

hotel style

art & gastro

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



SUPport Hotel!

Bucht Berau am Wolfgangsee | Seite 14



**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



Wasser ist mehr als die Quelle des Lebens

**Liebe Leserinnen,
liebe Leser,**

Wasser ist eine lebenswichtige und kostbare Ressource. Der Schutz und die nachhaltige Nutzung von Wasser sind von großer Bedeutung für die Erhaltung der Umwelt und das Wohlergehen der Menschen.

Nicht nur als Rohstoff für das Bierbrauen ist die Wasserqualität wichtig, wie wir im *gastro style* ab Seite 50 ausführlich berichten, sondern auch für den Wassersport sind unsere klaren und sauberen Seen beispielsweise im Salzkammergut ein Zugewinn für Gäste aus dem In- und Ausland. Stark im Trend liegt das Stand-Up Paddling (SUP). Dieser Sport bietet eine einzigartige Möglichkeit, das Wasser zu genießen und gleichzeitig aktiv zu sein. Um dies den Gästen zu ermöglichen, hat sich die Hotellerie in den Seenregionen für die warme Jahreszeit bereits mit eigenen SUPs, Abstellflächen und Luftpumpen gerüstet.

Auch der Wolfgangsee (OÖ) hat sich auf diese Trendsportart vorbereitet, wie etwa das Hotel Villa Alma in St. Gilgen. Dieses bietet seinen Gästen die SUPs sehr erfolgreich zum Verleih an. Ebenso sind in der malerischen Bucht Berau viele Liebhaber dieser Sportart zu finden. Benita Hinterberger, Geschäftsführerin der Freizeitbetriebe in Berau am Wolfgangsee, spricht über die Vielfalt dieses Wassersports.

Nun noch ein kurzer Blick in die Vergangenheit. Vor 20 Jahren wurde Graz zur Kulturhauptstadt Europas gewählt. Wir waren vor Ort und haben für Sie nachgefragt, welche Kunst geblieben ist und welche neuen Kunst-Objekte entstanden sind. Aber auch kulinarisch hat sich Graz weiterentwickelt und einige neue Gastronomiekonzepte hervorgebracht. Dabei hat sich der Stadtteil „Lend“ neu erfunden, der geografisch durch die Mur von der Grazer Altstadt getrennt ist, und nun zum Hotspot der Kultur- und Kulinarik-Liebhaber geworden ist.

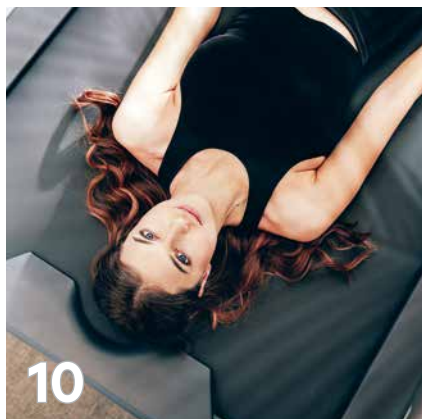
Wir, das Team von *hotel&gastro style*, verabschieden uns in die wohlverdiente Sommerpause und wünschen Ihnen einen guten Sommer und viele zufriedene Gäste.

Herzlichst Ihre

Sonja G. Wasner, MBA
Herausgeberin

hotel style

Berufsbegleitend studieren <i>JKU und FH-Wien sind am Puls der Zeit</i>	05
Schlüsselpartner Schlüsselaktivitäten <i>Business Model Canvas</i>	06
RESY hilft bei Kooperationen <i>Regionale Informations- und Monitoringsysteme in Tourismusregionen</i>	08
Der Tourismus-Turbo <i>TVB Schladming-Dachstein präsentiert Studie</i>	09
Wellness rund um die Uhr <i>Hydrojet ermöglicht Überwassermassagen</i>	10
Urbanisierung, Digitalisierung, Ökologisierung <i>Leitartikel</i>	12
SUPport Hotel <i>Coverstory</i>	14
Check-in Paddelspaß <i>Villa Alma in St. Gilgen am Wolfgangsee</i>	18
Königlicher Hotspot in Tirol <i>Kosis Sports Lifestyle Hotel in Fügen</i>	20
Erhaben. Gold. Berg! <i>Das Goldberg in Bad Hofgastein</i>	21
Südafrikanischer Lifestyle <i>Julianhof in Straden Südoststeiermark</i>	22
Für Naturliebhaber und Genießer <i>Wanderhotel Poppengut in Hinterstoder</i>	24
33 Stockwerke im Turm-Hotel <i>Fünf-Sterne-Hotel in Osaka Japan</i>	25
Digitale Lounge <i>Exklusives aus der Hotellerie</i>	26





Am Puls der (touristischen) Zeit

Der Studienlehrgang Tourismusmanagement an der Johannes Kepler Universität (JKU) Linz bietet eine hervorragende Möglichkeit zur berufsbegleitenden Weiterbildung.

Mit einem starken Fokus auf Kernbereiche wie Nachhaltigkeit, Social Media im Tourismus, Kulturtourismus & Events, Servicequalität im Umgang mit dem Gast, Unternehmensgründung und -übergabe, touristische Trendanalysen und Zukunftsprognosen bietet das MBA-Tourismus-Programm der JKU eine ideale Option für diejenigen, die eine Führungsposition in der Branche anstreben, einen erfolgreichen Einstieg in diese planen oder ihre Gründungsideen im Tourismussektor vorantreiben möchten. Darüber hinaus richtet sich das Programm an Fachkräfte, die ihr Potenzial in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft durch Weiterbildung weiterentwickeln möchten. Die JKU bietet dazu den idealen Rahmen.

Linz befindet sich als Industrie- und Wirtschaftsstandort seit der Kulturhauptstadt Linz 09 im Fokus des Tourismus- und Kultursektors. Dadurch besteht eine enge Zusammenarbeit mit verschiedenen Unternehmen und Einrichtungen, um sicherzustellen, dass stets mit den neuesten Erkenntnissen und Entwicklungen gearbeitet wird.

Flexibles Studienmodell

Der Aufbaustudienlehrgang richtet sich speziell an berufstätige Studierende, die ihre Weiterbildung neben dem Job absolvieren möchten. Das flexible Studienmodell ermöglicht es online, an zwei Wochenenden pro Monat und Semester an der JKU zu studieren. Zudem ist es möglich zu jedem Semesterbeginn in das Programm einzusteigen, sodass die Weiterbildung individuell angepasst werden kann.

◀ www.jku.at



Ein Sprungbrett in die Praxis

Die FHWien der WKW bietet erstmals ein duales Studium im Bachelor-Studiengang Tourismus-Management an.

Florian Aubke, Leiter des Studienbereichs Tourism & Hospitality Management der FHWien erklärt: „Die Studierenden haben nach drei Jahren nicht nur einen akademischen Abschluss in der Hand, sondern auch zwei Jahre relevante Berufserfahrung vorzuweisen.“ Das bisher einzige duale Tourismusstudium an einer österreichischen FH bietet angesichts des starken Fachkräftemangels in der Branche eine Win-win-Situation für Studierende und Partnerbetriebe, ist Aubke überzeugt: „Arbeitgeber wünschen sich Mitarbeiter mit einschlägiger Berufserfahrung, und viele Studierende möchten auch schon während des Studiums Praxiserfahrung sammeln. Die duale Studienform erfüllt beide Wünsche: Sie erlaubt es Unternehmen, Talente frühzeitig an sich zu binden und sie zu entwickeln.“ Die Studierenden werden während ihrer Ausbildungszeit im Betrieb angestellt und erhalten ein Gehalt. Aubke geht davon aus, dass ein Teil der Studierenden nach Studienabschluss im Praxisbetrieb bleiben wird.

Ideale Kombination

Das duale Tourismusstudium zeichnet sich durch eine enge Verbindung zwischen Theorie und Praxis aus. In den ersten beiden Semestern konzentrieren sich die Studierenden vollständig auf ihr Studium an der FHWien, wo sie das theoretische Fundament ihrer Ausbildung legen. Zudem erhalten sie Einblicke in potenzielle Praxisbetriebe innerhalb der Tourismusbranche und absolvieren ein Bewerbungstraining, um sich anschließend bei ihrem Wunschbetrieb vorstellen zu können: „Auf das Matching zwischen Studierenden und Betrieben legen wir besonderes Augenmerk“, betont Aubke. „Schließlich bleiben die Studierenden während des ganzen Studiums beim selben Betrieb.“

◀ www.fh-wien.ac.at



Make or Buy ist nicht Einerlei

Das Wichtige richtig machen (lassen)

Das Business Model Canvas ist ein bewährtes Werkzeug, das Unternehmen dabei unterstützt, ihre Geschäftsmodelle zu analysieren, zu gestalten und zu optimieren. Es bietet einen umfassenden Überblick über alle Aspekte eines Geschäfts und hilft, die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Elementen zu verstehen. In diesem Artikel werden wir uns auf zwei wichtige Komponenten des Business Model Canvas konzentrieren: Schlüsselaktivitäten und Schlüsselpartner.

Schlüsselaktivitäten sind die Kernprozesse, die ein Unternehmen durchführt, um seinen Kundennutzen zu schaffen und sein Geschäftsmodell umzusetzen. Sie sind entscheidend für den reibungslosen Ablauf des Unternehmens und sollten eng mit den anderen Elementen des Business Model Canvas verbunden sein. Schlüsselaktivitäten können sowohl physische als auch digitale Aktivitäten umfassen, je nach Art des Unternehmens.

Ein Beispiel für Schlüsselaktivitäten in einem Produktionsunternehmen könnte die Beschaffung von Rohmaterialien, die Herstel-

lung der Produkte, die Qualitätskontrolle und die Lagerhaltung sein. In einem Technologieunternehmen könnten die Entwicklung und Verbesserung von Software, das Testing und die Wartung der Systeme sowie die Kundenbetreuung wichtige Aktivitäten sein. In der Hotellerie und Gastronomie sind die Klassiker, Zubereitung von Speisen und das Bedienen von Gästen, zu erwähnen.

Schlüsselpartner sind externe Akteure, die wesentliche Beziehungen und Kooperationen mit dem Unternehmen eingehen. Sie können Lieferanten, Distributoren, strategische Allianzen

oder sogar Kunden sein. Schlüsselpartner tragen dazu bei, dass das Unternehmen seine Schlüsselaktivitäten effizienter und effektiver durchführen kann, indem sie Ressourcen, Know-how oder Reichweite bereitstellen.

Ein Beispiel für Schlüsselpartner könnte ein Zulieferer sein, der wichtige Rohstoffe oder Komponenten für die Produktion liefert (der Biobauer um die Ecke, der Großhändler...). Ein anderer Schlüsselpartner könnte ein Logistikunternehmen sein, das für den Transfer von Gästen verantwortlich ist. In einigen Fällen kann auch eine strategische Partnerschaft mit einem anderen Unternehmen eingegangen werden, um gemeinsame Ziele zu erreichen oder auf bestimmten Märkten zu expandieren (Vertriebsgemeinschaften für Messebeteiligungen in Zielmärkten z.B. ITB-Berlin, gemeinsames Callcenter für die Abwicklung der Gästekommunikation...).

Die Identifizierung und Gestaltung von Schlüsselaktivitäten und Schlüsselpartnern ist entscheidend für den Erfolg eines Unternehmens. Es erfordert eine gründliche Analyse der internen Stärken und Schwächen sowie der externen Chancen und Bedrohungen (Risiken). Ein Unternehmen sollte seine Schlüsselaktivitäten darauf ausrichten, seinen einzigartigen Kundennutzen zu schaffen und seine Wettbewerbsvorteile zu stärken. Ebenso sollte die Auswahl von Schlüsselpartnern darauf abzielen, das Unternehmen in Bezug auf Ressourcen, Kompetenzen oder Marktzugang zu unterstützen. Für "lebenswichtige" Partner ist auch ein Lieferantenscoring sinnvoll.

Diese beiden „Bausteine“ verbindet das Thema „Outsourcing“, also die Überlegung, ob Aktivitäten mit den eigenen Mitarbeitern umgesetzt werden oder durch Partner (Make-or-Buy Entscheidungen).

Neben der schon fast üblichen Auslagerung der Gebäude- und Zimmerreinigung ist die Vermarktung ein weiteres Feld zur Beauftragung von Schlüsselpartnern. Die Vermarktung eines Hotels erfordert Fachkenntnisse und Ressourcen, um effektive Werbe- und Vertriebsstrategien zu entwickeln (besonders im Bereich digitales Marketing). Ein Hotel könnte in Erwägung ziehen, mit einer externen Marketingagentur zusammenzuarbeiten, die sich auf die Hotellerie spezialisiert hat. Durch diese Zusammenarbeit kann das Hotel von den Kenntnissen und dem Fachwissen der Agentur profitieren und sicherstellen, dass seine Marketingaktivitäten professionell und zielgerichtet sind.

Darüber hinaus sollten Hotels bei der Entscheidung für Outsourcing die Kosten-Nutzen-Analyse durchführen. Obwohl das Outsourcing von Schlüsselaktivitäten zunächst kosteneffizient erscheinen kann, sollten die langfristigen Auswirkungen auf die betriebliche Effizienz und die Kundenzufriedenheit berücksichtigt werden. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die ausgelagerten Aktivitäten die gewünschte Qualität und den gewünschten Service bieten, ohne die betriebliche Kontrolle des Hotels zu beeinträchtigen.

Im Kästchen „Stimme zur Gründung“ gibt es ein paar wichtige Punkte für Neulinge in der Hotelgründung.

◀ *Von Gerhart Stadlbauer*

Gerhart Stadlbauer
Startup Experte

STIMME ZUM GRÜNDEN



© Gersta

Tipps für Hotelgründer

Marktforschung und Positionierung: Eine gründliche Marktforschung ist entscheidend, um die Zielgruppe des Hotels zu identifizieren, deren Bedürfnisse zu verstehen und eine geeignete Positionierung zu entwickeln.

Standortwahl und Immobilienentwicklung: Die Auswahl des richtigen Standorts für das Hotel ist von großer Bedeutung. Es ist wichtig, die Lage, Zugänglichkeit, Attraktivität und Wettbewerbssituation zu berücksichtigen.

Personalbeschaffung und Schulung: Die richtige Zusammenstellung und Schulung des Personals ist entscheidend, um eine hohe Servicequalität und Kundenzufriedenheit zu gewährleisten. Dies beinhaltet die Festlegung der Anforderungen für verschiedene Positionen im Hotel, die Durchführung von Bewerbungsverfahren, Auswahlverfahren, Onboarding-Prozessen und kontinuierliche Schulungsmaßnahmen.

Vertrieb und Marketing: Die Entwicklung einer effektiven Vertriebs- und Marketingstrategie ist entscheidend, um das Hotel bekannt zu machen und Buchungen zu generieren. Dies umfasst die Erstellung einer ansprechenden Website, die Nutzung von Online-Buchungsplattformen, die Implementierung von Online-Marketingmaßnahmen, die Teilnahme an Branchenveranstaltungen und die Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern.

Finanzmanagement und Buchhaltung: Eine solide finanzielle Grundlage ist entscheidend für den Erfolg eines neu gegründeten Hotels. Es ist wichtig, ein geeignetes Finanzmanagementsystem einzurichten, Budgets zu erstellen, Buchhaltungsprozesse zu etablieren, Investitionen zu planen und die finanzielle Leistung des Hotels regelmäßig zu überwachen.

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 (Dinnity Kitchen Robotic, Fox & Eagle) aktiv und auch an der FH Krems als Lektor für „Entrepreneurship & Management“ tätig.



RESY hilft bei Kooperationen

Das Projekt „Regionale Informations- und Monitoringssysteme in Tourismusregionen“ soll Daten auf regionaler Ebene nutzbar machen und Kooperationspotenziale zwischen dem Tourismus und der Regionalentwicklung verbessern.

Im vergangenen Jahr wurden im Rahmen des F&E-Projekts GoRegion Online-Umfragen unter je hundert Teilnehmern aus der Regionalentwicklung und dem Tourismus durchgeführt. Die Ergebnisse zeigten, dass beide Gruppen der Ansicht waren, dass sektorübergreifende Kooperationen dazu beitragen können, zukünftige Herausforderungen in den Regionen besser zu bewältigen.

Angesichts komplexer Probleme wie dem Klimawandel, der digitalen Transformation, dem Fachkräftemangel und der Sicherung der Nahversorgung sind neue Formen der Zusammenarbeit erforderlich, anstatt sich auf traditionelles Denken in bestimmten Bereichen zu beschränken.

Gewinn für alle

Um die Kooperationspotenziale zwischen Tourismus und Regionalentwicklung auszuschöpfen und die regionale Handlungsebene zu stärken, wurde vom Bundesmi-

nisterium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) und dem Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (BMAW) gemeinsam das Projekt RESY „Regionale Informations- und Monitoringsysteme in Tourismusregionen“ initiiert. „Faktenbasierte Regionalentwicklung ist sehr wichtig und nachhaltig. Das RESY-Projekt greift den österreichweiten Bedarf auf, Daten auf regionaler Ebene nutzbar zu machen, um so die Zusammenarbeit auf der regionalen Ebene zwischen Regionalentwicklung und Tourismusverbänden nachhaltig zu stärken. Das Projekt ist Teil der Regionenstrategie meines Ressorts und ermöglicht die Kooperation von Regional- und Tourismusakteuren“, erklärt Regionenminister Norbert Totschnig.

Wichtiger Beitrag

Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler ergänzt: „Im Plan T ist die Bedeutung des Tourismus als wesentlicher Treiber der regionalen Entwicklung und Wettbewerbs-



Bundesminister N. Totschnig und Staatssekretärin S. Kraus-Winkler

fähigkeit verankert. Entscheidend für ein erfolgreiches Ökosystem Tourismus sind funktionierende regionale Kreisläufe und Kooperation auf allen Ebenen sowie zwischen den einzelnen Wirtschaftssektoren. Um gut agieren zu können, brauchen Regionen vor allem Datengrundlagen für strategische Entscheidungen. Regionale Informations- und Monitoringsysteme können dazu einen wichtigen Beitrag leisten.“

Aufbau von Netzwerken

Das RESY-Projekt verfolgt das Ziel, ausgewählte Pilotregionen in Österreich durch fachkundige Experten zu begleiten, um den Aufbau und die Nutzung von Daten auf regionaler Ebene zu unterstützen und langfristig zu etablieren. Dabei wird ein regionales Informations- und Monitoringssystem implementiert, um den Aufbau von Gemeinschaften und Netzwerken, insbesondere zwischen Tourismus und Regionalentwicklung, zu stärken.

◀ Frida Baumgartner

Der Tourismus-Turbo

Der Tourismusverband Schladming-Dachstein hat eine Studie beauftragt, die sich nicht nur auf die Nächtigungszahlen, sondern auf die umfassende Wertschöpfung konzentriert, die der Tourismus sowohl in der Region als auch österreichweit generiert.

Der TVB Schladming-Dachstein strebt an, über die herkömmlichen Nächtigungszahlen hinauszugehen und sich auf die Gesamtwertschöpfung des Tourismus in der Region und darüber hinaus in ganz Österreich zu konzentrieren. TVB-Geschäftsführer Mathias Schattleitner betont die Notwendigkeit den Tourismus als wirtschaftliche Perspektive für alpine Regionen zu betrachten. „In Schladming-Dachstein ist der Tourismus die Lebensader schlechthin“, sagt Schattleitner.

Ökonomische Effekte

Wie weitreichend die ökonomischen Effekte sind, die durch den Tourismus in der Region Schladming-Dachstein angestoßen werden, macht die aktuelle Studie des economixs Institut für Wirtschafts- und Sozialforschung für den Zeitraum 2019 bis 2023 deutlich, welche vom TVB Schladming-Dachstein und der Raiffeisenbank Schladming-Gröbming in Auftrag gegeben wurde. Die Ergebnisse zeigen, dass der Tourismus

in der Region Schladming-Dachstein nicht nur den Wohlstand vor Ort generiert, sondern auch steiermark- und österreichweit signifikante Wertschöpfungseffekte. Konkret entsteht durch den Tourismus in der Region eine zusätzliche Wertschöpfung von durchschnittlich 612 Millionen Euro in ganz Österreich.

Nachfragesteigerung

Die Nachfrage aus Tourismus- und Freizeitwirtschaft betrifft eine Vielzahl von Dienstleistungen und Gütern aus den unterschiedlichsten Produktionsbereichen. „Durch die von Gästen und Besuchern ausgelöste Nachfrage wird in zahlreichen regionalen Wirtschaftszweigen direkt Umsatz und in Folge daraus auch steiermarkweit und sogar österreichweit Wertschöpfung ausgelöst“, erklärt Schattleitner. Konkret entsteht durchschnittlich eine jährliche Nachfrage von über einer Milliarde Euro in ganz Österreich – angestoßen durch den Tourismus in der Region Schladming-Dachstein.

Jobmotor

Der Tourismus schafft direkt etwa 3.600 Arbeitsplätze in touristischen Betrieben der Region Schladming-Dachstein und indirekt durch Vorleistungen und Investitionen weitere 3.600 Arbeitsplätze im Handel, Handwerk und Dienstleistungsbereich. Auch die Vorleistungslieferanten beziehen ihrerseits Vorleistungen und setzen damit neue Produktionsanstöße. Auf diese Weise erzeugen Nachfrageimpulse entlang der gesamten Wertschöpfungskette ökonomische Effekte. „Über diese komplexen Wirtschaftskreisläufe werden zusätzlich 6.100 Arbeitsplätze in der Steiermark und 6.800 Arbeitsplätze in ganz Österreich geschaffen. In Summe sichert der Tourismus in Schladming-Dachstein österreichweit rund 20.000 Arbeitsplätze“, erläutert Studienautor Florian Schwillinsky.

◀ Frida Baumgartner



v.l. F. Schwillinsky, M. Schattleitner und H. Kolb





Hier geht's
zum Marktplatz



Fotos: © VELUS JET

Wellness rund um die Uhr

Der VelusJet Hydrojet ermöglicht Gästen durch Überwassermassagen einmalige Entspannungserlebnisse zu jeder Tages- und Nachtzeit. Mit seiner innovativen Massagetechnologie erweitert er das Wellness-Angebot und entlastet gleichzeitig das Personal.

Was unterscheidet den VelusJet Hydrojet von anderen Massagesystemen?

Der VelusJet Hydrojet ist ein Medizinprodukt der Klasse IIa, konzipiert für den professionellen Einsatz. Die Massagemöglichkeiten und die erzielte Wirkung des VelusJet übersteigen bei weitem die einfache Massage eines herkömmlichen Massagesessels. Der VelusJet ist das einzige Gerät auf dem Markt, das über eine Zwei-Pumpen-Technik und getrennt steuerbare Düsenarme verfügt. Dadurch können Massageintensität und Bewegungsabfolgen asymmetrisch eingestellt werden, was eine gezielte Therapie ermöglicht.

Über welche wichtigen Funktionen verfügt der VelusJet?

Der VelusJet wird mit 30 vorkonfigurierten Themenmassagen angeboten, die jeweils aus mehreren Teilmassagen zusammengestellt werden. Massagebreiten, wechselseitiger Druck, Bewegungsabfolgen und Körpergrößen lassen sich je nach Modell einstellen. Zudem besteht die Möglichkeit, individuelle Massageprogramme passend zur jeweiligen Symptomatik zu erstellen. Eine typische Behandlungszeit dauert 15 Minuten. Dies kann je nach Behandlungskonzept verlängert oder verkürzt werden.



Wie profitiert die Hotellerie vom VelusJet?

Der VelusJet gibt dem Tourismusbetrieb mehr Unabhängigkeit in Sachen Personal, ein Thema, das viele Betriebe gerade vor große Aufgaben stellt. Meist werden Gäste mit externen Massage-Partnern betreut, was mitunter nur zu sehr eingeschränkten Zeiten möglich ist. Der VelusJet ermöglicht Gästen ein Wellness-Programm 24/7 und kann sowohl exklusiv als auch als Ergänzung zum bestehenden Angebot genutzt werden. Da sich das Gästebedürfnis immer stärker in Richtung Aktiv-Urlaub in der Natur entwickelt, bietet gerade hier der VelusJet dem Gast zeitlich individuell das anschließende Regenerations- und Entspannungsprogramm. Auch Betriebe mit kleinerem SPA-Bereich können von dem exklusiven und hochwertigen Massageangebot durch den VelusJet Hydrojet profitieren.

Was sind die Rückmeldungen von Hoteliers, Mitarbeitern und Gästen?

Hoteliers, die bereits Behandlungen mit dem VelusJet anbieten, geben positives Feedback. Die Bedienung ist äußerst einfach, so dass kaum zusätzliche Arbeit entsteht. Zudem ermöglicht der VelusJet eine Angebotserweiterung für die Hotelgäste sowie mehr Flexibilität in Bezug auf Kapazität und Terminierung. Die Mitarbeiter schätzen die Unterstützung durch den VelusJet, da sie sich gezielter anderen Aufgaben widmen können. Und es gibt sehr viele Gäste, die nach dem Hotelaufenthalt einen VelusJet für den privaten Gebrauch erwerben wollen.

Was sind die gesundheitlichen Vorteile der Hydrojet-Massage?

Die Überwassermassage kann zur Linderung verschiedener Probleme wie Muskelverspannungen, Rücken- und Gelenkschmerzen, Durchblutungsstörungen, Arthritis und Fibromyalgie sowie Stress und psychische Belastungen beitragen.

Wie bekommen Gäste Zugang zum VelusJet und wie wird er bedient?

Der Zugang kann entweder durch eine permanente Freischaltung ermöglicht werden oder durch die Verwendung von Entsperrkarten für kontrollierten und abgerechneten Zugang. Betreiber, die ein eigenes Abrechnungssystem wie das Gantner-System nutzen, können es mit dem VelusJet verbinden, um die Freischaltung zu steuern. Es ist auch möglich, den Hydrojet aus der Ferne, zum Beispiel von der Hotelrezeption, über einen PC freizuschalten. Für die Bedienung werden verschiedenste Konzepte angeboten, da die Anforderungen völlig unterschiedlich sind. Je nach Nutzung sind diese von „ganz einfach und intuitiv“ bis hin zu „komplex mit umfassenden Möglichkeiten für den behandelnden Therapeuten“.

Wie hoch sind die Kosten?

Ein VelusJet Hydrojet ist bereits ab 300 Euro pro Monat erhältlich. Der Personalaufwand ist sehr gering, je nach Betriebskonzept fast zu vernachlässigen. Und das bei einer Verfügbarkeit von 24/7.

Wie oft muss das Gerät gewartet werden?

Eine Wartung empfiehlt der Hersteller nach ganzen 2.000 Massagestunden bzw. alle zwei Jahre.

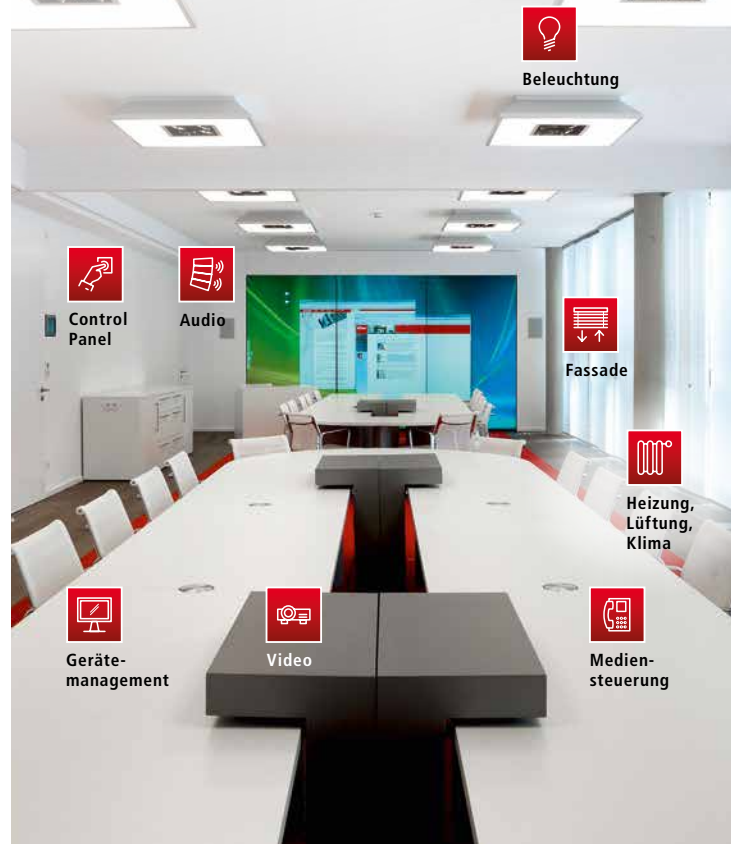
Welche Ziele gibt es für die Nutzung des VelusJet Hydrojet?

Der VelusJet hat sich als Marktführer in den Bereichen Reha-Kliniken und Kurbetriebe etabliert. In den kommenden Jahren wird die Präsenz des VelusJet vor allem im Tourismusbereich ausgebaut, um den Betrieben umfassende Unterstützung in diesem Bereich zu bieten. Weiters sind Hydro-Lounges im urbanen Bereich geplant, die ein 24/7 Entspannungsprogramm ermöglichen sollen.

◀ Von Katharina Baumhake

IMT2016

Medien- und Steuerungstechnik auf einer Plattform: mit PC-based Control



Medientechnik neu gedacht: Als Spezialist für PC-basierte Steuerungssysteme ermöglicht es Beckhoff mit einem umfassenden und industriereiften Automatisierungsbaukasten, Multimedia, Gebäudeautomation sowie Entertainmentkonzepte vernetzt und integriert umzusetzen. Mit der modularen Steuerungssoftware TwinCAT und direkter Cloud- und IoT-Anbindung werden alle Gewerke von der A/V-Technik über die Gebäudeautomation bis hin zu Digital Signage Control, Device Management und Condition Monitoring, auf einer Plattform kombiniert. Hinzu kommt die maximale Skalierbarkeit aller Komponenten und die Unterstützung aller gängigen Kommunikationsstandards. So schafft Beckhoff die Grundlage für neue mediale und architektonische Erlebniswelten.

Scannen und die Beckhoff Highlights für die AV- und Medientechnik entdecken



New Automation Technology

BECKHOFF



Leitartikel
Von Sonja G. Wasner

Megatrends: Urbanisierung, Digitalisierung und Ökologisierung

Transformation ist das Wort der Stunde. Viele aktuelle Ereignisse und Krisen aus der Vergangenheit haben uns regelrecht dazu gezwungen, neue Wege zu gehen um zukunftstauglich zu werden. Wenn man den Forschern Glauben schenkt, werden sich Hotels der Zukunft deutlich von denen in der Gegenwart unterscheiden, da sich die Gesellschaft, die Wirtschaft und die Technologie stark verändert hat. Die Hotelbranche steht vor großen Herausforderungen aufgrund der Megatrends Urbanisierung, Digitalisierung und Ökologisierung.

Der weltweite Trend zur Urbanisierung wird aber auch die Hotelbranche beeinflussen. Bis zum Jahr 2050 wird voraussichtlich der Großteil der Bevölkerung in Städten leben, insbesondere in Asien und Afrika. Dies führt zur Entstehung von Megahotels in den wachsenden Ballungsräumen. Architekten präsentieren bereits jetzt visionäre Konzepte für diese Megahotels, darunter schwimmende oder freischwebende Hotels. Möglicherweise könnte Österreich als „kleines Land“ diesem weltweiten Trend entkommen und Gästen die einzigartigen familiären Strukturen in der Hotellerie präsentieren.

Durch die Corona-Krise wurde die Digitalisierung in der Arbeitswelt vorangetrieben bzw. revolutioniert und hat damit immer mehr ortsunabhängiges Arbeiten ermöglicht. Auch in der Hotellerie müssen sich die Betriebe auf den Trend des Remote Work einstellen. Hotels werden nicht mehr nur als Übernachtungsorte gesehen, sondern auch als Arbeitsplätze mit den entsprechenden Annehmlichkeiten. Die Gestaltung der Hotelzimmer und Arbeitsbereiche wird künftig mehr an Bedeutung gewinnen und auch neue Zielgruppen erschließen.

Eine immer größere Rolle spielt in der Hotellerie die Nachhaltigkeit. Gäste legen Wert darauf, dass Hotels umweltbewusst handeln und nachhaltige Materialien verwenden. Der effiziente Umgang mit Energie, Wasser und Abfall sowie die Klimatisierung sind dabei wichtige Themen.

Intelligente Gebäudetechnologien, die bereits im Smart Home-Bereich Einzug gehalten haben, werden auch in Hotels immer wichtiger. Gäste schätzen den Komfort, den smarte Geräte bieten, wie sprachgesteuerte Funktionen für die Beleuchtung, das Zimmerservice oder die Klimatisierung. Aufgrund von Personalengpässen und aktuellen Trends werden immer öfter Service-Roboter eingesetzt, um das Zimmerservice zu übernehmen.

Die Hotellerie bereitet sich bereits seit Jahren auf diese Transformation vor und wird mit innovativen Konzepten, nachhaltigem Denken und intelligenter Technologie sicherlich den zukünftigen Herausforderungen gerecht werden.



Nicole Rathgeb-Höll

Geschäftsführerin der
Agentur Comma GmbH

STIMME DER BRANCHE



© Selina Flasch Photography

Abzocke oder Notwendigkeit?

Yield-Management, Customer Lifetime Value oder KI generierter Content. Die Anforderungen im Marketing – speziell im Tourismusbereich – sind enorm gewachsen. Wer sich nicht (fast) tagtäglich mit den Neuerungen befasst, ist relativ schnell nicht mehr up to date.

Zeitgleich drängen Agenturen auf den Markt, die mit top geschulten Verkäufern die „Vollauslastung“, oberste Positionierung in den Suchmaschinen und natürlich enorme Umsatzsteigerungen versprechen. Mit neu entwickelten Tools, die der Hotelier oftmals nicht erklärt bekommt.

Viele Hoteliers schließen langfristige Verträge ab, ohne genau den Prozess dahinter zu kennen. Das führt dazu, dass sie für Tools und Leistungen zahlen, die ihnen letztendlich wenig Mehrwert bringen – weil es entweder nicht zum Betrieb passt, an der Zielgruppe vorbeigeht oder teilweise überhaupt nicht notwendig ist.

Ich weiß von Betrieben, die eine laufende SEO Pauschale zahlen, ohne dass jemals etwas gemacht wurde. Social Media Betreuungen, wo jedoch bereits eine andere Agentur beauftragt wurde, Google Ads wo nicht klar ist, welches Tagesbudget eingesetzt wird und welcher Betrag an die Agentur geht etc.

Die Basis muss eine individuell erstellte Marketing-Strategie und eine glasklare Positionierung sein. Darauf aufbauend können dann gezielte Maßnahmen ergriffen werden, um das Hotel zu vermarkten. Dabei ist es wichtig, die Investition ins Marketing richtig einzusetzen und nicht für Leistungen zu zahlen, die nicht den gewünschten Erfolg erzielen.

Neben der Qualität spielt auch die persönliche Betreuung eine wichtige Rolle. Denn nur so kann man gemeinsam erfolgreich sein und schnell auf Veränderungen reagieren. Ein persönlicher Ansprechpartner ist hierbei von unschätzbarem Wert, denn er kennt das Hotel und seine Bedürfnisse genau und kann schnell und flexibel auf Änderungen reagieren.

Denn vor allem das Marketing ist einem ständigen Wandel unterworfen und was heute noch funktioniert, kann morgen schon veraltet sein. Es lohnt sich daher, regelmäßig zu analysieren, welche Maßnahmen Erfolg bringen und welche nicht.

Mein Ratschlag: Lassen Sie sich nicht von der Marketingflut überrollen, entwickeln Sie eine individuelle Strategie und setzen Sie das Budget mit dem passenden Partner ein.



SUPport Hotel!

An die Frage „Haben Sie bitte ein SUP?“ sollten sich österreichische Hotelrezeptionen besser gewöhnen und bitte nicht an die Küche verweisen. Gemeint ist die rasant wachsende Trendsportart Stand-Up Paddling (SUP), für die der heimische Wasserreichtum, der für den Tourismus so wichtig ist, eine perfekte Grundlage darstellt.



Hier geht's
zum Marktplatz

Benita Hinterberger

Geschäftsführung Berau
am Wolfgangsee

GÄSTE STIMME ZU SUP



Salzkammergut Perle Wolfgangsee

Direkt am See zwischen St. Wolfgang und Strobl, gleich neben dem malerischen Bürglstein, wo man direkt auf einem Holzsteg entlang des Sees schlendern kann, liegt das Urlaubsparadies Berau. Vom idyllisch und großzügig angelegten Campingplatz über exklusive Appartements mit Seeblick, dem Wohlfühl-Designhotel „Franzl“ bis hin zum lifestyligen Hotel Sigismund findet jede erdenkliche Zielgruppe optimale Bedingungen, welche – verknüpft mit jeder Art von gebotenen Wasservergnügen – unvergessliche Urlaubserlebnisse garantieren.

Aufgrund des vielschichtigen Angebotes unserer Urlaubsanlage Berau haben wir große Erfahrung mit Urlaubsgästen aus allen Gesellschaftsgruppen: Vom einfachen 2 Mann-Zelt bis hin zum großzügigen Atelier-Apartment reicht unser Angebot und kann so unterschiedlichste Ansprüche perfekt erfüllen. Was alle Urlaubsgäste eint, ist das Vergnügen, die Salzkammergut Perle Wolfgangsee zu genießen. Aber auch Wasserspaß lässt sich unterschiedlich erleben. Die rasante Entwicklung des Stand-Up Paddlings führt dazu, dass diese bei uns rund um die Uhr ausgeliehen oder gekauft werden können – ab diesem Jahr bieten wir in unseren Yogakursen auch die Möglichkeit an, die entspannenden Bewegungen am SUP auszuprobieren – dies erfordert viel Konzentration und ist somit die perfekte Gelegenheit, um richtig abzuschalten und sich ganz auf seinen Körper einzulassen. Aber auch SUP-Neueinsteiger finden bei uns die perfekten Bedingungen: Durch unseren niedrigen Seezugang und den langen Steg kann man sich hier ganz langsam an das spannende Körpergefühl auf dem SUP herantasten. Ganz allgemein stellen wir fest, dass frühmorgens mit den ersten Badegästen auch unsere eigenen SUPs die Ufer verlassen, um mit den Letzten spätabends wieder verankert zu werden.

Die Infrastruktur für SUPs hat sich mittlerweile enorm entwickelt. Neben der Zurverfügungstellung unserer Boards, bringen eine Vielzahl von Gästen ihre eigenen Sportgeräte gleich mit. Andere nutzen die Gelegenheit des Aufenthaltes, um sich bei umliegenden Experten wie dem Oberndorfer Kiteladen beraten zu lassen, zu kaufen und während des Urlaubs bei uns zu genießen, um letztendlich mit dem „eigenen“ SUP wieder die Heimreise (schweren Herzens) anzutreten. Selbst bei unseren Camping Minimalisten wie den bekannten Reisebloggern Sonja & Gerald hat sich SUP standardisiert – ich zitiere: „Einparken, die beiden Klappsessel und den Tisch aufgestellt. Und das war's auch schon. Gerade noch die Liege heraus und das Stand-Up Paddel-Board aufgeblasen. Das ist nun wirklich alles.“

Vom Neusiedlersee über das Gänsehäufel, Lunzer See, Wolfgangsee, Zeller See, Achensee zum Bodensee, die Kärntner Wasserparadiese nicht zu vergessen, sind durchgehend von Ost bis West geniale Voraussetzungen für den trendigen Familienwasserspaß „Paddling“ gegeben.

Erfahren und wissen

„Im Einklang mit der Natur sein, während man ganz sanft übers Wasser gleitet, so lässt sich Stand-Up Paddling (SUP) am besten beschreiben“, sind sich die Salzburger Topexperten und Wassersportenthusiasten Florian Plank und Andreas Rehl bei diesem Trend einig. „Dieser Sport ist sehr leicht erlernbar und benötigt nicht viel Ausrüstung. Wer ein Board und Paddel hat, kann eigentlich sofort loslegen.“ Seit 2011 betreiben sie einen Online-Shop für Kite-Equipment, mit welchem sie im gesamten deutschsprachigen Raum Wassersportbegeisterte mit hochwertigen und modernsten Sportgeräten versorgen. Seit 2020 gibt's in Oberndorf bei Salzburg auch einen exquisiten Shop dazu. Das sanfte Übers-Wasser-Gleiten haben bereits vor Jahrtausenden die Ureinwohner Tahitis und Südamerikas für sich entdeckt. Wie intensiv man sich dabei anstrengen will, kann man selbst entscheiden. Je nach Vorliebe einfach schneller oder langsamer. Einen Unterschied macht natürlich auch die jeweilige Wasserbeschaffenheit: Man bevorzugt eben ruhigere Gewässer oder turbulente Strecken. Die Wassertiefe sollte jedenfalls mindestens 30 Zentimeter betragen.

Entscheiden und loslegen

Im Kiteladen Oberndorf nehmen sich Andreas Rehl und Florian Plank viel Zeit für ihre Kunden, um das perfekte Equipment für den jeweiligen Kunden individuell zusammenzustellen. Florian, nach einer Produktempfehlung befragt, meint: „Es gibt wie fast überall unterschiedliche Qualitäten. Bei extremen Billigangeboten muss man sich nicht wundern, wenn man das Gefühl hat, auf einer Luftmatratze zu balancieren“, merkt Florian an. „Es gibt viele tolle ▶



**Renate
Schaffenberger**
GF TVB Seeham

TOURISMUS STIMME ZU SUP

SUPer-Wasserspaß garantiert

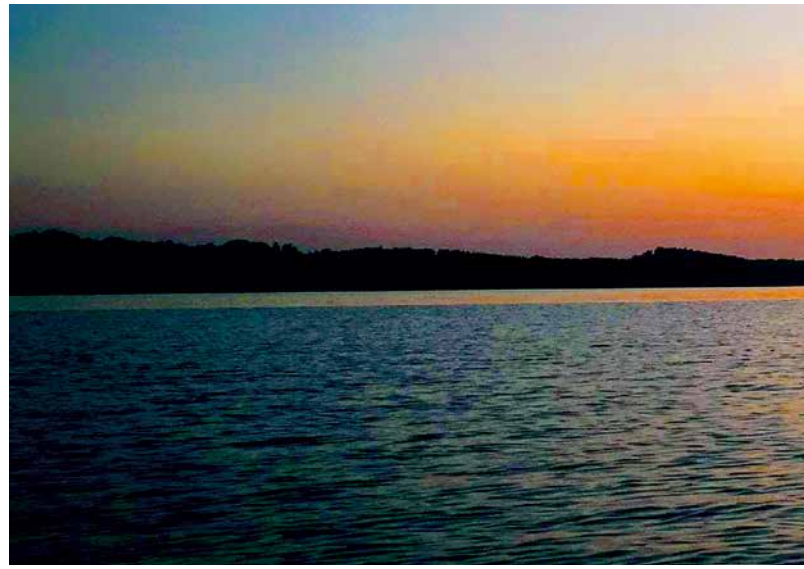
Der TVB-Seeham genießt hinsichtlich seiner außergewöhnlich nachhaltigen und biologischen Kompetenz bzw. Ausrichtung internationales Ansehen. Nicht von ungefähr ist Seeham die ORGANIC-Hauptstadt der EU. Das Strandbad des TVB-Seeham ist Klimabündnis Partnerbetrieb und barrierefrei gestaltet. Super-Wasserspaß garantieren der Wassererlebnis-Parcour „Aqua Track“, der Aqua Jump und die 40 Meter lange Wasserrutsche. Der Bootsverleih bietet natürlich auch zahlreiche Stand-Up Paddle Boards.

Sport-Trend SUP

Gefühlt kommt schon jeder Zweite mit einem SUP in das Strandbad. In den letzten Jahren haben sich diese Trend-Wassersportler nahezu jährlich verdoppelt. Unser See bietet paradiesische Möglichkeiten, diesen Wasserspaß optimal zu erleben. Durch den Verbindungskanal Obertrumer See und Mattsee (unter der Johannisbrücke), welcher mit dem SUP-Board einfach zu durchfahren ist, lassen sich gleich 2 unvergleichliche Seenlandschaften erpaddeln. Wir haben dieser Entwicklung mittlerweile – sehr gerne – Tribut gezollt und Dauerabstellflächen für die SUPs errichtet. Heuer müssen wir aufgrund der steigenden Nachfrage diese Serviceeinrichtung bereits um 14 SUP-Regale erweitern. Sehr schön anzusehen sind die Board-Nutzungsvarianten wie YOGA am SUP, was sich an den Trumer Seen bereits gut etabliert hat. Es sieht sehr ästhetisch aus, wenn sich fließende Yoga-Bewegungen in der Wasseroberfläche spiegeln.

SUP-Boards zu testen

Der uns benachbarte Bootsverleih hat sich diesem Sport-Trend ebenfalls sehr gerne angeschlossen. Durch die vielen User inspiriert, borgen sich viele Badegäste ein SUP zum Schnuppern aus. Aber auch Freunde, Bekannte und Familienmitglieder lassen sich von unseren Stamm-SUPern motivieren, die Leihboards zu stürmen. Da der unweit von Seeham gelegen Kiteladen in Oberndorf sehr aktiv den SUP-Sport bewirbt und Boards zum Testen auch verleiht, sind wir die ideale nächstgelegene Location, um begeisterter Paddler zu werden, wovon wir sehr gerne profitieren.



SUP-Hersteller: Wer sich fragt, wo sonst sollten geniale SUPs entwickelt werden als in einem Land, dessen Küste 230 Kilometer lang ist, 17 Prozent des Festlands aus Wasser bestehen und über Wasserwege mit einer Gesamtlänge von 6.000 km verfügt – kommt natürlich aus Holland. Der niederländische Stand-Up Boards Hersteller STX hat es bereits nach wenigen Jahren am Markt geschafft, sich als Fixstarter der SUP-Szene zu etablieren.“ Ein Argument für den großen Erfolg dieser Marke ist ein optimales Preis-Leistungsverhältnis, das so einer breiteren Masse die Motivation gibt, ein- und aufzusteigen.



Florian (li.) testet mit Jugendlichen neue Boards für den Kiteladen



Florian Plank „lebt“ seine Profession

„Das besondere Qualitätsmerkmal dieser Boards ist die perfekte Drop-Stich Konstruktion, welche sowohl eine überdurchschnittliche Steifigkeit als auch Haltbarkeit garantiert.“

Ausleihen und probieren

Immer mehr Hotelanlagen und Ferienresorts zählen zu unseren Kunden da die Nachfrage der Gäste enorm steigt, erzählt uns Florian. „Die SUPs sind pflegeleicht und robust und eignen sich so sehr gut zum Verleih. Auch bei uns im Shop kann man sich ein

Board für einen Tag oder ein Wochenende gerne ausleihen, um ausgiebig zu testen und so ein begeisterter SUPer zu werden.“ Sicherheit ist natürlich auch bei diesem Sport ein Thema. So sind Schwimmwesten oder auch „Restubes“ (eine Art Rettungsboje, welche sich bei Kontakt mit Wasser selbstständig aufbläst) durchaus angesagt. „In Deutschland hat fast jeder beim SUP eine Leash (Sicherheitsleine) dabei. In Österreich ist das sehr selten“, das so einer breiteren Masse die Motivation gibt, ein- und aufzusteigen.

◀ *Von Robert K. Oberndorfer*

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

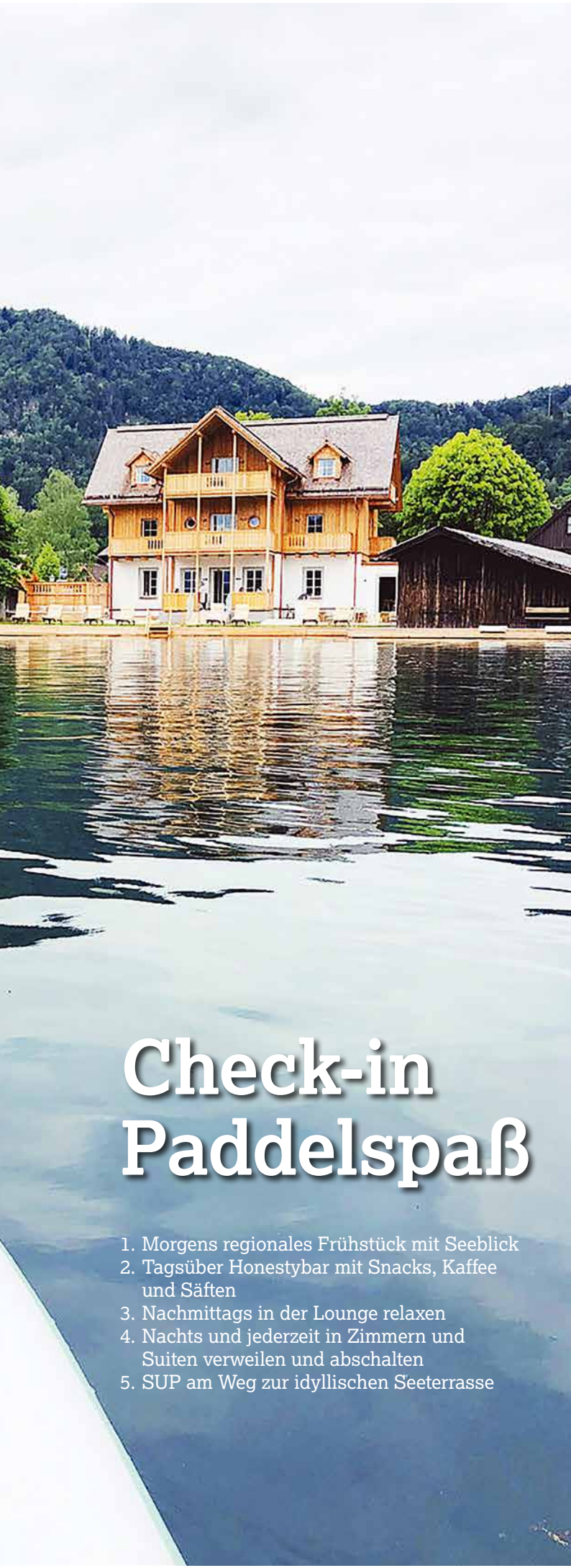
Stand-Up Paddling



Hier geht's
zur Lounge



Fotos: @gregor_hofbauer_photography



Check-in Paddelspaß

1. Morgens regionales Frühstück mit Seeblick
2. Tagsüber Honestybar mit Snacks, Kaffee und Säften
3. Nachmittags in der Lounge relaxen
4. Nachts und jederzeit in Zimmern und Suiten verweilen und abschalten
5. SUP am Weg zur idyllischen Seeterrasse

Martina Toifl
CEO der Heym-Collections

HOTEL STIMME ZU SUP



Lakeside-Story der Villa Alma

Die Heym-Collection ist eine Salzburger Hospitality Gruppe, die sich mit ihren Hotels, Apartments und Residenzen ganz dem außergewöhnlichen Design und nachhaltigen Technologien verschrieben hat. Details und Emotionen sind das Credo der Hotels, welches sich ganz speziell auch in deren Villa Alma in St. Gilgen am Wolfgangsee verspüren lässt. Das ganze Haus ist eine „lakeside story“, die hinsichtlich Namensgebung durch die bekannte Muse, Mäzenin und Salon-Dame Alma Mahler Werfel inspiriert ist, welche Lifestyle am Wolfgangsee bereits um 1900 zu genießen verstand.

Idyllisch, einfach und modern

Details und Trends sind uns sehr wichtig. Es ist immer unser Bestreben, unsere einzigartigen Häuser perfekt mit der unvergleichlichen Umgebung erlebbar zu machen. Die sehr idyllische Seeterrasse der Villa Alma einfach, modern und natürlich mit dem Wasser direkt zu verbinden, gelang optimal mit der Zurverfügungstellung der SUPs, welche bei uns bereits im Zimmerpreis integriert sind. Florian und Andreas vom Kite Laden Oberndorf waren die beste Adresse: Durch ihre optimale Beratung fanden wir die perfekten Boards, welche nun im Bootshaus „ankern“ und unseren Gästen frei zur Verfügung stehen. Anfangs war es noch überraschend, welcher Beliebtheit sich das Stand-Up Paddling erfreut – sehr schnell haben wir aber den Erfolg verstanden.

SUP-Spaß für die ganze Familie

Es hat sich eine Art idealtypisches Verwendungsmuster ergeben, das sich allgemein so beschreiben lässt: Oft noch vor dem Frühstück sind es die Männer, die sich das SUP schnappen und sportlich einmal den See queren. Oft zur Mittagssonne liegen dann die Damen am Board, lassen die Füße im Wasser baumeln und genießen die sich entwickelnde Bräune. Den ganzen Nachmittag bis oft zum späten Abend können die Kinder dann nicht aufhören, das SUP für kreativste und lustige Wasserspiele zu nutzen. Selbst die Kulturgäste der unweit gelegenen Festspielstadt Salzburg suchen an schönen Sommertagen SUP-Ausgleich am Wolfgangsee. Mit der Möglichkeit des „Aufblasens“ der Boards vor Ort stellt auch der Transport der innovativen Sportgeräte kein Problem dar.



Hier geht's
zur Lounge

Königlicher Hotspot für den Sommer in Tirol

Hiken, Biken und als Krönchen obendrauf royale Abende in guter Gesellschaft genießen. Das Kosis Sports Lifestyle Hotel ist DIE Anlaufstelle für sportliche Sommergäste, bei denen auch der Genuss nicht zu kurz kommen soll.

Stylish geht's zu in diesem Hause – ähnlich lässig wie die umliegende Bergwelt präsentiert sich auch das Kosis Sports Lifestyle Hotel selbst. Royale Gemäcker lassen die Kings und Queens von heute feinstens schlummern und mit frischem Tatenrang erwachen. Das Kosis Wine & Dine und die Fun Food Bar stellen Kulinariker jeden Tag vor neue Entscheidungen: International dinieren oder doch lieber ganz entspannt Finger Food tasten? Das Kosis Lifestyle Spa schließlich lädt nach dem Abstrampeln beim Sport zu königlichen Genüssen in Bio-Sauna, Dampfbad und Co. Wo fängt man also am besten an? Hausherr Thomas Huber sagt ganz klar: „Natürlich draußen in der Natur!“

Ganz viel Style & noch mehr Life!

Ja, und da gibt's so einiges zu erleben! Sportliche Pärchen und Freundesgruppen werfen sich gerne direkt aufs Rad und machen die vielfältigen Routen der Region unsicher: Gravel-, Mountain- oder

Genussbiken – hier kommt garantiert jeder Zweirad-Enthusiast auf seine Kosten. Wandern steht außerdem ganz oben auf dem Zillertal-Programm: Auf königlichen Wegen kommt man den Gipfeln der Region näher, lässt sich zwischendurch auf einer sonnigen Hütten-Terrasse nieder und das Sommerurlaubsgefühl so richtig wirken. Golfer ziehen nicht auf irgendeinem, sondern auf einem der Leading Golf Courses of Austria, dem Golfplatz Uderns, ihre Runde. Und Familien erwarten neben Hochseilgärten, Reiten, Minigolf und dem Erlebnisfreibad Zillertal-Fügen neuerdings auch eigene Kindertrails inklusive Parcours und ein Boulderfelsen direkt im Hotelgarten. Zurück im Hotel darf man sich dann auch einmal ganz entspannt zurückziehen – ins Prince & Princess, Kings & Queens Doppelzimmer oder in den modernen Work-Space – für alle, die vielleicht noch etwas Arbeit mitgebracht haben. Was soll man sagen? So viel Style und noch mehr Life gibt's wirklich nur in diesem Hause.

◀ *Von Sonja G. Wasner*





Hier geht's
zur Lounge



Erhaben. Gold. Berg!

Erhaben bedeutet hervortretend, überragend, darüberstehend, um nur einiges zu nennen. Mit Gold assoziiert man Wert, Schatz, Glück und mit Berg – speziell in Verbindung mit dem bezauberndem Salzburger Land – atemberaubende Steinkulissen, welche eine herausragende Naturarena rahmen.

All diese Eigenschaften sieht, spürt und erlebt man im faszinierenden Designhotel „Das Goldberg“ inmitten des eindrucksvollen Gasteinertals auf fast 1.000 Meter Seehöhe über Bad Hofgastein residierend, mit Weitblick auf die Unendlichkeit der Hohen Tauern.

Erhaben gelegen

Das Hotel, inmitten rauschender Bergbäche, hochwertigem Rotwild, wilder Schluchten, verschlungener Pfade und alter Bergwälder, ist ein idealtypisches Basecamp, um traumhafte und unvergessliche Touren, fünfmal pro Woche mit Wanderführer Christian zu erleben. Neue Dimensionen lassen sich hier ganz einfach erwandern. E-Bikes finden ein geniales Betätigungsfeld, aber auch anspruchsvolle Golfer schlagen hier auf einer malerisch schönen Anlage spektakulär Richtung Gipfel ab. Egal welches unvergessliche Tageserlebnis die Sinne berauscht, das Beste ist die Glückseligkeit danach: das Ankommen, Entspannen und Auftanken im Goldberg, das seinen Namen tatsächlich den Goldfunden des 16. Jahrhunderts verdankt, die genau hier stattfanden.

Erhaben geschlafen

Es ist schlicht die Natur, die das Innen mit dem Außen reduziert und puristisch verbindet. Das Designhotel Goldberg richtet den Fokus auf das Wesentliche mit Naturmaterialien und besticht mit lichtdurchfluteten Räumen. Eine exklusive Authentizität, welche Farben und Formen symbiotisch wirken lässt. Kunstvolle Accessoires an der Wand und am Boden begleiten so die Blicke, die von angenehm erhöhten Betten oder aber wohltuendem Badegenuss aus über die Balkone direkt in die Hohen Tauern wandern. Ein Refugium, welches den Graukogel oder den Tischlerkar-Gletscher direkt in die (T)räume holt.

Erhaben gegessen

Butter, Käse und Eier von der Alm, würziger Speck und Fleisch aus der Region und frische Forellen aus dem hoteleigenen Fischteich sind die Zutaten für üppiges und dabei sehr erlesenes Gaumenvergnügen. Traditionelle Rezepte werden mit Offenheit und Neugier interpretiert und zaubern so eine aufregende lukullische Welt auf die Teller. Es sind die prächtigen Früchte der Region, welche – mit eigenen Kräutern begleitet – meisterhaft veredelt werden. Mehr und geschmackvollere Anerkennung kann man der Region, der Kultur und dem Leben insgesamt nicht zollen.

Erhaben relaxt

Tiefenentspannung mit goldenem Weitblick beschreibt den Natur.Spa des anregend duftenden Goldberg-Wellnessbereiches sehr gut. Die Beruhigung der Herzfrequenz, die vegetative Erholung und die daraus resultierende Entspannung aller körperlichen und mentalen Belastung werden allein durch das dominierende und wunderwirkende Zirbenholz in der Oase garantiert.

Regeneration und Wohlbefinden stellen sich so ausgleichend, heilend wie auch beruhigend ein. 1.500 Quadratmeter stimmige Ruhefläche, welche, unterstützt durch Saunen und einen inspirierenden Infinity Pool, Gelegenheiten bietet, Energie und Lebensfreude zu tanken. Der Naturbadesee mit Sandstrand ist dabei die Krönung.

Familie Seer ist es mit dem Goldberg tatsächlich gelungen, die Kunst, ein Universum zu entdecken, real werden zu lassen: Die Voraussetzung dafür ist der hier permanent gebotene Perspektivenwechsel, welcher einen Hotelaufenthalt zu einem nicht für möglich gehaltenen Glücklichein macht.

◀ *Von Robert K. Oberndorfer*

NEU



Hier geht's zur Lounge



Fotos: © Julianhof

Julianhof – südafrikanischer Lifestyle in der Steiermark

Die unglaubliche Großzügigkeit des Anwesens und Privatsphäre gemixt mit südafrikanischem Feeling machen den Unterschied. Das Premium Guesthouse & Spa Julianhof in der südlichen Steiermark eröffnet neue Urlaubswelten – mit Brunch am Pool & Private Chef.

Wer in die Südoststeiermark reist, tut das meist auf der Suche nach Genuss, Aktivität, mediterranen Temperaturen und einem guten Glas Wein. Selten jedoch, um sich zwischen Buschenschank und Weinrebe dem südafrika-

nisch angehauchten Lifestyle hinzugeben. Bis jetzt. Denn mit August 2023 eröffnet im Weinort Straden das Premium Guesthouse & Spa Julianhof, eine neue Design-Oase mit afrikanischem Touch und genialer Architektur.

Privatsphäre, Infinity-Pool, Sauna-Lounge

Die Julianhof Guesthouses & Spa läuten eine neue Ära der Luxus-Urlaubsdestinationen ein. Einzigartig sind die beiden Häuser, Farmhaus sowie Stall, in vielerlei Hinsicht:

Das fängt schon beim exklusiven Beach-House-Flair an, das man in diesen Breiten-graden sonst vergebens sucht. Hier genießt der Gast sein vollkommen privates Reich mit über 1000 m² Garten-Oase, beheiztem Infinity-Pool, Sauna-Haus, Relaxbereich und exklusivem Jacuzzi® Whirlpool.



Früher Bauernhof – heute „Wow – Signature Place“

„Um Bestehendes zu erhalten, wurde mit viel Aufwand der alte Stall abgetragen und das 200-jährige Gebälk wieder original aufgebaut“, so die Inhaber Nicole und Bernd Rathgeb. Das „Farmhaus“ mit 180 m² Wohnfläche bietet Platz für bis zu 5 Personen, der „Stall“ mit über 280 m² Platz für bis zu 7 Personen. Somit sind die Häuser eine perfekte Destination für Familien, Freunde oder Paare, die absolute Privatsphäre schätzen. Die Gäste des „Stalls“ nutzen weiters die einzigartige Spa-Lounge mit ihrer ganz eigenen Handschrift – kennt man so nur aus den 6-Star-Luxus-Lodges in Südafrika. Ein Land, zu dem die Besitzerfamilie eine ganz besondere Verbindung pflegt, und dessen Lifestyle in diesem Rückzugort zu spüren ist.



Floating-Brunch im Pool oder privater Hauben-Koch?

Durch das spezielle Gourmet-Konzept, das in Zusammenarbeit mit einigen der besten steirischen Köche entstanden ist, genießt man im Julianhof auch in kulinarischen Belangen Premium-Service. Das abwechslungsreiche Frühstück aus dem Nähkistchen wird jeden Tag frisch angeliefert und kann sowohl als Pyjama-Frühstück wie auch als Floating-Brunch im eigenen Pool genossen werden. Buschenschank-Catering, Limousinen-Abholservice, Private Cooking direkt im Guesthouse von den besten Haubenköchen der Steiermark und davor eine Yoga-Einheit mit Massage – ganz privat direkt im Ferienhaus. Der südafrikanische Lifestyle wird ab sofort im Julianhof gelebt.

◀ Von Sonja G. Wasner





Hier geht's zur Lounge



Fotos: © Carolin Thiersch



Urlaub für Naturliebhaber und Genießer

Wer Ruhe sucht, aktiv sein, aber auch anständig genießen will, der ist im Relax- und Wanderhotel Poppengut in Hinterstoder genau richtig. Dafür sorgt Familie Kniewasser persönlich – unterstützt von ihrem vielseitigen Team.

Abschalten. Durchatmen. Genießen. So könnte das Motto im Relax- und Wanderhotel Poppengut lauten. Mitten im malerischen Stodertal gelegen, streckt sich einem hier das Tote Gebirge schon bei der Anreise stolz entgegen. Die Wasservielfalt des Tals zeigt sich mit dem Schiederweiher und der Steyr an vielen Ecken von ihrer schönsten Seite. Und der Genuss – ob körperlicher, seelischer oder kulinarischer Natur – kommt an erster Stelle.

Entspannen, sich erholen und anständig genießen

Es ist das Herzensprojekt von Familie Kniewasser. Ein Eldorado für alle, die die Natur auskosten und sich selbst mal wieder etwas richtig Gutes tun wollen. Im Poppengut hat man sich dem guten Leben verschrieben. Dem puren Genuss. Chefin Andrea steht dafür höchstpersönlich in der Küche und zaubert mit ihrem Team jeden Nachmittag ein köstliches Buffet und jeden Abend ein fantastisches Menü auf die Tische ihrer Gäste. Ihre Damen an der Rezeption sind um jedes Anliegen bemüht und die Wellness-Crew sorgt mit herrlichen Massagen und Anwendungen dafür, dass Verspannungen vom

Alltag draußen bleiben und die Entspannung sofort einsetzt. Dazwischen noch ein paar Züge durch den von Bergen umringten Pool oder einen lockernden Saunagang – und der Urlaubstag ist perfekt.

Die stille Idylle des Stodertals

Ein weiteres Fachgebiet des Hauses: der Naturgenuss. Das Poppengut ist stolzes Wanderhotel-Mitglied. Mehrmals wöchentlich begleitet von einer professionellen Wanderführerin spazieren Gäste in die für seine Vielfalt bekannte Stodertaler Bergwelt hinaus. Von der Flanierrunde über die Almwanderung bis hin zur Gipfeleroberung ist da für jeden die passende Tour dabei. Und auch wer lieber aufs Bike steigt, statt die Wanderschuhe zu schnüren, wird in dieser Region fündig. Die Ausstattung – gerne auch elektrisch betrieben – kann direkt im Hotel geliehen werden. Genauso auch Wanderrucksack und -stöcke. Zum Abschluss oder zwischendurch sei nur eins ans Herz gelegt: Ein paar erfrischende Tritte durch die nahe gelegene Kneipp-Anlage. Verspricht wahre Wunder für müde Beine. Damit's morgen gleich munter weitergehen kann...

◀ *Von Sonja G. Wasner*

33 Stockwerke im Turm-Hotel

Im Juli 2023 eröffnet Centara Hotels & Resorts, einer der führenden Hotelbetreiber Thailands, sein erstes Hotel mit thailändischer Mentalität in Japan. Das moderne Fünf-Sterne-Hotel beeindruckt mit einem 33-stöckigen Turm und einer architektonischen Gestaltung, die sich majestätisch über der Stadt in der Nähe von Namba, dem pulsierenden Viertel von Osaka, erhebt.

In Osaka finden Reisende eine faszinierende Auswahl an Attraktionen, die von historischen Wahrzeichen wie der Osaka-Burg und dem Shitennoji-Tempel bis hin zu modernen Unterhaltungsmöglichkeiten wie den Universal Studios und dem Osaka Aquarium reichen. Der Innenstadtbezirk Namba, der das Hotel umgibt, bietet eine Vielzahl von Einkaufszentren, Restaurants und Bars und ist ein lebendiger Ort zum Erkunden und Genießen.

Dank seiner zentralen Lage, einer Vielzahl von gastronomischen Angeboten sowie einer breiten Palette von Annehmlichkeiten und Veranstaltungsräumen ist es bereits jetzt ein ideales Ziel für Geschäfts- und Freizeitreisende.

Kulinarische Gaumenfreuden

Osaka, als kulinarische Hauptstadt Japans bekannt, bietet im Centara Grand Hotel Osaka eine beeindruckende Auswahl an hotel-eigenen Restaurants und Bars, die diesem Ruf gerecht werden. Im Kunsei Kitchen, einer Räucherammer auf der obersten Etage, werden innovative Gerichte mit erlesenen Weinen und einem

Panoramablick kombiniert. Das stilvoll eingerichtete Whiskey Nova, ein Steakhouse in der 32. Etage, serviert erstklassiges Fleisch und verfügt über eine umfangreiche Sammlung an Whiskys und Weinen. Das Embassy of Crab präsentiert saftige Meeresfrüchte, darunter auch charakteristische Krabbengerichte, während das Suan Bua Centaras stolzes thailändisches Erbe mit authentischem südostasiatischem Street Food widerspiegelt.

Selbstbedienungs-Cocktailbar

Im „Platform 2“ Café können Gäste leichte Tagesgerichte und hausgemachtes Gebäck genießen. Die futuristische Selbstbedienungs-Cocktailbar Automata ermöglicht es den Gästen, ihre eigenen Drinks zu kreieren.

Für besondere Anlässe bietet das Crudo Deck, eine 90 Quadratmeter große Dachterrasse im Freien, die Möglichkeit, bei Sonnenuntergang Cocktails und erstklassige Küche zu genießen, während ein hauseigener DJ für gute Stimmung sorgt.

◀ Von Sonja G. Wasner



Fotos. © Centara Hotels & Resorts



Willkommen in der virtuellen Lounge!

Die digitale Lounge von hotel & gastro style ist eine exklusive Plattform für Gastronomen, Hoteliers, Touristiker, Architekten, Galeristen, Künstler und Tourismusschulen, um sich zusätzlich perfekt zu präsentieren.

Um Ihren Online-Auftritt rund um die Uhr perfekt zu gestalten, haben wir die digitale Lounge ins Leben gerufen! Neben unserer eigenen Website bieten wir Ihnen hier die Möglichkeit, schnell und einfach aktuelle Informationen zu kommunizieren.

In der Lounge (lounge.hotelstyle.at) finden Sie eine exklusive Auswahl an Betrieben, die etwas Besonderes für Sie bereithalten! Diese Betriebe sind im Magazin mit einem farbigen Sticker und einem QR-Code gekennzeichnet. Sie können den QR-Code scannen, indem Sie einfach die Kamera Ihres Smartphones darauf halten, und gelangen so direkt und bequem zur entsprechenden Lounge. Es lohnt sich, einen Blick hineinzuworfen!

Die Anzahl der Lounge-Plätze wächst täglich. Nehmen Sie sich also in aller Ruhe Zeit, um die Lounge zu besuchen und die Informationen der Betriebe und Schulen zu genießen.

Falls Sie Fragen zur Lounge haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren! Gerne beraten wir Sie bezüglich redaktioneller und kreativer Möglichkeiten in dieser virtuellen Welt.

Viel Freude beim Durchklicken der Lounge!



Hier geht's zur Lounge

DAS.GOLDBERG

Hier geht's zur Lounge

Julianhof luxury homes GmbH

Hier geht's zur Lounge

Villa Alma
by Heym Collections GmbH

Hier geht's zur Lounge

art

by

hotelstyle

DAS ART-MAGAZIN FÜR KUNSTLIEBHABER, KENNER UND SAMMLER



**„second life“
Arnold Reinthaler**

seit 2011 (laufend) | Ritzungen in schwarzen Granit | je 40 x 40 x 1 cm | Seite 28

WIR GEBEN KINDERN WIEDER EIN ZUHAUSE



SPENDEN UNTER WWW.PROJUVENTUTE.AT

SPENDENKONTO: IBAN: AT61 2040 4000 4040 4600





art
by hotelstyle

Arnold Reinthaler 28
Im Gespräch

Artists in Residence 33
Im Schütz Art Museum

Spekulationen 36
Kulturhauptstadt Graz 2003–2023

Kunst soweit das Auge reicht 40
Schlossberghotel in Graz

Lifestyle, Genuss und Tradition 41
Zu Gast bei Spitzenkoch Daniel Edelsbrunner



Liebling, wie lange noch?

Liebling, wie lange noch? | 2009
Arnold Reinthaler
Gravur | schwarzer Granit | 90 x 50 x 3 cm

art
by hotelstyle

KÜNSTLER
PORTRAIT



© Katharina Manojlovic

Im Gespräch mit dem Künstler

Arnold Reinthaler

Er ist Bildhauer. Das bedeutet zunächst einmal, seine Werke sind physisch dreidimensional, sie nehmen Raum ein. Das Material ist für ihn nur der Ausgangspunkt für Reflexionen und Ideen.

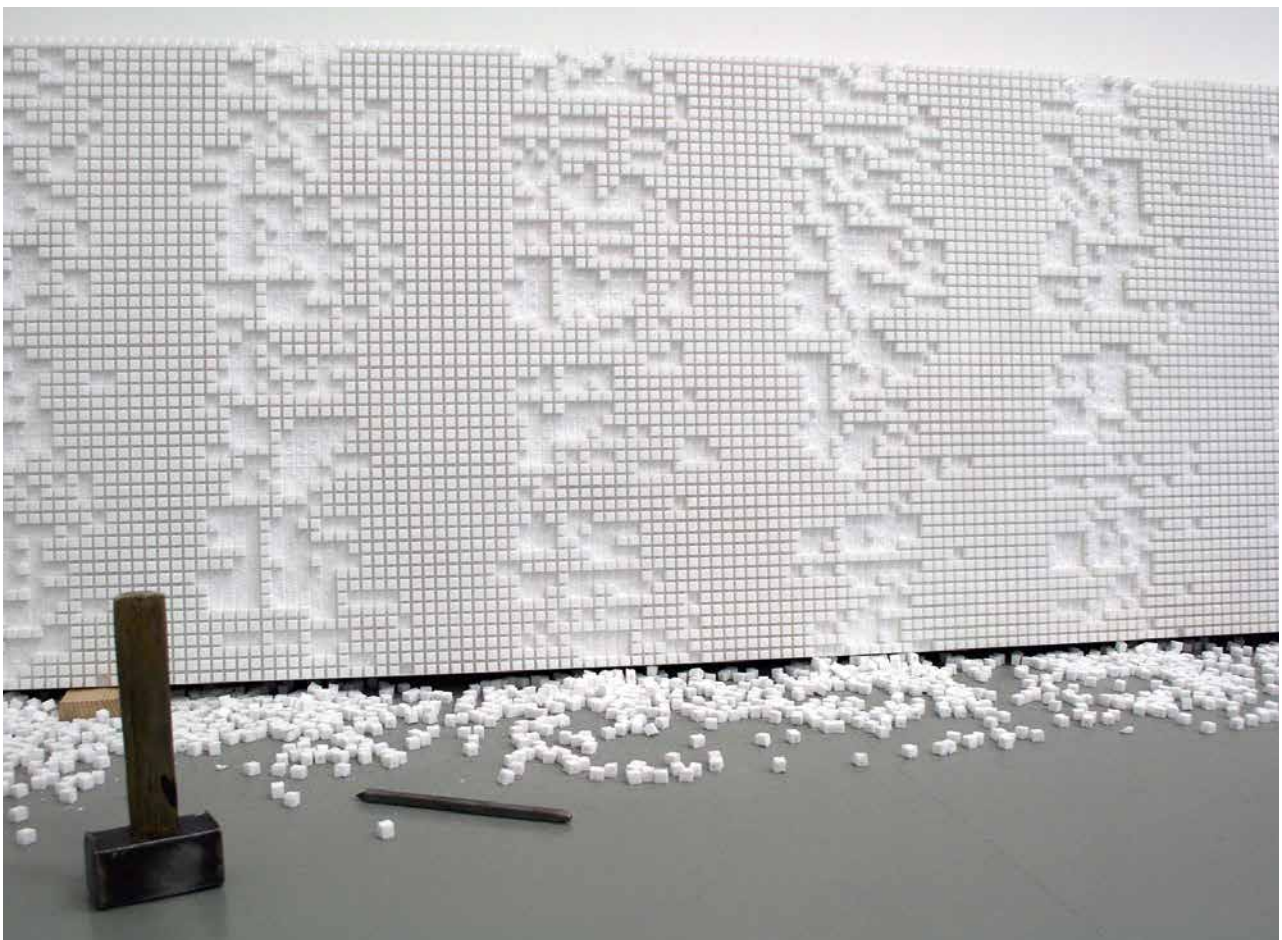
Oft verwendet er schwarzen Granit, wie er vor langer Zeit auf Friedhöfen Verwendung fand. Dieser Granit ist für die Betrachtenden konnotiert mit Begriffen wie Ewigkeit oder auch Endgültigkeit, mit Erinnerung, mit dem Leben und der Sterblichkeit. Vielleicht, um sich des Lebens und des eigenen Seins bewusst zu werden, poliert er die Oberflächen seiner Steine auf Hochglanz. Somit spiegeln sich die Betrachter im Stein, werden sozusagen ein Teil des Kunstwerkes. Eine Metapher die psychologische Schule des Konstruktivismus, die uns sagt, dass wir nur wenige Eindrücke über unsere Sinnesorgane bekommen, sodass ein Großteil unseres inneren Erlebens von unserem Gehirn gestaltet wird? Beim Betrachten erschafft man sich das Betrachtete, sozusagen. Der Galerist Bernhard Fleischanderl spricht mit dem Künstler Arnold Reinthaler über seine Kunst.

Fleischanderl: Arnold Reinthaler, wir sitzen gerade inmitten eines Observatoriums, wie du den Raum der Galerie Artosphäre bezeichnet hast, der gerade von deinen Arbeiten bespielt wird. Was beobachtest du, was interessiert dich an der Kunst?

Reinthaler: Wäre es nicht schön von hier aus mittels Fernrohr die Kunstwelt mit all ihren Stars betrachten zu können? Als stiller, aber genauer Beobachter der funkelnden Szene? Tatsächlich interessiert mich an der Kunst aber weniger ihre eitle Betriebsamkeit, vielmehr die Arbeit einer handvoll befreundeter Künstler:innen. Konkret ihre gedanklichen und folglich ästhetischen Besonderlichkeiten über einen längeren Zeitraum mitzuverfolgen, um sich schließlich in Details zu verlieren und in deren Welten einzutauchen, das mag ich. ▶



Apfelkerne | 2022
Arnold Reinthaler
Serie | verschiedene Gesteine | je 5 x 3 x 3 cm



long time recording | 2008 (laufend)
Arnold Reinthaler
Serie | Thassos Marmor | je 184 x 57 x 3 cm

Und wie sieht es mit der eigenen Arbeit aus, was motiviert dich, immerhin sind wir gerade von deinen Weltbildern umzingelt?

(lacht) Ja, ja, zumindest einen kleinen Ausschnitt meines Kunstmachens gibt es hier zu sehen. Die in den Skulpturen dargestellten Sterne lassen mich ziemlich demütig werden. Sie werfen die Frage auf, wo genau — unter den unzähligen „Stars“ — meine Position als Künstler verortet ist. Letztendlich bin ich ein lächerliches Körnchen unter vielen, Kunstmachen ist unter dieser Prämisse eine ziemlich einsame Angelegenheit.

Dennoch, du machst Kunst, wie du gerade gesagt hast, und das seit mehr als dreißig Jahren, tagein, tagaus. Was treibt dich an?

„Kunstmachen“ ist ein zentraler Begriff der 90er, in diesem Jahrzehnt habe ich studiert, das hat mich sehr geprägt. Kunstmachen betont den Prozess und weniger das fertige Werk. In meinem Fall ist dieser Prozess von einer bestimmten Obsession begleitet. Das ICH wird dabei meist als Material, mein Handeln als Vorlage verwendet. Mich interessiert die Frage, was einem Künstlersubjekt widerfährt, wenn dieses ICH täglichen Zwängen unterworfen ist, also selbst auferlegten Ritualen, und nicht von Muse und grenzenlosem Wahnsinn geleitet ist, wie man das gemeinhin Künstler:innen unterstellt. Zugegeben, das kann ganz schön langweilig sein...

Langweilig?

Ja, sowohl in der negativen Bedeutung des Wortes als auch im positiven Sinne. Viele meiner Arbeiten sind von einer sehr langen Dauer gekennzeichnet, meistens auch mit offenem Ende konzipiert. Ich arbeite täglich mit nur wenigen Schlägen oder Strichen an mehreren Werkstücken, die sich relativ ähnlich sehen. Die Herangehensweise ist vielleicht vergleichbar mit mittelalterlichen Dombauhütten, wo sich die Bildhauer noch nicht eitel über ihre Steinmetzkollegen hinwegsetzten, um eigene Meisterwerke zu schaffen, sondern mehrere, anonyme Werkstücke gleichzeitig bearbeitet haben, also noch ohne das Genieschildchen vor dem Atelier. Ich versuche da eher wie ein Bauer, der täglich in den Stall muss, oder wie ein Mönch, der tagein tagaus zu fixen Zeiten betet, meine Kunst zu produzieren. Der Versuch ist es wert, nämlich herauszufinden, ob sich über Techniken der Langeweile, diese unentwegten Wiederholungen, interessantere Räume auftun, als über das – unter kommerziellen Gesichtspunkten betrachtet – zweifelsohne sinnvollere Schaffen von schnell ansprechenden Kreativprodukten, die man in jedes Hotelzimmer hängen kann.

Repräsentativ hierfür ist deine Arbeit „long time recording“, an der du seit 15 Jahren arbeitest.

Was hat es mit den Würfelchen auf sich?

Hier werden aus einer weißen Marmortafel täglich dreidimensionale Pixel rausgebrochen. ▼



Hier geht 's zum gesamten Interview

**Bernhard
Fleischanderl**

Galerie Artosphäre

STIMME ZUR KUNST



© Eva da Silva

Der Apfelkern als Symbol des Lebens und der Sterblichkeit

Arnold Reinhaller studierte Bildhauerei an der Kunstuniversität Linz und an der Akademie der bildenden Künste Wien, wo er sein Diplom bei Bruno Gironcoli machte. Danach promovierte er mit einer kulturwissenschaftlichen Dissertation bei Thomas Macho über die Zirkulation des Begriffes „nomadisch“ im Kunstkontext. Er verwendet vielfältige Materialien wie natürlich den Stein, aber auch Papier, fotografische Belichtungstechniken, Holz und Licht. Eines seiner bekanntesten Werke ist der Schriftzug „Tomorrow“ in der Wiener Mariahilfer Straße.

Eine vom Künstler seit längerer Zeit verfolgte Serie sind die Apfelkerne. Diese gibt es aus verschiedenen Gesteinen wie Serpentin oder Marmor. Je nach Textur des Materials werden die Kerne glattpoliert oder geschliffen. Die erzielte Haptik spielt neben der Optik eine große Rolle, denn das Kunstwerk darf berührt werden. Die Schwere des Steines, die makellose Oberfläche, der Gedanke an den ewigen Kreislauf des Lebens, an die Frucht und die Fruchtbarkeit macht den Reiz dieser bei Sammlern so begehrten Kunstwerke aus. Der Apfelkern als Symbol für ein (baum-)langes Leben, für die verschwenderische Fülle der Natur, die Jahr für Jahr eine Fülle an Früchten produziert, nicht nur um sich selbst fortzupflanzen, sondern auch als Nahrung für viele menschliche, tierische und pflanzliche Mitbewohner des Planeten. Der Apfelbaum braucht nur Sonne und Regen, um zu gedeihen, als Dank dafür bringt er seine farbenfrohen, süßen Früchte hervor.

Der Künstler selbst sieht in seinen Apfelkernen auch ein Symbol der eigenen Sterblichkeit – ein „memento mori“. Als solches dient es der Betrachterin, die den Kern vielleicht auf ihrem Schreibtisch oder einer speziell angefertigten Stele lagert, sich im Angesicht der begrenzten Lebenszeit gewahr zu werden, was gerade wichtig ist. Was ist zu tun und was davon möchte ich heute tun? Was tue ich für mich und welchen Beitrag leiste ich für andere? Wofür bin ich dankbar? Was finde ich spannend und aufregend? Wofür in meinem Leben stehe ich ein? Habe ich heute genug gelacht, gelernt und geliebt?



Hier geht's
zum Künstler

Exklusiv für art by hotelstyle Leser:innen | 600 Euro

Bei Interesse eMail an redaktion@hotelstyle.at



Future II | 2021
Arnold Reinthaler
C-Print auf Alu-Dibond | 40 x 40 cm
Galerie-Preis: 750 Euro



Juanita Frier aus Südafrika im Atelier des Schütz Art Museums



Mathabang Monethi aus Lesotho konzentriert bei der Arbeit im Atelier

Prof. Josef Schütz

Schütz Art Museum



**STIMME
ZUR
KUNST**



© Schütz Art Museum

Artists in Residence im Schütz Art Museum

„Raus aus dem Elfenbeinturm, hin zu den Menschen!“ lautete von Anfang mein Motto bezüglich meines Museums. Wir wollen Kunst erlebbar machen, begreifbar, spürbar – sinnlich, stimulierend, inspirierend.

Aktiv auf Menschen zugehen

Normalerweise wird Kunst frontal vermittelt, von oben herab. Ich will mit meinem Privatmuseum aktiv auf Menschen zugehen. Kunst sammeln und Kultur vermitteln sind seit Jahrzehnten meine Passion und Profession.

Artists in Residence

Dazu gehört auch das umfangreiche Artists in Residence-Programm des Museums. Künstlern aus aller Welt wird durch ein Stipendium die Möglichkeit geboten, einige Zeit in den museumseigenen Ateliers zu arbeiten und auch in direkten Kontakt zu den Museumsbesuchern zu treten. Heuer werden acht Künstler aus Südafrika im Atelier des Museums arbeiten.

Museum ist Begegnungsstätte

Meine Frau Irene und ich möchten mit diesem Programm Künstlern ein Forum für ihre Kunst bieten und gleichzeitig zeitgenössische Kunst für alle Besucher greifbar und begreifbar machen. Das Museum wird damit nicht nur zu einem interkulturellen Begegnungsort, sondern auch zu einer Begegnungsstätte zwischen Künstlern und Kunstinteressierten.

Museum ist mehr als ein Aufbewahrungsort für Kunst

Mit „Artists in Residence“ zieht also im wahrsten Sinne des Wortes Leben in das Museum ein. Wir bleiben damit unserem Anspruch treu, mit dem Museum einen Begegnungsort für Menschen zu schaffen, der weit mehr ist als nur ein Aufbewahrungsort für Kunst.

Zwei Artists in Residence

Aktuell arbeiten zwei Künstlerinnen aus Afrika in den Ateliers des Schütz Art Museum: Mathabang Monethi aus Lesotho und Juanita Frier aus Südafrika.

art
by hotelstyle

**KÜNSTLER
PORTRAIT**



© Juanita Frier

Artist in Residence aus Tzaneen

Juanita Frier

Frier (50) ist der Meinung, dass die Gesellschaft verrückt geworden ist, und ihre Kunstwerke sind Aussagen darüber, wie wir mit schlechten Nachrichten und riesigen Werbeplakaten bombardiert werden, die uns Dinge verkaufen, die wir nicht brauchen.

In ihren aktuellen Werken geht es um die Freiheit und die Einheit der Menschen; in vielen ihrer Werke setzt sie Humor ein, um Barrieren zwischen verschiedenen Menschen zu überwinden. Ihre Werke sollen den Betrachter ermutigen und ihm hoffentlich ein Gefühl von Freiheit vermitteln. Juanitas Stil besteht aus Mischtechniken und Acryl, sowie Pappmaché-Skulpturen und Mosaik. „Der Prozess des Kunstschaffens ist ein Weg, uns selbst mit anderen zu teilen“, sagt sie. In ihren Kunstwerken verwendet Frier Bilder und Artikel aus Zeitschriften, um entstellte Figuren zu schaffen, die wiederum den Identitätsverlust der Gesellschaft oder das Fehlen einer solchen kommentieren. „Ich glaube, dass die Kunst inspiriert, und ich glaube, dass sich die Welt verändern wird, wenn sich genügend Menschen inspiriert fühlen. Das Leben ist das Meisterwerk, an dem wir alle arbeiten“, so die Künstlerin abschließend.



Karamanga Man | 2023

Juanita Frier

Mischtechnik auf Leinwand | 150 x 120 cm

Artist in Residence aus Lesotho

Mathabang „Matty“ Monethi

Ihre eindrucksvollen gegenständlichen Arbeiten befassen sich mit der Entwicklung des Selbst, der Darstellung der Vergangenheit und der Beziehung zwischen persönlichen Archiven und Nostalgie.

Matty Monethi (27) wurde in Maseru, Lesotho, geboren und wuchs in Addis Abeba, Äthiopien, auf. Monethi schloss 2016 ihr Diplom in Bildender Kunst an der Ruth Prowse School of Art in Kapstadt ab und begab sich 2017 auf ein Auslandssemester an der University of Hertfordshire im Vereinigten Königreich, wo sie sich auf Druckgrafik spezialisierte. Im Jahr 2020 schloss Monethi einen BA Fine Arts (mit Auszeichnung) an der Wits School of Arts, University of the Witwatersrand, in Johannesburg ab. Monethi nutzt Malerei, Druckgrafik und Text, um die persönlichen Dimensionen von Migration und Erinnerung zu erforschen. Durch die Verwendung von Familien- und persönlichen Fotoarchiven untersucht sie ihre Verbindungen zu ihren Wahlheimaten, Kulturen und engen Beziehungen.



Wintermorning | 2023
Mathabang Monethi
Öl auf Leinwand | 120 x 100 cm

art
by hotelstyle

**KÜNSTLER
PORTRAIT**



© Mathabang Monethi



Erlebnisregion Graz

Spekulationen – auf den Spuren der Kulturhauptstadt Graz

Das Kulturhauptstadtjahr 2003 hat sicht- und spürbare Spuren in Graz hinterlassen, die heute nicht mehr wegzudenken sind. Was 20 Jahre danach in Graz noch davon zu sehen ist, werden wir aufspüren und spekulieren!



1



© Graz Tourismus | Harry Schiffer



2

© Graz Tourismus | Werner Krug

Vor 20 Jahren stand Graz mit rund 2,7 Millionen Besuchern als Kulturhauptstadt Europas auf der internationalen Bühne. Was ist geblieben, neben einem ganz neuen Stadtbild oder dem Gefühl im internationalen Rampenlicht gestanden zu sein? Gut 5.000 Veranstaltungen bot Graz03 seinen Besuchern, 80.000 kamen allein zur Eröffnung in die Innenstadt. Nicht zu vergessen: Kunsthaus, Helmut List-Halle, Stadthalle, Murinsel, Kindermuseum FRida & freD und das Literaturhaus wurden 2003 eröffnet. 20 Jahre danach gibt es ein Gesamtprogramm mit dem klingenden Namen „Spekulationen“.

Reif für die Insel

Allein aufgrund der technischen Voraussetzungen ist die schwimmende Insel auf der Mur, die einer offenen Muschel gleicht, eine Herausforderung und Meisterleistung. Ursprünglich als temporäres Kunstwerk von Vito Acconci aus New York für das Kulturhauptstadtjahr 2003 geplant, konnte und wollte sich die Bevölkerung von Graz nach diesem Jahr des kulturellen Aufbruchs ihre Stadt nicht mehr ohne die Murinsel vorstellen. Sie hat sich als fester Bestandteil etabliert. Heute ist die Murinsel mit einem Café, einem Geschäft und einem Outdoor Amphitheater für Events bis zu 250 Personen ein absolutes Highlight für die Gäste und selbst ein Selfie von der Mur-Brücke ist zum beliebten Motiv für Graz geworden.

Haus der Architektur im Palais Thinnfeld

Viele wichtige kulturelle Bauten und Kulturorganisationen sind im Jahr 2003 entstanden. Das Haus der Architektur (HDA), wurde bereits im Jahre 1988 gegründet, führte aber im Vorfeld den Wettbewerb für das Kunsthausgebäude durch und fand später im Palais Thinnfeld des baulichen Gesamtensembles am Südtirolerplatz seinen neuen Standort. Das HDA trägt mit einer Ausstellung (23.10.23 – 21.01.24) und Diskussionsveranstaltung von und mit Peter Cook, dem Architekten des Kunsthauses in Graz, zum Gesamtprogramm der „Spekulationen“ und zum 20-jährigen Jubiläum des Gebäudeensembles Kunsthaus, Eisernes Haus, Palais Thinnfeld bei. In einer begleitenden Diskussionsveranstaltung werden gemeinsam mit geladenen Gästen nach den möglichen Zukünften von Stadt und in der Steiermark gesucht. Mit dem Hashtag #speculations_hda sollen alle Gäste angeregt werden, ihre Ideen und Wünsche für die Zukunft in Graz und in der Steiermark per Instagram zu teilen.



3

© Graz Tourismus | Lupi Spurna



4

© J.J. Kucek

Spekulationen

Die Institutionen der Kulturhauptstadt vernetzen sich. Mit inhaltlichen Programmpunkten, die Gegenwart, Vergangenheit und Zukunft verbinden, feiern sie gemeinsam das 20-jährige Bestehen. Jeden Monat bis Dezember bringen sie Menschen zum intensiven Austausch und zu aktuellen Diskursen zusammen. In offenen, produktiven und spekulativen „Streitgesprächen“ wird für die Gegenwart und die Zukunft diskutiert. Den Abschluss bilden Spekulationen zu inklusiven Kinderräumen für die Zukunft im Kindermuseum FRida & freD im November und zu neuen Fragen, neuen Räumen und den Zukünften des Schreibens im Literaturhaus im Dezember.

Kunsthaus – Friendly Alien

Das Kunsthaus, mit seiner faszinierenden organischen Architektur, ist zu einem weiteren markanten Wahrzeichen zeitgenössischer Baukunst in Graz geworden. Liebevoll von seinen Architekten Peter Cook und Colin Fournier als der „Friendly Alien“ bezeichnet, schwebt es in harmonischer Verbindung mit dem historischen „Eisernen Haus“ aus dem Jahr 1848. Bei Einbruch der Dunkelheit tritt der Außerirdische durch seine BIX-Medienfassade in interak-

tiven Dialog mit der Stadt. Heute werden im Kunsthaus Graz wegweisende Ausstellungen zeitgenössischer Kunst in einzigartigen Räumlichkeiten präsentiert.

Was für ein Genuss

Es ist kein Zufall, dass Graz als einzige Genusshauptstadt Österreichs ausgezeichnet wurde. Hier gibt es einfach alles, was das Genießerherz begehrt: eine einladende Atmosphäre, mediterranes Flair, herausragende kulinarische Erlebnisse für jeden Geschmack, wie etwa das Tagescafé Freiblick über den Dächern von Graz (Abbildung 2) und charmante Schanigärten, die zum Verweilen einladen. Die Altstadt, die zu Fuß erkundet werden kann, ist ideal zum Bummeln und Entdecken von verwinkelten Gassen und versteckten Plätzen. Dort kann man die steirische Gastfreundschaft in den zahlreichen Lokalen oder bei kulinarischen Stadtrundgängen in vollen Zügen genießen. Es ist eine wahre Gaumenfreude!

Lend – die andere Seite der Mur

Der Stadtteil Lend, angrenzend an die Grazer Innenstadt, hat sich zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt und wird als „the place to be“ bezeichnet. Tagsüber findet man hier einen Bauernmarkt und abends trifft man sich in den Szenelokalen. Als vierter von insgesamt 17 Bezirken liegt Lend am rechten Ufer der Mur und zählt zum zentralen Stadtgebiet. Obwohl es einer der kleinsten Stadtteile in Bezug auf Fläche ist, ist Lend zugleich der am dichtesten besiedelte Bezirk. Der Name „Lend“ leitet sich von dem Verb „anlenden“ ab, was so viel wie „anlegen“ bedeutet. Früher gab es hier regen Schiffsverkehr auf der Mur.

Szene-Viertel

Seit Graz im Jahr 2003 den Titel der Kulturhauptstadt trug, profitiert auch der Stadtteil Lend von der Aufwärtsentwicklung der Stadt und hat sich zu einem Szeneviertel entwickelt. Trotz der dichten Besiedelung gibt es auch grüne Oasen in Lend, wie beispielsweise den Volksgarten, der im Sommer zum Picknicken einlädt. Besonders zwischen dem Lendplatz und dem Mariahilfer Platz spürt man die kreative Atmosphäre. Hier findet man einige

Erlebnisregion Graz

1. Architektonisches Meisterwerk – die Murinsel
2. Freiblick, das Restaurant über den Dächern von Graz
3. Lend erwacht als hipper Stadtteil von Graz
4. Haus der Architektur im Palais Thinnfeld
5. Kunsthaus – Friendly Alien

Österreichischer Skulpturenpark Premstätten

6. Peter Weibel, Die Erdkugel als Koffer, 2004
7. Werner Reiterer, gesture, 2003/04
8. Erwin Wurm, Fat House, 2003

◀ www.regiongraz.at



6



7



8

Design-Shops mit einzigartigen Produkten, die man sonst kaum woanders findet. Der Lendplatz hat eine lange Geschichte: Bereits im 18. Jahrhundert fand hier reger Handel statt. Heute ist der Lendplatz der zweitgrößte Bauernmarkt in Graz, direkt nach dem Opernplatz. Hier werden vorwiegend lokale Produkte angeboten. Eine Pest- und Marienstatue aus dem Jahr 1680 befindet sich am westlichen Rand des Lendplatzes. Die Lage des Marktplatzes ist einfach wunderbar, in unmittelbarer Nähe zur Mur und mit einem herrlichen Blick auf den Grazer Schlossberg.

Skulpturenpark in Premstätten

Der sieben Kilometer südlich von Graz gelegene Österreichische Skulpturenpark hat sich seit seiner Gründung im Jahr 2003 als Zentrum für zeitgenössische Skulptur etabliert. Es gibt keine bessere Nutzung für das sieben Hektar große Areal, das der renommierte Schweizer Landschaftsarchitekt Dieter Kienast zur Jahrtausendwende für die Internationale Gartenschau gestaltet hat. Hier stehen über 80 Skulpturen und manche Kunst-Installationen überraschen erst hinterher seine Besucher, wie beispiels-

weise die tanzenden Bäume die sich erst nach dem Vorbeigehen plötzlich zu drehen beginnen. Das Verzeichnis der Kunstwerke liest sich wie ein „Who's who“ der Kunstszene: Namhafte Künstler wie Fritz Hartlauer, Jörg Schlick, Christa Sommerer, Michael Kienzer, Werner Reiterer, Hans Kupelwieser, Peter Weibel, Heimo Zobernig, Susana Solano, Erwin Wurm, Michael Schuster, Martin Walde, Nancy Rubins, Hans Hollein, Yoko Ono, Timm Ulrichs und Jeppe Hein sind vertreten.

Wenn Kunst und Natur aufeinandertreffen, entstehen faszinierende Geschichten, die sich mit den Jahreszeiten verändern. Der Garten dient als von Menschen gestaltete, aber dennoch natürliche Umgebung, in der Skulpturen unter freiem Himmel der Witterung ausgesetzt sind. Diese einzigartige Verbindung zwischen Ort und Skulptur schafft einen besonderen Dialog, der ein eigenes künstlerisches Vokabular zum Ausdruck bringt. Hier werden Träume sichtbar und poetische Begegnungsräume geschaffen, in denen sich Kunst und Natur harmonisch vereinen.

◀ *Von Sonja G. Wasner*



Kunst soweit das Auge reicht

Das Schlossberghotel im Grazer Zentrum bietet einen atemberaubenden Panoramablick auf die Stadt und besticht mit seiner einzigartige Lage, umgeben von historischer Architektur, einer malerischen Umgebung und Kunst soweit das Auge reicht.

Jedes Zimmer, jeder Gang, jedes Stiegenhaus im Schlossberghotel ist eine Oase der Exklusivität und des Komforts. Die sorgfältig ausgewählten Kunstwerke schaffen eine inspirierende und künstlerische Atmosphäre, während die kostbaren Antiquitäten einen Hauch von Eleganz und Geschichte vermitteln. Die Zimmer und Suiten sind bis ins kleinste Detail liebevoll gestaltet und bieten eine erstklassige Ausstattung, die den Bedürfnissen und Ansprüchen der Gäste gerecht wird. Darüber hinaus bieten die Apartments im Schlossberghotel eine perfekte Option für Gäste, die ein Höchstmaß an Privatsphäre und Flexibilität wünschen. Mit separaten Wohn- und Schlafbereichen sowie einer voll ausgestatteten Küche bieten sie eine ideale Lösung für längere Aufenthalte oder für Familien, die den Komfort eines eigenen Zuhauses genießen möchten.

Kunst-Garten

Der Gedanke von Helmut Weyh, dass man Menschen durch die Verbindung von Natur und Kunst bewegen kann, scheint sich wie ein roter Faden durch die Gestaltung der Dachterrasse des Schlossberghotels zu ziehen. Hier verschmelzen Kunst und Natur auf harmonische Weise und schaffen eine einzigartige Atmosphäre. Von der Terrasse aus kann man einen weiten Blick über die Dächer der Grazer Altstadt genießen, die als UNESCO-Weltkulturerbe ausgezeichnet ist. Diese Kunst-Oase bietet den Gästen die Möglichkeit, sich zu entspannen, zu genießen und die Schönheit der Umgebung zu erleben. Hier kann man dem Alltag entfliehen und eine unvergessliche Zeit voller Ruhe und Genuss verbringen.

Kunst-Wintergarten

Inspiziert von Aristoteles Worten „Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten“, strebt das Kunsthotel danach, seinen Gästen diese Freude am Arbeiten zu ermöglichen. Das Hotel bietet drei verschiedene Seminarräumlichkeiten, die speziell für Veranstaltungen konzipiert wurden und Platz für bis zu 60 Personen bieten. Hier treffen zeitgenössische Kunst und moderne Funktionalität aufeinander und schaffen einen einzigartigen Rahmen für individuelle Veranstaltungen. Das Hotel vereint Kunst, Komfort und erstklassigen Service, um seinen Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Egal, ob für eine geschäftliche Veranstaltung oder einfach nur zum Entspannen, das Frühstück im Wintergarten lässt den Tag gut beginnen. Hier fühlen sich Gäste rundum wohl und können die Freude an der Arbeit sowie die Erholung in vollen Zügen genießen.

Kunst-Sprache

Das Schlossberghotel bietet seinen Gästen rund um die Uhr Zugang zur Sauna, Infrarotkabine und einem Fitnessraum. In den wärmeren Monaten lockt der Außenpool auf der Dachterrasse und lädt zum Schwimmen und Entspannen ein. Es gibt keine Einschränkungen, außer den eigenen Grenzen, um das Beste aus dem Aufenthalt zu machen. Abschließend sei gesagt: „Kunst ist die Sprache, die jeder versteht, ohne dass Worte nötig sind.“

◀ *Von Sonja G. Wasner*



© Sonja G. Wasner



Fotos: © schlossberghotel.at



Lifestyle, Genuss und Tradition

Das Kupferdachl ist bereits seit den 80er Jahren eine renommierte kulinarische Adresse in der Nähe von Graz. Seit Daniel Edelsbrunner vor etwa neun Jahren in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt ist, hat sich einiges verändert. Das Haus präsentiert sich mit idyllischem Garten und zeitgemäß.

Der Schwarzl See, auch bekannt als das „Meer der Grazer“, liegt nur wenige Kilometer südlich von Graz in Premstätten, am Tor zur Südsteiermark. Hier findet man nicht nur Kunst und Natur im beeindruckenden Skulpturenpark, sondern auch ein wahre Gaumenfreuden. Im Restaurant Kupferdachl verwöhnt Daniel Edelsbrunner, einst der jüngste 2-Hauben-Koch der Steiermark, seine Gäste mit den hochwertigsten Zutaten aus der vielfältigen Speisekammer der Steiermark.

Regionales und Exquisites

Sein kulinarisches Konzept basiert auf der Einbindung saisonaler Produkte von heimischen Bauern, denn er ist fest davon überzeugt, dass das Gute oft ganz nah liegt. Es ist eine kulinarische Reise durch die Region, bei der die Gäste die besten regionalen Zutaten genießen können. Neben dem vier- bis siebengängigen Gourmet-Menü, der gutbürgerlichen Küche sowie den Mittagsmenüs deckt Edelsbrunner die kulinarische Bandbreite nun komplett ab.

Die Liebe zum Wein

Die Weinkarte des Restaurants ist sorgfältig zusammengestellt und bietet eine beeindruckende Auswahl an Weinen steirischer Winzer sowie aus Italien und Frankreich. Besonders bemerkenswert ist die Vielfalt der alternativen Weine, darunter auch eine Reihe von bio-dynamischen Tropfen, die glasweise genossen werden können. Insgesamt bietet das Restaurant von Daniel Edelsbrunner eine viel-

fältige und anspruchsvolle Genusserfahrung. Die Verbindung von traditionellen Rezepten mit kreativen Ideen, die Verwendung regionaler Produkte und die sorgfältig kuratierte Weinkarte machen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Idyllischer Gastgarten mit Teich

Das Restaurant Kupferdachl bietet seinen Gästen im Sommer die Möglichkeit den idyllischen Gastgarten zu genießen und sich von seiner Atmosphäre verzaubern zu lassen.

◀ Von Sonja G. Wasner



gastro style

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE GASTRONOMIE

„The Stage is Yours“

Elias Fuchs | Rookie of the Year 2023 | Villa Blanka – Innsbruck | Seite 56



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

Natürlich erfolgreich <i>Tipps zur Bio-Zertifizierung</i>	44
Spielwiese für innovative Ideen <i>Streets in Graz</i>	48
Die Quelle des Geschmacks <i>Braumeister Michael Zotter berichtet</i>	50
The Stage is Yours <i>Elias Fuchs – Schüler der Villa Blanka</i>	56
Königsklasse Spumante <i>Italienische Schaumweine</i>	62
Perlen im Glas und <i>hervorragend als Aperitif</i>	64
Buch.Bar	66



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 Baumhake (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 – © Berau | Titelseite art style: © arnold reinthaler | 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.



Natürlich erfolgreich

Durch das Angebot von nachhaltigen Urlaubserlebnissen und hochwertiger Bio-Kulinarik wird man nicht nur Gästewünschen gerecht, sondern trägt auch zu einer lebenswerten Zukunft bei. Lassen Sie sich von zertifizierten Bio-Pionieren inspirieren und schreiben Sie Schritt für Schritt Ihre eigene nachhaltige Erfolgsgeschichte!

Als sich Georg und Claudia Berger, Besitzer vom Frienerhof, im Jahr 1999 für einen biologischen Landbau im Einklang mit Natur, Tier und Mensch entschieden haben, sind sie auf völliges Neuland gestoßen. Als Gründungsmitglied der Ramsauer Bioniere bieten sie seither Gästen ein nachhaltiges Urlaubserlebnis in Ramsau am Dachstein.

Der Gralhof am Weißensee von Michael und Corinna Knaller ist seit 2007 als Bio Hotel zertifiziert. Nach anfänglichen Stolpersteinen und vielen gewonnenen Erkenntnissen, wissen sie heute, wie einfach es geht, wenn man mit viel Herzblut und ein bisschen Flexibilität bei der Sache ist. Die biologische Lebens- und Wirtschaftsweise ist für die ganze Familie zu einer Lebenseinstellung geworden.

Die Nachhaltigkeits-Innovatorin Michaela Reitterer hat sich 2015 mit ihrem Wiener Boutiquehotel Stadthalle ebenfalls den Bio Hotels angeschlossen und gibt seither ihren Gästen ein streng kontrolliertes Qualitätsversprechen. Ihr war von Anfang an klar: entweder ganz oder gar nicht. Das positive Feedback ihrer Gäste zum Bio-Angebot bekräftigt sie in ihrer Entscheidung.

Und last, not least zeigt Paul Kolarik, Geschäftsführer des Restaurants Luftburg – Kolarik im Prater, dass Bio auch großflächig umsetzbar ist: Seit 2021 ist das Wiener Lokal mit 1.200 Sitzplätzen das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt.

Im Folgenden teilen die vier herausragenden Bio-Pioniere ihre Erfahrungen und Einsichten zum Thema Bio-Zertifizierung.

◀ *Von Katharina Baumhake*



© Neela Pichl

Claudia & Georg Berger Frienerhof

Im Jahr 1999 haben wir sowohl den landwirtschaftlichen Betrieb als auch die Gastronomie auf Bio umgestellt. Gleichzeitig waren wir Gründungsmitglied der Ramsauer Bioniere, ein Zusammenschluss von Biobauern, Biohotels und Bioproduzenten in der Ramsau. Unser Antrieb war der Wunsch, einen nachhaltigen Weg einzuschlagen, der es unseren Kindern ermöglicht, das Erbe fortzuführen, das wir von unseren Eltern erhalten haben. Die Umstellung auf Bio hat sich anfangs schwierig gestaltet, da es damals noch komplettes Neuland war und wenige Lieferanten zur Verfügung gestanden sind. Später ist Biogast als zuverlässiger Bio-Lieferant aufgetreten, mit dem wir bis heute eng verbunden sind. Heute ist es generell einfacher, auf Bio umzusteigen, da es etablierte Strukturen, ausreichend Produzenten und Lieferanten, sowie großartige Unterstützung gibt. Es ist wichtig, sich intensiv mit dem Thema Bio auseinanderzusetzen und davon überzeugt zu sein. Die Gäste sind gut informiert und lassen sich in Sachen Bio nichts vormachen. Um ihr Vertrauen zu gewinnen und langfristig erfolgreich zu sein, ist es daher wichtig, Bio nicht nur als Marketinginstrument zu nutzen.

Die Nachfrage nach Bio-Produkten ist deutlich spürbar. Die Tendenz ist steigend. Wer im Alltag Bio konsumiert, möchte das auch im Urlaub fortsetzen. Interessanterweise spielt der Preis dabei keine entscheidende Rolle. Die Gäste sind vielmehr auf der Suche nach authentischen Erlebnissen und möchten sicher sein, dass das, was sie konsumieren, tatsächlich den Bio-Prinzipien entspricht. Die Zertifizierung ist unserer Meinung nach ein unumgänglicher Schritt, denn sie bietet Konsumenten ein kontrolliertes Qualitätsversprechen. Die Zertifizierung selbst stellt keine große Hürde dar. Der einfachste Weg ist, zu 100 Prozent auf Bio umzusteigen. Dadurch vereinfacht sich alles. Eine gute Unterstützung spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, und hier ist Biogast mit einer erstklassigen Beratung die ideale Anlaufstelle. Auch Bio Austria, die BiowirtInnen und der Verein ETÖ (Enkeltaugliches Österreich) stehen mit Rat und Tat zur Seite.



© Johanna Bauer | Lumikki Fotografie Graz

Michael & Corinna Knaller Biohotel Gralhof

Ursprünglich war der Gralhof ein reiner Bauernhof, der uns bis heute die nötige Infrastruktur liefert, um unsere Gäste mit einer Fülle von regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu versorgen. Als unser (Schwieger-)Vater Chrischtl Knaller 1992 die Landwirtschaft auf Bio umgestellt hat, war es die logische Konsequenz, auch Bio-Produkte im Hotel zu verwenden. Seit 2007 ist unser Gralhof als Bio Hotel zertifiziert, denn die biologische Lebens- und Wirtschaftsweise ist zukunftsorientiert und für uns als Familie zu einer Lebenseinstellung geworden. Natürlich gab es anfangs Hindernisse und Herausforderungen. Es ist vorgekommen, dass wir geplante Menüs aufgrund von unerwarteten Lieferausfällen oder nicht verfügbarer Produkte umschreiben mussten. Auch in schwierigen Momenten war es wichtig, mit voller Hingabe dabei zu sein, denn mit Enthusiasmus und Tatenrang meistert man Herausforderungen auch leichter.

Ohne die Unterstützung des Vereins „Bio Hotels“ und insbesondere von Ludwig Gruber, dem damaligen Geschäftsführer, wären wir heute sicher nicht der Gralhof, der wir jetzt sind. Heute sucht man dreiwöchige Menüpläne bei uns vergeblich: Auf den Tisch kommt, was Saison hat und alles, was in unserer eigenen Bio-Landwirtschaft produziert werden kann. Durch bewussten Genuss und das Wissen, dass wir Teil eines gesunden Kreislaufs sind, erzeugen wir für unsere Gäste eine Komfortzone, in der sie sich sehr wohlfühlen. Für alle, die eine Bio-Zertifizierung in Betracht ziehen, ist es wichtig, sich gründlich über regionale Bio-Lieferanten und die umsetzbaren Möglichkeiten vor Ort zu informieren. Es ist von großer Bedeutung, Bio mit Herz und einem tiefen Verständnis zu praktizieren. Gäste sind beim Thema Bio sehr sensibel und sie erkennen schnell, ob es sich im Betrieb lediglich um oberflächliches Marketing oder um ein ganzheitliches Konzept handelt. Um von den Erfahrungen anderer zu profitieren, raten wir dazu, Kontakt zu Kollegen aufzunehmen, die bereits Erfahrung im Bio-Bereich haben. Sie können wertvolle Einblicke und hilfreiche Tipps geben. ▶

Horst Moser
Geschäftsführer Biogast



© BIOGAST

STIMME ZU BIO

Bio aus Überzeugung



Bio ist mehr als nur eine Modeerscheinung oder ein Marketinginstrument, es ist eine Lebenseinstellung. Die Bio-Branche setzt sich für den Schutz der Natur ein, fördert artgerechte Tierhaltung, gewährleistet Transparenz und Rückverfolgbarkeit, unterstützt eine gesunde Ernährung und engagiert sich für das Wohl der Gemeinschaft.

Unsere erfahrenen Mitarbeiter bei Biogast sind mit den Besonderheiten der Bio-Branche bestens vertraut und stehen mit Rat und Tat sowie fachlicher Kompetenz zur Seite, um gemeinsam die Werte der Bio-Branche zu bewahren und weiterzuentwickeln. Wir pflegen einen respektvollen und partnerschaftlichen Umgang entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von der Landwirtschaft bis zu den Verbrauchern. Unser oberstes Ziel ist es, einen Beitrag zur Artenvielfalt und einer sauberen Umwelt für zukünftige Generationen zu leisten. Wir fördern bioregionale Wirtschaftskreisläufe und legen Wert auf saisonale Produkte. Statt auf Preisdumping und Abhängigkeit setzen wir auf gegenseitiges Vertrauen und kollegiale Geschäftsbeziehungen. Mehr als 2.000 Kunden profitieren bereits von unserem breiten Sortiment, das aus über 14.000 Bio-Artikeln besteht, darunter 5.000 Artikel aus österreichischer Herstellung. Wir arbeiten mit 470 Lieferanten zusammen, um unseren Kunden eine umfassende Auswahl zu bieten, darunter eine Vielfalt an Produkten wie Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Feinkostwaren, Getränke und Drogeriewaren – alles in Bio-Qualität.

Darüber hinaus zeichnet uns unsere Flexibilität aus, die es uns ermöglicht, schnell auf Veränderungen am Markt zu reagieren. Egal, ob es um die Beschaffung von Bio-Produkten oder die Beratung bei der Umsetzung von Bio in gehobenen Restaurants, in traditionellen Gasthäusern, modernen Bistros oder in der Gemeinschaftsverpflegung geht: Wir möchten, dass unsere Kunden von unserer langjährigen Erfahrung, unserem umfangreichen Wissen und unseren Serviceleistungen profitieren. Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um das Thema Bio und unterstützen Sie dabei, die für Sie passenden Lösungen zu finden!



Tipps zur Bio-Zertifizierung





© Boutiquehotel Stadthalle/Franzi Schädel

Michaela Reitterer Boutiquehotel Stadthalle

Im Jahr 2015 haben wir uns zu einer Mitgliedschaft der Bio Hotels entschlossen und damit den Beginn einer vollständigen Umstellung auf ein rein biologisches Frühstücksbuffet im Boutiquehotel Stadthalle eingeleitet. Angetrieben von der Vorstellung, ein möglichst nachhaltiges Hotel zu führen, wollten wir unseren Gästen ein streng kontrolliertes Qualitätsversprechen geben, das durch einheitliche Kriterien gut nachvollziehbar ist. Für mich war klar: entweder ganz oder gar nicht. Mit der Hilfe und Beratung von Biogast wurde schnell deutlich, dass die meisten der bereits angebotenen Produkte auch biologisch verfügbar waren, und vor allem, dass wir uns das auch leisten können. Eine der größten Herausforderungen dabei ist nach wie vor, möglichst regionale Bio-Produkte zu bekommen. Wir sind bei der Selektion unserer angebotenen Produkte sehr wählerisch und legen großen Wert auf Qualität und Regionalität, deswegen gibt es bei uns auch immer wieder Verkostungen von neuen Produkten. Wir haben die bewusste Entscheidung getroffen, uns bei der Gästeverpflegung auf die erste Mahlzeit des Tages zu konzentrieren, denn mit einem guten Frühstück lässt es sich gleich viel besser in den Tag starten. Unsere Gäste loben unser Frühstück in höchsten Tönen, da es Genuss und Nachhaltigkeit vereint.

In Anlehnung an eine Zero-Waste-Strategie, dürfen sich unsere Mitarbeiter nach den Frühstückszeiten an den übrig gebliebenen Speisen bedienen. Auch sie schätzen die hochwertige Verpflegung. Allen, die eine Bio-Zertifizierung in Erwägung ziehen, empfehle ich, dies wirklich aus Überzeugung für eine lebenswerte Welt umzusetzen und nicht allein aufgrund eines erhofften Marketingvorteils. Denn wenn man sich nur auf die Kosten konzentriert, kann das langfristig frustrierend sein. Es ist ratsam, langfristige Partnerschaften zu suchen und die Beziehung zu diesen zu pflegen. Ich ermutige jeden, den Weg der Bio-Zertifizierung zu beschreiten und sich aktiv für eine lebenswerte Zukunft einzusetzen!



© Philipp Lipiarski-1964

Paul Kolarik Luftburg

Für unsere Familie war Bio und Nachhaltigkeit schon ein Thema, noch lange bevor es im öffentlichen Fokus stand. Meine Mutter hat bereits vor Jahren erste Bio-Produkte im Betrieb eingeführt. Ein logischer weiterer Schritt war für uns 2018 die Zertifizierung mit dem „Natürlich gut essen“-Siegel, 2021 haben wir dann voller Überzeugung eine vollständige Umstellung auf Bio durchgeführt, mit dem Ziel, eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen zu gewährleisten. Seitdem sind wir mit 1.200 Sitzplätzen das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt. Den Vorteil von Bio sehen wir ganz klar in der Qualität und der Nachhaltigkeit der Produkte. Unsere Lieferanten, wie Biogast, haben uns bei der Beschaffung der Produkte geholfen. Wir benötigen sehr große Mengen an Lebensmitteln, etwa 25 Tonnen Pommes im Jahr. Glücklicherweise sind wir in Österreich mit dem Bio-Angebot gesegnet. Demnach war es gar kein Thema, große Mengen an Gemüse, Eiern und Milchprodukten aus der Region zu finden.

Die größte Herausforderung lag in der Beschaffung von jährlich 75 Tonnen Stelzenfleisch aus Österreich. Durch ausführliche Gespräche mit Produzenten und Lieferanten konnten auch diese Schwierigkeiten behoben werden. Hilfreich sind natürlich Abnahmegarantien, die auch die Bio-Landwirtschaft fördern und sichern. Wir erhalten rundum positives Feedback von unseren Gästen und Mitarbeitern. Mit der Umstellung auf Bio hat sich auch unsere Zielgruppe erweitert. Wir haben viele neue Familien gewonnen, die Wert darauf legen, zu wissen, was sie essen und woher es stammt. Mein Rat an Kollegen: Macht es einfach! Auch als Gastronomen können wir wichtige Schritte setzen – und viele kleine Schritte bewirken gemeinsam Großes. Es gibt tolle Unterstützung von der Initiative „Natürlich gut essen“ und je mehr Gastronomen auf Bio umsteigen, desto besser ist Bio-Ware in großen Mengen verfügbar. Davon profitieren alle: die Bio-Landwirtschaft, wir Gastronomen und natürlich auch die Gäste.

Spielwiese für innovative Ideen

Das „Streets: Famous Food & Drinks“ der Gastro-Familie Grossauer-Widakovich verfolgt ein Pop-up-Konzept, das für kulinarische Abwechslung sorgt. Nach einem gelungenen Auftakt mit traditionellen Gerichten aus dem Glöckl Bräu, geht es derzeit mit „Steak’n’Roll“ im spicy Asian-Style weiter.



Inmitten der Grazer Smart City präsentiert sich das „Streets“ als junges und urbanes Lokal mit einer gemütlichen Atmosphäre. „Auf der einen Seite findet man Gämsen und Rehe, auf der anderen Seite sind Technik und Forschung beheimatet“, beschreibt Kulinarikpatron Christof Widakovich die Lage der beliebten Feinschmeckeradresse. Unter dem Motto „We pop up!“ präsentiert das „Streets“ seit Anfang des Jahres spannende Food-Konzepte aus dem Hause Grossauer-Widakovich. „Hier wird eine aufregende Kreativküche geboten, bei der auch junge Mitarbeiter ihre Ideen einbringen können. Unsere bekannten Hauptbetriebe bekommen damit eine neue Spielwiese für innovative Ideen“, so Widakovich. „Was bleibt, ist unser durchgehend hoher Qualitätsanspruch. Alles andere wechselt: das Team, die Deko und natürlich auch die Speisekarte.“

Dynamisch

Christof Widakovich zählt vermutlich zu den bekanntesten Gastronomen Österreichs: Er lernte im Hotel Weitzer, kochte später im Steirereck und verwirklichte sich im Grazer Eckstein. Seit 2008 führt er zusammen mit seiner Frau Herti Grossauer das Schlossberg Restaurant.

Gemeinsam mit der Familie Grossauer entwickelte er viele erfolgreiche Konzepte, darunter das el Gaucho, das mittlerweile fünf Standorte in Wien, Baden, Graz und München umfasst. Als Arbeitgeber setzt der Familienbetrieb mit über 500 Mitarbeitern auf Loyalität, Förderung und Aufstiegschancen. „Es ist wichtig, Leute aus dem eigenen Mitarbeiterstab wachsen zu lassen. Sie sollen die Chance haben, aufzusteigen und Verantwortung zu übernehmen“, ist Widakovich überzeugt.

Stylish

„Wir alle strotzen vor Einfällen, haben auf Reisen viel recherchiert, probiert und gelernt und freuen uns, frischen Wind in die Waagner-Biro-Straße zu bringen.“ Die ständige Veränderung der Foodtrends inspirierte den Spitzenkoch dazu, mit der Zeit zu gehen und einzigartige Gäste-Erlebnisse zu schaffen. „Ich wollte ein frisches Konzept schaffen, etwas Greifbares in einer lockeren Atmosphäre“, erklärt der innovative Gastronom. Derzeit kombiniert er im „Streets“ die bewährte Steak-Kompetenz des el Gaucho und mit der Würze Asiens, die er auf Reisen in Thailand lieben gelernt hat.

Spicy

So präsentiert sich das neue Konzept „Steak’n’Roll by el Gaucho“ jugendlich frisch und schickt die Gäste auf eine geschmackvolle Reise in asiatische Gefilde. Neben den Steaks vom el Gaucho Premium Beef landen auch Lachs-Steaks im Teriyaki Style oder Sous-vide gegartes Bio-Pork-Steak am Rost. Für Vollblutvegetarier gibt es gegrillte Selleriesteaks, die mit einem erfrischenden Wasabi-Gurken-Salat kredenzt werden.

Zu den verschiedenen Steakvariationen werden würzig-limonige Pommes Frites, asiatisch inspiriertes Wok-Gemüse, knackige Salate mit aromatischem Ninjin-Dressing und feurige Devil’s Cat Sauce oder Yuzu Chili Mayo gereicht.

Asiatisch

Das Vorspeisenangebot ist nicht gegrillt, sondern gerollt. Wie der Name „Steak’n’Roll“ bereits vermuten lässt, liegt der Fokus auch

auf „Rolls“: Cold Summer Rolls können entweder mit Garnelen, Mango und Glasnudeln oder vegetarisch mit Sprossen, Wasser-spinat und Avocado bestellt werden. Ebenfalls gerollt sind heiß-knusprige Spring Rolls mit Bio-Schweinefleisch oder Frühlings-kraut, begleitet von einem Sweet Chili Dip.

Asiatische Aromen sind selbst in der Getränkeauswahl zu finden: Ausgeschenkt werden unter anderem feinste Sake-Sorten, haus-gemachte Lemongrass-Limonade, japanische Erfrischungsgeträn-ke und erfrischende Cocktail-Kreationen, wie zum Beispiel der Cat's Iced to for Two im Long Island Style.

Überraschend anders

Der erfahrene Gastronom lässt bei seinem aktuellen Konzept auch hinter die Kulissen blicken: „Wir berücksichtigen, dass die derzei-tige Situation eine kostengünstigere und weniger personalintensi-ve Lösung erfordert. Dabei möchten wir keinesfalls bei der Qualität der Lebensmittel oder am Erlebnisfaktor sparen.“

Als Genussmensch mit feinem Gespür für kulinarische Trends möchte er seinen Gästen stets ein außergewöhnliches kulinaris-ches Erlebnis schaffen: „Nach dem Motto ‚Lass dich überraschen, Baby‘ ist es im ‚Streets‘ aufregend, neu und garantiert nie langwei-lig“, verspricht Widakovich abschließend.

◀ Von Katharina Baumhake



Christof Widakovich (r.) setzt derzeit im Streets gemeinsam mit Robert Grossauer (l.) und Franz Grossauer auf die Steak-Kompetenz des el Gaucho und würzt es mit Eindrücken aus Asien

medium-well



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



medium



medium-rare

HÜFERSCHWANZL
(Bürgermeisterstück, Tri Tip)

Eine interessante Alternative zum Tafelspitz

www.cultbeef.at/ama-guetesiegel



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Die Quelle des Geschmacks

Wasser ist nicht gleich Wasser. Schon gar nicht beim Bierbrauen, denn die Zusammensetzung der unscheinbaren Zutat beeinflusst die Eigenschaften von Bier enorm. Braumeister Michael Zotter über die Geheimnisse des Wassers und die Quelle des Biergeschmacks.

Für gutes Bier braucht es nicht nur Hopfen und Malz, sondern auch das richtige Wasser. Und das bedarf derselben Sorgfalt und Aufmerksamkeit in der Handhabung wie alle anderen Ausgangsprodukte bei der Bierherstellung, denn der geschmackliche Spielraum beginnt sozusagen beim Wasser. Als essenzieller Bestandteil des Brauprozesses ermöglicht das Brauwasser den Brauern, eine breite Palette von Bierstilen mit unterschiedlichen Aromen, Geschmacksrichtungen und Texturen zu kreieren.

Trinkwasserqualität

Das Wasser in Österreich ist international bekannt für seine Reinheit und wird hauptsächlich aus den Wasservorräten der Alpen und der böhmischen Masse gewonnen, wodurch es kaum Nitrate oder andere Verunreinigungen enthält. Verfügbarkeit und Qualität des Wassers waren für Brauereien immer von enormer Bedeutung und haben maßgeblich ihre Standorte bestimmt. Bis heute verfügt ein Großteil der heimischen

Brauereien über eigene, geschützte Wasservorräte. „Der Standort Österreich bietet Brauereien einen großen Vorteil durch die hohe Qualität des Wassers. Denn das Wasser ist ein entscheidender Rohstoff für die Bierherstellung und hat einen signifikanten Einfluss auf das Endprodukt“, erklärt Michael Zotter, Braumeister der steirischen Brauerei Göss. „In Österreich wird Wasser von allerbesten Güte verwendet, das von Trinkwasserqualität ist. Es ist nicht überall auf der Welt die Verfügbarkeit von hochwertigem Wasser dieser Menge gegeben“, gibt Zotter zu bedenken.

Wassereinsatzgebiete

„Wasser spielt bei verschiedenen Produktionsschritten der Bierherstellung eine bedeutende Rolle, insbesondere im Sudhaus. Hier wird das Malz mit Wasser zur Maische vermengt und anschließend abgeläuert“, lässt Zotter hinter die Braukulissen blicken. Der transparente Rohstoff, der während des Brauprozesses in die Maische und den Läuterbottich gelangt, verwandelt sich



„Wir haben unseren spezifischen Wasserverbrauch an allen Standorten seit 2008 um über 46 Prozent gesenkt.“

*Michael Zotter
Braumeister der steirischen Brauerei Göss*

innerhalb weniger Wochen in goldgelbes Bier. Während dieser Zeit wird er mit Malz vermischt, erhitzt, geläutert, mit Hopfen gekocht, gekühlt, vergoren und gereift.

Eine ausreichende Verfügbarkeit von Wasser ist für die Bierherstellung in jedem Fall unerlässlich. Denn neben seiner Hauptfunktion als Brauwasser erfüllt das Wasser in der Brauerei eine Vielzahl weiterer Aufgaben, so zur Reinigung der Anlagen, Fässer und Flaschen, als Kesselspeisewasser, und Kühlwasser bei der Kälteerzeugung. Brauereien, die einen nachhaltigen und umweltfreundlichen Ansatz verfolgen möchten, nutzen Wasser auch als erneuerbare Energiequelle.

Quellenangaben

Es ist ein weit verbreiteter Irrglaube, dass Wasser geschmacklos und damit für die Eigenschaften des Bieres unwichtig ist. Die Beschreibung von Wasser als farb-, geruch- und geschmackslose Flüssigkeit in der chemischen Verbindung aus Sauerstoff

und Wasserstoff greift in diesem Zusammenhang viel zu kurz. Tatsächlich ist die Zusammensetzung und Qualität des Brauwassers entscheidend für den speziellen Charakter des Biers.

„Viele unserer heimischen Brauereien verfügen über eigene Tiefenbrunnen und Quellen, die ihnen jene spezielle Zusammensetzung des Wassers bieten, die ideal für die Bierherstellung ist. Idealerweise ist Wasser geschmacklich neutral, aber seine Eigenschaften können je nach Region und Terroir variieren. Jede Wasserquelle hat im Grunde genommen unterschiedliche Zusammensetzungen an Mineralien“, lässt Michael Zotter wissen.

„Brauwater ist eine salzhaltige Lösung, die je nach Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Arten und Konzentrationen von Salzen enthält. Es erhält seinen Geschmack und seine Eigenschaften aufgrund verschiedener Faktoren. Ein wichtiger Einflussfaktor ist auf jeden Fall das Gestein,

welches das Wasser durchläuft. Wasser, das aus kalkreichen Böden der Alpenregionen stammt, enthält beispielsweise hohe Mengen an Karbonaten und ist somit salzhaltiger im Vergleich zu Wasser aus Gegenden mit Granit.“

Da Wasser mit 90 Prozent der mengenmäßig größte Rohstoff bei der Bierherstellung ist, prägt die spezifische Mischung der im Brauwasser gelösten Salze die sensorischen Eigenschaften des Endprodukts maßgeblich: „Die Mineralsalze und andere Inhaltsstoffe im Wasser beeinflussen den Geschmack, das Aroma, die Farbgebung und auch andere charakteristische Merkmale des Biers“, erläutert der steirische Braumeister.

Stoffreich

Die richtige Zusammensetzung des Brauwassers ermöglicht es Brauern, den gewünschten pH-Wert und die gewünschten Geschmackseigenschaften des Biers zu erreichen. Jedes Mineral hat seine spezifische Funktion und trägt zur Komplexität ►



und Qualität des Endprodukts bei. Verschiedene Mineralien haben Auswirkungen auf den pH-Wert der Maische sowie auf den Geschmack des Biers. Der pH-Wert gibt an, ob etwas basisch oder sauer ist. Die Skala reicht von 1 (sauer) bis 14 (basisch). Der optimale pH-Wert der Maische liegt in etwa zwischen 5,2 und 5,6. Dies wird durch die Kontrolle des Wassers und des Maischprozesses erreicht. Der pH-Wert sollte richtig eingestellt sein, damit die Enzyme in der Maische aktiv sind. Ist der pH-Wert zu hoch, verläuft die Verzuckerung schlechter, ist er zu niedrig, schmeckt das Bier sauer.

Kalzium ist vermutlich das wichtigste Mineral im Bier, da es den pH-Wert senkt, die Klarheit und Stabilität des Biers fördert und als Nährstoff für die Hefe dient. Magnesium hilft ebenfalls dabei, den pH-Wert der Maische zu senken und ernährt die Hefe. Karbonat bzw. Bikarbonat erhöhen den pH-Wert und eignen sich für dunklere Biere, da sie den Malzgeschmack verstärken. Natrium kann zu mehr Fülle und Süße führen, hat jedoch keinen Einfluss auf den pH-Wert. Sulfate betonen die Hopfenbittere und sorgen für eine trockenere und spritzigere Note, während Chloride das Malzaroma unterstützen und zu einem volleren Körper und mehr Süße beitragen.

In aller Härte

Neben der Reinheit und dem pH-Wert ist auch der Härtegrad des Wassers von großer Bedeutung. Dieser bezieht sich auf den Gehalt an natürlichen Salzen und Mineralstoffen, die im Boden gelöst sind. Weiches bis mittelhartes Wasser wird oft bevorzugt, da es für die Umwandlung von Stärke in Zucker während des Maischprozesses günstige Bedingungen bietet. Härteres Wasser kann die enzymatische Aktivität beeinträchtigen und somit die Effizienz der Stärkeumwandlung verringern. Darüber hinaus kann hartes Wasser das Bier dunkler färben und den Geschmack des Hopfens so beeinflussen, dass ein bitterer Geschmack entsteht. Ein weiches Wasser ermöglicht eine bessere Extraktion der gewünschten Aromen aus dem Hopfen und trägt so zu einem ausgewogeneren und angenehmeren Geschmacksprofil des Bieres bei.

Stilistische Einflüsse

Die Geschmacksentwicklung von Bieren wurde früher stark von der Qualität und Zusammensetzung des Wassers in verschiedenen Regionen geprägt. „Die spezifische Wasserzusammensetzung hat sogar geographisch zu verschiedenen Bierstilen geführt“, erzählt Zotter. So sind Bierstile wie Pils, Märzen oder Wiener Lager auch eng



© Brau Union Österreich

mit den historischen Mineralwerten des Wassers in ihren jeweiligen Regionen verbunden. „Die Bierstile entwickelten sich nicht aufgrund regionaler Geschmacksvorlieben, sondern aufgrund der Eigenschaften des vorhandenen Wassers. Zum Beispiel sind helle und hopfenstarke Pilsbiere in Tschechien aufgrund des weichen Wassers traditionell verbreitet, während in Deutschland und Österreich Märzen und dunkle Biere aufgrund der höheren Härte des Wassers bevorzugt gebraut werden.“ Umgekehrt hängen die idealen Wassereigenschaften für das Bierbrauen vom jeweiligen Biertyp ab. „Das böhmische Pils benötigt weiches Wasser, um seinen charakteristischen hopfigen Geschmack zu entwickeln. Dunklere und Stark-Biere können hingegen auch höhere Härtegrade bzw. Restalkalität im Wasser vertragen. Märzenbiere erfordern eher eine ausgewogenere Zusammensetzung was Härte und pH-Wert betrifft“, weiß Zotter. Daher ist die Anpassung des Wassers an den gewünschten Bierstil zu einem wichtigen Faktor für Brauer geworden, um die gewünschten Aromen und Geschmacksprofile zu erzielen.

Zufluss

Eine Besonderheit ist das Wasser im englischen Burton-on-Trent, das aufgrund sei-

nes hohen Gehalts an Kalzium und Sulfaten einen bestimmten Einfluss auf den Geschmack von Bieren hat. Dieser spezifische Kalziumsulfatgehalt hat sich als besonders vorteilhaft für stark gehopfte Biere erwiesen, weshalb Burton-on-Trent oft als Geburtsort des perfekten IPA bezeichnet wird. Das Wasser, das aus Sandstein mit einem hohen Gehalt an Kalziumsulfat an die Oberfläche gelangt, verleiht dem Bier eine einzigartige Schwefelnote. Da auch in anderen Teilen Englands eine Nachfrage nach diesem speziellen Bierstil bestand, hatten findige Brauer eine Lösung parat. Sie fügten dem Brauwasser Gips hinzu, um den charakteristischen Geschmack des Biers zu reproduzieren und eine ähnliche Qualität zu erzielen. Diese Praxis, das Brauwasser mit Biersalzen anzureichern, um es dem mineralhaltigen Wasser aus der Stadt Burton-on-Trent ähnlicher zu machen, ist als „Burtonisierung des Brauwassers“ bekannt.

Natürliche Verfahren

Heutzutage sind die geschmacklichen Unterschiede und Einflüsse aufgrund fortgeschrittener Aufbereitungsmethoden des Wassers weniger stark ausgeprägt. Da Brauereien großen Wert darauf legen, dass das verwendete Wasser ihren spezifischen Anforderungen entspricht, um eine gleich-

bleibende Qualität des Bieres zu gewährleisten, wird es kontinuierlich im Labor analysiert. „Dadurch können Schwankungen der Parameter frühzeitig erkannt und entsprechende Anpassungen vorgenommen werden“, erklärt der Gösser Braumeister. Um die Zusammensetzung des Wassers zu beeinflussen und sicherzustellen, dass es immer den gleichen Standard hat, gibt es verschiedene Methoden der Wasseraufbereitung. „Beispiele dafür sind die ein- oder zweistufige Kalkfällung, der Ionentauscher und die Umkehrosmose“, erzählt Zotter. Die Umkehrosmose ist ein Verfahren, bei dem das Wasser durch eine halbdurchlässige Membran gepresst wird, um Verunreinigungen und bestimmte Mineralien zu entfernen. Die Kalkfällung zielt auf die Entfernung von Kalzium- und Magnesiumionen ab, um die Wasserhärte zu reduzieren und der Ionentauscher ermöglicht eine selektive Entfernung von Härtebildnern wie Kalzium- und Magnesiumionen gegen Natriumionen. „Bei diesen Methoden handelt es sich um physikalische und ganz natürliche Verfahren, die nichts mit chemischen Zusätzen zu tun haben. Sie dienen dazu, das Wasser auf natürliche Weise zu reinigen und zu modifizieren, um den gewünschten Standard zu erreichen“, ergänzt der Braumeister. ▶



Wasseraufbereitung

Die Möglichkeit, die Zusammensetzung des Wassers anzupassen, hat dazu beigetragen, dass verschiedene Bierstile über geografische Grenzen hinweg produziert und weiterentwickelt werden konnten. „Die Anpassung der Wasserzusammensetzung ist ein wichtiger Schritt, um die gewünschten Eigenschaften des Biers zu erreichen“, erklärt Zotter. Durch die gezielte Zugabe von Mineralien wie Kalzium, Magnesium, Karbonat bzw. Bikarbonat, Natrium, Chlorid und Sulfat können Brauer – wie bereits beschrieben – den pH-Wert der Maische regulieren, die Enzymaktivität steuern, die Hopfenbittere betonen oder mildern, den Malzgeschmack verstärken oder mildern sowie die Fülle, den Körper und die Süße des Biers beeinflussen. „Eine Herausforderung besteht darin, die Qualität des Wassers kontinuierlich zu überwachen, um sicherzustellen, dass es den hohen Standards entspricht. Zudem ist es wichtig, den Wasserverbrauch in der Produktion zu minimieren und effiziente Prozesse einzusetzen, um nachhaltig mit dieser Ressource umzugehen“, betont der Braumeister der Brauerei Göss.

Wasserschutz

„Wir versuchen Nutzwasser in unseren Brauereien wieder in den natürlichen Kreislauf zurückzuführen. Dafür legt die branchenspezifische Abwasser-Emissionsverordnung klare Grenzwerte fest, die von uns intern und ebenso extern überprüft werden. Das ist umso wichtiger, da manche unserer Brauereien in sensiblen Wasserge-

bieten liegen“, erläutert Zotter. So grenzt Schwechat an den Nationalpark Donau-Auen, Wieselburg an das Natura-2000-Erlaufauen-Gebiet und Göss besitzt sogar ein eigenes Quellschutzgebiet in der Nähe der Brauerei.

„Das Wasser, das in der Brauerei Göss verwendet wird, ist in seiner Reinheit einzigartig. Es wird sorgfältig geschützt und bewahrt“, erzählt der Braumeister und ergänzt: Der verantwortungsvolle Umgang mit Wasser ist in der Brauerei Göss oberstes Gebot. Aus diesem Grund setzt sich die Gösser Brauerei aktiv dafür ein, den Wasserverbrauch zu minimieren. Dies geschieht durch die Implementierung effizienter Prozesse und den Einsatz moderner Technologien, die einen sparsamen Umgang mit Wasser ermöglichen. Insbesondere die Reinigungsverfahren im Produktions- und Abfüllbereich wurden verbessert. „Ein Beispiel dafür ist der Einsatz einer modernen Flaschenreinigungsmaschine, die weniger als die Hälfte an Wasser verbraucht als jene vor 20 Jahren“, informiert Zotter.

Rauschende Erfolge

„Ein schonender Umgang mit Ressourcen hat insgesamt bei der Brau Union Österreich einen hohen Stellenwert und bereits lange Tradition. Wir haben unseren spezifischen Wasserverbrauch an allen Standorten seit 2008 um über 46 Prozent gesenkt. Unser Wasserverbrauch pro gebrautem Hektoliter Bier liegt bei knapp über 3 Hektolitern, ist damit sehr niedrig und auch im internationalen Vergleich spitze“,



freut sich der Braumeister. Besonders hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang auch die Brauerei Schwechat, die sogar auf einen Spitzenwert von 2,56 Hektoliter Wasserverbrauch pro Hektoliter Bier kommt. Mit intelligenter Planung versucht man in der Brauerei Puntigam dem genutzten Wasser auch noch einen Zusatznutzen zu verschaffen, denn hier wird eine Hochtemperaturwärmepumpe geplant, die aus dem 35 Grad warmen Abwasser der Flaschenwaschmaschine Energie gewinnt, bevor dieses dem städtischen Kanalnetz zugeführt wird.

Frischwasser

Die Brau Union Österreich legt als führendes Brauereiuunternehmen Österreichs großen Wert auf die Erfüllung ihrer gesellschaftlichen Verantwortung, verfolgt in Bezug auf Nachhaltigkeit eine Ausrichtung an den Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen und setzt diese entlang der gesamten Wertschöpfungskette um. Im Fokus stehen dabei unter anderem die Reduktion des Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen, eine nachhaltige Beschaffung und der Schutz von Wasserressourcen.

Die Brau Union Österreich verwendet größtenteils Wasser aus brauereieigenen Tiefbrunnen und Quellen. Um die Quellen vor möglichen negativen Umwelteinflüssen zu schützen, wurden an diversen Standorten Wasserschutzgebiete eingerichtet. Das gesamte Frischwasser in der Produktion entspricht somit der Verordnung „Wasser für den menschlichen Verbrauch“. Auch die Biodiversität im Lebensraum Wasser ist der Brau Union Österreich ein Anliegen, so wurden etwa an den Standorten Zipf (Redl) und Wieselburg (Erlauf) Fischaufstiegshilfen eingerichtet.

„In Österreich haben wir das Privileg, über ausreichende Mengen an bestem Wasser zu verfügen, eine wertvolle Ressource, die wir schützen müssen. Aus diesem Grund arbeiten wir stetig daran, unseren Wasserverbrauch zu reduzieren und ergreifen in unseren Brauereien im ganzen Land entsprechende Maßnahmen, um diesem Ziel gerecht zu werden“, resümiert der Gösser Braumeister Michael Zotter.

◀ *Von Katharina Baumhake*

Mit wenigen Klicks zur Online-Bestellung

Einfach und zeitsparend online Ihre Getränkebestellung erledigen – jetzt mit neuem Auftritt!

Der Onlineshop der Brau Union Österreich bekommt einen neuen Markenauftritt – aus dem bisherigen BRAUUNION.PLUS wird eazle. Die Plattform will es mit diesem und weiteren Schritten den Kundinnen und Kunden noch einfacher machen, ihr Business zu führen und auszubauen.

Markus Kapl, Leitung Geschäftsfeld Gastronomie bei der Brau Union Österreich, erklärt: „eazle verkörpert, wofür wir als Brau Union Österreich stehen: Wir unterstützen unsere Kunden durch einfache Bestellungen – rund um die Uhr – über den Onlineshop, bieten ihnen ein großes Sortiment, maßgeschneiderte Aktionen und belohnen ihre Treue. Wir wollen den Kunden helfen, damit sie mehr Zeit für das Wesentliche haben – ihre Gäste und ihre Leidenschaft für die Gastronomie.“

Neue Marke, gewohnte Vielfalt

Im eazle Onlineshop findet sich eine umfassende Produktvielfalt an Bier, Wein, Spirituosen und alkoholfreien Getränken. Mittels Filter und wählbarer Sortierung hat man die Möglichkeit, schnell und einfach durch das Sortiment zu navigieren.

Mit über 2.000 Artikeln von 400 internationalen, österreichischen und regionalen Marken bietet eazle eine große Produktauswahl, um den Geschmack der Gäste und Kunden perfekt zu treffen. Zusätzlich erhält man auch individuelle Produktempfehlungen, um sein Angebot optimal abzurunden und profitiert von exklusiven Online-Aktionen.

Aus BRAUUNION.PLUS wird eazle – macht business easy. Der Onlineshop der Brau Union Österreich bekommt einen neuen Markenauftritt.



Rose Coloured Nature Sieger-Cocktail by Elias Fuchs

4 cl Rick Mediterran Gin
1 cl St. Germain Holunderlikör
1 cl Monin Honig
2 cl Verjus Weingut Tement
60 ml Red Bull Organics Tonic
ein paar Dashes von „Red Cabbage infused Rick Gin“ als Topping

The Stage is Yours!

Der talentierte Tiroler Elias Fuchs (18) von der Villa Blanka setzte sich beim International Winter Cocktail Congress (IWCC) in der Kategorie „Rookie of the Year“ durch. Seine Kreation „Rose Coloured Nature“ beeindruckte die Jury und brachte ihm den begehrten Titel ein.

Im Interview entführt der charismatische Jungbarkeeper in die Welt der Mixologie, lässt fachkundig in seine Cocktail-Karten blicken und schildert seine ganz persönlichen Wettbewerbs-Eindrücke.

Elias, herzliche Gratulation zum Sieg! Wie hast du den Wettbewerb erlebt?

Es war für mich eine unvergessliche Zeit, die sich wie ein Tagtraum angefühlt hat. Es war unglaublich, gemeinsam mit Profis aus der Bar-Szene auf der Bühne zu stehen. Das gesamte Event und die Organisation haben meiner Meinung nach perfekt gepasst und haben die Erfahrung noch eindrucksvoller gemacht.

Was bedeutet dir die Auszeichnung „Rookie of the Year“?

Es ist eine große Ehre und hat mich motiviert, weiterzumachen und dranzubleiben. Diese Auszeichnung hat mein Selbstbewusstsein gestärkt und bestätigt mir, dass ich als Barkeeper gut bin und dass sich mein Engagement ausgezahlt hat.

Was war die Herausforderung während des Wettbewerbs?

Die Challenge bestand darin, eine Eigenkreation mit drei vorgegebenen Produkten verschiedener Marken zu entwickeln. Während des Wettbewerbs musste ich auf der Bühne innerhalb von zehn Minuten vor einer Jury den Drink in vierfacher Ausführung zubereiten und gleichzeitig die Story dazu erzählen.

Mit welchem Drink hast du die Jury überzeugt?

Mit „Rose Coloured Nature“. Der Name hat sich aus den Zutaten und vom Aussehen abgeleitet. Für meinen Drink wurden mir Produkte der drei Marken Rick Spirits, Monin und Red Bull Organics vorgegeben. Ich hatte von Anfang an ein bestimmtes Aromenprofil im Kopf und wollte unbedingt etwas mit regionalen und saisonalen Zutaten kreieren, da dieser Trend in der Gastronomie und Bar-Szene sehr beliebt ist. Daher habe steirischen Verjus als saure Komponente und Honigsirup als süße Komponente gewählt.

Die Kombination aus meiner Lieblingsspirituose Gin, einem Holunderlikör und Tonic hat sich als eine ziemlich gute Kombination herausgestellt. Vom Geschmack her war ich zunächst zufrieden, aber das Aussehen des Drinks war noch nicht ganz überzeugend. Daher habe ich Rotkraut in Gin eingelegt und es als eine Art „Float“ über den Drink gegeben. Das hat meiner Kreation nicht nur eine attraktive Optik, sondern zusätzlich eine interessante Geschmacksnuance verliehen.

Wie hast du dich darauf vorbereitet?

Ich hatte in der Schule die Gelegenheit, mit ehemaligen Schülern und erfahrenen Barkeepern zu sprechen, um Ideen und Konzepte zu entwickeln. Außerdem habe ich in meiner eigenen kleinen Home-Bar auch einige Male rumgetüftelt und mich

mit meinen Schulkollegen über verschiedene Ideen ausgetauscht. Als das Rezept stand, habe ich den Drink noch ein paar Mal in unserer Schulbar gemixt, um den Ablauf zu üben.

Nach welchen Kriterien wurde der Drink bewertet?

Die Jury hat Geschmack, Aussehen, Zubereitung, Auftreten und Kreativität beurteilt und in die Gesamtbewertung einfließen lassen.

Welche Erfahrungen nimmst du vom IWCC mit?

Nach der Teilnahme bin ich draufgekommen, dass es am besten ist, locker, lustig und gelassen zu bleiben, während man dennoch konzentriert arbeitet und sich nicht ablenken lässt. Es gab einige interessante Gespräche mit anderen Teilnehmern, die sehr inspirierend waren.

Welchen Ratschlag kannst du zu künftigen Wettbewerbsteilnehmern mitgeben?

Es ist einfach eine mega Erfahrung, die ich in meiner Schullaufbahn nicht missen möchte. Man trifft so viele interessante Leute und sieht so viel, dass man kaum alles verarbeiten kann. Auf der Bühne sollte man die Zeit einfach nur genießen. Klar ist man aufgeregt, aber innerhalb dieser zehn Minuten sollte man einfach Spaß haben, locker bleiben und sich denken: The Stage is Yours! ▶

Was begeistert dich grundsätzlich am Mixen von Cocktails?

Es ist die Möglichkeit, meine Kreativität in flüssige Kreationen umzusetzen. Man kann unendlich viele Geschmacksprofile erschaffen und damit sowohl Gäste als auch Freunde verwöhnen.

Welche Zutaten und Aromen bevorzugst du bei Cocktails?

Grundsätzlich bin ich ein großer Fan von regionalen Zutaten, aber auch Kombinationen mit exotischen Produkten sind oft sehr spannend. Ich finde es auch gut, eine gewisse Schärfe mit Zutaten wie Ginger Beer, Ingwersirup oder Chili in Drinks zu bringen.

Kannst du einige Beispiele für regionale Zutaten nennen?

Neben Verjus, der als Säurekomponente eine schöne Alternative zu Zitronen- oder Limettensaft ist, sind auch Wildpflanzen, wie zum Beispiel Heu und Blüten von Tirols Almen oder Zirbe sehr interessant, um Cocktails geschmacklich individuell zu bereichern.

Welche Methoden können eine besondere Note in Drinks bringen?

Eine davon ist die Sous-vide-Garmethode, die normalerweise in der Küche angewendet wird. Durch die Verwendung dieser Zubereitungsart kann man Spirituosen, Sirupe und andere Zutaten geschmacklich spannend verändern. Eine weitere coole Technik ist das sogenannte Fatwashing. Hierbei wird eine Spirituose mit einem geschmacksgebenden Öl „gewaschen“. Dabei nimmt die Spirituose die Aromen und Geschmacksnoten des Öls auf und erhält dadurch eine einzigartige Geschmacksnuance.

Welche Drinks sollten keinesfalls auf einer guten Cocktail-Karte fehlen?

Als großer Gin-Fan empfehle ich alle Drinks mit Gin. Klassiker wie der Bees Knees, der Gin Basil Smash oder ein klassischer Gin-Tonic sind immer eine gute Wahl. Darüber hinaus sollten auch andere beliebte Klassiker wie der Negroni oder der Americano nicht fehlen.

Was ist die größte Sünde beim Mixen an der Bar?

Wenig Authentizität zu zeigen und seinem eigenen Stil nicht treu zu bleiben. Es ist wichtig, dass ein Barkeeper seine Persönlichkeit und Kreativität in die Drinks ein-

bringt und dabei eine einzigartige Handschrift entwickelt.

Welche Trends siehst du aktuell in der Bar-Szene?

Die steigende Beliebtheit von low- und non-alcoholic Drinks, Cocktails mit Lillet und Wermut sowie die anhaltende Begeisterung für Gin als vielseitig einsetzbare Basisspirituose sind einige Trends, die sich seit einiger Zeit in der Bar-Szene abspielen.

Wie bekommt man Raffinesse in low- und non-alcoholic Drinks?

Es gibt echt gute alkoholfreie Spirituosen. Bei den Masterclasses beim IWCC hatten wir die Möglichkeit einen alkoholfreien Gin zu probieren. Ich war davon begeistert. Anstelle von Tequila kann man beispielsweise Agavensirup verwenden, das schmeckt wirklich super. Zudem gibt es viele Möglichkeiten, wie Shrubs, Cordials, Sirupe oder frische Früchte, um alkoholfreie Drinks geschmacklich zu bereichern.

Wie hältst du dich über neue Trends in der Bar-Szene auf dem Laufenden?

Über Soziale Medien ist es meiner Meinung nach am einfachsten sich über neue Trends zu informieren. Instagram ist mir davon sicher am liebsten. Oft haben auch Spirituosenmarken sehr ansprechende Insta-

gram-Profile, wo sie über ihre Produkte und aktuelle Trends informieren. Kevin Kos und Vlad SlickBartender sind zwei meiner Lieblingsbarkeeper. Sie bringen auf Insta immer coole neue Ideen und machen auch auf die neuesten Trends aufmerksam.

Welche Skills würdest du noch gerne verbessern?

Flair Bartending ist eine coole Sache, die eine gewisse Technik erfordert. Es könnte von Vorteil sein, in diesem Bereich noch etwas mehr Übung zu bekommen, um die Fertigkeiten weiter zu verbessern.

Gibt es vielleicht so etwas wie Vorbilder?

Nach meiner Teilnahme am IWCC ist der Veranstalter und Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer sicher zu einem Vorbild für mich geworden.

Gibt es eine Bar, die du besonders gerne besuchst?

In Innsbruck gibt es wirklich coole Bars. Die Stage 12 Bar, wo ich letztes Jahr mein Praktikum gemacht habe, ist immer ein toller Ort, um mit Schulkollegen auf ein paar Drinks zu gehen.

Welche Drinks zählen zu deinen Favoriten?

Wie bereits erwähnt, sind Gin und Honig immer eine Top-Choice, daher gehören der Bees Knees und der Penicillin zu meinen Lieblingsdrinks. Der Penicillin ist ein Neo-Klassiker mit Scotch Whisky, Ingwer und Honig und der Bees Knees ist ein klassischer Cocktail, der aus Gin, Zitronensaft und Honigsirup besteht. Er ist erfrischend, leicht süßlich und hat eine angenehme Zitrusnote.

Wie sehen deine beruflichen Pläne aus? Wirst du dich weiterhin mit der Cocktailkunst beschäftigen?

Meine beruflichen Pläne sind noch nicht ganz festgelegt, aber ich strebe einmal einen guten Schulabschluss an. Nach dem Zivildienst möchte ich auf jeden Fall noch ins Ausland gehen und auch für eine gewisse Zeit in der Bar-Branche arbeiten. Was meine langfristigen Pläne betrifft, interessiere ich mich für Tätigkeiten im Bereich Marketing oder Management in einem touristischen Betrieb. Und ich werde mich auf jeden Fall weiterhin mit der Mixologie beschäftigen.

◀ Von Katharina Baumhakil





Fotos: © Villa Blanka

Cheers to Success!

Die Ausbildung zum Jungbarkeeper bietet Schülern an der Villa Blanka dank Fachvorstand Wolfgang Mucher die Möglichkeit, tief in die schillernde Welt der Mixologie einzutauchen. Die Leidenschaft und das Engagement des Diplombarkeepers spiegeln sich in seinen Schülern wider, die regelmäßig bei Cocktail-Wettbewerben glänzen.

„Ich fungiere als Mentor und Coach für meine Schüler.“

*Wolfgang Mucher
Fachvorstand Villa Blanka*

Um den „Spirit“ der Villa Blanka in ein Cocktailglas zu bringen, greift Fachvorstand und Diplombarkeeper Wolfgang Mucher gekonnt auf eine Kombination aus Wacholder, Zitrusfrüchten, Kräutern und lokalen Produkten zurück. „Der Wacholder symbolisiert die Tradition und das Handwerk der Villa Blanka, die seit vielen Jahren erfolgreich Barkeeper ausbildet. Zitrusfrüchte repräsentieren die Frische, Vitalität und Energie, die in der Ausbildung gefördert werden. Kräuter stehen für die Vielfalt und Kreativität, die bei der Cocktailzubereitung eine wichtige Rolle spielen. Und lokale Produkte betonen unsere Verbundenheit zur Region und die Wertschätzung heimischer Zutaten. In Summe spiegelt diese Auswahl die Philosophie und den Charakter der Villa Blanka wider und verkörpert die Besonderheiten der Schule und ihrer Ausbildung zum Jungbarkeeper.“

Inspired by Tom Cruise

Der Beruf des Barkeepers erfreut sich immer größerer Beliebtheit, da er jungen Menschen die Möglichkeit bietet, ihre Kreativität zu entfalten, Menschen zu begeistern, eine gastorientierte Rolle zu spielen und gleichzeitig die besondere Atmosphäre einer Bar zu erleben. „Der Ursprung für diese Berufsfaszination lässt sich bis in die 1980er Jahre zurückverfolgen, als Tom Cruise in seiner Rolle als Barkeeper in dem Film Cocktail besonders junge Menschen begeisterte und viele dazu animierte, sich mit der Kunst der Mixologie zu beschäftigen“, blickt Wolfgang Mucher zurück. Mit 30

Jahren Unterrichtserfahrung hat er auch zahlreiche Entwicklungen im Getränkebereich verfolgt – vom Rüscherl und Cola-Rot hin zu Negroni und Gin Basil Smash – und weiß so aus dem Blick der Vergangenheit ausführlich über Trends zu berichten: „Die Bar-Szene hat in den letzten Jahren eine Renaissance der klassischen Cocktailkultur erlebt, begleitet von anspruchsvolleren Gästen, die sich auch für Zutaten und deren Herkunft sowie Cocktail-Food-Pairings interessieren. Moderne Klassiker wie der Martini, Manhattan oder Negroni werden in neuen Variationen angeboten, um Gästen innovative Geschmackserlebnisse zu bieten, während spezielle Techniken wie das Infusionieren von Spirituosen mit Kräutern, Gewürzen und Früchten, die Sous-vide-Zubereitung und das ‚Fatwashing‘ in den Bar-Alltag Einzug gehalten haben. Gin, Rum, Wermut und Bitter sind derzeit besonders gefragt, ebenso ungewöhnliche Zutaten wie fermentierte Früchte, Raucharomen und Tintenfisch-Tinte. Bars setzen vermehrt auf hausgemachte Sirupe, Bitters und Infusionen, um einzigartige Geschmackserlebnisse anbieten zu können. Die Inszenierung der Drinks ist heute wichtiger denn je, denn Gäste erwarten nicht nur einen hervorragenden Geschmack, sondern auch eine ansprechende Präsentation mit Techniken, wie Flambieren, oder dekorativen Elementen.“

Cocktail Connoisseur

Als zertifizierter Kaffeediplotommelier, Diplombarkeeper, Sake-sommelier und Diplomsommelier bringt Wolfgang Mucher seine ►



umfangreichen Kenntnisse und internationalen Erfahrungen facettenreich in den Unterricht ein. Er besucht Fachmessen und Bar-Events, greift auf seine Cocktailbücher-Sammlung zurück und nutzt Online-Ressourcen, Blogs sowie Social-Media-Kanäle, um seine Schüler über aktuelle Entwicklungen zu informieren. Besonders die Teilnahme an Masterclasses und der Austausch mit Kollegen sind für Mucher von großem Wert. „Ich besuche gerne Andi Hotter, den renommierten Barkeeper und Besitzer der Englhof Bar. Er ist eine inspirierende Persönlichkeit in der Bar-Szene und hat mit seinem Fachwissen, seiner Leidenschaft für exzellente Drinks und seinem innovativen Ansatz einen bedeutenden Beitrag zur Entwicklung der Barkultur geleistet und trägt dazu bei, das Wissen und die Fertigkeiten anderer Barkeeper zu fördern und zu teilen“, zeigt sich der Ausbilder inspiriert, denn auch seine Begeisterung für den Beruf und die Lehrinhalte spiegelt sich in der leidenschaftlichen Wissensvermittlung wider. „Nicht nur mit gesammelten Cocktailbüchern und Cocktailkarten aus der ganzen Welt animiere ich meine Schüler, zu lernen und zu üben. Ich fungiere als Mentor und Coach für meine Schüler, indem ich ihnen Anleitung und Ratschläge gebe. Ich teile mein Wissen und meine Erfahrungen, um ihnen zu helfen, ihre individuellen Ziele zu erreichen und ihr volles Potenzial auszuschöpfen, um so zur Teilnahme an Bar-Wettbewerben nominiert zu werden. Ich selbst habe an etlichen Wettbewerben erfolgreich teilgenommen und mich ständig weitergebildet“, erzählt Mucher.

Shining Newcomers

Die Ausbildung zum Jungbarkeeper an der Villa Blanka bietet Jugendlichen somit die Möglichkeit, ganz tief in die Welt der Cocktailkunst einzutauchen. Unter der fachkundigen Leitung des erfahrenen Fachvorstands erhalten Schüler eine praxisorientierte Ausbildung, die ihnen umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt. Mit seinem beeindruckenden Erfahrungsschatz und starken Engagement schafft es Wolfgang Mucher, Schüler zu motivieren und gleichzeitig herauszufordern. Die Erfolge seiner Schützlinge bei namhaften Cocktail-Wettbewerben sind ein Beweis für die Qualität der Ausbildung an der Villa Blanka: „Unsere Schüler sind seit den 1990er Jahren erfolgreich bei Bar-Wettbewerben, weil sie eine fundierte Ausbildung erhalten und sehr intensiv auf solche Wettbewerbe, auch in internationalem Format vorbereitet werden. Im direkten Vergleich mit anderen teilnehmenden Schulen auf nationaler Ebene liegen wir immer auf den vorderen Rängen“, erzählt er als Lehrer, Trainer und Mentor voller Stolz.

Liquid Lessons

„Der Jungbarkeeper-Unterricht an der Villa Blanka ist in den 4. Klassen ein verpflichtendes Wahlpflichtfach und bietet den Schülern eine umfassende Ausbildung in den Bereichen Mixologie, Barmanagement, Service und Gastfreundschaft,“ erklärt Wolfgang Mucher und sein Schüler Elias Fuchs ergänzt: „Es ist eine ausgewogene Kombination aus Theorie und Praxis. Pro Woche haben wir zwei Stunden Unterricht, wobei in der Regel eine Stunde der Theorie gewidmet ist. In dieser lernen wir zum Beispiel verschiedene Herstellungsmethoden von Spirituosen. Die zweite Stunde wird hauptsächlich hinter der Bar verbracht, wo wir das Mixen von klassischen und modernen Cocktails sowie die Getränkepräsentation praktisch üben.“ Außerdem hat der verantwortungsvolle Umgang mit Alkohol eine hohe Bedeutung in der Ausbildung zum Jungbarkeeper. „Sensibilisierung und Schulungen zur Prävention von übermäßigem Alkoholkonsum sind integraler Bestandteil des



Unterrichts, der auch im Lehrplan festgehalten ist“, erläutert der Fachvorstand und nimmt dies zum Anlass, auf eine wichtige Entwicklung hinzuweisen: „Der Trend zu alkoholfreien Drinks und zum sogenannten ‚Sober Lifestyle‘ wird in Zukunft sicherlich noch eine größere Rolle spielen.“

Rise to the Challenge

Die Ausbildung zum Jungbarkeeper umfasst auch die Teilnahme an Cocktail Competitions, die vielen Schülern die Chance bietet, ihre Fähigkeiten und Kreativität unter Beweis zu stellen. „Daran teilzunehmen macht die Schullaufbahn definitiv spannender und herausfordernder“, freut sich Elias Fuchs über diese Möglichkeit. Wettbewerbe sind aus Machers Sicht für Jugendliche aus mehreren Gründen wichtig: „Durch die Teilnahme an Wettbewerben haben sie die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten zu verfeinern, neue Cocktail-Kreationen auszuprobieren und sich mit anderen talentierten Barkeepern zu messen.“ Darüber hinaus bieten Wettbewerbe den Jugendlichen die Chance, wertvolle Kontakte in der Branche zu knüpfen. „Sie treffen auf andere professionelle Barkeeper, Jurymitglieder, Sponsoren und Gäste, die ihre Arbeit sehen und sie für weitere Karrieremöglichkeiten empfehlen können. Darüber hinaus stärken Erfolge in Wettbewerben das Selbstvertrauen der Jugendlichen und zeigen ihnen, dass ihre Arbeit anerkannt wird. Wenn sie bei Wettbewerben gute Platzierungen erreichen oder sogar gewinnen, motiviert sie das, weiterhin hart zu arbeiten und ihre Fähigkeiten kontinuierlich zu verbessern“, weiß Macher aus Erfahrung.

American Style

Keine unwichtige Rolle spielt bei den vielen Meisterleistungen die neue „American Bar“, die mit der Skyline von New York Internationalität in die Innsbrucker Tourismusschule bringt und mit den ausgestellten Pokalen an große Errungenschaften erinnert. Mit einer Speed Rail, beleuchteten Backbar und großzügigen Working Bench ist die Bar ein zentrales Element im praxisorientierten Unterricht für angehende Jungbarkeeper und bietet den Schülern ein realistisches und professionelles Umfeld für ihre Ausbildung. „Die Investition in die Hardware spielt eine entscheidende Rolle für den Erfolg unserer Schüler, da sie ihnen ermöglicht, sich mit den neuesten Techniken und Standards vertraut zu machen“, erläutert der Fachvorstand. „Unsere neue Bar bietet auf einer Länge von mehr als 10 Metern vier wettbewerbsfähige Stationen und eine breite Auswahl an hochwertigen Spirituosen, Bar-Werkzeugen und Geräten.“

Cheers!

Nach intensiven Wochen des gemeinsamen Trainings mit seinen Schützlingen im Vorfeld des IWCC zeigt sich der engagierte Lehrer überaus erfreut über den Erfolg von Elias: „Er konnte die Jury beeindrucken, indem er seine außergewöhnliche Kreativität, technischen Fähigkeiten und Fachkenntnisse demonstriert hat“, streut er als Mentor seinem Schüler Rosen. „Seine Präsentation, sein Geschmackssinn und sein Engagement haben ihn ausgezeichnet und ihm den wohlverdienten Erfolg gebracht – mit einem wirklich kreativen und aufwendig zubereiteten Cocktail.“

Stellt sich am Ende nur noch die Frage, welcher Drink die perfekte Wahl ist, um auf diesen und die vielen anderen Erfolge anzustoßen. Soll es Wolfgang Machers persönlicher Favorit, der cremig-süße „Golden Cadillac“, der frisch gemixte „Villa Blanka“ oder doch Elias Fuchs' prämiertes Cocktail „Rose Coloured Nature“ sein? – Die schillernde Welt der Mixologie hält für jeden Geschmack etwas bereit!

◀ *Von Katharina Baumhake*

STIMME ZU ALKO- HOLFREI

Gabriela Maria Straka
Brau Union Österreich



© Brau Union Österreich

Null gewinnt

Als Hersteller alkoholischer Getränke legen wir großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, insbesondere in Bezug auf den Jugendschutz und die Aufklärung über die Gefahren von Alkohol im Straßenverkehr. Mit unserem breiten Angebot an alkoholfreien Bieren unterstützen wir auch den Trend zu verantwortungsvollem Genuss.

Schmackhafte Alternativen

Neben dem Verzicht auf Alkohol gibt es eine Vielzahl von schmackhaften Alternativen. Denn Alkoholverzicht bedeutet nicht, auf den Genuss von Bier verzichten zu müssen. Es gibt mittlerweile eine große Auswahl an alkoholfreien Bieren mit 0,0% Alkohol, die von verschiedenen Marken angeboten werden, darunter Gösser NaturGold Alkoholfrei, Heineken 0,0, Zipfer Hell Alkoholfrei, Wieselburger 0,0, Puntigamer Pr0,0st, Schlossgold, Villacher Freilich Alkoholfrei, Föhrenburger Alkoholfrei und Weizenbier Edelweiss Alkoholfrei. Viele dieser Biere wurden bereits mehrfach von unabhängigen Jurys ausgezeichnet. Auch im Bereich der fruchtigen Alternativen gibt es verschiedene Optionen, wie zum Beispiel der Gösser NaturRadler 0,0 für erwachsene Genießer, die auf Alkohol verzichten möchten.

Alkoholfreies Bier ist ein Dauerbrenner

Der Trend zu alkoholfreiem Bier ist ungebrochen und gewinnt sowohl in Bezug auf den Genuss als auch auf das Ansehen immer mehr an Bedeutung. Eine deutliche Mehrheit (57 Prozent) ist der Meinung, dass alkoholfreies Bier an Ansehen gewonnen hat, was einem Anstieg von 12 Prozentpunkten im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Selbst beim regelmäßigen Bierkonsum unterstützen 60 Prozent diese positive Veränderung. Die Zahlen zeigen auch, dass der Genuss von alkoholfreiem Bier immer beliebter wird. Während im Jahr 2017 noch 17 Prozent gerne alkoholfreies Bier tranken, sind es mittlerweile 28 Prozent. Insbesondere bei jüngeren Menschen im Alter von 18 bis 29 Jahren ist dieser Trend deutlich erkennbar, da hier 32 Prozent alkoholfreies Bier bevorzugen.



© AdobeStock | 446998463

Königsklasse Spumante

Bei einem guten italienischen Schaumwein kommt es vor allem auf das Verhältnis zwischen Säure und Restsüße an. Ein guter, trockener Sekt soll eine breite Palette an Aromen mitbringen und fein und gleichmäßig perlen. Josef Maria Schuster, Head Sommelier von KastnerAlles Wein, kennt die Schaumwein-Raritäten, aber auch die Überraschungen, die Italien hier hervorbringt.

In Italien sind sonnige Tage und kühle Nächte für die Entstehung säurebetonter Weine, die sich besonders gut als Grundweine für Schaumwein eignen, verantwortlich. Sie sorgen für die gewünschte Spritzigkeit beim Herstellen von Sekt. Neben dem bekannten Spumante erfreut sich in Italien der halb schäumende Frizzante großer Beliebtheit. Er ist ein zugänglicher und fruchtiger Perlwein, der gerne bei gesellschaftlichen Anlässen und Partys genossen wird. Im Vergleich zum Spumante besitzt er eine mildere Kohlensäure. Entdecken Sie die Vielfalt italienischer Schaumweine und begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch Regionen wie Veneto, Lombardei und Südtirol.

Spumante auf Erfolgskurs

Wenn man an Italien und Schaumwein denkt, kommt einem zuerst der Prosecco in den Sinn. Das ist nicht überraschend, denn die beliebten Erzeugnisse aus Venetien und Friaul-Julisch Venetien gelten als die erfolgreichsten italienischen Schaumweine. Die Bezeichnung Prosecco ist seit einiger Zeit auf diese Region beschränkt. Nur Schaumwein, Perlwein und Stillwein aus Venetien und Friaul-Julisch Venetien, mit mindestens 85 Prozent Glera-Trauben und den Rest anderer Weissweinsorten, dürfen sich Prosecco nennen. Vor ein paar Jahren trug die Rebsorte Glera noch den Namen Prosecco. Sie ergibt leuchtend gelbe Weine, die von brut (sehr trocken) bis demi-sec (halbtrocken) ausgebaut werden.

Der Name Prosecco leitet sich übrigens nicht vom italienischen Wort „secco“ für trocken ab, sondern hat seinen Ursprung in dem gleichnamigen, zur Gemeinde Triest gehörenden Dorf Prsecco. Prosecco ist ein perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, hellem Fisch und sommerlichen Gerichten. Er eignet sich auch hervorragend als erfrischender Aperitif.

Vielfalt ist Trumpf

Italien sprudelt förmlich vor großartigen Schaumweinen. In jedem der 20 Weinbaugebiete des Landes werden derzeit aus den autochthonen und regionalen Rebsorten, die dort angebaut werden,



einzigartige Schaumweine hergestellt. Von der nördlichen Region Aostatal bis hinunter nach Franciacorta hat Italien eine Vielzahl an trockenen Schaumweinen zu bieten, die Liebhaber begeistern. Ein Beispiel dafür ist der Cave Mont Blanc X.T. Extra Brut, hergestellt aus der Rebsorte Prie Blanc, der im Aostatal zu finden ist. Im Trentin gibt es großartige TrentoDOCs wie den Blanc de Sers Brut Nature. Das Oltrepò Pavese ist schon länger bekannt für brillante reinsortige Pinot noir Sekte, beispielsweise von Calatroni. Franciacorta hat sich zu einem Flaggschiff für allerhöchste Schaumweinkultur weltweit profiliert.

Im Süden viel Neues

Aber auch aus Mittel- und Süditalien gibt es allerhöchste Spumante Qualitäten. Aus der Romagna kommt ein reinsortiger Famoso „Blanc de Blanc“ vom Demeter Weingut Santa Lucia. Sardinien fasziniert mit reinsortigem Vermentino Spumante von Quaromoro, Apulien verwandelt die Rebsorte Bombino Bianco in einen wundervollen Spumante von d'Àrpri, der mit dem Duft von Zimt, Walnüssen und Brioche verzaubert. Nicht zuletzt produziert das Weingut Murgo bereits seit Jahren einen Spumante aus Nerello Mascalese, der am Fuße des Ätna 60 Monate lang auf der Hefe reift.

Fazit

Bei der Beurteilung von Schaumwein spielen das Verhältnis von Restsüße zu Säure eine wichtige Rolle. Ein erstklassiger italienischer Schaumwein ist spritzig, ohne jedoch übermäßig sauer zu sein. Ein weiteres entscheidendes Kriterium ist die Perlage. Ein guter italienischer Sekt zeichnet sich durch eine feine und gleichmäßige Perlage aus. Mit zunehmender Qualität werden die Bläschen immer feiner. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist die Vielfalt der Aromen. Ein hochwertiger Spumante, der nach der Metodo Classico (Flaschengärung) hergestellt wird, entfaltet eine breite Palette an subtilen Aromen wie Pfirsich, Aprikose, Wiesenblumen, Kräutern oder frischem Brioche.

◀ *Von Sonja G. Wasner*

Josef Maria Schuster

Head Sommelier
Kastner AllesWein

**STIMME
ZUM
SCHAUM -
WEIN**



Spumante, Crémant & Co

Jede Rebsorte besitzt ihre eigene einzigartige DNA und zeigt dadurch spezifische Charakteristika. Diese manifestieren sich in verschiedenen Aspekten wie der Menge an Tanninen, Farbstoffen, Säuren und Geschmacksstoffen. Bestimmte Rebsorten sind besonders gut geeignet für die Herstellung von Schaumwein, allen voran Chardonnay und Pinot Noir, die in der Champagne als maßgebliche Sorten gelten und weltweit Verwendung finden. Doch auch aus weniger bekannten Rebsorten können experimentierfreudige Schaumweinliebhaber eine schier unerschöpfliche Vielfalt sensorischer Erfahrungen entdecken. Ein kleiner Pfad führt zum Beispiel in die kühle Weinbauregion Breganze in Italien, nördlich von Vicenza. Dort findet sich die weiße Traubensorte Vespaiola, die nach Jahren des Vergessens wieder in den Fokus lokaler Winzer gerückt ist. Die Cantina Sociale la Coste beweist mit ihrem terroirgeprägten Vespaiola Brut, der mittels der Metodo Charmat-Methode hergestellt wird, eindrucksvoll, dass sie aufgrund ihrer markanten Säure und fein floralen Aromen hervorragend für Schaumweine geeignet ist.

Auch in Österreich werden traditionelle und gelegentlich seltene Rebsorten für die Produktion von Sekt verwendet. Die Sektkellerei Szigeti widmet sich beispielsweise dem Muskat Ottonel, der in den tiefgründigen Böden rund um den Neusiedlersee hervorragend gedeiht. Durch die Anwendung des klassischen Flaschengärverfahrens dosiert Szigeti den Schaumwein mit einem Hauch von Restzucker (Extra Dry), um die intensive Aromatik der Rebsorte in den Vordergrund zu stellen. Im Gegensatz zu den zuvor erwähnten Sorten aus der Loire ist Chenin Blanc eine bekanntere Größe. Ihre Vielseitigkeit, ob als stiller, süßer oder prickelnder Wein, macht sie zu einem echten Allrounder. Als Schaumwein überzeugt sie insbesondere an der Loire, wo sie von einem kühlen Klima und kalkreichen, kargen Böden profitiert, die ihr Struktur und Festigkeit verleihen.

Kastner AllesWein

www.kastner.at/gastronomie/alleswein

Hier geht's zum Kastner WebShop



Perlen im Glas und Risotto am Teller

Italienische Schaumweine eignen sich hervorragend als Aperitif und bieten eine ideale Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten. Sowohl Frizzante als auch Spumante aus Italien harmonieren perfekt mit diesen Speisen.

Trotz vieler Mythen, die die Welt des Schaumweins umgeben, basieren sie oft auf nichtexistierenden oder veralteten Vorstellungen. Es wird immer noch angenommen, dass Sekt, Champagner und Co. lediglich als Begrüßungs- oder Abschlussgetränk oder als Begleitung zu Meeresfrüchten und Fisch dienen. Doch wer schon einmal eine komplette Menüfolge mit verschiedenen Schaumweinen als Partner erlebt hat, wird in ein neues kulinarisches Universum eintauchen. Die Abstimmung von Schaumweinen mit Speisen ist besonders reizvoll, da das Mousieren eine weitere Komponente im Vergleich zu Wein bietet. In der Praxis bedeutet dies, dass ein leichtfüßiger Schaumwein mit einem zarten, feinperligen Mousseux am besten zu Speisen mit lockerer und feinkörniger Textur passt. Für kompakte Fleischstücke hingegen bedarf es eines Schaumweins mit mehr Volumen oder ausgeprägtem Schmelz als Gegenspieler.

Risotto und die große Liebe zum Sekt

Häufig wird beim Wein- oder Schaumweinpairing mehr Wert auf den Duft und die Aromen der Produkte gelegt, während deren Beschaffenheit oft vernachlässigt wird. Studien haben jedoch längst gezeigt, dass die Aromen nur ein Drittel des Erfolgs eines gelungenen Matches ausmachen. Die fünf Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter und umami) und die Textur (Mundgefühl) sind ebenfalls zu je einem Drittel entscheidend für die Freude oder Enttäuschung auf dem Gaumen. Dies kann anhand eines Spargel-Risottos mit Parmesan verdeutlicht werden, das eine cremig-körnige Konsistenz aufweist. Der Sekt Austria Reserve Blanc de Blancs Brut Niederösterreich g.U. vom Weingut Topf aus Strass im Strassertal harmoniert perfekt mit zartem Schmelz, guter Substanz

und einer locker perligen Mousseux, indem er die frischen Noten des Spargels und die Aromen des Käses wunderbar einbindet.

Ungewöhnlich köstlich

Traditionell wird Faschiertes mit Erdäpfelpüree nicht unbedingt als klassische Begleitung zu Schaumwein betrachtet, aber das könnte sich ändern. Die lockere, saftige Textur des Fleisches und die cremige Konsistenz des Erdäpfelpürees bieten eine ideale Grundlage für ein harmonisches Zusammenspiel. Der Sekt Austria Reserve Mathäi Brut Wien g.U. vom Stift Klosterneuburg brilliert als Begleiter mit ausgewogenem Körper und präserter Mousseux. Für Liebhaber von trendiger Küche bietet sich anstelle der Faschierten Laibchen auch ein Burger als Alternative an. Ein Estragonhuhn mit Basmatireis, das kompakte Fleisch als Hauptkomponente hat, verlangt nach einem prickelnden Kandidaten mit kräftigem Körper, wie beispielsweise einem Cremant de Bordeaux AOC Brut von Château Haut-Mouleure. Auch eine Quiche Lorraine zählt zu den bevorzugten Begleitern von Schaumwein. Hierfür könnte ein eleganter Champagner mit straffer Struktur und gut eingebundenem Mousseux serviert werden. Ein Glas Champagner, AOC Intense Brut von AR Lenoble, erfüllt diese Rolle als charmanter Begleiter auf formidabler Weise. Ein Metodo Classico aus Franciacorta harmoniert wunderbar mit gedünstem Fisch in feiner Sahnesauce und passt ebenso gut zu leichten, aufgeschäumten Suppen. Für ein Risotto mit wildem Fenchel eignen sich gehaltvollere Schaumweine aus Sizilien hervorragend, beispielsweise von Murgo Nerello Mascalese Extra Brut (60 Monate auf der Hefe gelagert).

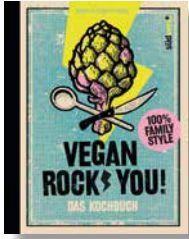
◀ *Von Sonja G. Wasner*





Hier geht's zum
Kastner WebShop





Vegan Rock You

Tattoos, Ripp-Unterhemd, Stetson, Jeans und natürlich Cowboystiefel – Ansgar Freyberg ist ein cooler Typ. Klar, dass er als Drummer bei The BossHoss den Takt angibt. Und so einer lebt vegan? Ja! Seit Ansgar vor einiger Zeit durch ein Projekt die Vorteile von veganer Ernährung feststellte, lebt der Berliner ohne tierische Produkte. Sei-

ne Frau Regine und die drei Kinder übrigens auch. Zusammen beweisen die beiden, dass vegane Ernährung nicht nur was für gesundheitsvernarnte Weltverbesser ist und nicht teuer und kompliziert sein muss. In ihrem veganen Kochbuch verraten sie über 70 ihrer liebsten veganen Gerichte.

Autoren: Regine und Ansgar Freyberg | **Verlag:** Südwest | **Preis:** 26,80 Euro



Biologisch gärtnern und erntefrisch genießen

Ursula Kopp ist eine etablierte Autorin mit langjähriger Erfahrung und Expertise im Bereich Natur und Garten. Erfahren Sie in diesem informativen Ratgeber, wie Sie verschiedene Arten von Kräutergärten anlegen und pflegen können – von einer Kräuterspirale über ein Hochbeet bis hin zu einem Heilkräutergarten nach

Hildegard von Bingen. Entdecken Sie Porträts von 50 verschiedenen Kräutern, die Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung helfen und Ihnen Informationen über den Anbau, die Ernte und die Verwendung der Pflanzen liefern. Dieses Handbuch ist ein wertvoller Begleiter für eine gesunde Kräuterküche!

Autorin: Ursula Kopp | **Verlag:** Bassermann | **Preis:** 9,99 Euro



Great English Interiors

In dieser Sonderausgabe nehmen die Herausgeber die Leser mit auf eine Reise durch fünf Jahrhunderte englischer Innenarchitektur. Mlinarics fundierter Text und Moores wahrnehmungsfähige Fotografien präsentieren die besten Beispiele von Gebäuden, darunter Werke britischer Meister wie Inigo Jones und Robert Adam sowie einfluss-

reicher Geschmacksmeister des 20. Jahrhunderts. Liebhaber großer Interieurs werden die Fotografien genießen und dabei mehr über die Designer und Architekten erfahren, die sie erbaut haben, und die Entwicklung nachvollziehen, die den britischen Stil im Laufe der Jahrhunderte so verlockend, dauerhaft und weit imitiert gemacht hat.

Herausgeber: Derry Moore, David Mlinaric | **Verlag:** Prestel | **Preis:** 41,20 Euro



Neue Holzarchitektur

Natürlich, nachhaltig, wiederverwendbar, schön: Holz ist DAS Baumaterial der Gegenwart. Wie kein andere Bauweise begegnet Holzarchitektur den aktuellen Herausforderungen von Ressourcenknappheit und Klimawandel. Rasante Fortschritte in Forschung, Technologie ermöglichen innovative Konstruktionen

und völlig neue Einsatzbereiche. Dieser Band präsentiert 33 aktuelle Gebäude, Wohnbauten ebenso wie Sportstadien oder sogar Wolkenkratzer aus Holz. Jedes Projekt wird in Farbfotos, Plänen, Texten und den wichtigsten Projektdaten vorgestellt. Dieses Buch wird klimaneutral produziert.

Autorin: Agata Toromanoff | **Verlag:** Prestel | **Preis:** 43,20 Euro

KITELADEN



GET READY FOR A GREAT EXPERIENCE

STX iSUP TOURER

Das STX Tourer Boards ist speziell für Binnengewässer konzipiert. Das stromlinienförmige SUP-Board erlaubt hohe Geschwindigkeiten, ist einfach zu paddeln und lässt längere Strecken zu. Es ist ideal für Einsteiger und Aufsteiger, die gerne Touren paddeln, Ausdauersportler und all jene die ein gesundes und fitnesbewusstes Leben führen möchten.

Verfügbar als 11'6"x32"x6", 270L, 9,3KG und 12'6"x32"x6", 350L, 9,45KG



FXL honey (H) grip CORE GRIP

KITELADEN.AT | info@kiteladen.at | +43 6272 21321

KITELADEN

STX

MODERNSTE TECHNOLOGIE IST IN DER WELLNESS-
HOTELLERIE ANGEKOMMEN!
SCHLUSS MIT TERMINKOLLISIONEN!
KEIN PERSONALAUFWAND!
24/7 MASSAGE-HOCHGENUSS FÜR IHRE GÄSTE!

KEIN WASSERANSCHLUSS ERFORDERLICH!
MIT SMART COOLING, DEM EFFIZIENTESTEN
KÜHLSYSTEM OHNE WASSERVERBRAUCH!

GEZIELTES ANSTEUERN VON TRIGGERPUNKTEN
ODER EINE WOHLFÜHL-MASSAGE VON KOPF BIS
FUSS PER KNOPFDRUCK.



HighTech trifft Spa

