie zu Hause geht's derweil auch im Freisinger Hof zu: Mit seinem Wohlfühlquartett empfängt der Familienbetrieb seit vielen Jahrzehnten seine Gäste und bittet unter den uralten Baumkronen im lauschigen Gastgarten zu

Tisch. Die kulinarischen Schätze, die hier serviert werden, gelten unter den Münchnern als absoluter Geheimtipp. Vorübergehende Besucher zieht vor allem die Gastfreundschaft von Familie Wallisch in dieses Haus. Und natürlich die Lage, denn die verspricht – in unmittelbarer Nähe zur Stadt und doch mitten im Grünen – eine unvergessliche Zeit.

Also: Rauf aufs Rad und einmal durch den frisch erblühten Englischen Garten via Zentrum! Mit dem Isarpicknick im Radkorb, das speziell für Hausgäste buchbar ist, könnte man nicht besser (und München-getreuer) in den Urlaub starten und das Radl-Package steht für alle bereit, die die Stadt auf zwei Rädern erleben wollen.

◀ *Von Sonja G. Wasner*



Fotos: © Hotel Restaurant Freisinger Hof





Teamgeist in der Wohlfühl-Oase

Als Ganzjahresbetrieb zählt das Werzers Hotel Resort Pörtschach zu den Top-Arbeitgebern in Kärnten. Im Gespräch zeigt Hoteldirektor Roland Hirtenfelder, wie wichtig es ist, einen Ort zu schaffen, an dem sich Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen wohlfühlen können und eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre herrscht.

Herr Hirtenfelder, wie würden Sie die Unternehmenskultur der Werzers Betriebe beschreiben?

Im Werzers sind wir Gastgeber aus Leidenschaft und legen großen Wert darauf, unseren Gästen einen traumhaften Urlaub mit See-, Natur- und Wellnessgenuss, ausgezeichneter Kulinarik und bestem Service zu bieten. Unsere Werte umfassen Zuverlässigkeit, Respekt und Wertschätzung. Die zunehmende Technologisierung und Schnelllebigkeit stellt uns jedoch vor die Herausforderung, diese Werte aufrechtzuerhalten. Unser Ziel ist es, eine Verbindung der nur vermeintlichen Gegensätzlichkeit von Technologisierung und persönlichen Werten zu schaffen. Durch die optimale Abstimmung von fachlicher Expertise, Teamarbeit und Technologie können wir ein Mehr an Servicequalität für unsere Gäste bieten, gleichzeitig interne Abläufe optimieren und so die Arbeitsbelastung unserer Mitarbeiter reduzieren, wodurch wir uns wiederum als Arbeitgeber weiterentwickeln.

Wie sieht die Arbeitsatmosphäre in den Werzers Betrieben aus?

Unsere Arbeitsatmosphäre ist geprägt von Teamgeist, Respekt und Anerkennung. Wir wissen, was unsere Mitarbeiter tagtäglich leisten und mit welchen Herausforderungen sie konfrontiert sind. Daher sehen wir es als unsere Aufgabe, ihnen durch das Schaffen einer lockeren und vertrauensvollen Atmosphäre, ein Gefühl der Sicherheit und Wertschätzung zu geben. Unsere Mitarbeiter zeichnen sich durch ihre Leidenschaft für die Hotellerie und Gastronomie aus. Diese Leidenschaft zeigt sich in einer ausgeprägten Serviceorientierung, einem starken Wissensdurst und einer hohen Lernbereitschaft. Und genau nach solchen Mitarbeitern suchen wir auch.

Wie fördern Sie die berufliche Entwicklung Ihrer Mitarbeiter?

Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital eines jeden Unterneh-



mens. Daher ist es uns ein großes Anliegen, vielseitige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten anzubieten. Auf diese Weise profitieren wir einerseits als Hotel, andererseits schaffen wir auch ein hohes Maß an Mitarbeiterzufriedenheit. Seit vielen Jahren investieren wir zudem in die Zukunft der Hotellerie, indem wir Praktika anbieten. Damit ermöglichen wir dem Nachwuchs nicht nur eine fachspezifische Weiterbildung durch unsere qualifizierten Mitarbeiter, sondern tragen auch zur persönlichen Entwicklung jedes einzelnen Schülers bei. Selbiges gilt für unsere Lehrlinge, welche mithilfe unseres kompetenten Teams die höchsten Qualitätsstandards eines 4-Sterne-Superior-Hotels kennenlernen und sich persönlich weiterentwickeln können.

Welche Mitgestaltungsmöglichkeiten haben Ihre Mitarbeiter?

Wir sind davon überzeugt, dass unsere Mitarbeiter motivierter und produktiver sind, wenn wir sie bei Entscheidungsprozessen beteiligen und ihnen die Möglichkeit geben, ihre Ansichten mitzuteilen. Daher haben wir im Werzers sehr flache Hierarchien. Unsere Mitarbeiter sind Experten in ihrem jeweiligen Bereich. Deshalb halten wir es für einen groben Fehler, ihr Know-how nicht in die Entscheidungsfindung miteinzubeziehen.

Wie unterstützen Sie Ihre Mitarbeiter beim Erreichen einer Work-Life-Balance?

Der Branche haftet immer noch der Ruf an, dass ein Gleichgewicht von Privatem und Beruflichem nicht möglich ist. Wir wollen nichts beschönigen, es ist schwer, aber es geht. Wir haben bereits die notwendigen Strukturen geschaffen, um diesen Balance-Akt zu erleichtern: Wir respektieren die Freizeit unserer Mitarbeiter und stellen sicher, dass keine unnötigen Überstunden geleistet und Dienste pünktlich beendet werden. Die Arbeitszeit kann in Abstimmung mit dem Team und dem Abteilungsleiter flexibel eingeteilt werden und wir unterstützen unterschiedliche Arbeitszeitmodelle. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern suchen wir nach individuellen Lösungen.

Welche Benefits und Zusatzleistungen bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Wertschätzung ist für uns nicht nur eine leere Worthülle, sondern wir leben, was wir sagen. Aus diesem Grund legen wir großen Wert darauf, dass sich unser Team nicht nur in der Arbeitszeit wohl und wertgeschätzt fühlt, wir möchten auch die Freizeit unserer Mitarbeiter bereichern. Deshalb bieten wir zahlreiche Mitarbeitervor-



„Wir wissen, dass unsere Mitarbeiter der Schlüssel zu unserem Erfolg sind.“

*Robert Hirtenfelder
Direktor Werzers Hotels am Wirthsee*

teile, wie kostenfreie Nutzung von Wellnessbereich, Fitnessraum und Badestrand sowie tägliche Verpflegung. Wir wissen, dass unsere Mitarbeiter der Schlüssel zu unserem Erfolg sind, daher ist es für uns eine logische Konsequenz, dass wir unsere Mitarbeiter belohnen. Neben Mitarbeitererevents, einem monatlichen Geburtstagstorten-get-Togheter oder der Ehrung von Jubiläen, werden für außerordentliche Leistungen auch Bonuszahlungen gewährt.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit für die Werzers Betriebe?

Das Werzers Hotel Resort Pörschach hat schon vor Längerem einen nachhaltigen Weg eingeschlagen. Neben einer Photovoltaikanlage und E-Ladestationen setzen wir auf ‚Ecoturbinno‘, eine innovative österreichische Umwelttechnik. Diese senkt den Warmwasserverbrauch in der Dusche ohne Komfortverlust, was langfristig Energie und Wasser spart. Auch unser neues Personalhaus wurde mit Photovoltaik sowie E-Bike-Ladestationen ausgestattet, um einen umweltfreundlichen Arbeitsweg zu ermöglichen.

◀ *Von Katharina Baumhakil*



Dipl.-Päd. Martin Huber (re.) mit dem selbst produzierten Honig der KTS-Imker

Fotos: © KTS Villach



„Oma Rosa Lanner“ und Nikolaus Lanner vom Alpenhotel Wanderniki mit Lesachtaler Bauernbrot



Direktor G. Pirker (li.) und Fachvorstand J. Trieb (re.) mit Haubenkoch P. Ivic (mi.) und zwei Slow Food-Köchinnen

Grüne Gaumenfreuden

Die Schüler und Studierenden der KTS Villach widmeten sich unter dem Motto „Slow Food Werkstatt goes Veggie“ der grünen Küche und rollten dabei regionalen Produkten den roten Teppich aus.

Bei der Slow Food Werkstatt an der Kärntner Tourismusschule drehte sich heuer alles um den vegetarischen Genuss. Organisiert wurde die Veranstaltung von der Kollegklasse 2 AK und den Schülerinnen Hannah Albel und Antonia Egger. „Unsere Schüler versprühten schon in der Planungsphase eine ungeheuerliche Kreativität und Inszenierungslust“, erzählt Projektleiterin Sonja Schusteritsch.

Verführerisch vegetarisch

Am Programm standen insgesamt sechs Workshops, die spannende Einblicke in die grüne Slow Food Küche ermöglichten. So zeigte „Oma Rosa Lanner“ vom Alpenhotel Wanderniki, wie man echtes Lesachtaler Bauernbrot herstellt. Florian Bucar vom Biohotel Der Daberer widmete sich dem Thema Fermentieren und „Kräuterhexe“ Miri Patschg vom Slow Food Village Obervellach bereitete aus heimischen Kräutern wohlschmeckende Limonaden und Eistees zu. Ebenso konnten sich die Schüler am Streetfoodstand in der Aula bei Absolventin und Foodbloggerin Victoria Latschen sowie bei Absolvent Rok Smonkar, der im Sternerrestaurant St. Hubertus in Alta Badia kocht, Inspirationen für vegetarische Gaumenfreuden holen. Und schließlich entführte der Workshop „Chocolate – What Else?“ in die verführerische Welt der Schokolade.

Ein Fest für die Sinne

Mit Paul Ivic konnte eine Leitfigur der Gemüseküche als Keynote-Speaker gewonnen werden. Weitere inspirierende Impulsgeber, wie Corinna Knaller vom Gralhof, Patrick Wigouschnig von Tischlein Deck Dich, Slow Food Pionier Gottfried Bachler oder Wolfgang Tölderer von der Saatgutbörse, berichteten von ihren Herzensprojekten, während ganz besondere Produzenten das Info-Angebot mit Wein, Käse, Honig und vielen anderen Köstlichkeiten komplettierten.

Wie unglaublich gut vegetarische Haubenküche schmecken kann, davon konnten sich am Ende zahlreiche Feinschmecker bei einem „Flying Menu“ überzeugen, das Florian Bucar vom Biohotel Der Daberer gemeinsam mit den engagierten Slow Food-Köchen der KTS zauberte.

◀ *Von Katharina Baumhake*



Fotos: © Ludwig Schedl

Applaus für das Theaterhotel

Die Schüler der HLTW13 Bergheidengasse veranstalteten bereits zum 14. Mal das europaweit größte Schul-Charity-Projekt und erspielten mit ihrem „Theaterhotel“ 20.000 Euro für die gute Sache.

Im Auftrag des guten Zwecks verwandelten die Schüler der HLTW13 Bergheidengasse zum wiederholten Mal das Austria Trend Hotel Savoyen in „Das Theaterhotel“, wo über 800 Gäste mit hochkarätiger Kultur und feinsten Kulinarik bespielt wurden. Das Hotel Savoyen stellte dafür, wie bereits in den letzten Jahren, seinen Ballsaal „Olympia-Mancini“ zur Verfügung.

Kunst und Kulinarik

Seit 2007 schlagen die Schüler der Bergheidengasse mit „Das Theaterhotel“ eine einzigartige Brücke von Kunst zu Kulinarik. Ursprünglich wurde die Idee von Burgschauspieler Otto Tausig und dem Hotelmanagementlehrer Helmut Kuchernig entwickelt. Obwohl Kuchernig mittlerweile in Pension ist, arbeitet er weiterhin gemeinsam mit einem engagierten Team aus Lehrern und Schülern an der Organisation dieser erfolgreichen Veranstaltung. Jeder bringt dabei seine individuelle Expertise mit ein.

Neben dem sozialen Engagement verfolgt das Projekt das Ziel, das gesammelte Theoriewissen in die Praxis zu überführen. Die Maturaklassen übernehmen dabei für einen Tag die Leitung eines Hotels und bieten ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten und ein kulturelles Programm an, um Spendengelder für Hilfsprojekte zu lukrieren. Die Schüler besetzen dabei alle Positionen, von der Hoteldirektion über die Küche bis zum Housekeeping. Darüber hin-



Erwin Steinhauer, Leitungsteam-Mitglied
Julia Mirwald, Beatrix Neundlinger und Peter Marnul

aus planen und koordinieren sie alle Aspekte der Veranstaltung, vom Einkauf, Marketing und Sponsoring bis hin zur Eventtechnik und Künstlerbuchung.

Eine Bühne für die gute Sache

Die 14. Ausgabe der zweiteiligen Veranstaltung umfasste einen Kultur-Brunch am Vormittag und ein Konzert unter dem Motto „A Tribute to Otto Tausig“ am Abend.

Die sozial engagierte Künstlerin Mercedes Echerer führte als Moderatorin charmant durch das musikalisch-literarische Programm rund um Erwin Steinhauer, Beatrix Neundlinger, Georg Herrnstadt und Peter Marnul, das Trio Lepschi, Agnes Palmisano und die Nachwuchs-Künstlerin Theresa Edlinger. Die Abendveranstaltung war dem Mitbegründer des Theaterhotels, dem 2011 verstorbenen Schauspieler und Menschenfreund Otto Tausig, gewidmet und wurde von den Strottern sowie vom legendären Velvet Elevator Orchester gestaltet.

Durch das abendliche Programm führten Leonie Neumeister und Leonie Kajic, eine Schülerin und eine Absolventin der Bergheidengasse. Für das kulinarische Programm zeigten indes die Kochtalente der vierten und fünften Tourismusklassen ihr Können. Das eigens für diese Veranstaltung kreierte Menü interpretierte die Wiener Küche erfrischend modern mit internationalen Akzenten.

Solidarität in Aktion

Das großartige Engagement der Schüler führte zu einem Spendenerlös von rund 20.000 Euro. Das Geld soll Dorfbauprojekten in Indien sowie Erdbebenopfern in der Türkei und Syrien zugutekommen und damit einen wichtigen Beitrag für Menschen in Not leisten.

◀ Von Katharina Baumhake



Fotos: © Alex Filz



Spielen am Dach

Ein sehr erfolgreiches Hotel soll renoviert werden, ohne dabei seine Identität zu verlieren. Im Gegenteil, man möchte in puncto Ästhetik, Nachhaltigkeit und Service hinzugewinnen. Das war der Ansatz, der vor der Renovierung und Erweiterung des Falkensteiner Family Resort Lido von Ehrenburg im Pustertal (Südtirol) verfolgt wurde.

Longitudinal section



0 5 10 20 m



Das historische Familienhotel wurde durch eine Erweiterung und ein neues Design des Architekturstudios noa* im wahren Sinne des Wortes aufgemöbelt. Das markante, wellenförmige Dach des Hotels fügt sich harmonisch in die umgebende Landschaft ein und bietet zugleich eine einladende Umgebung für verschiedene sportliche Aktivitäten und Entspannung.

Die Lage des Hotels ermöglicht es seinen Gästen, inmitten der atemberaubenden alpinen Natur Ski zu fahren, Schlittschuh zu laufen oder einfach gemütliche Spaziergänge zu unternehmen.

Fokus auf Familien mit Kindern

Das Familienresort, das 1957 von der Familie Falkensteiner eröffnet wurde, hat sich im Laufe der Jahre vergrößert und ist heute Teil einer Hotelkette mit über 30 Betrieben in sechs Ländern. Das Ziel der Erweiterung war es, den Fokus auf Familien mit Kindern zu legen und neue Räume für Spielmöglichkeiten und Entspannung zu schaffen.

Skifahren, ohne das Hotel zu verlassen

Eine umlaufende Promenade verbindet das wellenförmige Dach und bietet den Gästen die Möglichkeit, inmitten der Natur zu spazieren. Auf der Ostseite des Dachs befindet sich eine 163 Meter lange Skipiste mit einem Zauberteppich-Lift für die Gäste des Resorts. Diese Piste ist für alle Gäste zugänglich und bietet Kindern die Möglichkeit, das Skifahren unter der Anleitung eines ▶

Nicole Rathgeb-Höll

Geschäftsführerin der
Agentur Comma GmbH



© Selina Flasch Photography

STIMME DER BRANCHE

Kurz, kürzer, am kürzesten!

Wie kurzfristig kann sich die Buchungslage denn noch entwickeln? Einer Sache sind sich alle Experten im Tourismus einig: Die Buchungslage in der österreichischen Hotellerie wird auch in der kommenden Sommersaison von einer extrem hohen Kurzfristigkeit geprägt sein. Obwohl die Vorbuchungen bereits sehr gut „anlaufen“, wird sich ein Großteil der Urlauber:innen – aufgrund der bekannten Kriterien wie Teuerung, Unsicherheit bei Flugreisen etc. – spontan für einen Urlaub in Österreich entscheiden. Dies stellt mehr denn je eine Herausforderung für die Hoteliers dar, da es aufgrund des vorherrschenden Personalmangels zunehmend schwierig wird, die Kapazitäten zu planen und die Mitarbeiter:innen einzuteilen. Laut aktuellen Urlauberbefragungen sind Outdoor-Aktivitäten nach wie vor die Nr. 1 – allen voran Wanderurlaub gefolgt von Radfahren. Und Outdoor bedeutet natürlich wiederum Kurzfristigkeit = Wetterabhängigkeit.

Um auf die Herausforderungen der Buchungs-Zukunft vorbereitet zu sein, sollten Hoteliers eine Reihe von Maßnahmen ergreifen. Die Wichtigste ist die ständige – und wirklich ganzjährig laufende – Präsenz auf (fast) allen Marketing-Kanälen. Die crossmediale Kombination aus Print, Online und Social-Media ist der Garant für Buchungen. Das bedeutet konkret: PR in Print- und Onlinemedien, Zusammenarbeit mit Bloggern & Influencern, Suchmaschinen-Marketing – Google Ads, Social-Media-Marketing, Pinterest-Werbung, Newsletter-Marketing und zahlreiche weitere mögliche Tools. Die Mischung macht's und gerade jetzt – in Zeiten der KI – ist vor allem PR in Print- und Onlinemedien ein unverzichtbares Werbetooll.

Speziell für Klein- und Mittelbetriebe ist dies nicht nur eine personelle, sondern auch eine finanzielle Herausforderung. Denn: Jeder Kanal kostet Zeit und Geld? Oder: Jeder Kanal ist eine Investition in die Buchungslage und manchmal sogar mit sehr wenig Zeitaufwand und ganz geringem Budget erfolgsbringend.

Die wichtigste Maßnahme besteht jedoch darin, eine umfassende Marketingstrategie zu entwickeln, die INDIVIDUELL auf den Betrieb zugeschnitten ist, und zu planen, welche Kanäle von wem bedient werden. Das Marketing auszulagern ist übrigens in den meisten Fällen weitaus günstiger, professioneller und gewinnbringender.

Übrigens. Um auch in diesem Fall das Thema der KI anzuschneiden: Professionelle Marketing-Agenturen nutzen das KI-basierte System ohnehin seit geraumer Zeit.



Skilehrers zu erlernen, ohne das Hotel verlassen zu müssen. Dank des Kunstbelags kann sie auch das ganze Jahr über genutzt werden. Am höchsten Punkt des Dachs befindet sich ein Eislaufplatz, der für die Gäste ebenfalls das ganze Jahr über zugänglich ist.

Markante Rutsche

Auf der Westseite des Dachs gibt es einen großen Fitnessbereich für die ganze Familie sowie eine Bobby-Car-Piste und einen Mini-Adventure-Park für die jungen Gäste. Unterhalb des Adventure-Parks befindet sich ein Spielfeld für verschiedene Aktivitäten, wie Fußball und Basketball. Eine 120 Meter lange Wasserrutsche, die über den See schlängelt, führt die Gäste in das Untergeschoss, in dem sich auch weitere Spielbereiche und ein Schwimmbad befinden. Die Rutsche ist ein markantes Symbol für die Einrichtung, die sich ganz der Freizeit und dem Abenteuer ihrer jungen Gäste widmet.

Neue Denkweise der Nachhaltigkeit

Das gesamte Gelände wechselt sich mit Erholungs- und Grünflächen ab und schafft eine Verbindung zur umgebenden Natur. Die Architekten haben versucht, die Verbindung zwischen Resort und Landschaft zu stärken, indem sie die überbaute Grundstücksfläche auf dem Dach wiederverwendet und nutzbar gemacht haben. Dadurch wird eine neue Denkweise der Nachhaltigkeit gefördert, die das Hotel zu einem Vorbild für umweltfreundliche Architektur macht.

◀ Von Sonja G. Wasner

Ground floor



CONTAINEX

Ideale Raummodule für Seminar- räume & Mitarbeiterunterkünfte

- Bezugsfertige Unterkünfte innerhalb weniger Wochen
- Individuelle Raum-Anordnungen in allen Größen und Ausstattungen möglich
- Flexible Aufstellungsorte

www.containex.com



Willkommen in der digitalen Lounge

**Gastronomen, Hoteliers, Touristiker,
aber auch Architekten, Galeristen, Künstler
und Tourismusschulen können sich hier
exklusiv in der digitalen Lounge von hotel,
art & gastro style präsentieren.**

Die digitale Lounge wurde ins Leben gerufen, um eine perfekte Online-Präsentation rund um die Uhr zu gewährleisten. Hier hat man die Chance, schnell und einfach immer neue Angebote und aktuelle Informationen zu kommunizieren, zusätzlich zur eigenen Website.

In der Lounge (lounge.hotelstyle.at) finden Sie ausgewählte Betriebe, die etwas Besonderes für Sie parat haben! Gekennzeichnet ist dies im Magazin mit dem QR-Code auf dem farbigen Sticker wie auch hier nebenan, der Sie direkt und bequem (Kamera vom Smartphone auf QR-Code halten) zur jeweiligen Lounge führt. Reinklicken - es lohnt sich!

Täglich werden die Lounge-Plätze mehr. Besuchen Sie also in aller Ruhe zu einem stressfreien Zeitpunkt die Lounge und genießen Sie die Informationen der Betriebe und Schulen.

Bei Fragen zur Lounge zögern Sie nicht uns zu kontaktieren! Wir beraten Sie gerne in puncto redaktioneller wie kreativer Möglichkeiten in dieser virtuellen Welt.

**In diesem Sinne viel Freude beim
Durchklicken der Lounge!**

Steinerwirt
*** TRADITION & MODERNE

Hotel Steinerwirt***



Hier geht's
zur Lounge

fh
FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT *****

**** Hotel und Restaurant
Freisinger Hof



Hier geht's
zur Lounge



Hier geht's
zur Lounge

art

by

hotelstyle

DAS ART-MAGAZIN FÜR KUNSTLIEBHABER, KENNER UND SAMMLER

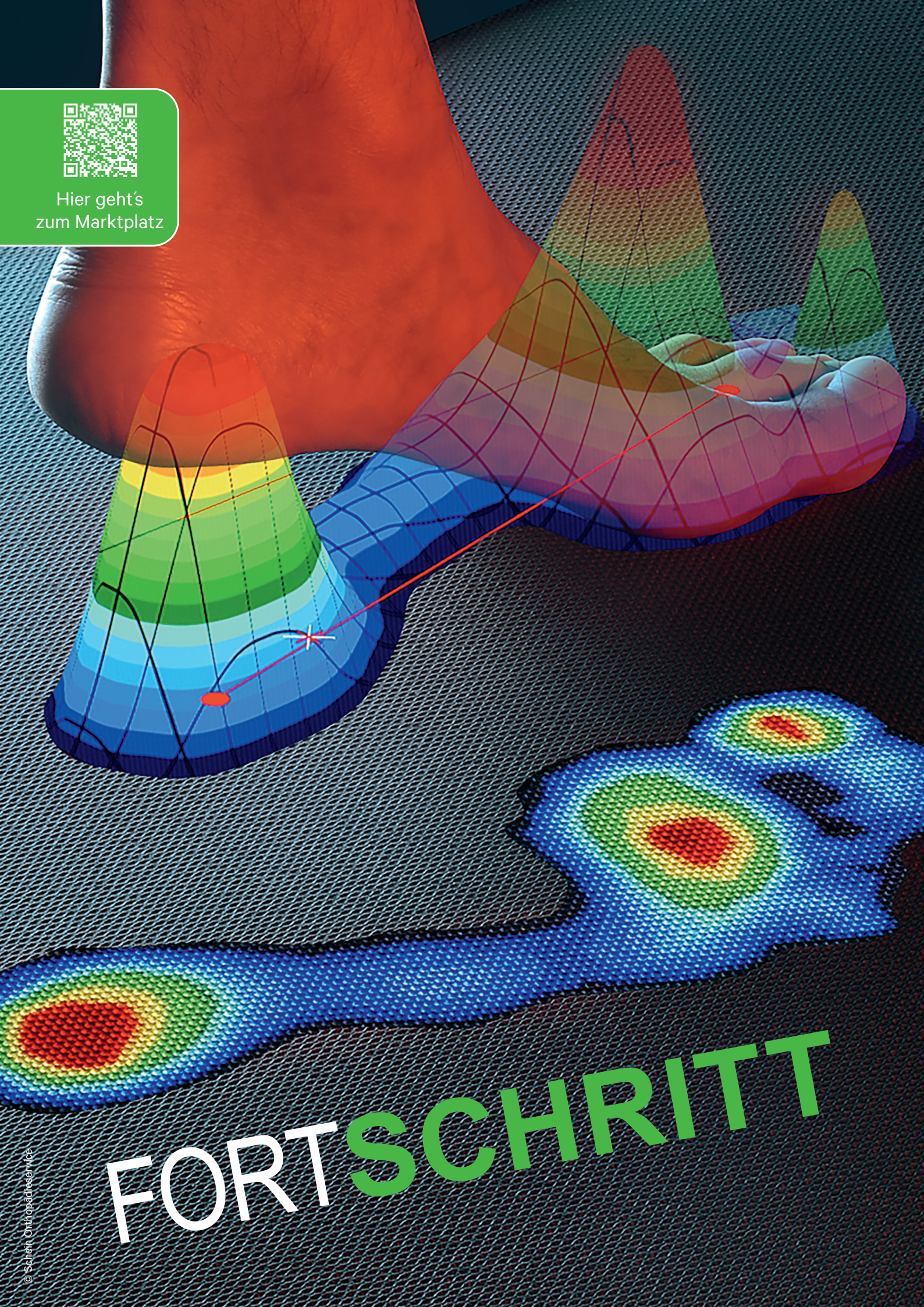


**„3 Figuren (Familie)“
Isabella Kohlhuber**

Holz, Gesso, Acrylfarbe | 100 x 180 x 5 cm | Seite 28



Hier geht's
zum Marktplatz



FORTSCHRITT



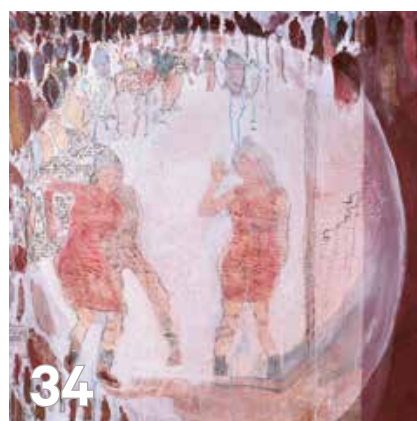
art
by hotelstyle

Isabella Kohlhuber 28
Autobiographie der Künstlerin

**Wiener Schule des
Phantastischen Realismus** 33
Ausstellung bis 17.09.23 im Schütz Art Museum

Sylvia Kummer 34
Autobiographie der Künstlerin

Pete Kilkeny 38
Biographie des Künstlers





„wind“ | 2016
Isabella Kohlhuber
Lambda-Belichtung | gerahmt | 120 x 80 cm

art
by hotelstyle

KÜNSTLER
PORTRAIT



© Felix Amsel

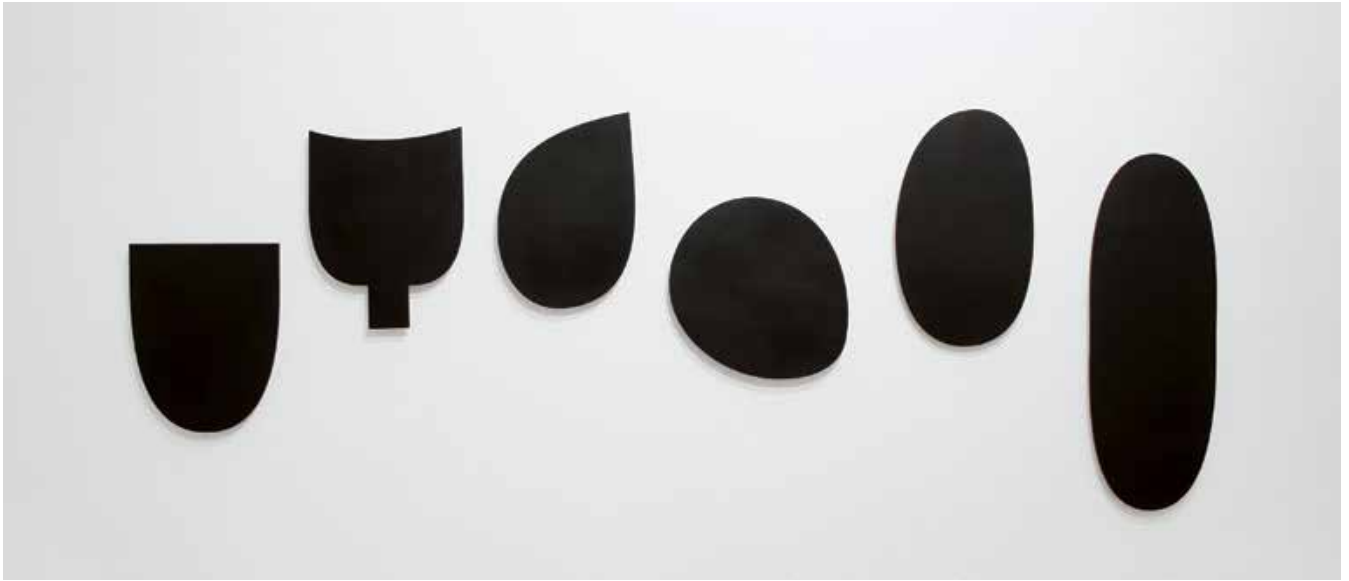
Autobiographie der Künstlerin

Isabella Kohlhuber

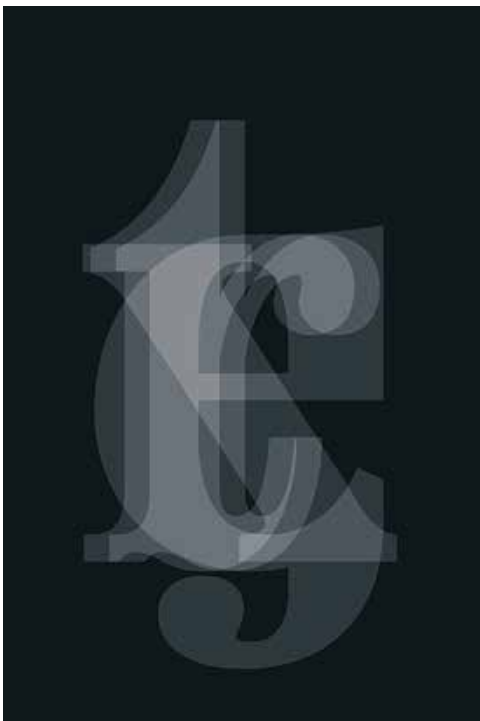
Die kleine Gemäldesammlung meines Großvaters faszinierte mich schon als Kind. Denn einerseits gaben mir die Bilder das Gefühl, nie allein zu sein, andererseits waren mir die Sujets so rätselhaft, dass ich immer aufs Neue versuchten musste, sie zu entschlüsseln.

Ein sehr dunkles, als „Jagdszene“ bezeichnetes Ölgemälde ließ mich vage ein Rudel blutrünstiger Hunde erkennen, und das Bild, das meine Eltern als „biblisches Motiv“ bezeichneten, zeigte eine Wüstenlandschaft mit einer Figurengruppe, alle in schlabbriger Kleidung. Ich erinnere mich weiters an einen alten Mann in purpurfarbenem Mantel, der „der König“ genannt wurde – über welches Land, ist mir nicht bekannt – und an ein kleines Bild von einem sehr dünnen Baum in bräunlich einsamer, extrem detaillierter Landschaft. Wie aber beziehen sich diese Gemälde auf die Wirklichkeit außerhalb ihres Formats? Wie ist es möglich, dass sie Sachverhalte darstellen, dass sie zeigen, wie es sich verhält? Gibt es da so etwas wie Teile oder Elemente, die sich auf Gegenstände

beziehen, wie ein gemalter König entweder eine historische Figur oder die Institution „König“ als solche bedeuten könnte, oder wie eine Zeichnung von einem Baum das Objekt namens „Baum“ meinen würde? (Da muss ich jetzt an Joseph Kosuths „One and three chairs“ denken.) Ob und wie es möglich ist, dass wir solche, aber auch abstrakte, konkrete und gegenstandslose Bilder „lesen“ und „verstehen“ können – also entweder anhand des Bildes wissen, wie es sich in der Welt verhält, wenn der Fall ist, was im Bild dargestellt ist, oder wie wir gar nach ihnen handeln können und wie überhaupt mit Farbe und Form etwas anderes als Farbe und Form dargestellt sein kann, all dies beschäftigt und fasziniert mich bis heute. Ebenso prägend wie die Gemäldesammlung war für mich, dass ►



„Missing“ (6 Teile) | 2022
Isabella Kohlhuber
Holz, Lack | 100 x 250 x 2 cm



„text“ | 2016
Isabella Kohlhuber
Lambda-Belichtung | gerahmt | 120 x 80 cm



Diptychon: „bleiben“ | 2016 | „gehen“ | 2016
Isabella Kohlhuber
Lambda-Belichtung | gerahmt | 120 x 80 cm

die Ländergrenze von Oberösterreich und Salzburg durch das elterliche Grundstück verlief. Eine gedankliche Linie (oder eine Zeichnung auf einer Karte), geschaffen durch eine sprachliche Handlung, die die Landschaft und alles, was älter ist als Menschen – Steine, Berge, Wasser – unsichtbar entzweit. Und dies hatte freilich Unterschiede zur Folge: Auf einer Seite war im Winter der Schnee geräumt, auf der anderen nicht, auf einer Seite gibt es flache Hausdächer, auf der anderen steile.

Der Grenzstein, eine geradezu magische Markierung, hat mich immer tief beeindruckt. Es war so ein quaderförmiger Granit, dem man zwar ansehen konnte, dass er von wo anders hergebracht worden war, ansonsten aber unscheinbar und mit einem wunderbaren Moospolster bewachsen. Ich habe mir die Linie vorgestellt, wie sie mit Zauberkraft durch alle Dinge hindurch schneidet und habe es geliebt, Touristen die unsichtbare Lage zu erklären und mit meinen kleinen Füßen von einem Bundesland ins andere zu hüpfen.

Diese Kindheitserfahrungen haben meine künstlerische Laufbahn gewiss ebenso geprägt wie die Begegnungen mit Kollegen und Lehrer in meiner Studienzeit und sie haben mich dazu geführt, mich besonders mit Konzeptkunst zu befassen und meine Werke in dieser Tradition zu verorten. Im Studium bei Brigitte Kowanz und in der Auseinandersetzung mit ihrem Werk und ihrer Idee des Transmedialen konnte ich meine künstlerische Untersuchung über das Verhältnis von Sprache und Bild vertiefen und ihren Charakter definieren.

Ein entscheidend neues Moment im Vergleich mit Werken der Konzeptkunst der 60er und 70er Jahre bringt vor allem die Digitalität. In meiner Arbeit kommen, kurz erzählt, Konturen von digitalen Buchstaben als Laserprints aus dem Computer heraus, werden mit der Schere zerschnipst und mit Klebeband geheilt und gehen dann wieder in den Computer hinein, um als Skulptur oder Installation in den Ausstellungsraum zurückzukehren. Ein weiteres Charakteristikum meiner Arbeit, das über die Konzeptkunst hinausführt, ist mein Fokus auf die Form des Buchstabens, deren bislang als unzerlegbar betrachtete Einheit ich auf typografischer Ebene torpediere (d.h. auf der Ebene des „Schriftschneidens“, vgl. „sculptare“= schneiden -> „Skulptur“), um jene Symbole zu analysieren, auf denen sich unsere Kultur gründet. Gibt es denn nicht noch kleinere Teilchen der Sprache als diese Buchstabenatome? Sind dies nicht Kurven und gerade Linien wenigstens? Sind das nicht Zeichnungen? Und Skulpturen? Und wo ist diese magische Schwelle, an der die Bedeutung entsteht?

Ich möchte die in der Natur enthaltene Energie, Ruhe und Rhythmik in Form eines Bildes vermitteln. Ich denke, dass dieses Thema nie erschöpft sein wird, weil wir es im Nachhinein und durch neue Erfahrungen immer wieder neu wahrnehmen.

◀ *Von Isabella Kohlhuber*

**Bernhard
Fleischanderl**
Galerie Artosphäre

**STIMME
ZUR
KUNST**



© Eva da Silva

Kohlhuber spielt und arbeitet mit Buchstaben

Egal mit welchem Medium Isabella Kohlhuber arbeitet – ihr Leitmotiv ist die Sprache. Sprachen ändern sich im Laufe der Zeit, passen sich an aktuelle Gegebenheiten an. Jugendliche grenzen sich mit Wortschöpfungen von ihrer Vorgängergeneration ab. Die gesprochene und geschriebene Sprache ist sozusagen auf eine sehr träge Art und Weise fluide.

Neue Buchstaben – Bastards

Diese Fluidität ist es, mit der Isabella Kohlhuber spielt und arbeitet. Sie entwickelt neue Buchstaben, die sogenannten Bastards. In einem Prozess, bei dem sich digitale mit analogen Arbeitsschritten abwechseln, entstehen diese Geschöpfe, zusammengesetzt aus Linien und Kurven. Das fertige Bild wird in einem alten Verfahren auf Fotopapier belichtet. Diese Belichtung liefert ein Ergebnis ohne jeden Farbverlauf, wie er beim Drucken unvermeidlich ist. Genau auf diese Schärfe zielt Isabella Kohlhuber ab, auch in einer anderen Werkserie, in der sich ihre Bastards überlagern. Arbeiten mit Titeln wie „bleiben“ und „gehen“ sind Bildkompositionen aus farbigen, überlagerten Schriftzeichen mit schwarzem Hintergrund.

Raum der Möglichkeiten erweitern

Isabella Kohlhubers Arbeiten sind vordergründig visuell, spielen aber mit mehreren Bedeutungsebenen und sind somit hochgradig intellektuell. Die Künstlerin lädt uns zum Nachdenken ein, ja, sie verführt uns dazu, uns mit dem zu beschäftigen, was ist und was fehlt bzw. sein könnte. Die Sprache ist es, das den Menschen menschlich macht, indem er abstrakte Informationen speichern und weitergeben kann. Ein System, das vieles ermöglicht und dennoch Grenzen hat. Isabella Kohlhuber arbeitet daran, diese Grenzen zu verschieben und somit den Raum der Möglichkeiten zu erweitern.



Hier geht's
zur Künstlerin

Exklusiv für art by hotelstyle Leser:innen | **1.900 Euro**

Bei Interesse eMail an redaktion@hotelstyle.at



Bastard B+0129 | 2018, Nr. 3/3

Isabella Kohlhuber

Silbergelatine-Abzug auf Barytpapier | gerahmt | 35,7 x 50 cm

Galerie-Preis: 2.500 Euro



Benedetto Fellin (re.) mit Partnerin Susanne Stefan vor seinem Kunstwerk

Einzigartige Ausstellung bis 17.09.23 im Schütz Art Museum

Wiener Schule des Phantastischen Realismus

Das Schütz Art Museum in Engelhartszell präsentiert bis 17.09.2023 Schlüsselwerke der Wiener Phantasten aus der Privatsammlung Infeld, darunter Werke von Rudolf Hausner, Arbeiten von Ernst Fuchs und Arik Brauer sowie die grandiosen Werke von Benedetto Fellin, der für seine hohe technische Qualität und Perfektion bekannt ist.

Wien war ein Alptraum“, erregte sich Ernst Fuchs über die heimische Kunstszene nach 1945. „Das lemurische Wesen des Zerfalls hatte hinter der Maske des wirtschaftlichen Aufbaus zugenommen.“ Als Professor an der Akademie der Bildenden Künste regte Albert Paris Gütersloh seine Studenten an, sich mit der traditionellen Lasurmalerei, mit Ikonografie, mit den „Alten Meistern“ und deren Techniken zu befassen. Ergebnis dieser Strömung in Fusion mit Manierismus und Surrealismus à la Dalí und Picasso war eine einflussreiche Gruppe mit dem einprägsamen Namen „Wiener Schule des Phantastischen Realismus“; eine Wortschöpfung des Kunstkritikers Johann Muschik. Protagonisten waren Ernst Fuchs, Anton Lehmden, Arik Brauer, Rudolf Hausner, Wolfgang Hutter, Maître Lehrb.

Wohin auch immer der Maler hingeht ...

Der Grundstein für die Sammlung Infeld – eine der größten Privatsammlungen Österreichs – war die „Wiener Schule des Phantastischen Realismus“. Eine Ausstellung im Jahr 1965 gab dazu den Anstoß für Peter Infeld: „Mir hat die akribische Malweise, das Zurückgehen zu altmeisterlichen Techniken, die Beschäftigung mit der Psychoanalyse gefallen. Dieses Sammelsurium an verschiedenen Gedanken, die mir fremd waren, hat mich dazu bewogen zu kaufen. Es entwickelte sich von Anbeginn an eine herzliche Beziehung zu den Malern, zu den Menschen, die ihren eingeschlagenen Weg unbeirrbar weitergingen. (...) Ich wollte Sicherheit geben in deren Qualität. Wohin immer der Maler hingeht, ich werde folgen.“

Surreale Sujets

Unbeirrt von Strömungen abstrakter Malerei schufen die Künstler der „Wiener Schule des Phantastischen Realismus“ surreale Sujets, die oft von Traumvisionen, Mythen oder okkulten Lehren beeinflusst waren. Lexikalisch wird der Stil als „manieristisch, grotesk-figürlich wirkende Malerei, die thematisch in eine phantastische, erotische, apokalyptische und/oder mystische Traumwelt eintaucht“, beschrieben. Immerwährende Themen der lose verbundenen Künstler sind fantasievolle, übersinnlich-sinnlich-erotische, mystische Motive, antike Mythen, kosmische Träume, alttestamentliche Fabeln und apokalyptische Visionen – durch ironische Brechung verfremdet, ins skurril Groteske, Surreale gesteigert.

Irrationaler Zugang zur Kunst

Hauptvertreter waren manieristisch malende Künstler, deren Feinmalerei in einem psychologisierenden Stil, weder rein abstrakt noch starr realistisch war. Der Unterschied zwischen dem Surrealismus eines Salvador Dalí, eines Edgar Jené und dem Phantastischen Realismus liegt im intuitiven, unbewussten, triebhaften und irrationalen Zugang zur Kunst auf der einen und einem zielgerichteten und durchdachten Schöpfungsakt auf der anderen Seite. Heute subsumiert man unter dem Terminus die prägende Künstlergeneration rund um Fuchs, Brauer, Hausner, sowie deren Schüler und Nachfolger wie Benedetto Fellin, die durch einen figurativen, surreal-manierierten Stil und die kategorische Ablehnung der Abstraktion verbunden sind.

◀ *Von Sonja G. Wasner*



Aus dem Zyklus: many and one | 2021/2022

Sylvia K. Kummer

Mischtechnik auf Leinwand | rückseitig signiert und datiert | 100 x 80 cm

art
by hotelstyle

**KÜNSTLER
PORTRAIT**



Fotos: © Schütz Fine Art GmbH

Autobiographie der **Künstlerin**

Sylvia K. Kummer

Eine Reisende nennt Silvie Aigner die Künstlerin Sylvia K. Kummer. Ausstellungen und Arbeitsaufenthalte in den USA, Kuba, Kanada, Australien, China, Europa und Afrika, wo sie zur Biennale Dak'Art OFF 2014 nach Dakar, Senegal und zur Biennale nach Marokko, Casablanca, eingeladen wurde, prägen ihre Arbeiten.

Farben, Wörter, Texte, Zeichnungen werden auf Leinwand, Papier oder Haut (Leder) aufgetragen oder geschrieben. „Ich finde vor und mache aus dem Vorgefundenen Erfindungen“, so die Künstlerin, die Erfahrungen und Reflexionen in ihre Arbeiten einfließen lässt. Sie baut Objekte oder errichtet Installationen

und übersetzt dabei das Gehörte, Berührte, Gesehene, Geruchene. Diese „Inskriptionen“ fungieren auf diese Weise als Behälter der intersubjektiven Erfahrungen. „In meinen Projekten versuche ich alle Sinneswahrnehmungen zu integrieren, überlagere verschiedene Wahrnehmungsformen, die sich mitunter lustvoll ▶



**Aus dem Zyklus: angela nova -
lass uns gemeinsam singen, mit einem mund | 2021/2022**
Sylvia K. Kummer
Mischtechnik auf Leinwand
rückseitig signiert und datiert | 176 x 216 cm



Aus dem Zyklus: dura | 2020/2021/2022
Sylvia K. Kummer
Mischtechnik auf Leinwand
rückseitig signiert und datiert | 100 x 100 cm



**Aus dem Zyklus: angela nova -
lass uns gemeinsam singen, mit einem mund | 2021/2022**
Sylvia K. Kummer
Mischtechnik auf Leinwand
rückseitig signiert und datiert | 100 x 100 cm

Prof. Josef Schütz

Schütz Art Museum



STIMME ZUR KUNST



© Schütz Art Museum

kontrastieren. Besteht nicht das höchste Ziel einer Künstlerin darin, mit ihrer Kunst zu berühren? Wenn dieses Berühren auch noch eine tatsächliche physische Berührung beinhaltet, wird den RezipientInnen die Chance gegeben das Kunstwerk nicht nur intellektuell oder emotional zu erfassen, sondern auch zu erspüren – sind doch unsere Sinne Teil unserer Kommunikation.

Das Fühlen und Tasten gehört zu den unmittelbarsten Erlebnissen unserer Wahrnehmung vom Ich und vom Anderen. Die Haut umschließt unseren Leib und wird so zur Grenzzone. Bilder der Haut sind untrennbar verwoben mit kulturellen Vorstellungen, Andeutungen und Identitätskonstruktionen – etwa in Bezug auf Rassismus, Fremdheit, Schönheit und Gesundheit.

Repräsentationen von Menschen sind verschränkt mit Darstellungen der Haut. In vielen meiner Arbeiten geht es um die Haut als Spiegel der Seele, um die Vielschichtigkeit von Bedeutungen, den Alterungsprozess, aber auch um die Haut der Erde – und ihre geomorphologischen Bewegungen. So werden im Rahmen meiner Dialogreihe – einem Begegnungsprojekt, in dem Diversität und gleichberechtigtes Sein im Zentrum stehen – unterschiedliche Zugänge aufgezeigt. Ganz im Sinne Rilkes: ‚Ich will dein Fenster sein, nicht dein Spiegel.‘

Meine Objekte sind immer in Bewegung, in Veränderung, passen sich dem Kontext und der Umgebung an. Sie sind Einzelelemente, aber auch Teil des Ganzen. Sie können zweidimensional oder dreidimensional gesehen und präsentiert werden. Das ist mir wichtig, da unser gesamtes Leben einem Wandlungsprozess unterliegt.

Die grundlegende Frage bei all den Überlegungen ist: ‚Wer bin ich?‘ Es ist ein Versuch, die Wahrheiten des eigenen Ich – oder die Wahrheiten anderer – aufzuzeigen. Es ist ein Nachstellen der Welt, um sie verständlich zu machen – oder aber ein Selbst- und Neuausdenken. Während nämlich jeder von uns auf dem Lebensweg reist, gibt es von Zeit zu Zeit Ereignisse, die uns dazu bringen, uns daran zu erinnern, wer wir sind.

Für viele Menschen wird dies durch einen Blick in die Vergangenheit gelöst – sich selbst aus der Perspektive des bisher Erreichten zu sehen. Eine solche Wahrnehmung basiert jedoch auf dem Selbst, das tut ... doch die wichtigsten Funktionen wie das Atmen, das Schlagen des Herzens, oder Ereignisse wie Spüren, Riechen, Schmecken, Sich-Verlieben ... werden uns geschenkt. Ich möchte diese Geschenke mehr und mehr wahrnehmen und schätzen.“

◀ *Von Sylvia K. Kummer*

Kummers Kunst geht unter die Haut

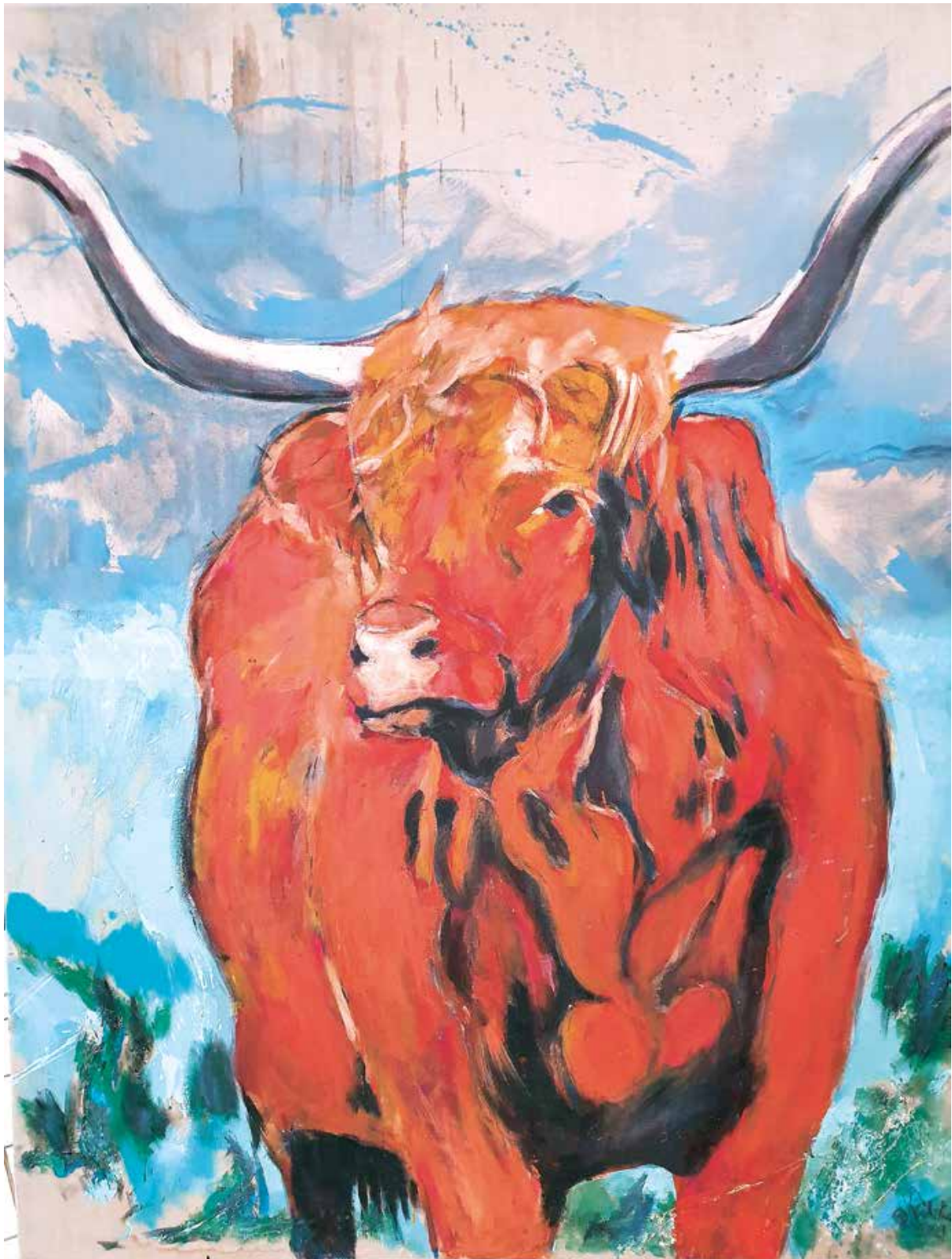
Meiner Meinung nach gehört Sylvia K. Kummer zu den interessantesten Künstlerinnen unserer Zeit. Ihre Arbeiten haben mich von Anfang an fasziniert. Als ich sie vor einigen Jahren zum ersten Mal auf einer Messe in Wien getroffen habe, sind mir vor allem ihre Persönlichkeit und ihre zurückhaltende Art aufgefallen. Sie ist eine Künstlerin, die sich nicht nach vorne drängt. Ganz im Gegenteil: Sie tritt hinter ihre Werke, lässt ihre Kunst für sich sprechen.

Und ihre Kunst hat uns viel mitzuteilen! Nicht nur im philosophischen Sinn, sondern auch wortwörtlich: Wie beispielsweise in den beiden aus den Zyklen „many and one“ und „dura“ stammenden Gemälden fügt Sylvia K. Kummer ihren Arbeiten oft Wörter und kleine Texte als Mitteilungen für den Betrachter hinzu, der sich ganz dem Sehen und Lesen dieser lyrischen, oftmals zarten Kunst hingeben kann.

Sylvia K. Kummer ist dabei keine Malerin, die nur auf die Oberfläche, auf das Offensichtliche schaut. Sie sucht den Blick hinter die Oberfläche, hinter die Maske der Menschen. Sie versucht, tiefer – unter die Haut – zu gehen. Das ist auch der Grund, warum sie immer wieder in ihren Arbeiten Pergament – also Haut – verwendet. Denn die Haut ist das größte Organ des Menschen, mit ihr fühlt man Berührungen und Schmerzen; auf der Haut zeigen sich Gefühle durch Erröten oder Erblassen. Gleichzeitig ist sie ein Schutz für alles, was darunter liegt. Wenn man nun „unter die Haut“ schaut, dann erkennt man, wie ein Mensch wirklich ist, ohne schützende Hülle.

Dieser sehr philosophische Ansatz ihrer Kunst ist ein Aspekt, den ich höchst interessant finde. Bis vor kurzem war sie noch weitgehend unentdeckt. Doch nun erlebe ich es immer wieder bei uns im Museum oder aber auch auf dem Kunstmarkt, wie sehr Sylvia K. Kummers Kunst die Menschen anspricht. Bereits jetzt hat sie sehr viele Anhänger, und ich bin mir sicher, dass in den kommenden Jahren noch sehr viele mehr dazu kommen werden.

Sylvia K. Kummer ist eine außergewöhnliche Künstlerin, die man ernst nehmen muss.



Highlander | 2009
Pete Kilkenny
Oil on Canvas | 240 x 190 cm



Biographie des Künstlers

Pete Kilkenny

Der gebürtige Ire Pete Kilkenny lebt schon seit vielen Jahren in Tittmoning (Bayern) und hat in Burghausen (D) eine beeindruckende Galerie. Für ihn ist Kunst die Sprache aller Menschen und Nationen. Er nutzt seine Kuh-Bilder und Werke, um die Menschen für Kunst zu begeistern und als Botschafter für Regionalität und Nachhaltigkeit aufzutreten.

In Österreich, dem Land der Almwirtschaft und Viehzucht, werden viele Menschen die Werke dieses außergewöhnlichen Künstlers lieben. Aber nicht nur die Kühe haben es dem Künstler angetan, auch der Schmetterling und die Zitrone finden sich in seinen Darstellungen immer wieder.

Derzeit ist auch das Medium „Money“ ein Thema das ihn beschäftigt. Dazu gibt es in seiner Wahlheimat Tittmoning in Bayern seit 1. April 2023 eine Ausstellung.

Pete Kilkenny

In traurigen und schweren Stunden fand Pete Trost und Wärme in den schönen und beruhigenden Augen von Kühen. Ein Gefühl, das in seiner Seele einen bleibenden Eindruck hinterließ und seither als Kuh-Motiv einen wichtigen Platz in seinem Schaffen einnimmt. Mit seinen Kunstwerken bringt der Künstler seine Dankbarkeit gegenüber den Tieren zum Ausdruck, die für ihn von essenzieller Bedeutung sind und somit einen angemessenen Platz in seiner anspruchsvollen Kunst verdienen. ▶



The New Standard | 2020
Pete Kilkenny
Oil on Newspaper | 135 x 120 cm



„The Amauris“ | 2023
Pete Kilkenny
Oil & Gold Tinktur auf „La Lettura“ italienische Zeitung | 90 x 124 cm



Kunst auf Zeitung

Der Maler, der an der University of Newcastle studierte, wurde in England als Sohn irischer Eltern geboren. Nach einer künstlerisch motivierten und prägenden Reise um die Welt ließ er sich 1987 in Deutschland nieder, wo er seither künstlerisch wirkt und schafft.

Pete Kilkennys Werke sind in Galerien, Sammlungen und Museen in ganz Europa zu finden. In der weltweit größten Sammlung von PressArt (KUNST auf Zeitung) von Annette und Peter Nobel, die über 800 Werknummern in ihrem Sammlungskatalog umfasst, sind vier Arbeiten von Pete Kilkenny vertreten, zusammen mit Werken von Gerhard Richter, Andy Warhol, Joan Miró, Antoni Tàpies und vielen anderen bedeutenden Künstlern. Petes Kunst ist damit ein wertvoller Bestandteil dieser Sammlung, die eine faszinierende Verbindung von Kunst und Weltgeschehen repräsentiert.

Die Kuratorin der Collection Würth, Beate Elsen Schwedler, wählte Arbeiten von Pete Kilkenny aus, die zusammen mit Werken von prominenten Künstlern wie Segantini, Max Liebermann, Heinrich von Zügel, Georg Baselitz, Joseph Beuys und Pablo Picasso in den Katalog und die Ausstellung „Menagerie“ im Jahr 2013 aufgenommen wurden.

The New Standard

Ein Werk des Künstlers, das im September 2020 seine Vollendung fand, ist „The New Standard“. Seit mehr als zwanzig Jahren widmet sich Pete Kilkenny dem Malen von Kühen und seit über zehn Jahren verewigt er die Kühe auf international renommierten Zeitungen. In unserer heutigen Zeit erhalten diese Kunstwerke eine besondere Bedeutung. Denn ist nicht die vertrauenswürdige und kompetente Vermittlung von Informationen die Basis für das dringend notwendige Bewusstsein für unsere Umwelt, das Klima und die Natur?

Die Kuh wird als Symbol für Natur und Leben auf sinnhaft angeordneten Buchstaben aus dem Qualitätsjournalismus dargestellt, um sich kunstvoll und nachhaltig einen Platz im Auge und Bewusstsein des Betrachters zu sichern. Die Botschaft von Pete Kilkennys Werken trägt dazu bei, nicht nur gesunde Milch, sondern auch das Bewusstsein für Umweltschutz bei zukünftigen Generationen als „Standard“ zu etablieren.

◀ Von Sonja G. Wasner

Make art, not money!

Seit 1. April 2023 stellt der englische Künstler Pete Kilkenny in der Galerie „Knapp bei Kasse“ im ersten Stock des Rathauses Tittmoning aus. Die Ausstellung umfasst sowohl großformatige Porträts von Kühen als auch eine Auswahl aus seiner neuen Serie „artmoney“.

Diese Serie ist Teil einer weltweiten Bewegung, die vom dänischen Künstler Lars Kraemmer initiiert wurde und es Künstlern ermöglicht, ihr eigenes Geld in Handarbeit zu gestalten.

Die „artmoney“-Scheine haben ein einheitliches Format von 12 x 18 cm und einen Wert von 200 dänischen Kronen, was knapp 27 € entspricht. Einige Geschäfte, Bars, Restaurants und Sammler akzeptieren diese unverwechselbaren Geldscheine bereits als alternative Währung.

Kilkenny war von dieser Idee sofort begeistert, da ihn das Verhältnis zwischen Geld und Wert schon immer fasziniert hat. Er hat sich zum Ziel gesetzt, Kunst und Geld miteinander zu verbinden und die Idee eines direkten Tauschgeschäfts Kunst gegen Ware oder Dienstleistung zu fördern. Das Motto von Kilkenny lautet „Make art, not money!“.

Seit er die weltgrößte Banknotensammlung besucht hat, arbeitet er auch mit und auf Papiergeld. Seine künstlerischen Fähigkeiten hat er zuvor auf Zeitungsseiten aus aller Welt ausgelebt.

Nun hat er das Papiergeld als Medium entdeckt und verwandelt es in einzigartige Kunstwerke. In der Ausstellung in der Galerie „Knapp bei Kasse“ präsentiert er eine Auswahl dieser Werke. Die Ausstellung ist zu den Öffnungszeiten des Rathauses zugänglich.

24/7 ist der digitale Marktplatz für Sie geöffnet!

Der digitale Marktplatz von hotel, art & gastro style ist der perfekte 24/7 Treffpunkt für Gastronomen, Hoteliers, Touristiker, aber auch Architekten, die gerne nach getaner Arbeit nach Neuheiten Ausschau halten.

Um sich online gut in der Branche zu präsentieren wurde der digitale Marktplatz ins Leben gerufen! Rund um die Uhr kann man sich hier umsehen und gute Kontakte knüpfen, sowie Neuheiten entdecken.

Am Marktplatz (marktplatz.hotelstyle.at) finden Sie exklusive Branchen-Angebote von Ausstellern, die etwas Besonderes für Sie parat haben! Gekennzeichnet ist dieser Marktplatz-Bonus im Magazin mit dem QR-Code auf dem farbigen Sticker wie auch hier nebenan, der Sie direkt und bequem (Kamera vom Smartphone auf QR-Code halten) zum jeweiligen Marktstand führt. Reinklicken - es lohnt sich!

Täglich werden die Marktstände mehr, sie werden saisonbedingt wechseln und ein reges Treiben, wie man es von Märkten kennt, soll den hotelstyle-Marktplatz beleben. Schlendern Sie also in aller Ruhe zu einem stressfreien Zeitpunkt, ohne Sperrstunde, durch den Marktplatz und finden Sie Neuheiten von bereits bekannten Produzenten oder Innovatives von Startups! Genießen Sie die individuelle und persönliche Beratung per Mail oder Telefon.

Bei Fragen zum Marktplatz und Details zu Ausstellerflächen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren! Wir beraten Sie gerne in puncto redaktioneller wie kreativer Möglichkeiten in dieser virtuellen Welt.

Los geht's - finden Sie viele gute Geschäftskontakte beim Durchklicken des hotelstyle-Marktplatzes!



Hier geht's zum Marktplatz



Orthopädienschuhtechnik
Haslauer GmbH



Hier geht's zum Marktplatz



BIOGAST GesmbH



Hier geht's zum Marktplatz



Österreichische
Rinderbörse GmbH



Hier geht's zum Marktplatz

gastro style

DAS FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELWIRTSCHAFT



„Geschüttelt und gerührt“

Laur Ihermann aus Estland | Gesamt-Gewinner IWCC 2023 | Seite 58



Einer für Bio.

*Die Nr. 1
für Bio aus
Österreich.*

BIOGAST



Ihr Partner für kontrolliert
biologische Lebensmittel:

- 4.400 Bio-Artikel aus Österreich
- 14.000 Bio-Artikel (Vollsortiment)
- 470 Lieferanten

Horst Moser

www.biogast.at



gastro style

Für ein Land nach unserer Zeit 44
Größte Bio-Bewegung: Enkeltaugliches Österreich

Haslauer's Fortschritt in Salzburg 48
Gutes Schuhwerk in der Branche

Vom Acker bis ins Bierglas 50
Biersommelier Simon Masek

Mittendrin und voll dabei 52
Chefköchin Patricia Glaubacker-Urbaneck

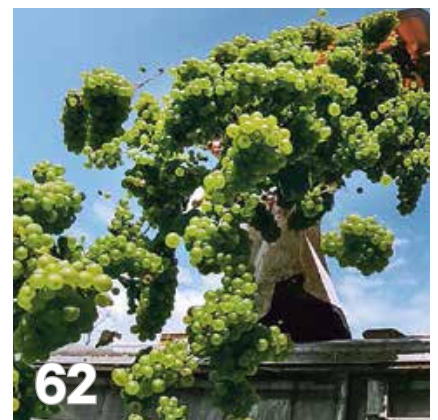
Geschüttelt und gerührt 85
26. Internationale Winter Cocktail Congress

Italiens geheime Perlen 62
„Degustiamo insieme“ am 02.05.2023 in Wien

Buch.Bar 66



52



62

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: hotel&gastro style Medien GmbH, Grenzgasse 111/7/2, A-2340 Maria Enzersdorf, T +43 (0)664 1000 503 | www.hotelstyle.at | **ChefR:** Sonja G. Wasner, MBA (sonja.wasner@hotelstyle.at)
Redaktion: Frida Baumgartner, Robert Oberndorfer (redaktion@hotelstyle.at) | Mag. Katharina Baumhakel (gastrostyle@verlag.hotelstyle.at) | **Geschäftsleitung:** Sonja G. Wasner, MBA | **Grafik & Web:** Iris Schönauer (grafik@hotelstyle.at) | **Marketing & Sales:** Cornelia Spannlang (noe.marketing@hotelstyle.at). **Druck:** Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H. | Die Redaktion haftet nicht für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos. Berichte, die nicht von einem Mitglied der Redaktion gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Mit ++ gekennzeichnete Beiträge und Fotos sind entgeltliche Einschaltungen. | **Fotos:** Titelseite hotel style – © Alex Filz | Titelseite art style: ARTOSPHERE | Titelseite gastro style – © moving stills | **Abonnements:** Jahresabonnement (6 Hefte): € 86,- / Ausland: € 106,- | (Das Abonnement verlängert sich automatisch, sofern nicht mind. 6 Wochen vor Erscheinen der letzten Ausgabe eine schriftliche Kündigung bei uns einlangt.) | Einzelheftpreis: € 15,- / Ausland: € 16,50 UID-Nr. ATU75225169, DVR 0947 270; FN 527690s Bankverbindung; Sparkasse OÖ, IBAN: AT49 2032 0321 0052 6397, BIC: ASPKAT2LXXX | Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wird auf die geschlechtsspezifische Schreibweise verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen. Die verkürzte Sprachform hat rein redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

Geschäftsführung: Sonja G. Wasner, MBA | Gegenstand des Unternehmens: Die Medien GmbH und die Herausgabe von periodischen Druckschriften aller Art, insbesondere von Zeitungen und Zeitschriften
 Gesellschafter: Mehrheitseigentümerin Sonja G. Wasner, MBA | Richtung der Zeitschrift: Das unabhängige Fachmagazin hotelstyle & gastro widmet sich aktuellen Brancheninformationen hinsichtlich der Hotel- und Gastronomiearchitektur, Innenarchitektur, Einrichtung, Ausstattung und Design von Fremdenverkehrsbetrieben sowie spezifischen Haus- und Gastronomietechniken.



Enkeltaugliches Österreich



© BIOGAST



Fotos: © Christian Fichtner

v.l.: 1. Reihe: H. Moser, J. Gutmann, M. Aufreiter, B. Holzer-Rappoldt, M. Böhm, J. Aufreiter, 2. Reihe: J. Fandler, G. Achleitner, J. Eder, M. Raidl-Zeller, R. Rogner, A. Achleitner, A. Eder

Für ein Land nach unserer Zeit

Biogast macht sich für eine Welt von morgen stark und unterstützt den Verein Enkeltaugliches Österreich, kurz ETÖ. Die größte unabhängige Biobewegung des Landes hat es sich zum Ziel gesetzt, Österreichs Wirtschaft, Landwirtschaft, Landschaft und Wälder enkeltauglich zu machen.

Der Begriff „enkeltauglich“ stellt eine konsequente Weiterentwicklung des Nachhaltigkeitskonzepts dar und verkörpert die Vision einer zukunftsträchtigen Welt. „Enkeltauglich kann unsere Praxis nur dann sein, wenn wir keine Entscheidungen treffen, die die Entfaltungschancen der nachfolgenden Generationen irreversibel einschränken“, schreibt der Soziologe Harald Welzer in seinem Buch „Nachruf auf mich selbst“. Eine enkeltaugliche Welt strebt ein Gleichgewicht zwischen wirtschaftlichem Wachstum, sozialer Gerechtigkeit und ökologischer Nachhaltigkeit an und setzt sich dafür ein, dass auch kommende Generationen in einer intakten Umwelt aufwachsen können.

Bio-Pioniere, nachhaltige Unternehmer, führende Wissenschaftler, aktive Vereine, naturnahe Organisationen und zahlreiche Bio-Bauern haben sich vor diesem Hintergrund zusammengeschlossen, um die vier Bereiche Landwirtschaft, Wirtschaft, Landschaft und Wälder enkeltauglich zu machen. Im Vorstand des Vereins „Enkeltaugliches Österreich“ engagieren sich Andreas Achleitner vom Biohof Achleitner als Obmann, Johannes Gutmann von Sonnentor als Obmann-Stellvertreter und Barbara Holzer-Rappoldt als strategische Leiterin. Weitere Vorstandsmitglieder sind Horst Moser von Biogast, Bernd Poinsitt vom Waldverband, Elisabeth Zoubek vom Adamah Biohof, Johann Aufreiter vom Bio Kräuterhof Aufreiter, Josef Eder von der Bio Hofbäckerei Mauracher, Julia Fandler von der Ölmühle Fandler, Manuela Raidl-Zeller von Sonnentor und Robert Rogner von der Gesellschaft für Beziehungsethik. „Unter enkel-

tauglich versteht unsere Bewegung, dass der Lebensraum bewahrt und gestaltet wird, sodass die Gesundheit, Vielfalt und Fülle der Natur für kommende Generationen erhalten bleibt oder regeneriert wird“, erklärt die strategische Leiterin Barbara Holzer-Rappoldt. Dem Verein geht es darum, nachhaltige Akteure und engagierte Menschen österreichweit zu vernetzen, einen konkreten Maßnahmenplan weiterzuentwickeln, diesen auch selbst umzusetzen und nicht zuletzt, durch eine gemeinsame Kommunikation, für eine breite Bewusstseinsbildung zu sorgen. „Es ist uns ein großes Anliegen Forschung und Landwirtschaft zusammenzubringen“, merkt Holzer-Rappoldt an. Eine wichtige Maßnahme dieser Bestrebung ist die Veröffentlichung einer Pestizidstudie, bei der 67 Pestizide in der Atemluft Österreichs nachgewiesen wurden. „Diese Ergebnisse zeigen, wie wichtig ein Umstieg auf Biolandwirtschaft in Österreich ist.“

Um seiner Verantwortung gerecht zu werden, hat der Verein eine breite Allianz aufgestellt, die eigenfinanziert, lösungsorientiert und praxisbezogen Bio- und Nachhaltigkeitsziele Schritt für Schritt umsetzt. „Wir bauen Humus auf unseren Feldern auf, wir pflanzen enkeltaugliche Wälder, wir setzen Maßnahmen für mehr Biodiversität in unseren Gemeinden, wir begeistern Köchinnen und Köche für mehr Bio in Restaurants und öffentlichen Einrichtungen“, erzählt Holzer-Rappoldt „Jeder und jede von uns arbeitet und wirkt in der eigenen Profession für das Gemeinsame“, ergänzt der ETÖ-Obmann Andreas Achleitner.

Einen guten Ansatzpunkt für ein enkeltaugliches Österreich sieht der Verein in der Förderung von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie. „Über 20 Prozent der Menschen in Österreich verpflegen sich außer Haus, deshalb ist es wichtig, dass in der Gastronomie und öffentlichen Beschaffung auf Bio-Essen geachtet wird“, meint Holzer-Rappoldt. „Die große Menge macht diesen Bereich zu einem wichtigen Faktor im Ausbau der biologischen Landwirtschaft.“

Die Bewegung bietet deshalb direkte Beratung und zeigt erprobte Lösungen für einen Umstieg auf 100 Prozent Bio in der Gastronomie auf. „Mit Bio-Qualität gewinnen wir alle. Einerseits steht die Bio-Landwirtschaft für einen nachhaltigen Umgang mit der Natur. Damit wirken wir dem Klimawandel entgegen. Andererseits ist die hohe Qualität von Bio-Produkten ein we-

sentlicher Beitrag für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Bevölkerung“, betont ETÖ-Vorstandsmitglied Horst Moser von Biogast.

Durch vermehrten Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außerhausverpflegung wird nicht nur die Umwelt geschützt, sondern auch die biologische Landwirtschaft gestärkt. „Uns ist es wichtig zu zeigen, dass 100 Prozent Bio in Österreich auch in der Praxis keine Utopie, sondern eine reale Zukunftschance ist“, hebt Andreas Achleitner hervor. Als eine von vielen konkreten Maßnahmen setzen die enkeltauglichen Bauern auf Klimaschutz durch Humusaufbau. „Der Bio-Ackerbau verursacht bis zu 90 Prozent weniger Emissionen und schont die Böden. Biologische Landwirtschaft ermöglicht Biodiversität und eine Anreicherung der Böden mit Humus. Dies wiederum bietet hohen Schutz vor den Folgen des Klimawandels“, fasst Holzer-Rappoldt zusammen.

Das Konzept der Enkeltauglichkeit wird auch auf die Forstwirtschaft angewendet, zumal der Wald durch extreme Wetterereignisse, Borkenkäfer und Monokulturen zunehmend unter Druck gerät. „Enkeltaugliche Wälder sind vielfältig, stabil, gesund und produktiv“, so Holzer-Rappoldt. Bereits im letzten Jahr konnte der Verein Kooperationen mit den ös-

terreichischen Waldverbänden und der PEFC, ein Programm für die Anerkennung von Waldzertifizierungssystemen, eingehen. „Wir setzen uns für die enkeltauglichen Kriterien, besonders aber für mehr Totholz im bewirtschafteten Wald sowie biologischen Pflanzenschutz ein“, erklärt ETÖ-Vorstandsmitglied Bernd Poinsett vom Waldverband Steiermark.

Um Österreich enkeltauglich zu machen, setzt ETÖ weder auf Verbote noch auf Petitionen. „Neben der Vernetzung der Mitglieder sind gemeinsame Forschung, eigenständige und unabhängige Umsetzung auf unseren zahlreichen Flächen, politische Interessensvertretung und das Schaffen von Verbindungen für ein Enkeltaugliches Österreich unsere Hauptaufgaben.“

Besonders liegt uns am Herzen, dass wir ausschließlich für etwas und nie gegen etwas arbeiten. Weiters eine breite Wissensweitergabe und das Mitnehmen aller Menschen Österreichs auf die enkeltaugliche Reise. Es geht um die Bewusstseinsbildung und darum, was jede und jeder von uns für ein Enkeltaugliches Österreich tun kann, und warum das so wichtig ist. Denn gemeinsam haben wir das Wissen, die Erfahrung, die Kraft und die Lautstärke, um Veränderung zu sein“, bringt es Holzer-Rappoldt auf den Punkt.

◀ Von Katharina Baumhake





Enkeltaugliches Österreich

Die große Chance

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Bio-Produkten stark gestiegen und auch in der Gastronomie und Hotellerie beginnt allmählich ein Umdenken im großen Stil, denn immer mehr Unternehmer erkennen im Bio-Angebot eine große Chance und servieren vermehrt Essen in Bioqualität.

Das freut nicht nur den qualitätsbewussten Gast, sondern auch kommende Generationen, unsere Natur, die heimische Biodiversität, die Bodengesundheit und auch unsere Atemluft. Gastronomen haben in ihrer Region eine einzigartige Möglichkeit, enkeltauglich Verantwortung zu übernehmen. Immer mehr tun das mit großer Freude.

Bioregionalität erwünscht
Konsumenten legen beim Einkauf zunehmend Wert auf bioregionale Produkte und hohe Qualität. Aktuelle Zahlen zeigen, dass 52 Prozent der Österreicher täglich oder zumindest

mehrmals pro Woche Bio konsumieren. Eine Analyse ergab, dass zu den Bio-Käufern Familien mit Kindern, die besonders auf Ernährung achten, gut situierte urbane Haushalte sowie die junge Generation zählen. Wer zuhause auf Bio achtet, möchte diese Qualität auch außer Haus genießen. Und das sind mittlerweile ganz schön viele: Laut aktuellen Zahlen verpflegt sich bereits mehr als jeder fünfte Mensch in Österreich außer Haus. Aus diesem Grund legt die Bewegung „Enkeltaugliches Österreich“ ihren Fokus vermehrt auf die Gastronomie und Hotellerie in Österreich.

Bekennnis zum Umweltschutz
So wie der Bio-Lebensmittelhandel entwickelt sich auch die Bio-Gastronomie in Österreich sehr dynamisch: Der Bio-Anteil hat sich seit 2018 fast verdoppelt. Gerade in Hinblick auf die großen Herausforderungen innerhalb der Branche kann der Schritt in Richtung Bio-Gastronomie als Chance dienen, um sich abzuheben und stellt auch ein klares Bekenntnis zu mehr Umweltschutz und Tierwohl dar. Mittlerweile ist der Umstieg auf Bio oder die Erhöhung der Bio-Quote auch ein wirtschaftlich sinnvoller Schritt für Unternehmer, die vorausschauend und langfristig denken. Die höhere Preisstabilität und langfristige Versorgungssicherheit, die Bio bietet, sind wichtige Argumente für die Hotellerie und Gastronomie und nicht mehr vom Tisch zu wischen.



„Wer zuhause auf Bio achtet, möchte diese Qualität auch außer Haus genießen.“

Barbara Holzer-Rappoldt
Vorstandsmitglied | Enkeltaugliches Österreich

Bio als Gäste-Magnet
Ein gutes Beispiel dafür, wie viel Mehrwert Bio haben kann, ist das Bio-Natur-Ressort Retter. Seit bald 30 Jahren ist die Landwirtschaft um das Hotel biozertifiziert. Ganz nach dem Motto „Im Kreislauf der Natur vom Ursprung zur Vollendung“ steht Familie Retter für kompromisslose 100 Prozent Bio. Um das zu erreichen, werden zum Beispiel Bio-Brot und Gebäck für das Hotel selbst hergestellt und die Bio-Früchte aus dem eigenen Anbau zu Eis, Marmeladen und Destillaten veredelt. Vor Ort haben Gäste die Möglich-

keit, gemeinsam Brot zu backen und einen praxisnahen Einblick in die Kreislaufwirtschaft zu erhalten. Das Nachhaltigkeitskonzept des Hotels und der Fokus auf Bio-Produkte kommen bei den Besuchern äußerst gut an.

Mit gutem Beispiel voran

Wenn in Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben mehr Fokus auf gutes Bio-Essen gelegt wird, kann man den auch Gästen zeigen, wie gut bioregionale Produkte schmecken und funktionieren. Mit einer größeren Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen wird den Gästen Abwechslung geboten und sie werden dazu inspiriert, auch zu Hause öfter auf Fleisch zu verzichten. Dass die Österreicher dazu bereit sind, zeigt eine Studie der Bewegung „Enkeltaugliches Österreich“. Dabei gaben 81 Prozent der Österreicher, die Fleisch essen, an, sie könnten sich vorstellen, für einen Tag in der Woche auf Fleisch zu verzichten, um so den Umstieg auf 100 Prozent Bio in der Landwirtschaft zu ermöglichen.

Bio-Zertifizierung bietet Sicherheit

„Ich würde ja gerne in Bioqualität kaufen, aber es ist so teuer ...“ Diesen Satz lässt ETÖ nicht gelten, denn Bio ist vor allem durch kurze, regional ausgerichtete Wertschöpfungsketten und eine ressourcenschützende Kreislaufwirtschaft preisstabil. Damit aber Bio nicht für Marketingzwecke benutzt wird, setzt sich ETÖ gemeinsam mit den Partnern Bio Austria und dem Verein der Biowirtinnen für eine Bio-Zertifizierung in der Gastronomie ein, unterstützt interessierte Betriebe bei der Ausweitung des Bio-Sortiments und steht für alle Fragen rund um die Erhöhung der Bio-Quote in Betrieben zur Verfügung. Zertifiziert werden kann entweder das komplette Sortiment oder auch nur ein Teil davon. Generell strebt die ETÖ eine gesetzliche Zertifizierungspflicht in der Bio-Gastronomie sowie eine bundesweite Umstellungsförderung für Gastronomiebetriebe nach dem Beispiel des Förderprogramms „Natürlich gut essen“ der Stadt Wien an.

In Österreich sind derzeit rund 500 der insgesamt 41.605 Gastronomiebetriebe (Stand 31.12.2021, WKO) Bio-zertifiziert. Viele weitere setzen zwar fallweise auf Bio, sind jedoch nicht zertifiziert und werden somit auch nicht laufend von einer unabhängigen Stelle überprüft. Dabei ist eine Zertifizierung wesentlich, um einerseits eine Vertrauensbasis zu schaffen und andererseits Gastronomiebetrieben die Möglichkeit zu bieten, sich von Trittbrettfahrern abzuheben, die mit Aussagen wie „eh Bio“ oder „fast Bio“ werben. Deshalb ist es wichtig, auf offizielle Bio-Zertifikate zu achten.

Leichter als gedacht

Die Umstellung auf Bio ist weit nicht so schwierig, wie manche vielleicht denken, und lohnt sich für die ganze Region. Durch den Einkauf von regionalen biologischen Lebensmitteln profitieren viele Betriebe und Bio-Landwirte. Die Umwelt wird von Pestiziden gereinigt, die Biodiversität steigt, die Region wird enkeltauglicher. Der Schritt Richtung Bio-Gastronomie, Bio-Hotellerie und biologische Außer-Haus-Verpflegung bietet Betrieben eine echte Möglichkeit, sich nachhaltig vom Wettbewerb abzuheben und die Krisensicherheit des eigenen Betriebes langfristig zu gewährleisten. Nicht nur begeisterte Kunden, auch mehr Qualität und Freude an der Arbeit sind der Lohn.

◀ *Von Katharina Baumhake*

Horst Moser

Geschäftsführer Biogast



**STIMME
ZU BIO**

© BIOCAST

Bio als Vorbild



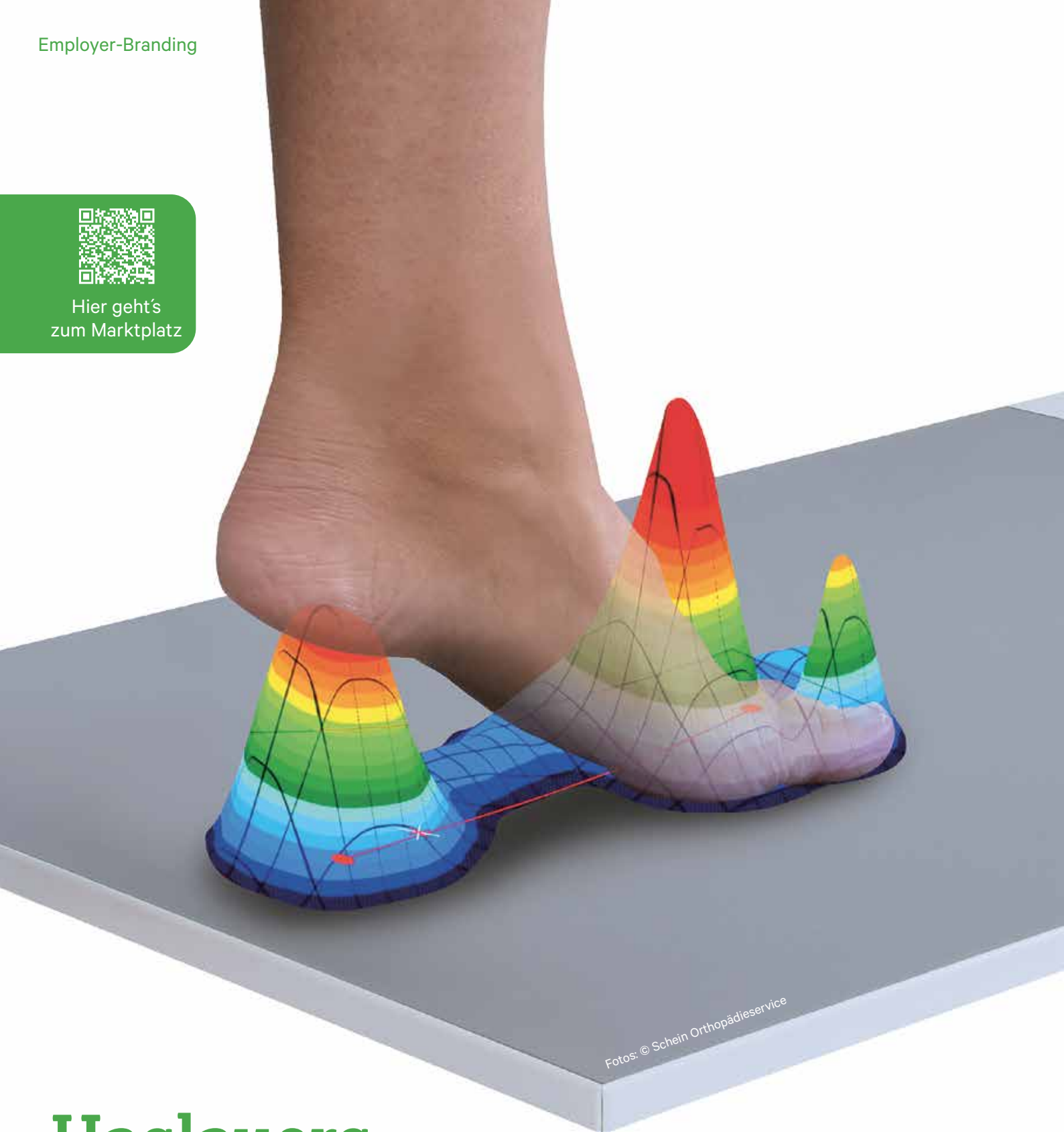
Wie wir dem Klimawandel Einhalt gebieten sollen, wird derzeit hitzig diskutiert. Zwischen Ignoranz und Aktivismus, zwischen Klimagegnern und Klimaklebern, zwischen Skepsis und Zuversicht liegt das große Spannungsfeld möglicher Haltungen. Fakt ist, dass jeder einen Beitrag für einen enkeltaugliches Österreich leisten kann – allen voran die Gastronomie, denn der Lebensmitteleinkauf ist eine wichtige Einflussgröße für eine gezielte Entwicklung unserer Zukunft.

Die Palette an biologischen Produkten für den Gastronomiebedarf wurde in den letzten Jahren enorm ausgebaut und bereichert die kulinarische Landschaft mit unschlagbarer Qualität. Aktuell ist es einfacher denn je, mit gutem Beispiel voran zu gehen und ein Zeichen für ein enkeltaugliches Österreich zu setzen. Dass Bio nicht nur nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich rentabel sein kann, ist längst kein Geheimnis mehr. Der Fokus auf biologische Gastro-Konzepte bietet eine hervorragende Möglichkeit für Unternehmer, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, sich von der Konkurrenz abzuheben und gleichzeitig ökonomische Vorteile zu erzielen. Denn während sich die Preisschraube bei konventionell erzeugten Produkten teils drastisch nach oben dreht, zeigt sich Bio wesentlich krisenfester und preisstabiler. Der Preisanstieg für Bio-Lebensmittel liegt unverändert deutlich unter dem von konventionellen Erzeugnissen. Grund dafür ist die Unabhängigkeit von chemisch-synthetischen Düngemitteln, fossilen Rohstoffen sowie Futtermittelimporten, deren Preise allesamt stark gestiegen sind. Zudem kann die relative Preisstabilität bei Bio-Produkten vor allem durch die vertrauensvollen und partnerschaftlichen Geschäftsbeziehungen zwischen Bio-Erzeugern, Herstellern und Händlern gewährleistet werden.

Unter diesen Voraussetzungen hat die Gastronomie die einmalige Chance, mit Bio eine beispielgebende Vorreiterrolle einzunehmen: Sie kann mit Leichtigkeit geschmackvoll aufzeigen, dass Klimaschutz nicht nur Verzicht bedeutet, sondern auch Genuss und Lebensqualität bringt. Aus ihrer sozialen Verantwortung heraus können Gastronomiebetriebe mit ihrem kulinarischen Angebot über ökologische Themen informieren, von Bio überzeugen und gleichzeitig dazu beitragen, ein Bewusstsein für nachhaltiges Handeln zu schaffen.



Hier geht's
zum Marktplatz



Fotos: © Schein Orthopädienservice

Haslauer FORTSCHRITT in Salzburg

Es sind „schuhpolitische Fußstapfen“, in welche Florian und Christine Haslauer getrost treten können, zumal Füße und Schuhe deren Leidenschaft sind. Florian ist als praxiserprobter Orthopädienschuhtechnikmeister und Maß-Schuhmachermeister zukunftsorientiert und setzt in punkto Digitalisierung und Fortschritt neue Maßstäbe in Salzburg.

Die individuelle und persönliche Beratung sowie hohe Qualitätsstandards gehören zur Hausordnung. Haslauer's Kompetenzzentrum stellt ein Musterbeispiel für interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen der Berufsgruppen der Orthopädie-schuhtechnik und der Physiotherapie dar.

Innovation bei Orthopädie-schuhtechnik

Durch dieses wichtige Zusammenspiel wird das Know-how beider Gesundheitsberufe gebündelt und kann so optimal genutzt werden. Herzstück dieses Zentrums ist ein Ganglabor mit modernster 5D-Bewegungsanalytik der Firma Currex. Ein Novum in Salzburg für Läufer, Bergsteiger, Wanderer und generell Sportler.

Herr Ober bitte ...

Sämtliche Arbeitsfelder hat Florian kompetent im Auge, insbesondere natürlich auch die Hotellerie und Gastronomie. Optimale Schuhe gegen Fußbeschwerden in der Hotellerie und Gastronomie – Kellner, Köche, – sie alle verbringen routinemäßig viele Stunden auf den Beinen. Die Folge sind müde, brennende Füße. Kombiniert mit dem falschen Schuhwerk sind permanente Leiden, Fußfehlstellungen, Überlastungssymptome und Rückenprobleme vorprogrammiert. Den hohen Belastungen in gehenden und stehenden Berufen lässt sich mit einer individuellen, maßgeschneiderten Versorgung und den richtigen Schuhen sehr gut vorbeugen. „Wir sehen uns den Fuß in der Statik und in der Dynamik an. So können wir uns ein möglichst gutes Bild machen und das optimale Schuhwerk empfehlen. Gegebenenfalls optimieren wir den vorhandenen Schuh mit speziellen Einlagen. Unsere modernen Analyseverfahren ermöglichen eine fortschrittliche Versorgung. Ob thermoplastisch über Gipsmodell gepresst, gefräst oder im 3D-Druckverfahren gefertigt – bei den Haslauer's ist alles möglich! Nur die Kombination aus gutem Schuhwerk und einer individuell angepassten Einlage bringt eine tatsächliche Entlastung.“

„Begehung“

Florian schlägt vor, sich beim Schuhkauf grundsätzlich an folgenden Parametern zu orientieren:

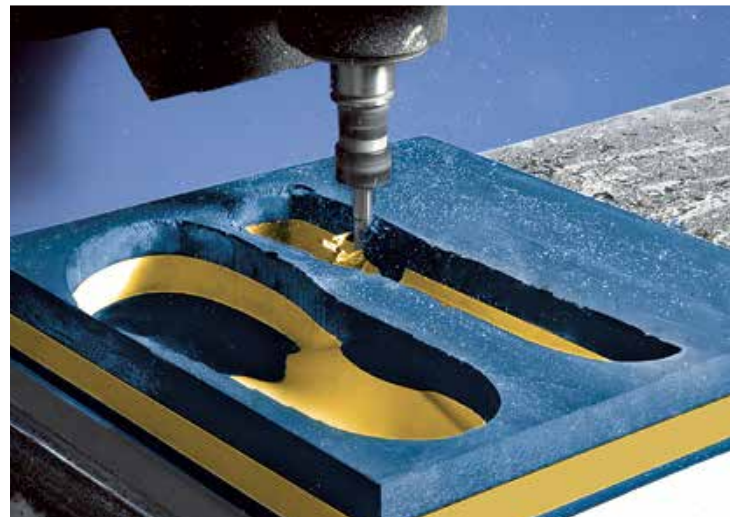
- **Sohlen:** Es empfiehlt sich auf die Dämpfung, Rutschfestigkeit und Elastizität zu achten. So werden Druckkräfte auf festem Untergrund abgefedert.
- **Innensohle mit Fußbett:** um Hühneraugen und Hornhaut vorzubeugen ist auf eine weiche Innensohle zu achten.
- **Absätze:** Sollten relativ gehalten sein – nicht zu hoch und nicht zu niedrig.
Passform: Man muss auf ausreichend Zehenfreiheit achten, nicht zu eng bzw. zu kurz. Schuhe mit einer individuellen Weitenregulierung sind empfohlen. Bei **Slippers** sollte man auf einen guten Fersensitz und ausreichendes Volumen achten. Generell werden sie aber weniger empfohlen.
- **Material:** Um ein gutes Fußklima zu gewährleisten, bietet sich atmungsaktives Obermaterial an.
- **Optik:** Eleganz, Businesslook und Trends finden sich auch bei modernen Arbeitsschuhen wieder.

Den hohen Stellenwert adäquater Schuhe widerspiegelt auch, dass Florians und Christines moderner Orthopädie-schuhtechnik-Meisterbetrieb Vertragspartner aller Krankenkassen ist. Premium-Heilbehelfe werden teilweise auch von privaten Zusatzkrankenversicherungen abgedeckt. In Salzburg stehen bei den Haslauer's alle Weichen auf **FORTSCHRITT!**

◀ Von Robert Oberndorfer



Florian Haslauer (re.) mit Frau Christine bei der Laufanalyse



In der Konditorei Rainberg (Sbg.) setzt man auf gutes Schuhwerk für die Mitarbeiter



Vom Acker bis ins Bierglas



Geschmack, Viskosität, Kraft und Farbe des Bieres werden maßgeblich vom Malz bestimmt. Dieses wächst entgegen vieler Annahmen nicht auf den Feldern, es muss erst durch Weichen, Keimen und Darren aus dem Getreide gewonnen und in Malz verwandelt werden.

So vielfältig sich Bier präsentiert, so vielfältig sind auch die verschiedenen Malzsorten, die den Geschmack maßgeblich prägen. Doch was ist Malz und was bewirkt es im Bier? Simon Masek, Biersommelier und Betreiber des Wiener Heurigen-Restaurants Wambacher, geht dieser Frage auf den Grund und begibt sich für hotel & gastro style auf die Spuren des Kornes vom Acker bis ins Bierglas. „Malz ist die Grundvoraussetzung für die Herstellung von Bier, weil es dem Bier Charakter verleiht“, erzählt Masek. „Es handelt sich dabei um angekeimtes Getreide, das an-

schließend gedarrt und gemälzt wird.“ Für das im Brauprozess verwendete Malz wird in erster Linie Gerste, aber auch Weizen verwendet. Für die Produktion von Spezialbieren können zusätzlich Roggen, Dinkel, Emmer und Einkorn genutzt werden. „Bei glutenfreien Bieren kommen Rohstoffe wie Buchweizen, Braunhirse, Mais oder auch Reis zum Einsatz“, ergänzt der diplomierte Biersommelier. Dabei bringen verschiedene Rohstoffe auch verschiedene Aromen mit ein. Auch der Alkoholgehalt des Bieres kann auf das Malz zurückgeführt werden, denn der im Malz enthaltene Zucker wird



während des Gärungsprozesses mit Hilfe von Hefe in Alkohol umgewandelt. „Das Malz ist zudem verantwortlich für gewisse Aromen und die Farbe des Biers“, lässt der Bierexperte wissen.

Sommer- und Winterbraugerste

Die Begriffe Gerste und Malz werden häufig synonym verwendet, doch bevor das Korn zu Malz wird, durchläuft es auf der Reise vom Feld ins Sudhaus verschiedene Stufen. „Das aus Gerste gewonnene Malz sieht zwar aus wie Getreide, ist aber in seiner chemischen Zusammensetzung völlig anders“, weiß der Gastronom. Denn Getreide kann beim Bierbrauen nicht unbehandelt verwendet werden, da ihm die nötigen Enzyme und der Zucker für den Brauprozess fehlen. „Zur Herstellung eines Liters Bier werden rund 200 Gramm Braugerste benötigt. Das entspricht ungefähr 180 Gramm Malz“, ergänzt Masek. Der Anbau von Braugerste erfordert viel Finger-spitzengefühl, denn sie unterliegt je nach Witterung großen Ertrags- und Qualitätsschwankungen. „Für die Bierproduktion sollten die Körner eine hohe Keimfähigkeit und eine Mindestgröße aufweisen“, erläutert der Bierexperte. Das wichtigste Qualitätskriterium der Braugerste ist ein geringer Eiweißanteil von 9,5 bis 11,5 Prozent im Korn, wofür wiederum das Wetter während des Anbaus verantwortlich ist. „Die heißeren Sommer mit weniger Niederschlag führen zu mehr Protein in der Gerste. Deshalb werden neue Züchtungen der Wintergerste für Landwirte und Braumeister immer interessanter. Die Wintergerste wird zunehmend als Klimagewinner angesehen, da sie es mit den Herausforderungen des Klimawandels aufnehmen kann und weniger Protein beinhaltet“, lässt der Bier-affine Wirt wissen, denn: „Ist der Proteingehalt des Getreides zu hoch, ist die Gerste für die Mälzerei nicht brauchbar.“ So wurde Sommergerste laut Statistik Austria im Jahr 2022 nur noch auf einer Fläche von rund 25.500 Hektar angebaut, Wintergerste bereits auf rund 97.000 Hektar. Wie viel Braugerste pro Quadratmeter Ackerfläche tatsächlich geerntet werden kann, hängt von vielen Faktoren, wie Klima, Bodenbeschaffenheit, Anbaumethode und Sorte ab. Bei durchschnittlichen Erträgen erntet man laut Landwirtschaftsministerium in Österreich dreieinhalb bis sechs Tonnen pro Hektar. Davon sind in etwa 65 Prozent fürs Bierbrauen geeignet, der Rest kommt als Futtergerste auf den Markt.

Frühlingssimulation

„Das Mälzen ist einer der ersten und wichtigsten Schritte bei der Bierherstellung, mit dem Ziel Enzyme zu aktivieren, welche die vorhandene Stärke im Korn in vergärbaren Zucker und Kohlensäure umwandeln“, erklärt der Biersommelier. Auch wenn hierzulande Malz als Grundzutat von Bier gilt, ist das nicht überall der Fall. „Die Amerikaner brauen zum Beispiel mit der Rohfrucht. Das heißt, sie nehmen das Getreide und setzen künstliche Enzyme ein. So erspart man sich das Mälzen und damit einen hohen Energieaufwand. In Österreich wird das nicht praktiziert, denn wir halten uns indirekt ans Reinheitsgebot.“ Um die Gerste so zu verarbeiten, dass sie bei der Bierherstellung ihre vielfältigen Aufgaben erfüllt, wird sie beim ▶



© unsplash

STIMME ZU DEN ROH- STOFFEN

Gabriela Maria Straka
Brau Union Österreich



© Brau Union Österreich

Achtsamer Umgang mit Ressourcen

Bier ist ein natürliches Getränk, das seine Qualität maßgeblich den Rohstoffen, insbesondere klarem Wasser in bester Güte, verdankt. Da Wasser mehr als 90 Prozent des Getränks ausmacht, ist die Qualität des Wassers von entscheidender Bedeutung für das Brauen von Bier. In Österreich haben wir den Vorteil, Zugang zu ausreichend Wasser in bester Qualität zu haben. Dies ist jedoch eine wertvolle Ressource, die geschützt werden muss. Aus diesem Grund arbeitet die Brau Union Österreich kontinuierlich daran, den Wasserverbrauch in ihren Brauereien im ganzen Land zu reduzieren und setzt dazu verschiedene Maßnahmen um. Gabriela Maria Straka ist als Director Corporate Affairs & ESG Sustainability bei der Brau Union Österreich und als ehrenamtliches Vorstandsmitglied des United Nations global Compact Austria und ResPACT, Austrian Business Council for Sustainable Development, zuständig für die Umsetzung der österreichischen Nachhaltigkeitsagenda mit ihren Sustainable Development Goals (kurz SDGs).

Interesse an Herkunft der Rohstoffe

Eine repräsentative Studie zum aktuellen Bierkulturbericht zeigt, dass fast die Hälfte der österreichischen Bevölkerung (45 Prozent) gerne detaillierte Informationen zur Entstehung von Bier erhalten würde. Insbesondere interessieren sich 70 Prozent von ihnen für die Herkunft der Rohstoffe, während 39 Prozent explizit Informationen zum Wasserverbrauch beim Brauen suchen. Im Vergleich zu 2016 ist hier eine deutliche Steigerung zu verzeichnen, als nur 30 Prozent Interesse an Informationen zum Wasserverbrauch zeigten.

Verantwortungsvoller Umgang mit Rohstoffen

Ein schonender Umgang mit Ressourcen hat bei der Brau Union Österreich einen hohen Stellenwert. Durch konsequente Umsetzung von Maßnahmen an allen Standorten konnte der spezifische Wasserverbrauch seit 2008 um über 46 Prozent reduziert werden. Der Wasserverbrauch pro gebrautem Hektoliter Bier ist mit knapp über drei Hektolitern sehr niedrig und im internationalen Vergleich herausragend. Insbesondere die Brauerei Schwechat erreicht einen Spitzenwert von nur 2,56 Hektolitern Wasser pro Hektoliter Bier. Die Brau Union Österreich ist sehr stolz auf diese Erfolge.

Mälzen zunächst in Wasser eingeweicht und anschließend zum Keimen gebracht. „Durch die Zufuhr von warmer und feuchter Luft wird der Frühling simuliert und das Korn beginnt zu keimen, wobei das Korn die Inhaltsstoffe zu spalten beginnt. Dabei werden die Enzyme aktiviert, die im späteren Brauprozess benötigt werden, um eben Stärke in Zucker und Kohlensäure umzuwandeln“, konkretisiert der Gastronom. Ob das Getreide ausreichend gekeimt ist, entscheidet der Mälzer. Hier ist Erfahrung gefragt, um den Keimvorgang zum richtigen Zeitpunkt zu unterbrechen und den nächsten Schritt des Mälzens einzuleiten: Das Darren, bei dem das Getreide durch heiße Luft getrocknet und die Keimung wieder gestoppt wird. „Das Darren bestimmt Geschmack und Farbe. Je nachdem, wie lange und wie heiß die Luft über die Körner streicht, entsteht helles bis dunkles Malz und folglich helleres oder dunkleres Bier.“

Alle Farben des Herbstes

Malz hat nicht nur die Aufgabe, Energie in Form von Glucose und Dextrose für die Hefe zu liefern, sondern gibt gleichzeitig über das Darren das gewünschte Aromen- und Farbprofil. „Man unterscheidet Spezialmalze und Basismalze, wie Pilsner, Wiener oder Münchener Malz“, erzählt Simon Masek. Abhängig vom Röstgrad des Malzes können Bierbrauer eine Vielzahl von Farben erzielen, die von hellen Gelbtönen bis hin zu dunklen Brauntönen reicht, oft auch mit rötlichen Nuancen. Das weltweit am häufigsten verwendete Basismalz ist das Pilsner Malz, das bei 80°C gedarrt wird und dem Bier eine helle Farbe verleiht. Wiener Malz, gedarrt bei 90°C, hat eine kräftigere Farbe und wird für Märzen- oder Festbiere verwen-

det. Münchener Malz hat eine stärkere Farbtiefe und wird bei 100°C gedarrt, um dem Bier eine typisch malzige Geschmacksnuance zu verleihen. „Es gibt darüber hinaus verschiedene Spezialmalze, wie Rauchmalz, Karamellmalz, Röstmalz oder Sauermalz, die je nach Verwendungszweck unterschiedliche Geschmacks- und Aromaeigenschaften besitzen“, ergänzt Masek. Helles und dunkles Malz unterscheiden sich deutlich in der Aromabildung, was sich später auch im Geschmack des Biers widerspiegelt. Während helle Malze eher süßlich, getreide- oder brotartig riechen, bringen dunkle Malzarten ein karamelliges bis rauchiges Aroma, nussige oder schokoladige Noten. Um eine ausgewogene Geschmackskomposition zu erzielen und gleichzeitig ausreichend enzymatische Aktivität für den Gärprozess sicherzustellen, werden oft Malze unterschiedlicher Darrung und Röstung gemischt. „Mit der richtigen Kombination aus Malzsorten und Mischungen können Brauer ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen erzielen und gleichzeitig sicherstellen, dass die Enzyme im Gärprozess ihre Arbeit verrichten können“, resümiert der Bier-Connoisseur. Die Verwendung einer Vielzahl von Malzsorten lässt anspruchsvolle Bierliebhaber dann auch verschiedene Aromen und Geschmacksrichtungen im Bierglas entdecken. Dies gelingt wohl am besten im Heurigen-Restaurant Wambacher, wo Simon Masek, der „Bierbaron von Hietzing“, seine Leidenschaft für das Thema Bier zum Ausdruck bringt. Hier finden Gäste eine breite Auswahl an Biersorten sowie korrespondierende Schmankerln aus der Küche von Chefköchin Patricia Urbanek-Glaubacker.

◀ Von Katharina Baumhake

Mittendrin und voll dabei

Die Chefköchin des Wiener Traditionslokals Wambacher, Patricia Urbanek-Glaubacker, kredenzt ein bieriges Menü ganz im Zeichen von Gerste und Malz und liefert würzige Ideen für die Verwendung von Bier und seinen Rohstoffen in der Küche.



Patricia Urbanek-Glaubacker zelebriert die Vielfalt der österreichisch-böhmischen Küche und hat gleichzeitig ihre Nase im Wind, wenn es darum geht, neue Geschmackskombinationen aufzuspüren und auf den Teller zu bringen. So auch, wenn sie mit den ureigensten Rohstoffen von Bier experimentiert: Gerste und Malz. Dabei folgt die 46-jährige Kochkünstlerin einem Credo: „Die österreichische Küche sollte man nicht neu erfinden, sondern nur entstauben.“ Denn auch traditionelle Gerichte können modern interpretiert und mit Raffinesse gespickt werden.

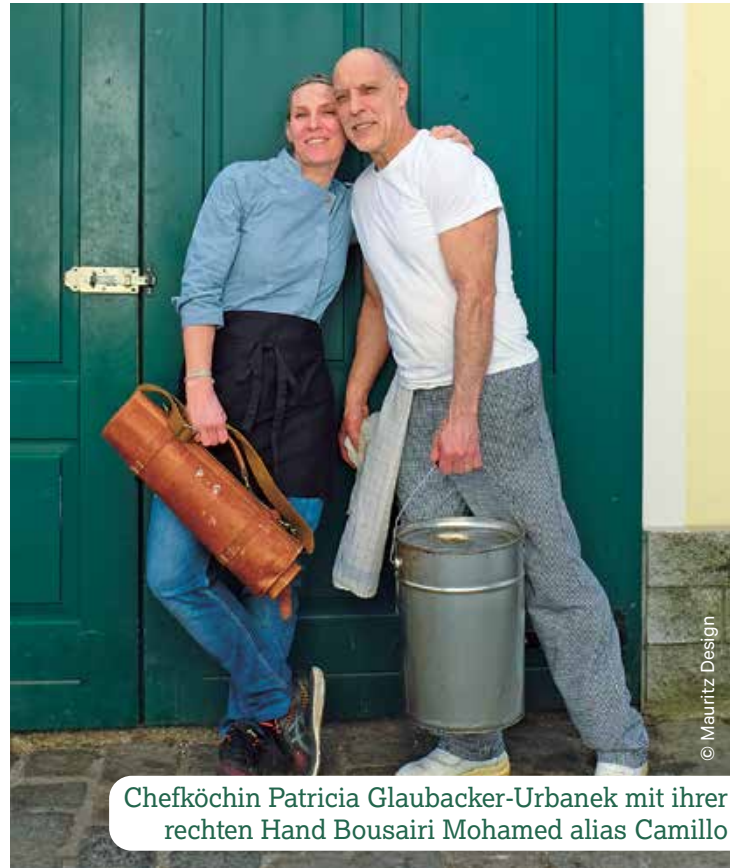
Die passionierte Köchin schafft es, die Gäste nicht nur mit Wiener Wohlfühlküche, sondern auch mit viel Witz, Schlagfertigkeit und Charme in ihren Bann zu ziehen. Die Offenheit und Neugierde von außergewöhnlichen, international bekannten Chefs nimmt sich die Köchin immer wieder zum Vorbild. „Ich denke dabei an eine wundervolle Tanja Grandits, den lustigen, genialen Jörg Sackmann, die Legende Harald Wohlfahrt oder an meinen Mentor Reinhard Gerer.“ Als ehemalige Leistungssportlerin im Basketball bringt sie auch das nötige Durchhaltevermögen und den Ehrgeiz mit, den es braucht, um als Köchin erfolgreich zu sein. „Selbst wenn ich einen Sechser im Lotto hätte, würde ich weiter in der

Küche stehen wollen. Ich möchte Menschen glücklich und zufrieden machen und versuche es täglich mit vollem Einsatz“, sagt die Küchenchefin mit Überzeugung. „Leidenschaft und uneingeschränkte Liebe zu diesem Beruf: nur unter diesen Voraussetzungen kann daraus eine Berufung werden“, meint Patricia. Und diese Leidenschaft bringt sie auch mit, wenn es darum geht, mit Bier und seinen Zutaten zu experimentieren.

Darf's ein bisserl Bier sein?

Bier mundet nicht nur zum, sondern auch im Essen. Ob als Basis für Saucen, als Glasur oder Marinade, für Teige, Brote und andere Backwaren: Den Möglichkeiten für bewährte Rezepte und Neukreationen sind bei einem vielseitigen Getränk wie Bier kaum Grenzen gesetzt. „Wein ist ob der Tradition selbstverständlich in jeder Küchenlinie zu finden, Bier jedoch Neuland für Geschmacksexplosionen“, verspricht die vife Modul-Absolventin.

Wie auch beim Foodpairing lohnt es sich, je nach Gericht das passende Bier auszuwählen, bevor es als Zutat zum Verfeinern und Aromatisieren von Gerichten zum Einsatz kommt. „Bier ist ein Geschmacksträger. Das heißt, Fleisch nimmt den Geschmack von Bier auf. Weiters sorgen die Zuckerbestandteile im Malz für einen karamellisierenden Effekt und zusätzlich sorgt die natürliche Hefe dafür, dass jeder Braten mürbe wird.“ Beim Einsatz von Bier ist jedoch auch Vorsicht geboten, denn oft bleibt die Bittere zu stark zurück und drängt das breite Aromenspektrum von Hopfen und Malz in den Hintergrund. Kocht man mit den Ausgangsrohstoffen ▶



Chefköchin Patricia Glaubacker-Urbaneck mit ihrer rechten Hand Bousairi Mohamed alias Camillo

© Mauritz Design



Mit oder ohne Alkohol Österreichs bestes Bier.



von Bier, wird der aromatische Geschmack intensiviert. Gerade das Spiel mit Gerste und Malz bietet eine Fülle an Möglichkeiten, um Gerichte von herzhaft bis süß auf unvergleichliche Weise zu bereichern.

Vom Malz in der Suppe

„Wer denkt bei Malz nicht sofort an Blockmalzzucker! ... oder heißt es Bock-Malzzucker!“, meint Patricia vergnügt, während sie in Kindheits Erinnerungen schwelgt. „Gerste und Malz eignen sich hervorragend zum Kochen“, weiß die Köchin aus Erfahrung. Denn egal ob Suppe, Hauptspeise oder Dessert: Das Kochen mit dem Getreide in all seinen Formen und Ausprägungen kann mit einer besonderen Vielfalt und unterschiedlichsten Kombinationen aufwarten. Der Röstgrad ermöglicht eine große Aromenvielfalt, zudem runden die süßlichen Malzaromen den Geschmack elegant ab.

Auch Bäckermeister setzen dem Brotteig oft gemahlenes Röstmalz zu, um ihm eine kräftige Note und eine tiefere Farbe zu verleihen. Durch den Einsatz von aktivem Backmalz kann darüber hinaus eine besondere Knusprigkeit bei Brot und Gebäck erzielt werden. „Backmalz beschleunigt vor allem den Abbau von Eiweiß und Stärke, dadurch wird die Hefe schneller mit Aminosäuren und Zucker versorgt. Das heißt, die Krustenbräunung wird massiv beschleunigt“, plaudert die versierte Köchin aus der Backschule.

Gerste in drei Akten

Im Heurigen-Restaurant Wambacher kredenzt Patricia ein eigens kreiertes Menü ganz im Zeichen von Gerste und Malz: Rollgerstensuppe, Kotelett vom Duroc-Schwein mit Bockjus und ein „Apfel-Malz-Tiramisu“.

Den typischen Malzgeschmack bringt die Chefköchin bei ihrer Hauptspeise durch Zugabe von Bockbier ins Gericht. Bedingt durch die besonderen, oft dunklen Malzsorten, ist Bockbier voll im Geschmack und bringt die vom Malz gelieferten Röstaromen mit. Auch das ganze Gerstenkorn findet in Form von Rollgerste bzw. Perlgrauen in die Töpfe der Wambacher Küche. Denn durch einen leicht nussigen Geschmack lässt sich Rollgerste für herzhaftere und süße Gerichte als vielseitige, regionale Alternative zu Reis verwenden. Beim Dessert, einem Apfel-Malz-Tiramisu, setzt die Köchin auf ausgeprägte Malzaromen vom Gerstenmalzsirup gepaart mit Zitrusnoten.

Wie zu allen anderen Gängen passt dazu natürlich Bier nicht nur als Zutat, sondern auch als Speisenbegleiter. Speziell zu diesem Dessert empfiehlt Biersommelier Simon Masek eine Weizenbier-Bockspezialität, die durch die charakteristischen Weizenbier-Noten von Banane, Zitrusfrüchten und Getreide mit dem fruchtigen Apfel-Malz-Tiramisu eine gelungene Verbindung eingeht. „Malz harmoniert besonders gut mit Zitrusnoten“, lässt Patricia Urbanek-Glaubacker am Ende wissen.

Geeignete Partner aus dem Kräutergarten sind etwa Zitronenverbene, Melisse, Fichtenwipferl oder Thymian. Zitrusfrüchte und säurehaltig Tropenfrüchte, wie Ananas, Maracuja, Passionsfrucht oder Papaya gehen mit dem Malzgeschmack eine stimmige Verbindung ein.

◀ *Von Katharina Baumhake*

Rollgerstensuppe

Die Rollgerstensuppe ist ein nahrhaftes Gericht mit langer, österreichischer Tradition. Simon Masek empfiehlt dazu ein Reininghaus Jahrgangspils mit schlankem Körper, erfrischender Hopfennote und trockenem Abgang.



Zutaten für 12 Portionen:

160 g Rollgerste
 160 g weiße Bohnen, gekocht
 240 g Wurzelwerk
 160 g Lauch
 500 g Selchrippen
 2 Lorbeerblätter
 4 Knoblauchzehen
 1 Bund Liebstöckel
 Essig | Pfeffer | Kümmel | Salz

Zubereitung:

Rollgerste für einige Stunden in reichlich Wasser einweichen. Abseihen, in Salzwasser weich kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Wurzelwerk (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie) brunoise und Lauch in Streifen schneiden.

Selchripperl mit kaltem Wasser zum Kochen bringen, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz und Kümmel begeben und für zirka 30 Minuten kochen.

Wurzelwerk, Lauch, gehackten Knoblauch und eingeweichte Rollgerste hinzufügen und bissfest kochen.

Fleisch auf Garungsgrad prüfen, herausnehmen und überkühlen. Fleisch von Knochen lösen, klein schneiden und mit den weißen Bohnen sowie gehacktem Liebstöckel in die Suppe geben. Mit Essig und Salz pikant abschmecken.

Tipp: Für eine molligere Konsistenz ein Drittel der Suppe pürieren und erst dann das Fleisch dazugeben. ▶

Kotelett vom Duroc mit Bockjus

Das Fleisch des Duroc-Schweins hat einen höheren intramuskulären Fettgehalt, ist etwas dunkler, sehr zart und kräftiger im Geschmack. Das leicht nussige Aroma des Koteletts harmoniert besonders zu den ausgeprägten Malznoten des Puntigamer Panthers.



Zutaten für 12 Portionen:

- 12 Koteletts vom Duroc-Schwein
- 1,2 kg feinsäuerliche Äpfel
- 240 g rote Zwiebeln
- 60 g Knoblauch
- 2,5 kg Süßkartoffeln
- 500 ml Bockbier
- Butter
- Salbei | Thymian
- Geräuchertes Paprikapulver
- Salz | Pfeffer
- Maldonsalz

Zubereitung:

Kotelett kräftig salzen, pfeffern und mit wenig geräuchertem Paprikapulver einreiben. Das Fleisch beidseitig für zwei bis drei Minuten scharf anbraten und bei 180°C für 10 Minuten im Ofen nachgaren lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren. Apfelspalten, Zwiebelstreifen, Knoblauch, Salbei und Thymian hinzufügen, kurz durchrühren, mit Bockbier ablöschen und weich dünsten. Das Fleisch in die Pfanne legen und mit dem Bockjus einige Male übergießen.

Auf einem gewärmten Teller den Bockjus sowie das Kotelett vom Duroc-Schwein platzieren und mit Maldonsalz bestreuen. Die Süßkartoffelwürfel in Mehl wenden, frittieren, salzen und mit dem Kotelett servieren.

Wambachers Apfel-Malz-Tiramisu

Zum frisch-fruchtigen Apfel-Malz-Tiramisu empfiehlt der Biersommelier ein Edelweiss Gamsbock. Mit dem besonders vollmundigen Geschmack und ausgeprägten weizenbiertypischen Noten bildet die Bockspezialität eine Symbiose mit dem Dessert.



Zutaten für 12 Portionen:

500 g Äpfel
 500 ml Apfelsaft, naturtrüb
 250 ml Weizenbier
 2 EL brauner Zucker
 3 EL Gerstenmalzsirup
 500 g Mascarpone
 500 g Topfen
 120 g Zucker
 7 Eier
 Vanille
 Abrieb von Zitrusfrüchten
 Biskotten

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Apfelsaft mit Gerstenmalzsirup und braunem Zucker aufkochen, Apfelstücke hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Mascarpone und Topfen verrühren. Eidotter von Eiweiß trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee aufschlagen. Eigelb mit Vanillemark und Zucker schaumig aufschlagen. Erkalte Äpfel abseihen und den Saft zum Tränken der Biskotten auffangen. Apfelstücke mit Eigelbschaum und Eischnee unter die Mascarpone-Topfen-Masse heben.

Eine Form (20 x 22 cm) mit einer Schicht Biskotten, in einer Mischung von Apfelsaft und Weizenbier getränkt, auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Mischung darauf verteilen und diesen Schritt wiederholen. Die gefüllte Form für mindestens vier Stunden zugedeckt kalt stellen. Mit dem Abrieb der Zitrusfrüchte verfeinern.

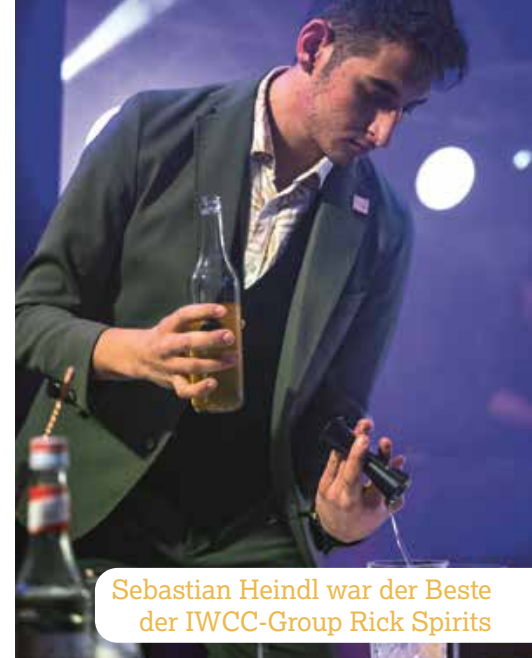


Geschüttelt und gerührt

Das Who-is-Who der Bartenderszene weltweit traf sich Mitte März, drei Tage lang, im Hotel Werzers in Pörschach am Wörthersee, um sich zu messen. Der heurige, mittlerweile 26. Internationale Winter Cocktail Congress (IWCC) stand wieder unter der Schirmherrschaft von Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer.



Christian Faber ist Sieger der IWCC-Group Morandell



Sebastian Heindl war der Beste der IWCC-Group Rick Spirits

Der Congress, der vor 26 Jahren von Peter Weissnegger (ehem. Bar-Chef im Casino Velden) mit Unterstützung von Alexander Radlowskyj (Präsident der österreichischen Barkeeper Union) ins Leben gerufen wurde, ist mittlerweile ein Aushängeschild der internationalen Bartenderszene. Vor rund 13 Jahren übernahm Mario Hofferer die Organisation des Wettbewerbs.

Inzwischen ist der 39-jährige Klagenfurter doppelte Cocktail World Champion, International Barkeeper of the Year des Barkeeper Weltverbandes IBA, vierfache Österreichischer Staatsmeister, Barmann des Jahres sowie Leader of the Year. In der Szene gilt er als Perfektionist mit einer außergewöhnlich kreativen Ader und so war auch der Wettbewerb – außergewöhnlich und kreativ!

Der „Internationale Winter Cocktail Congress“ (IWCC) ist ein Mixology-Wettbewerb, der jedes Jahr die besten Barkeeperinnen und Barkeeper aus der ganzen Welt anzieht und er gilt aufgrund der hohen Bartender-Weltmeister-Dichte als Champions League im jährlichen Mixology-Wettbewerbszirkus.

Zurück in seine Heimat holte Mario Hofferer den diesjährigen IWCC, der Mitte März 2023 im Hotel Werzers, in Pörschach am Wörthersee über die Bühne ging. In der hochkarätigen Jury fanden sich unter anderem Präsidenten aus der „International Bartenders Association“. Insgesamt nahmen rund 60 Barkeeperinnen und Barkeeper aus 22 Nationen an der Cocktail Competition teil.

Neben dem Wettbewerb gab es auch den „1st Bartenders Ball“, der in diesem Jahr zum ersten Mal in Österreich stattfand. Veranstalter Mario Hofferer lud dazu in ▶



Bartosz Baranowski ist Sieger der IWCC-Group Fabbri



Raimond Ummus war der Beste der IWCC-Group Kattus



Linh Nguyen ist Siegerin der IWCC-Group Moët Hennessy



sein Headquarter in Krumpendorf am Wörthersee ein. Der Ball war ein glamouröser Abend, bei dem die Competitoren und Sponsoren des 26th IWCC als Gäste anwesend waren. Auch für Einheimische rund um den Wörthersee gab es die Möglichkeit bei diesem Event dabei zu sein. Ein Flying Dinner, Cocktails und Champagner sorgten für ein kulinarisches Wohlfühlerlebnis.

Aber auch die Weiterbildung kam nicht zu kurz. Einen Tag lang wurden unterschiedlichste Masterclasses zu diversen Themen angeboten. Ein besonderes Highlight war der Vortrag von Marian Beke, Eigentümer und Mastermind der Gibson Bar in London, die wohl zu den besten der Welt zählt. Mit seinen außergewöhnlichen Aromen-Kompositionen brachte er die Bartender-Szene zum Staunen.

Am Ende dieser ereignisreichen Tage wurden die Sieger der acht Kategorien (Jack Daniels, Moët Hennessy, Fabbri, Organics by Red Bull, Morandell, Rick Spirits, Katus und Top Spirit) gekürt, darunter auch die zwei Bartenderinnen Linh Nguyen und Laura Suuturi.

Gesamt-Gewinner des IWCC 2023 wurde Laur Ihermann aus Estland, der mehrmals schon auf Platz zwei gelandet war und heuer um knappe 20 Punkte die Nase vorne hatte. Nicht nur sein Cocktail überzeugte die Jury, sondern auch seine Performance, bei der er mit einer Virtual-Reality-Brille die Juroren auf eine Aroma-Reise durch Paris entführte. Er durfte sich über eine „wirkliche“ Reise nach Sri Lanka in das Resort Cinnamon Bentota Beach als Hauptpreis freuen. Herzlichen Glückwunsch an dieser Stelle!

Darüber hinaus freuten sich auch 11 Schüler der WIMO Klagenfurt, der HBLA Oberwart aus dem Burgenland und der Villa Blanka



Sieger-Cocktail von Laur Ihermann aus Estland mit der VR-Brille

aus Tirol über die Möglichkeit, am Wettbewerb teilzunehmen.

Elias Fuchs von der Tourismusschule Villa Blanka aus Innsbruck wurde zum „Rookie of the Year“ ernannt und wir werden in der nächsten Ausgabe von hotel&gastro style ausführlich über die Schule und das Jung-

talent der Bartender-Szene, Elias Fuchs, berichten. Insgesamt war der IWCC 2023 ein spektakuläres Event mit ebenso spektakulären Ereignissen, das die Barkeeper-Szene weltweit an drei Tagen einte. Wir freuen uns schon jetzt auf das Bartender-Treffen der IWCC im nächsten Jahr!

◀ Von Sonja G. Wasner



(4.v.r.) Rookie of the year 2023 ist Elias Fuchs von der Tourismusschule Villa Blanka



(2.v.l.) Laur Ihermann aus Estland ist strahlender IWCC-Champion 2023

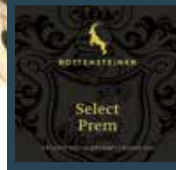


(3.v.r.) Laura Suuturi ist Siegerin der IWCC-Group Organics by Red Bull



**Rottensteiner |
Rein wie der rote Stein**

Die Geschichte einer der ältesten Winzer-Familien begann dort, wo Wein am „roten Stein“ wächst. Der für die Region typische Porphyrt ist wohl Pate für den Namen der Familie. Heute leiten Vater Toni und Sohn Hannes gemeinsam das Weingut und werden von den Frauen der Familie unterstützt. Bei den Rottensteiners steht Eleganz und Trinkfreude im Vordergrund, wobei die meisten Weine sortenrein angebaut werden.



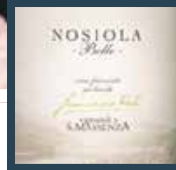
**Ca' di Rajo |
Aufregendes mit und ohne „Bollicine“**

Obwohl das Weingut Ca' di Rajo auch andere Weine anbietet, sind ihre „Spumantes“ besonders bei Freunden italienischer Weine bekannt und geschätzt. Doch das Weingut in der Nähe von Treviso bietet mehr als nur seine ausgezeichneten Proseccos. Mit Sorten wie Raboso oder dem selten als Stillwein zu findenden Manzoni Bianco setzt die Familie Cecchetto ein Zeichen für die Weine des Veneto.



**Francesco Poli |
Unzertrennbares Duo: Obst und Traube**

Alessandro und Francesco Poli betreiben sowohl eine Brennerei als auch ein Weingut, denn für sie gehören Obstbäume und alte Rebsorten wie Schiava, Rebo und Lagrein untrennbar zur Trentiner Wein- und Kulturgeschichte. Seit 1998 sind sie bio-zertifiziert und setzen auch auf innovative PIWI-Sorten. Trotzdem bewahren sie mit dem autochthonen Nosiola als Weißwein eine wichtige Traditionsorte der Region.



**Graziano Prà |
Making Soave great again!**

Graziano Prà hat mit seinem Weingut in Monteforte d'Alpone erfolgreich das Image des Soave geprägt. Durch die doppelt so hohe Pflanzdichte und Grünlese entsteht ein anspruchsvolles Profil, was dem Weißwein seinen besonderen Charakter verleiht. Das gilt insbesondere für ihren bekanntesten Wein „Monte Grande“, der regelmäßig mit „Drei Gläsern“ im Weinführer Gambero Rosso ausgezeichnet wird.



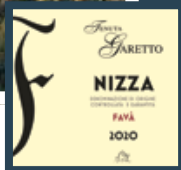
**Grillo Iole |
Mit dem Charme von Prepotto**

Trotz ihres ursprünglichen beruflichen Werdegangs im Labor der Universität Ferrara wurde Anna Muzzolini vom Charme des idyllischen Prepotto im touristischen Friaul angezogen. Seit über 20 Jahren führt sie nun das Familienweingut mit neun Hektar Anbaufläche und erhält Unterstützung von ihrem Sohn Mattia, um die Vielfalt der Sorten mit großer Aufmerksamkeit zu kultivieren.



**Tenuta Garetto |
Piemont ist für Wein-Freunde!**

Tenuta Garetto zählt zu den Top-Produzenten von Barbera in der geschützten Herkunftsbezeichnung Nizza DOCG im Herzen des Piemonts. Das Weingut beherbergt wertvolle Rebanlagen aus den 1930er Jahren, die als wahrer Schatz angesehen werden. Das an die Weinberge angrenzende Kellergewölbe dient auch als Produktionsstätte für die autochthone Rebsorte Timorasso.





© Weingut Poderi Gianni Gagliardo



**Poderi Gianni Gagliardo |
Piemont - Eldorado für Weinliebhaber**

Die Familie Gagliardo vereint in ihrem Keller die namhaften Ortschaften La Morra, Monforte d'Alba und Serralunga des Piemonts. Schon der Gründer des Weinguts, Paolo Colla, hatte sich das Ziel gesetzt, Wein im Herzen des Barolo-Gebiets zu produzieren. Vom erfrischenden Roero Arneis bis zum langlebigen Barolo erfüllt das Weingut alle Wünsche von Weinliebhabern im Zusammenhang mit dem Piemont.

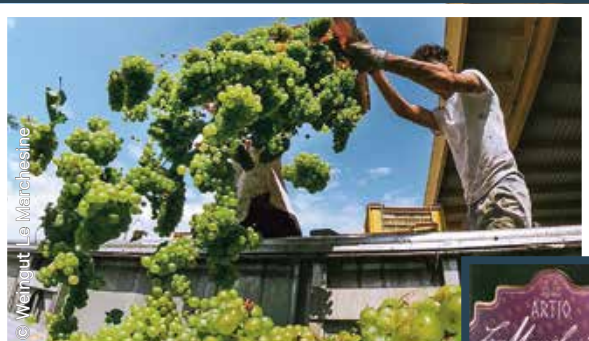


© Weingut Calatroni



**Calatroni |
Schaumwein-Paradies Oltrepò**

Cristian und Stefano Calatroni teilen sich die Arbeit: Während der eine für die Weinberge verantwortlich ist, kümmert sich der andere um die Vermarktung. Dabei gibt es zwei Weinlinien: Unter dem Namen „Calatroni metodo classico“ werden Perl- und Schaumweine aus dem Oltrepò produziert, während unter „Mon Carul“ traditionelle Weine, wie Pinot Nero oder Croatina, abgefüllt werden.



© Weingut Le Marchesine



**Le Marchesine |
Franciacorta neu interpretiert**

Seit der Gründung (1985) hat sich das Weingut zu einem der innovativsten Produzenten von Franciacorta entwickelt. Dafür sorgen der Gründer Loris Biatta und seine Kinder Alice und Andreas. Auf dem 47 Hektar großen Weingut wird besonderer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, was sich in der Qualität der Weine widerspiegelt. So bietet „Le Marchesine“ aufregende Schaumweine, die von Satén bis hin zu Dosaggio Zero reichen.



Italiens geheime Perlen

Da Italien über einen Schatz von mehr als 700 autochthonen Rebsorten verfügt, ist es unmöglich, alle Weine kennenzulernen. Bei „Degustiamo insieme“ am 2. Mai 2023 im Dominikanerkloster, Postgasse 4 in Wien sind echte Winzer-Perlen zu Gast.

In der Gastronomie heißt es oft „Italien geht immer“. Ob beim Aperitivo mit einer erlesenen Auswahl an Schaumweinen, einer hausgemachten Pasta oder einem köstlichen Tiramisu - ein Glas Wein gehört einfach dazu. Besonders abseits der bekannten Klassiker wie Pinot Grigio und Chianti gibt es in Italien viele spannende Entwicklungen zu entdecken. So wird beispielsweise ein hoher Anteil der Weingärten biologisch bewirtschaftet und es werden vermehrt pilzresistente Rebsorten („PIWI“) angebaut. Diese Trends sollten von aufgeschlossenen Weintrinkern auf jeden Fall beachtet werden.

Verkostung der Superlative

Um diese atemberaubende Entwicklung auch für österreichische Gastronomen, Sommeliers und weinbegeisterte Menschen erlebbar zu machen, hat Kastner AllesWein eine Initiative gestartet und präsentiert eine attraktive Auswahl zur Verkostung. Besonders bemerkenswert ist, dass 15 Weinproduzenten persönlich anreisen werden, um ihre Weine gemeinsam zu verkosten, unter dem Motto „degustiamo insieme“, was soviel wie „wir verkosten gemeinsam“ bedeutet.

Nuove etichette d'Italia - Die neue Etiketten Italiens

In der italienischen Weinindustrie kommt vielerorts die neue Generation von Winzern und Weinmachern, die innovative und moderne Ansätze in der Produktion und Vermarktung ihrer Weine verfolgt. Diese Winzer verwenden oft neue Etiketten auf ihren Flaschen, die auffälliger, moderner oder anders gestaltet sind als die traditionellen Etiketten älterer Weine. Außerdem setzen sie zunehmend auf nachhaltige Praktiken und biologische Anbaumethoden in der Weinherstellung, die auch auf den Etiketten ihrer Weine hervorgehoben werden könnten.

◀ Von Sonja G. Wasner



© Weingut Podere il Castellaccio



Podere il Castellaccio | „Back to the roots“ auf Toskanisch

Alessandro und Enrica Scappini konzentrieren sich auf ihrem Weingut an der „Costa degli Etruschi“ in der Toskana auf autochthone Rebsorten wie Sangiovese, Pugnitello und Foglia Tonda. Dieser experimentelle Ansatz bietet Besuchern des Weingutes die Möglichkeit, ihren Weg zum perfekten Wein zu entdecken, wie es bei der Entstehung der Cuvée „Valente“ war, die eine Inspiration von Alessandro war.



© Weingut Benito Ferrara

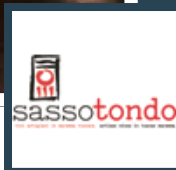


Benito Ferrara | Im Tuffstein verwurzelt

Das kampanische Weingut trägt den Namen seines Weinbau-Pioniers Ahnen aus dem Jahr 1860: Benito Ferrara aus San Paolo di Tufo. Heute führen Gabriella Ferrara und ihr Mann Sergio dieses Erbe, das mittlerweile auf 20 Hektar angewachsen ist, in die Gegenwart und setzen dabei auf eine nachhaltige Bewirtschaftung der Natur und Weinberge - ganz im Sinne von Gründervater Benito.



© Weingut Sassotondo

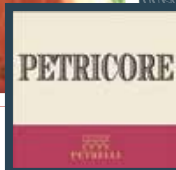


Sassotondo | Vom Film zum Wein

Dokumentarfilmer Edoardo Ventimiglia und seiner Frau Carla, entdeckten 1990 ein verfallenes Anwesen zwischen Sorano und Pitigliano. Carla, die Agrar studiert hatte, erkannte das Potenzial und verwandelte die Landwirtschaft in ein 12 Hektar großes Weingut. Der einzigartige Charakter der Bio-Weine des Weinguts ist dem Tuffsteinboden zu verdanken, der aus dem vulkanischen Bassin des Bolsena-Sees stammt.



© Weingut Cantina Petrelli



Cantina Petrelli | Duft des Südens im Glas

In den 1970er Jahren begann Paolo Petrelli mit der Produktion von eigenem Wein in der Provinz Lecce, als Apulien noch für billige Cuvées bekannt war. Er nutzte die alten Tabakfelder seiner Familie, um dies zu ändern. Heute führt bereits die vierte Generation mit Chiara Petrelli das Weingut, das in der auffälligen Villa Fondo della Chiusa seine Weine produziert. Eine der drei Weinlinien trägt den Namen der Villa.

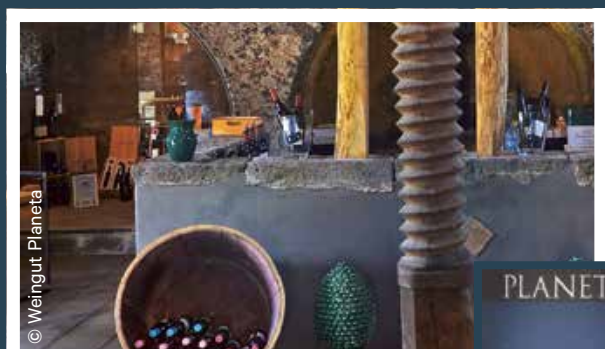


© Weingut Poderi San Lazzaro

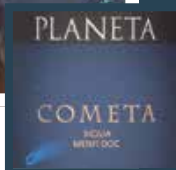


Poderi San Lazzaro | Biologischer Weinbau in alten Mauern

Das Ehepaar Paolo Capriotti und Carosi Elisetta, führen ein Weingut in der alten DOC-Region „Rosso Piceno Superiore“. Die Rebflächen, die biologisch bewirtschaftet werden, befinden sich in der Gegend um Offida, wo bereits lange vor den Römern Wein angebaut wurde. Jährlich werden nur 40.000 Flaschen abgefüllt. Weine wie Passerina, Pecorino aber auch Grenache sind wahre Geheimtipps.



© Weingut Planeta



Planeta | Genussvolles Sizilien im Glas

Das 1995 von Alessio, Santi und Francesca Planeta gegründete Weingut hat in Sizilien eine echte Revolution ausgelöst. Das Weingut kombiniert hohe Qualität mit einem Mix aus internationalen und autochthonen Rebsorten. Mit Weinbergen auf der gesamten Insel bietet es der Gastronomie bis heute eine Auswahl der besten Weine Siziliens. Besonders interessant sind die Buschreben vom Ätna.

© Weingut I Custodi delle Vigne dell'Etna



I Custodi delle Vigne dell'Etna | Die Reb-Schützer am Ätna

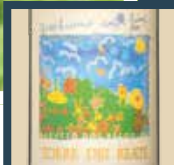
Die Gilde der Vigneri wurde 1435 in Catania gegründet und kümmerte sich um die Reben am Ätna. Salvo Foti führte Jahrhunderte später Winzer zusammen, die das Wissen um die traditionelle Buscherziehung und den Schutz der Reben durch Steinmauern bewahrten. Durch ihre Arbeit bleiben uralte Anlagen am Ätna, bei Caltagirone und Vittoria erhalten und liefern einzigartige Weine.



© Maximilian Czeppel

Autochthon | Autochthon & Authentisch

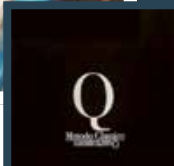
Autochthone Reben sind ursprüngliche, regional verwurzelte Rebsorten, die sich über Jahrhunderte an die spezifischen Bedingungen ihrer Region angepasst haben. Sie bieten neue Aromen und einzigartige Geschmackserlebnisse. Diese autochthonen Rebsorten sind auch ein wichtiger Bestandteil der regionalen Identität und tragen zum Erhalt der Biodiversität bei.



© Weingut Ca' di Rajo

Sparkling & Co | Schaumwein passt zu jedem Zeitpunkt

In Italien geht es bei den sprudelnden Weinen, den „Bollicine“, nicht so sehr um die Rebsorte, sondern um das Lebensgefühl, das sie vermitteln. Prosecco, Franciacorta, Trentodoc, Moscato d'Asti und andere Schaumweine brauchen keinen speziellen Anlass, um genossen zu werden. Das Gefühl von Leichtigkeit und Freude, das Schaumwein vermittelt, ist ansteckend und lässt uns das Leben in vollen Zügen genießen.



Josef Maria Schuster

Head Sommelier
Kastner AllesWein

STIMME ZUM WEIN ITALIENS



© InShot - www.inshot.at

Faszination Ätna

Die italienische Weinszene ist bekannt für ihre innovative, kreative und erfolgreiche Dynamik. Nachdem das Weinland Italien etwa 20-mal größer als Österreich ist, gibt es jedes Jahr viele talentierte Winzer, die großartige Weine produzieren, darunter auch alte vergessene Rebsorten, spannende Schaumweine aus allen 20 italienischen Weinanbaugebieten und viele Überraschungen.

Insidertipps bei der „degustiamo insieme 23“

Insgesamt werden rund 120 Weine am 2. Mai 23, im Dominikanerkloster, Postgasse 4 in Wien vorgestellt, wobei der Schwerpunkt auf autochthonen Rebsorten liegt. Es werden auch Schaumweine aus klassischen italienischen Rebsorten aus fast allen italienischen Weinanbaugebieten sowie Weine von kleinen Produzenten und unbekannteren Herkünften präsentiert, die man sich merken sollte. Außerdem gibt es spannende „Muster-Weingüter“ wie zum Beispiel Planeta oder I Custodi delle vigne dell'Etna. Ein weiteres Highlight sind die Barolo-Weine aus dem Jahrgang 2019.

Faszination Ätna

Der Ätna auf Sizilien gehört zu den begehrtesten Weinanbauflächen Italiens. Die Weine aus dieser Region sind bekannt für ihre besondere Mineralität und Frische, die durch den vulkanischen Boden und das kühle Klima am Ätna entstehen. Hier werden vor allem autochthone Rebsorten angebaut, wie zum Beispiel Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio, die charakteristische Aromen und eine hohe Säure aufweisen. Die Weine vom Ätna werden immer beliebter und sind bei Weinkennern auf der ganzen Welt sehr geschätzt. Zu diesem Thema wird auch ein Seminar im Rahmen der „degustiamo insieme 23“ stattfinden.

Kastner AllesWein

www.kastner.at/gastronomie/alleswein

Hier geht's zum Kastner WebShop



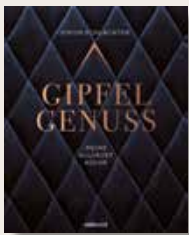


Tante Frida

Nach einer Weltreise von genau 1.825 Tagen und 3 Stunden kehrt Frida, die mittlerweile dreifache Tante ist, nach Maria Alm zurück. Ihr altes Hotel, das früher ihren Eltern gehörte, steht leer und bietet somit viel Platz für ihre verrückten Geschichten die sie von ihrer Reise mitgebracht hat. Tante Frida hat das Hotel in ein neues Zu-

uhause verwandelt, das viele Lieblingsplätze für Gäste jeden Alters bietet. Hier gibt es keine langen Regellisten, sondern fröhliche Menschen, spannende Abenteuer und jede Menge Spaß. Wohin die Reise Tante Frida so führt, wer und was ihr dabei begegnet und was sie erlebt, das erzählt sie in ihrem lustig-bunt illustrierten Buch.

Hrsg.: Hotel Eder Frida | **Verlag:** Eder Verlag | **Preis:** 19,90 Euro



Gipfelgenuss

Das Burghotel Falkenstein im Allgäu bietet einen unvergleichlichen Gipfelgenuss. Das Hotel ist ein Geheimtipp unter Genusspilgern, die hier ein kleines Mittagessen oder ein Feinschmeckermenü am Abend genießen können. Küchenchef Simon Schlachter ist mutig und präsentiert auf seiner Speisekarte innovative Kreationen aus den

besten regionalen Produkten. Aber auch Klassiker wie Allgäuer Kässpätzle werden von ihm mit derselben Hingabe zubereitet wie die Sharing-Menüs. Sein Buch, geschrieben von Antje Urban und bebildert von Vivi D'Angelo, enthält 80 Rezepte sowie spannende Geschichten rund um die Familie, das Hotel, die Burgruine und König Ludwig.

Autoren: Simon Schlachter, Antje Urban | **Verlag:** Südwest | **Preis:** 37,10 Euro



Natur. Ästhetik. Design.

Mit Schiefersteinen aus einem stillgelegten Weinberg begann seine Leidenschaft. Dann fing der Gartendesigner an, gebrauchte Steine zu sammeln. Peter Berg gibt in seinem Buch einen umfassenden Einblick in seine ästhetischen und philosophischen Grundlagen sowie seine Materialien und Gestaltungselemente,

die er in seinen Gartenprojekten verwendet. Besonders Augenmerk legt er dabei auf Hanggärten sowie die Pflanzenverwendung im „New German Style“ und Farbkonzepte. Mit 15 Gartenporträts von Showgärten vermittelt das Buch einen einzigartigen Überblick über die Möglichkeiten der Natursteingestaltung.

Autoren: Peter Berg, Ina Sperl | **Verlag:** Prestel | **Preis:** 51,40 Euro



Kochen ohne Strom

In Notfällen kann es vorkommen, dass der Strom zum Kochen ausfällt und frische Lebensmittel nicht verfügbar sind. Um für solche Situationen vorbereitet zu sein, hat das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe zusammen mit wichtigen Hilfsorganisationen einen Rezeptwettbewerb ins Leben gerufen. Ziel war es,

krisentaugliche Gerichte zu sammeln, die bei längerem Stromausfall und fehlender Wasserversorgung zubereitet werden können. Von mehr als 500 Rezepten wurden die 50 besten ausgewählt und mit wertvollen Tipps von Experten in diesem Buch aufbereitet. Es ist ein unverzichtbares Handbuch, um sich für den Ernstfall vorzubereiten.

Hrsg.: Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe | **Verlag:** Bassermann | **Preis:** 9,90 Euro



Neuer Garten für Ihre Gäste?

Wir übernehmen!

Ob komplette Neuanlage aller Gärten fürs Chalet-Dorf, einzelne Elemente wie der Schwimmteich für Entspannungssuchende oder die Naschhecke für die Kleinsten, eine blühende Pergola für die Restaurantgäste, der Hochzeitspavillon fürs Romantik-Hotel, der Gründach-Spielplatz über der neuen Tiefgarage, die Baumkontrolle im Heurigen-garten oder ein neues Blumenbeet vor dem Gasthaus:

Die Profis vom Maschinenring planen, pflanzen und pflegen den gesamten Grünraum für Ihre Gäste.

Flächendeckend in ganz Österreich
Regional mit 80 Geschäftsstellen

www.maschinenring.at/kontakt

 Personal  Grünraumdienst  Gartengestaltung  Baummanagement  Winterdienst  Agrar

**Die Profis
vom
Land**



Maschinenring



**Wir
haben
mehr
auf dem
Kastner.**
Testen Sie uns.



Das österreichische Familienunternehmen steht mit dem besten Team für persönliches Service und echte Verlässlichkeit – seit 195 Jahren. KASTNER ist der Österreicher im Gastro-Großhandel! Testen Sie uns an 8 Standorten.
www.kastner.at – Einer für alles.

KR Christof Kastner