

K&T

in:sight

LIFESTYLE MAGAZIN
Die hohe Kunst der Gastlichkeit.

VOL. 1

KxT in:sight

wagt einen Blick über den offensichtlichen Glas- und Tellerrand hinaus. Schaut hinter die Kulissen.

Momentaufnahmen von Trends, Meinungen, Machern, Zielen, Herausforderungen und vielen schönen Ansichten der Gastronomie- und Hotelleriebranche, international.

Viel Freude beim Lesen!

HERAUSGEBER:

Klumaier x Tanner GmbH
Dr.-Körner-Straße 17, A-6130 Schwaz

Konzept, Creative Direction und Redaktion:
Mariacher & Friends Werbeagentur GmbH
Stefan Engl

Marketing KxT: Elisabeth Makoru „GIRL WITH A MIND“

Textredaktion: Stefan Engl

Grafikdesign: Maria Schiessling

Text: Marianna Kastlunger

Druck: Satz- & Druck-Team GesmbH, Klagenfurt

Bilder: Anja Koppitsch, Klumaier x Tanner, shutterstock

IHRE VISION, UNSERE MISSION

Bar & Lounge

Gewerbeküchen & Showküchen

Weinschränke & Vitrinen

Kälte- & Klimatechnik

... alles aus einer Hand!

klumaier **x** tanner
GASTROTRENDS . MAL . TECHNIK

BERATUNG . PLANUNG . AUSFÜHRUNG

www.kxt.cc  @kxt.gastrotrends



26



INHALT

08 VON KLUMAIER ÜBER TANNER ZU KLUMAIER X TANNER

Wie es dazu kam.

10 EIN SCHRANK DARF SICH NICHT AUFS FRISCHHALTEN BESCHRÄNKEN.

Warum KxT Weinschränke lieber selbst entwickelt.

12 WOHLFÜHLRÄUME auch für Mitarbeiter.

14 GASTROTAKTIKER & LÖSUNGSFINDER

Team Klumaier x Tanner

22 SAUBERE LÖSUNG

Meiko: mit Qualität, Kompetenz und Kundennähe zum Marktführer.

26 JUICE BAR

Eine rundum erfrischende Geschichte.



32



92

32 DIE SCHÖNSTEN SEITEN VON TECHNIK & DESIGN

Referenzen

78 TRENDSOUTOUR

international

90 BLICKPUNKT KOSTBAR

Interview mit Haubenkoch Christoph Stiglitz.

92 EINER MIT ECKEN UND KANTEN

Zu Besuch bei Weinmanufaktur Clemens Strobl.

98 WER NACH OBEN WILL, WIRD BESONDERE ORTE FINDEN

Schneekarhütte Hippach im Zillertal.

102 STOLLEN 1930

Die Bar mit den weltweit meisten Gin-Sorten.

KxT FACTS

Daten, Fakten, Zahlen.



90

VON KLUMAIER ÜBER TANNER ZU KLUMAIER x TANNER

Wenn es um die Realisierung gefinkelter Komplettlösungen in der Gastronomie oder Hotellerie geht, hat Klumair x Tanner so einige gute Ideen, ein 65-köpfiges Berater-, Planer- & Kältetechnik-Expertenteam sowie über 500 starke Partner aus den Bereichen Architektur und Interieur zu bieten. Von der Konzeption von Bar & Buffetpräsentationsflächen über maßgeschneiderte Weinschränke bis hin zur vollständigen Planung und Ausführung von Gewerkeküchen – dem allen nimmt sich das engagierte Duo gerne an.

Wie es dazu kam? Das liegt mittlerweile schon 16 Jahre zurück: Als Mario Klumaier (die Kälte- und Klimatechnikkompetenz des Unternehmens) 2001 Patrick Tanner kennenlernte, verstanden sich die beiden auf Anhieb. Die leidenschaftlichen Sportler pflegen seither eine enge Freundschaft, die auch bald das Fundament für die gemeinsame Firmengründung bildete: „Patrick schlug die Idee vor. Ohne auch nur einmal darüber nachdenken zu müssen, beschlossen wir Klumaier x Tanner in derselben Sekunde“, schwärmt Mario. Seither sind sie auch im Geschäftsleben ein Team: „Wir sehen uns als Trainer, skizzieren den Spielplan und unsere Mitarbeiter stellen die Mannschaft. Sie sind unser höchstes Gut.“ Dabei setzen die beiden auf

klare Anforderungsprofile, die ihre Mitarbeiter auf individuelle Art und Weise erfüllen. Im jeweiligen Tätigkeitsfeld agieren sie als selbstständige Unternehmer.

Das Streben nach hohem Qualitätsbewusstsein, Eigenverantwortung und Kundenzufriedenheit ist die Maxime, die die Geschäftsführer von ihrer



Belegschaft, aber auch von sich selbst fordern. Das motiviert und schafft Anreize. Darüber hinaus nehmen sich Mario & Patrick auch immer die Zeit, um bewusst den Markt zu studieren und um aktuelle Trends zu bewerten: „Die Branche versucht ständig mit noch nie Dagewesenem zu begeistern. Der absolute Trend wird aber noch in hundert Jahren in Richtung ehrliche, qualitative und außergewöhnliche Darbietung des Gewöhnlichen gehen“, weiß Mario.

WER NACH VORNE WILL, MUSS SICH VORWÄRTS BEWEGEN.

MARIO KLUMAIER
x PATRICK TANNER

Fortschritt heißt für uns einen Schritt voraus zu sein. Dazu gehört auch die Fähigkeit umzudenken. Tagtäglich und von Projekt zu Projekt aufs Neue. Was bei einem Auftrag das Optimum ist, ist nicht automatisch auch die perfekte Lösung für den Nächsten. Die Anforderungen, Gegebenheiten, der Bedarf und die Ziele, sind von Kunde zu Kunde und Aufgabe zu Aufgabe höchst unterschiedlich. Deshalb ist das Einzige, das wir gleichermaßen in alle unsere Projekte stecken, unsere langjährige Erfahrung und die Freude am Machen per se. Alles andere wird stets neu gedacht, ausgeklügelt und geplant - beweglich in der Beurteilung, im Denken und im Handeln sozusagen.

IMMER IN BALANCE

Dank unserer guten Partnerschaften mit Architekten, Zulieferern, Getränke- & Lebensmittelhändlern und vielen mehr, bekommen wir laufend Informationen, wer, was, wo Neues und Spannendes vor hat. Eine Herausforderung, weil wir diese Infos filtern müssen. Um zu entscheiden, welchen Projekten wir sozusagen „hinterher jagen“. Die zentrale Frage, die wir uns dabei immer stellen: Welche neuen Projekte, zusätzlich zu unseren

Bestehenden, können wir schaffen? Und dies natürlich, im Rahmen unserer hohen Qualitäts- und Serviceansprüche für Neu- wie Bestandskunden gleichermaßen?

„ES FÜHLT SICH MANCHMAL AN, WIE EIN TANZ AUF DEM HOCHSEIL.“

Ein konkretes Szenario: Pro Großprojekt setzen wir 5 bis 7 Leute ein. Wenn wir 2 - 3 gleichzeitig angehen, dann ist schon fast unsere gesamte Mannschaft im Einsatz. Und wenn dann - damit muss man immer rechnen - spontane Einsätze wie etwa Reparaturen dazukommen, dann wird es schon eng. Das müssen wir gut austarieren. Es fühlt sich manchmal an, wie ein Tanz auf dem Hochseil ohne Sicherung: Jeder Schritt muss bedacht und vorausschauend gewählt sein. Eine Bauchlandung auf Kosten unserer Kunden ist jedenfalls nie eine Option. Zum Glück und vor allem Dank unserer Bemühungen, dass wir stets umsichtig-ausgewogene Entscheidungen treffen, ist uns eine solche bisher erspart geblieben. Wir bleiben in Balance, versprochen!





„EIN SCHRANK, DARF SICH NICHT AUFS FRISCHHALTEN BESCHRÄNKEN.“

**WARUM KxT WEINSCHRÄNKE
LIEBER SELBST ENTWICKELT.**

Dass die edlen Tropfen perfekt abgestimmte Temperaturzonen brauchen, damit sie ihren einzigartigen Charakter voll behalten und entfalten können: Keine Frage. Eine Selbstverständlichkeit! Der Schrank darf sein Dasein aber nicht nur aufs „Frisch- und Aromabehalten“ beschränken. Er muss seiner zusätzlichen Berufung als Raumgestalter und Ambientevedler ebenfalls nachkommen. Und da jede Lokalität - wie jeder gute Wein auch - mit ganz eigenem Charakter und Charme überzeugt, braucht es den dazu individuell passenden Weinschrank.

Das war früher der Punkt, an dem wir bei KxT mit den vorhandenen „Standard“-Lösungen zu oft an Grenzen gestoßen sind, die wir so nicht stehen lassen wollten. Deshalb haben wir uns damals für einen Streifzug durch die Spitzgastronomie rund um den Globus entschieden. Haben außergewöhnliche Sonderlösungen und Präsentationsmöglichkeiten gesucht und schlussendlich auch gefunden - Ausführungen entdeckt, die uns restlos begeistert und inspiriert haben.

Anschließend sind wir direkt an das Zeichenbrett gegangen und haben die neuen Eindrücke auf Blatt und Plan gesetzt, unser Techniker-Team mit kompetenten Partnern (die außerhalb der üblichen 60 x 60 x 180 cm Norm arbeiten) verstärkt und direktissima bei unserem nächsten Projekt, in der Münchener Gastronomie, in Einsatz gebracht.

Die Begeisterung beim Kunden und dessen Kunden ist uns heute noch in bester Erinnerung. Es war für uns eine große Erleichterung und Freude, weil wir eine Bestätigung dafür bekamen, dass wir mit der Entscheidung, ab sofort Sonderausführungen anzubieten, goldrichtig liegen: Besondere Lösungen, für besondere Lokalitäten, für besondere Kunden, für besondere Gäste, die im Endeffekt durch das Mehr an Wohlfühlen auch länger bleiben und mehr konsumieren.

Zurückblickend auf die letzten 10 Jahre durften wir mittlerweile schon über 500 maßgeschneiderte Weinschränke konzipieren, mitgestalten und umsetzen. Die Möglichkeiten der Ausführung sind mittlerweile beinahe unbegrenzt: Rundum verglaste Schränke mit 10 unterschiedlichen Temperaturzonen, zig Varianten an Weinwandgestaltungen, eine riesige Auswahl an Beleuchtung und Lichttechnik bis hin zu etlichen Möglichkeiten im Design. Wobei verschiedenste Tönungsstufen im Glas, sowie Metallkörper mit verspiegeltem Edelstahl, Messing, Bronze, Kupfer, Stein, schwarzem Inox und vieles weiter machbar ist. So wie es unseren Kunden am besten gefällt und deren Lokal am besten zu Gesicht steht.

Wir freuen uns schon auf die kommenden 500 plus!



Sebastian Scholz,
Verkauf | München

WOHLFÜHL RÄUME

- AUCH FÜR DIE MITARBEITER

Raumgestaltung bedeutet für uns Wertschätzung, vor allem in der Gastronomie. Kaltes Neonröhrenlicht, hellgraue Böden und steril-weiße Küchenfliesen sind längst keine schönen Stimmungsmacher mehr, bloß weg damit! In hautnah erlebbaren, stilsicheren Räumen fühlen sich nicht nur die Gäste wohl, sondern auch die Mitarbeiter. Darum setzen wir auf ordentliches Werkzeug, Qualität und Ästhetik, sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Farben und modernes Design lassen sich heute leicht auf rutschfeste, wischbare und fugenlose

Flächen anwenden. Die Harmonie der Raum- und Lichtgestaltung spielt dabei eine prominente Rolle. Mit funktionaler und leerlaufmindernder Einteilung von Lagermöglichkeiten, neuesten Geräten und perfekt ausgeführter Technik stellen wir Harmonie auch in den Arbeitsbereichen her. Ihre Mitarbeiter werden hier gerne arbeiten. Und wer gerne arbeitet, macht es auch gut. Sie werden froh sein, Ihre Mitarbeiter mit an Bord zu haben. Den Part mit der Gestaltung und dem ordentlichen Werkzeug übernehmen gerne wir.



„KALTES NEONRÖHRENLICHT,
HELLGRAUE BÖDEN UND
STERILWEISSE KÜCHEN-
FLIESEN – BLOSS WEG DAMIT!“

KLUMAIERxTANNER GASTROTAKTIKER & LÖSUNGSFINDER

LUDWIG SPÖRK PLANER

Mann, Logistikplaner und Legende in einem: Trotz jahrzehntelanger Erfahrung stellt sich Ludwig Spörk - gelernter Koch u. Kuechenmeister - immer wieder neuen Herausforderungen. Er ist übrigens kein Typ, der sich auf seinen sagenhaften Lorbeeren ausruht, vielmehr ein Macher und Teamplayer, der sein Know-how gerne weitergibt. Und wenn junge Kollegen dies gerne annehmen und anwenden, freut sich Ludwig sehr, „vor allem wenn es mit Wertschätzung verbunden ist.“ Er weiß genau, wie wichtig Teamgeist ist, sowohl für die Zielsetzungen als auch für die Erarbeitung neuer Perspektiven und Strategien. Schließlich lernt man ja nie aus. Wie wurde Ludwig eigentlich zur Legende? „Diese Geschichte würde zu weit führen“, lacht er. Aber ein paar maßgebliche Details verrät er: „Ich habe immer den Kontakt zu guten Leuten gepflegt, war immer neugierig und wollte mir so viel Wissen wie nur möglich aneignen, um immer besser zu werden. Frei nach dem Motto, irgendwann weiß ich besser Bescheid als mein Gegenüber.“ Digitalisierung und technischer Fortschritt mögen in Zukunft immer bedeutsamer werden, aber im Dienstleistungsgeschäft wird auch die persönliche Komponente eine zunehmend wichtige Rolle spielen. Den engagierten Nachwuchs könne man eben nur zum Ehrgeiz inspirieren, wenn alle Beteiligten Wertschätzung erfahren. Sobald bestimmte Quali-



täten erkannt und gefördert werden, kommt auch der Erfolg, „vor allem für jene, die sich schon morgens, wenn der Wecker läutet, auf ihren Job freuen und mit einem Lächeln in den Tag starten“, sagt Ludwig.

„SOBALD QUALITÄTEN ERKANNT UND GEFÖRDERT WERDEN, KOMMT AUCH DER ERFOLG.“

Für die Zukunft sieht der Konzeptionist zweierlei Trends auf seine Branche zukommen. Der erste deutet auf einen bewussteren Konsum hin: „Was nichts kostet, ist auch weniger wert, darum wenden sich Kunden an die besten Berater“, stellt er fest. So können sie den eigenen Mehrwert auch nachhaltig sichern. Der zweite Trend deutet auf eine zu sparsame Mentalität hin, die für Beratung und Dienstleistung kein Geld in die Hand nehmen will. „Diese Kunden nehmen nur die günstigen Angebote an, merken aber bald, dass sich eine höhere Investition mehr gelohnt hätte. Dann ist auch ihr Bewusstsein für den ersten Trend geschärft“, so Ludwig. Auch für zukünftige Mitarbeiter hat er einen wertvollen Tipp parat: Eine Ausbildung oder ein Studium alleine wird nicht ausreichen, wichtiger sei die nachweisbare Praxis, am wichtigsten einmal mehr die Kontaktpflege: „So bleibt man in den Köpfen der Leute präsent und erhöht die Wahrscheinlichkeit, gefunden zu werden“, spricht er aus Erfahrung, „damit man nicht selber suchen muss!“

ARMIN MOTSCHIUNIGG KONZEPT, FACHPLANUNG UND VERKAUF



„Ich weiß, wo der Herd stehen muss“, sagt Armin Motschiunigg augenzwinkernd aber selbstbewusst, wenn er seine Kernkompetenz beschreibt. Mit Recht. Armin ist nun schon seit über 40 Jahren im Gewerbe tätig, hat schon hunderte herausfordernde Gastroprojekte erfolgreich umgesetzt und wird in der Branche anerkennend als Professor der Küchen und Buffetlandschaften bezeichnet.

Bei KxT ist er zuständig für Konzepte, Fachplanung und Verkauf – da kommen ihm seine drei Berufsausbildungen sehr gelegen. Der gelernte Koch, Kellner und Konditor weiß, worauf es bei der Gastronomie ankommt.

Seine größte Herausforderung: „Die besten Lösungen für die Besten in der Branche zu bieten.“

In seinem Joballtag koordiniert er Termine und Aufträge punktgenau. Mit einer straffen Planung sorgt er für kurze Lieferzeiten, um Baustellenverzögerungen zu meiden. „Der Schnellere gewinnt gegen den Schnellen“, lautet das Motto des legendären Fachplaners. Trends ändern sich in seiner Branche laufend.

„TRENDS KANN MAN ÜBERNEHMEN, ABER BISHERIGES ZU KOPIEREN IST MIR ZU WENIG.“

Darum holt sich Armin seine Inspirationen auf Fachmessen, besucht viele Hotels rund um den Globus und tauscht sich mit den kompetentesten Fachexperten aus. Aber das ist noch längst nicht alles: Fachmessen zeigen zwar neue Geräte, aber keine neuen Ideen. „Trends kann man übernehmen, aber Bisheriges zu kopieren ist mir zu wenig. Wir wollen Trends weiterführen und mit neuen Visionen garnieren“, sagt der ambitionierte Planer, der stets mit innovativen Ausführungen überzeugen will. Das wird auch in Zukunft wichtig bleiben. Dass seine Ideen bereits von anderen Anbietern kopiert wurden, stört Armin nur wenig. Nachahmung ist schließlich auch eine Form der Anerkennung.

KLUMAIER x TANNER GASTROTAKTIKER & LÖSUNGSFINDER

REINHARD HÖFLINGER MONTAGELEITUNG UND CNS SPEZIALIST

Abwechslungsreich ist der KxT-Joballtag vor allem deshalb, weil ihn die Vielfalt der Hotellerie prägt. Die Anpassung an den Altbestand oder die Einbringung neuer Möbel und Geräte gehören zu den täglichen Herausforderungen von Reinhard Höflinger. Küchen-, Bareinbauten und Buffets werden immer aufwendiger. Der engagierte Montageleiter hat ein spektakuläres Beispiel für die spannenden Planungs- und Montage-möglichkeiten parat: „Eine Wärmebrücke mit 7,2 Metern Länge und einem Gewicht von 560 Kilo, die in einem Stück von der Decke hängt - ein echter Hingucker“. Als Reinhard 2012 bei KxT anfing, war er nicht sicher, ob das die richtige Entscheidung sei. „Heute kann ich sagen, es war die Beste“, ist er überzeugt. Reinhard scheint in seiner Tätigkeit richtig aufzublühen, sammelt mit großer Freude neue Erfahrungen und ist offen für Innovatives.

„KÜCHEN VON DER STANGE SIND AUCH IN ZUKUNFT NICHT ZU ERWARTEN.“

Küchen von der Stange sind nämlich auch in Zukunft nicht zu erwarten: „Dabei werden neue Materialien aus Stein für die Oberplatten zum Einsatz kommen, mit aufwendigen Ausschnitten, geschliffenen Facetten und großen Längen“, lautet die Prognose des Montageleiters. Die Gastronomie der Zukunft soll schließlich schon heute stilvoll und funktional sein. „Es ist für mich wichtig, von Lieferanten und Fachhändlern die neuesten Informationen über Werkzeug und Montagematerialien zu erhalten, um Funktionalität und Langlebigkeit für den Alltag in einer Hotchküche zu gewährleisten“, fährt der Montageexperte fort. Als Bausteine dafür dienen Projektbesprechungen mit Planern und das Kundenfeedback. Seine Arbeit perfekt und zeitgerecht abschließen zu können, freut Reinhard aber am meisten: „So sieht der Kunde, was KxT leisten kann!“



WOLFGANG SCHALLMOSER TECHNISCHER LEITER

„Mein ganzes Arbeitsleben habe ich in dieser Branche verbracht. Das mag für viele langweilig klingen, aber ich habe heute noch denselben Ehrgeiz wie am Anfang“, sagt Wolfgang Schallmoser. Die Herausforderungen von morgen? Die mediale Entwicklung, mehr Vernetzung und Outsourcing. „Und ganz allgemein die Arbeit zu leben.“

„DIE ARBEIT ZU LEBEN. DAS WIRKT AUTHENTISCH.“

Das wirkt authentisch und wird vom Kunden honoriert“, fügt er hinzu. Fachwis-



ARMIN VENT VERKAUF | TIROL

Zwischen dem Entwurf einer neuen Gastro-Einrichtung und dem wahrgewordenen, fertiggestellten Projekt vergehen manchmal mehrere Monate. Diese Transformation begleitet auch Armin Vent. Der KxT Verkäufer stellt sich dabei immer neuen Herausforderungen. In seinem Alltag gilt es, neue Aufgaben zu bewältigen und Probleme zu lösen: „Es ist immer wieder schön, nach mehreren Monaten ein fertiges Projekt übergeben zu können und den Kunden zufrieden zu stellen. Ich sehe ja, wie es von der Skizze bis zur Umsetzung gedeiht“, berichtet Armin aus seinem Alltag. Aktuell leitet er sogar sechs Projekte gleichzeitig, was gut 80 Prozent seiner Arbeitszeit beansprucht. Die Freude an seiner Tätigkeit ist groß: „Ich kann selbstständig arbeiten und es ist nie langweilig“, schwärmt er. Dabei ist der Verkäufer nur durch Zufall in die Branche geraten. Vor seinem Job bei KxT war er nämlich im Innen- und Wellnessanlagenbau tätig: „Ich bin Quereinsteiger und hätte mich vor 10 Jahren nie und nimmer in der Gastro gesehen“, verrät er. Nun ist sich Armin aber sicher, in einer Branche angekommen zu sein,

„ES IST IMMER WIEDER GRANDIOS, NACH MEHREREN MONATEN EIN FERTIGES PROJEKT ÜBERGEBEN ZU KÖNNEN.“

wo auch noch in hundert Jahren der Mensch im Vordergrund stehen wird. „Um eine Küche, Bar oder Kälteanlage zu planen, werden Beratung und Know-how nicht wegzudenken sein“, sagt der Verkäufer, der immer offen für Neues ist. Er hat sich vorgenommen, nie aufhören zu lernen. Die Zukunft kann also kommen.

sen und Erfahrung teilt Wolfgang sehr gerne mit dem jungen Branchennachwuchs. Man spürt förmlich, wie sehr der technische Leiter seinen Job liebt. Er sieht ihn mittlerweile als sehr abwechslungsreiches Hobby. Allerdings sollte dieses Detail nicht in die Irre führen: Wolfgang ist eher der Typ für aufregende Zeitvertreibe. „Die größte Herausforderung ist momentan der enorme Zeitdruck“, sagt er. Um sie zu bewältigen, nutzt der technische Leiter jede Minute produktiv. Dabei kommen zwar Gespräche mit Kolleginnen und Kollegen oder auch Schulungen zu kurz, aber wenn ihm alles wie ausgedacht und gezeichnet gelingt, ist es eine Freude, verrät Wolfgang: „Das ist dann mein stiller Applaus.“



**„EINE KRISTALLKUGEL,
UM EINEN KURZEN BLICK IN
DIE ZUKUNFT ZU RISKIEREN.“**

WILFRIED UNTERKIRCHER **GESCHÄFTSSTELLENLEITUNG | VORARLBERG**

Manchmal wünscht sich Wilfried Unterkircher scherzhaft eine Kristallkugel, um einen kurzen Blick in die Zukunft seiner Branche zu riskieren. Der Leiter der Geschäftsstelle von KxT in Vorarlberg behält aber auch ohne Zaubermittel seine Arbeitswelt im Auge: Er studiert Fachzeitschriften, pflegt regen Kontakt mit Kollegen und Kunden und schaut sich jedes Restaurant, das er besucht, genau an. Seine Trendprognose: „Restaurantküchen als Austragungsort von regelrechten Events, wo das Kochen als Show vor dem Gast stattfindet“, ist Wilfried überzeugt. Was ihn im Alltag aber am meisten beschäftigt, ist das Telefon. Ob Planung, Verkauf,

Reparaturen und Projektabwicklung – der Austausch mit Kunden, Lieferanten und dem eigenen Team ist in seinem abwechslungsreichen Job unabdingbar. „Alles unter einen Hut zu bringen, ist die wohl größte Herausforderung“, sagt er. Und trotzdem: Wilfried liebt die Abwechslung, den Umgang mit den unterschiedlichsten Menschen und die Arbeit in einem kreativen Team. Und sobald ein Projekt perfekt abgeschlossen wird, motiviert ihn das Lächeln zufriedener Kunden immer wieder aufs Neue. Zu seinem Traumjob fand Wilfried übrigens durch Zufall und einen Freund. „Eine tolle Chance!“ Das gilt auch heute noch.

VORARLBERG



Julian Unterkircher



Nicole Moosmann



Manuela Langer



Sabine Pernkopf



Aleksander Gomisek



Rene Porebska



Kurt Silaber



Werner Herburger



Michael Czernia



Karola Koller-Forster



Jürgen Kaltenbrunner



Wilfried Unterkircher

MÜNCHEN



Armin Motschiunigg



Beatrice Millischer



Sebastian Scholz



Mario Klumaier



Patrick Tanner

„DIE FRAGE, WIE WIR MÖBEL UND TECHNIK AN DEN VORGESEHENEN PLATZ BEKOMMEN, BESCHÄFTIGT UNS TÄGLICH. DAS GRÖSSTE DILEMMA IST ABER: WANN RÄUME ICH DAS AUTO AUF?“

Peter Stolzlechner, Servicetechniker Tirol

„ICH MAG DIE ZETTELWIRTSCHAFT.“

Sabine Pernkopf, Bürokauffrau, Vorarlberg

„DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG BESTEHT DARIN, ALLE GERÄTE IN- UND AUSWENDIG ZU KENNEN.“

Christoph Gabl, Servicetechniker Tirol

TIROL



Peter Stolzlechner



Armin Motschiunigg



Noomi Tanner



Ludwig Spörk



Gerhard Falkner



Armin Vent



Kristina Margreiter



Christoph Gabl



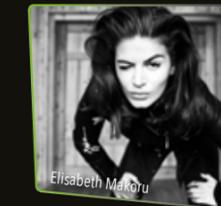
Karin Viehweider



Christoph Gratl



Wolfgang Schallmoser



Elisabeth Malloru



Reinhard Höflinger



Christoph Raich



Andreas Köck



Stefan Schaller



Hannes Stolzlechner



Alexander Meister



Philipp Ableitinger

MEIKO SAUBERE LÖSUNG.

MIT QUALITÄT, KOMPETENZ UND KUNDENNÄHE ZUM MARKTFÜHRER.

Herbert Kregl, Geschäftsführer von MEIKO Austria, ist nicht nur eine supersympathische Persönlichkeit, er und sein 57-köpfiges Team haben es auch und vor allem in den gewerblichen Großküchen voll drauf:

Die Firma Meiko ist für Klumaier x Tanner der verlässliche Experte und Partner, wenn es um hochwertige Spülmaschinen mit ausgeklügelter Technologie geht.

Der deutsche Maschinenbauer Meiko stellt in Offenburg, am Fuße des Schwarzwaldes, gewerbliche Spülapparaturen für die ganze Welt her. Und das seit genau 90 Jahren!

Massenprodukte? Nein, danke. Vielmehr bedient Meiko mit Bravour das obere Segment. Das Unternehmen nennt es Premiumsegment - und das will gut umsortiert sein. Meiko Austria betreut ihre österreichischen Kunden mit aktuell 57 Vertriebs- und Service-Mitarbeitern.

„Ein Kunde von Meiko kann von einer Lebensdauer der Maschinen von mindestens 10 bis sogar über 20 Jahre ausgehen. Diese Tatsache macht es uns quasi unmöglich, auf die ‚Schnelle‘ Umsatz und Marktanteil zu erhöhen. Darum geht es uns aber primär auch nicht. Viel wichtiger ist uns, mit Qualität und Beständigkeit zu überzeugen und damit eine langfristig vertrauensvolle Beziehung zu unseren Abnehmern aufzubauen“, erläutert Herbert Kregl.

„FÜR UNS GIBT ES KEINEN ‚ALLTAG‘. JEDER TAG IST EINE NEUE, SPANNENDE HERAUSFORDERUNG, UNS ERNEUT AM KUNDEN ZU BEWEISEN.“

Wahrscheinlich ist genau das der Grund dafür, warum das 1995 gegründete Unternehmen auf eine beachtliche Erfolgsgeschichte zurückblicken kann.

Seit Anfang an ist Meiko uneingeschränkter Marktführer für Bandspülautomaten in Krankenhäusern und bei Caterern. Die Firma hat sich mittlerweile vollends auf die Herstellung von smarten Technologie-Produkten für die Gastronomie und Hotellerie eingeschrieben: „Revolutionäre Gläserpülmaschinen mit integ-

rierten Osmose-Anlagen, die das Polieren von feinsten Weingläsern garantiert erübrigen, verhalfen uns zu einem Durchmarsch an die Spitze der Hersteller“, erzählt Herbert Kregl begeistert und mit zufriedenen Lächeln. Aber nicht nur die Produktwelt von Meiko weiß zu begeistern. Der hohe Qualitätsanspruch wird auch im Kundendienst gelebt. So kümmern sich um die optimale Kundenbetreuung tagesin tagaus insgesamt 35 top ausgebildete Techniker - mit Ersatzteilen bis an die Zähne bewaffnet. Ein Tatsache, die Endkunden wie Händler von Meiko sehr schätzen.

GLASKLARE VORSTELLUNGEN

Der Vertrieb und das Service sind dezentral in Österreich organisiert. „Zusammen mit den Fachhändlern, wovon Klumaier x Tanner der Bedeutendste in Westösterreich ist, haben wir 365 Tage im Jahr das Ohr am Markt. Was uns den Vorteil verschafft, dass wir stets reaktionsschnell sind und laufend unsere Kompetenzen ausbauen können. Weil wir in beinahe „Echtzeit“ mitbekommen, was der Kunde will, unbedingt braucht und sich an Weiterentwicklungen für die Zukunft wünscht“, erklärt Herbert Kregl.

Und wenn es um die Zukunft geht, hat das Unternehmen Meiko glasklare Vorstellungen und setzt auf ein einfaches wie geniales Erfolgsrezept: Verstehen, vertrauen, fokussiert handeln und Fun bei der Arbeit. Sowie gemeinsam mit unseren Partnern geschaffte Erfolge schätzen, feiern und nicht für selbstverständlich halten.

Abschließend, mit Blick darauf, was künftig zählt, meint Herbert Kregl:

„Dass sich Leistung rein über die Performancedaten der Maschine definiert, das war gestern. Jetzt steht die Schnittstelle Mensch-Maschine im Fokus: Eine größtmögliche Nutzerfreundlichkeit in der Bedienung der Maschine als wichtigste Basis für den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens. Eine Win-win-Situation im besten Sinne.“



PERFEKTION UND INNOVATION

SIMA Marmor GmbH, Giessen 2a, 6300 Wörgl | www.sima-marmor.at



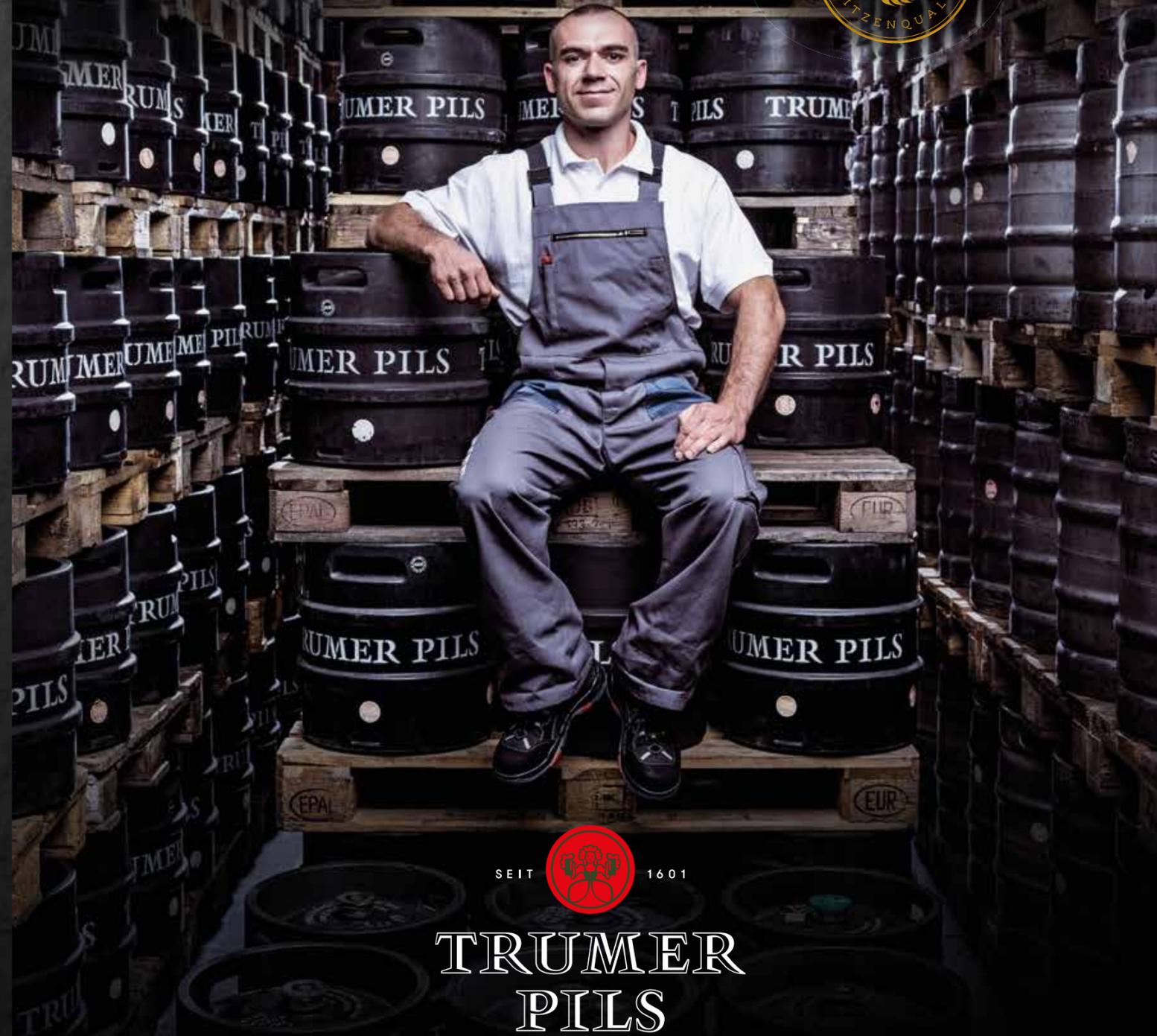
Als Steinmetzmeisterbetrieb der alten **Zunft** sind für uns drei Wörter in Stein gemeißelt: **PERFEKTION UND INNOVATION**. Große Bedeutung hat dabei das kleine „und“. Denn seit 1980 verbinden wir unser handwerkliches Können mit neuen Technologien, um hochwertige Natursteinprodukte zu fertigen. Und da wir immer wieder mit kreativen, ungewöhnlichen, individuellen Lösungen auftrumpfen, fällt unseren Kunden oftmals **ein Stein vom Herzen**. Manchmal sogar ein Felsbrocken.



liberw@studia.com

ENTSCHLEUNIGUNG BEGINNT FÜR UNS BEIM BRAUEN.

Gut Bier braucht Weile. Darum brauen wir nach der Philosophie des Slow Brewing und geben unserem Bier mehr Zeit zum Reifen. Das Ergebnis: mehr Geschmack und höchste Bekömmlichkeit.



TRUMER PILS



RAUCH JUICE BAR

EINE RUNDUM ERFRISCHENDE GESCHICHTE

Franz Josef Rauch startete 1919 ins Abenteuer seines Lebens: er gründete seine kleine Lohmosterei für die Bauern der Umgebung. Seiner Zeit voraus, wurde aus seiner kleinen Start-up-Mosterei ein etabliertes Familienunternehmen.

Fast 100 Jahre später spiegelt sich dieser Unternehmergeist nach wie vor wider und so folgte 2012 der Kick-off für die erste Rauch Juice Bar in Wien. Das Konzept der Rauch Juice Bar ist simpel und basiert auf 100 % Frische, jeder Menge Frucht und viel gesunden Zutaten: Schmackhafte, frisch gepresste Smoothies, fruchtige Milch- und Joghurt-Shakes und saisonabhängige Specials werden in außergewöhnlich kreativen Kombinationen direkt vor den Augen der Konsumenten von den Rauch JuicerInnen mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet. So wird man unter anderem mit Chili, frischem Koriander, Chia-Samen oder Aktivkohle immer wieder aufs Neue verwöhnt und auch überrascht.

Top Five
Adonis
 Karotte · Granatapfel · Orange · frischer Koriander
Kick Start
 Grapefruit · Rhabarber · Erdbeere
Veggie Wake Up
 Apfel · Sellerie · Rote Rübe · Ingwer · Fenchel
Vitaminator
 Kiwi · Ingwer · Apfel · Erdbeere
Yoga Relax
 Wassermelone · Apfel · Maracuja
 M 3,95 Euro L 4,95 Euro



GAUMENFREUDEN UND AUGENSCHMAUS

Der Erfolg der ersten Rauch Juice Bar spornte das Familienunternehmen zu neuen Standorten in Wien, Freudenstadt und Innsbruck an. Damit sich das herrlich fruchtige Erlebnis nicht nur am Gaumen sondern auch im Drumherum vollends entfalten kann, durfte Klumaier x Tanner der Familie Rauch in der Juice-Barausstattung mit Rat, Tat und frischen Ideen unterstützend zur Seite stehen.

Herzlichen Dank für das Vertrauen, liebe Familie Rauch!

* Weitere Saftläden sind sowohl im benachbarten In- als auch Ausland bereits in Planung.



Erfolg auf Knopfdruck



VISO®
— S8 —



LIBRA®



VISO®
— MINISAT —



VISO®
— SPIRIT —



VISO®
— BIERSÄULE —

**GRUBER
SCHANK
SYSTEME** Design, ein Statement.
Kontrolle, zu jeder Zeit.
Bedienung, reduziert auf Effizienz.

Privatquelle Gruber GmbH & Co KG | Innsbrucker Straße 38
A-6230 Brixlegg | Tel.: +43 (0) 5337 62628-329 | Fax: DW 35
info@schanksysteme.com | www.schanksysteme.com

schaerer 125 years
swiss coffee competence



Coffee Soul

Der Pionier einer neuen Generation
vereint sportlich-elegantes Design mit kompakter
Bauweise und innovativer Kaffeemaschinen-
Technologie, wie dem Milchsystem Best Foam™.
Damit begeistert die Schaerer Coffee Soul auf
ganzer Linie!

Schaerer Deutschland GmbH, Siechenlach 1,
89173 Lonsee-Urspring, T + 49 7336 95250,
info@schaerer-gmbh.de, www.schaerer-gmbh.de





DIE SCHÖNSTEN SEITEN VON TECHNIK & DESIGN

Wenn es um Komplettlösungen für die Gastronomie und Hotellerie geht, haben wir viele gute Ideen, ein 65-köpfiges Berater-, Planer- und Kältetechnik-Expertenteam und über 500 starke Partner aus den Bereichen Architektur und Interieur aufzuweisen.

*Bar & Lounge . Buffet-Anlagen . Gewerbeküchen & Showküchen
Weinschränke & Vitrinen . Kälte- & Klimatechnik
... alles aus einer Hand!*

klumaierXtanner
GASTROTRENDS MAL TECHNIK
BERATUNG . PLANUNG . AUSFÜHRUNG



GRANATALM

PENKEN MAYRHOFEN
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Buffet
Showcooking
Kältetechnik

Maßgeschneiderte Weinwand
Burger-Grillstation
Free-Flow

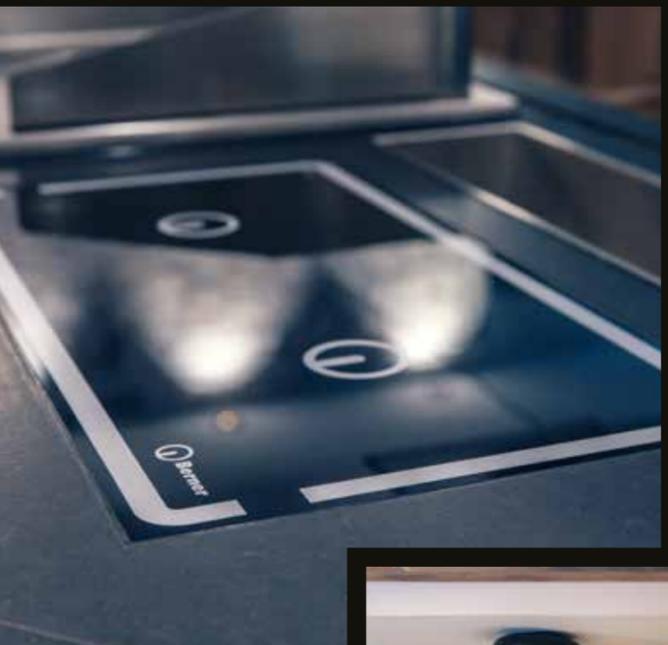
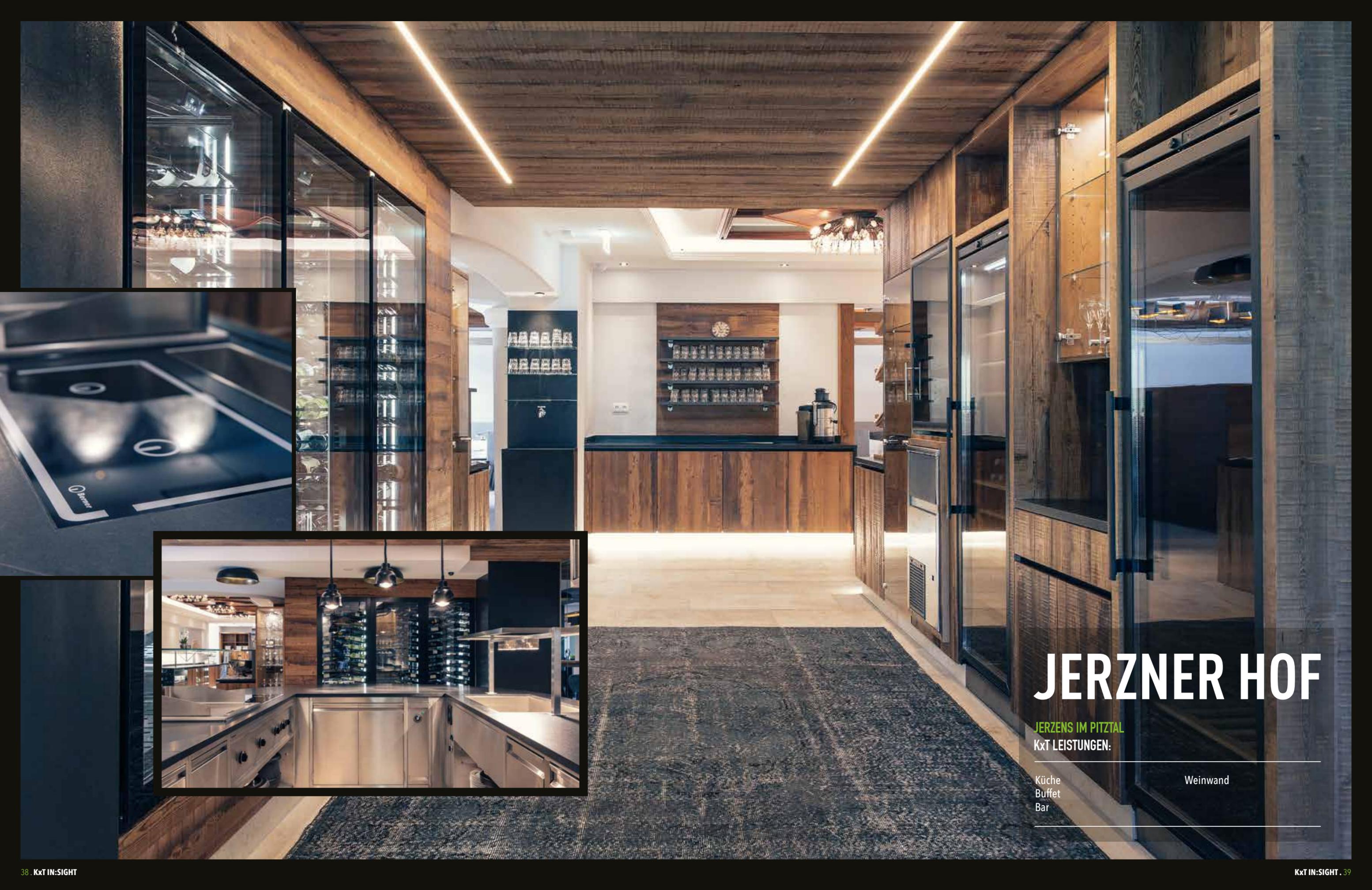


SPORTHOTEL HOHE SALVE

HOPFGARTEN
KxT LEISTUNGEN.

Küche
Buffet
Bar

Weinwand

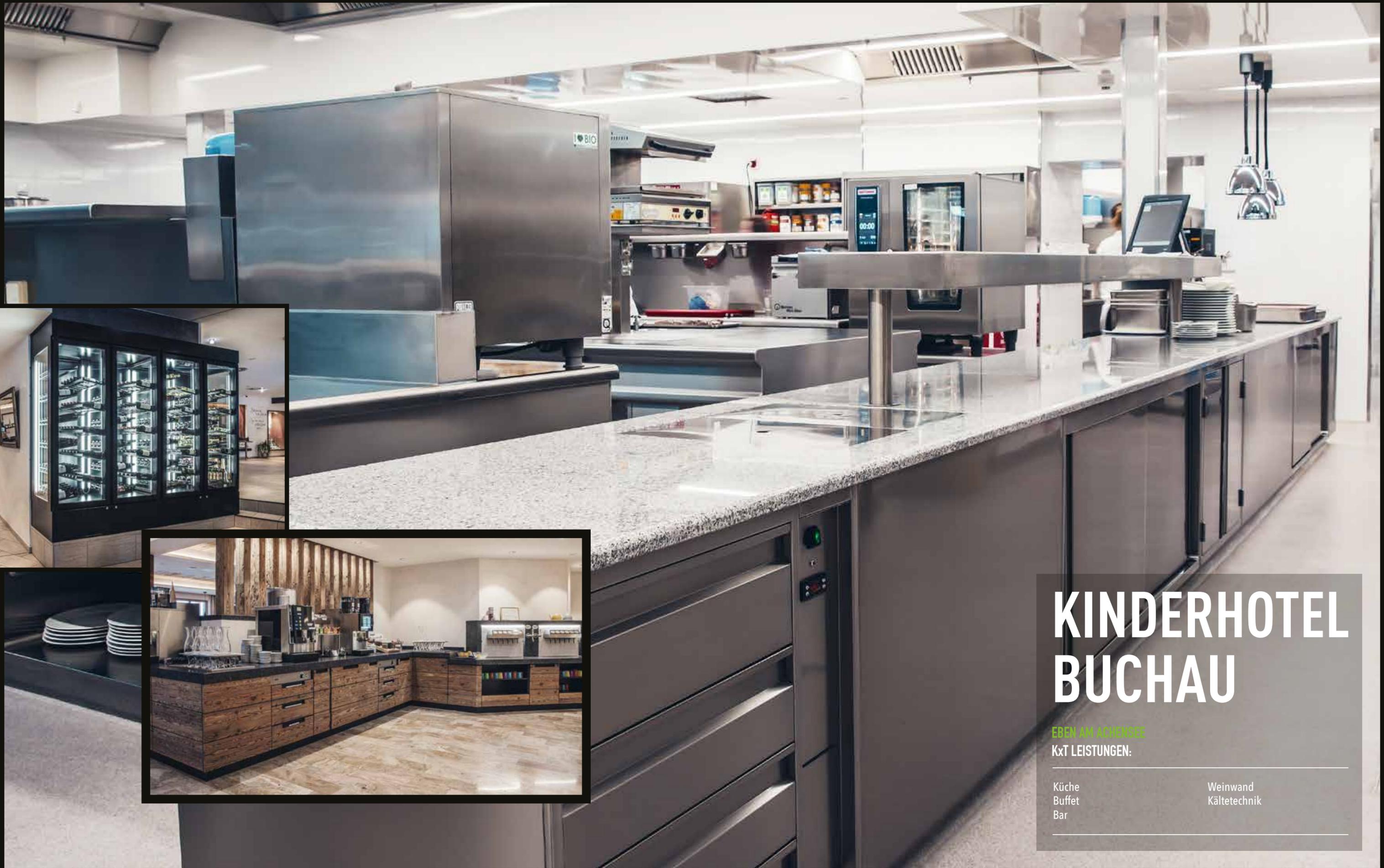


JERZNER HOF

JERZENS IM PITZTAL
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Buffet
Bar

Weinwand

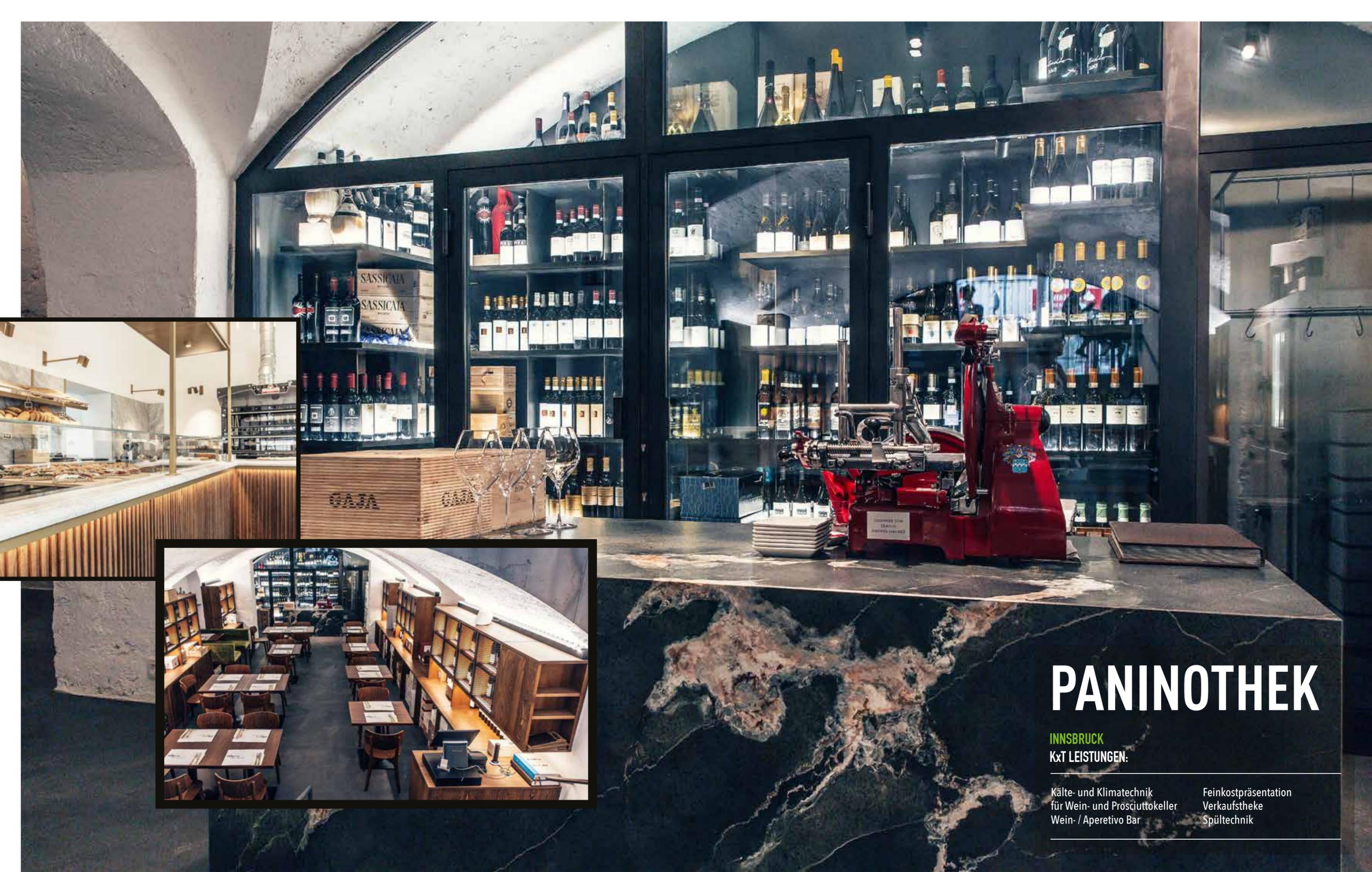


KINDERHOTEL BUCHAU

EBEN AM ACHENSEE
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Buffet
Bar

Weinwand
Kältetechnik



PANINOTHEK

INNSBRUCK
KxT LEISTUNGEN:

Kälte- und Klimatechnik
für Wein- und Prosciuttokeller
Wein- / Aperitivo Bar

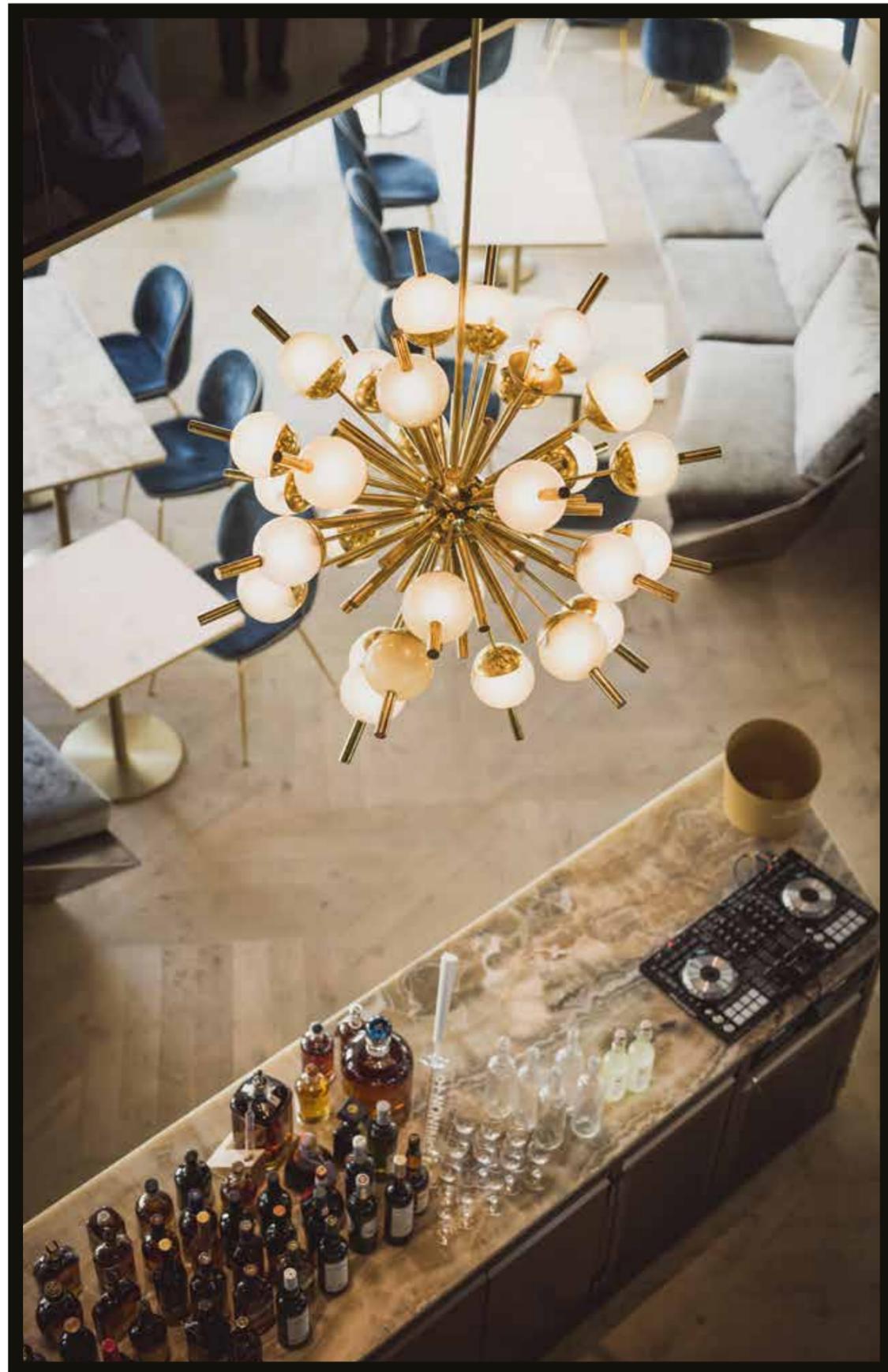
Feinkostpräsentation
Verkaufstheke
Spültechnik



PAULY

SEEFELD
KxT LEISTUNGEN:

Bar
Küche mit Einsicht
Kältetechnik



ROCCA RIVIERA

SIEMENS MÜNCHEN
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Frontgrill aus USA
Baranlage

Kühlmöbel



HILLINGER BAR

MÜNCHEN
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Bar
Weinwand

Kältetechnik
Käse/Prosciutto Präsentation



HUGO'S GOURMETRESTAURANT IM WELLNESSHOTEL CERVOSA

SERFAUS
KxT LEISTUNGEN:

Frontcooking/Kochinsel
Sous-vide-Garer
Kältetechnik



ARCHE RINN

RINN
KxT LEISTUNGEN:

Günther's Spezialküche XXL
Bar
Kältetechnik

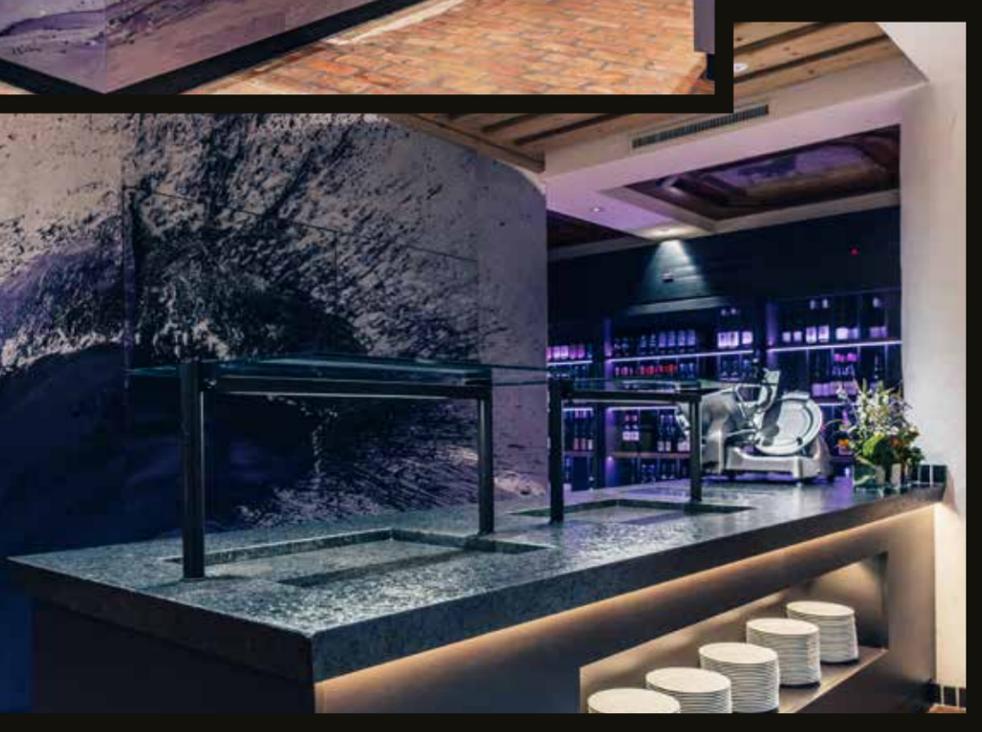
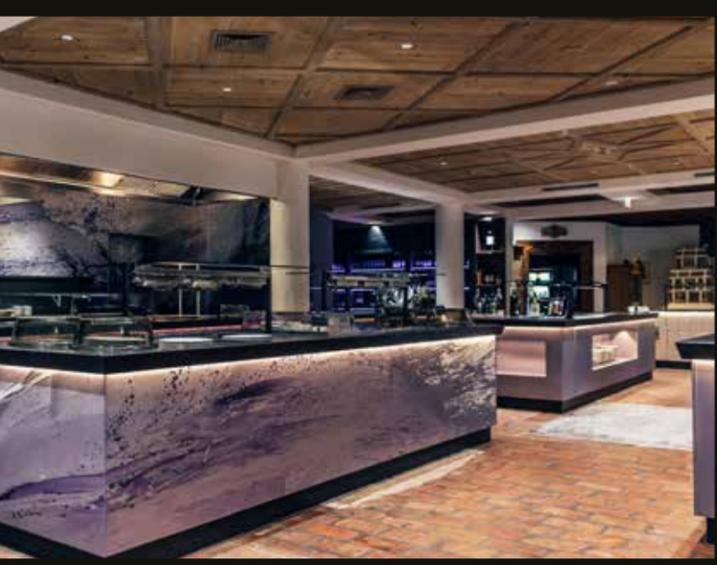


VILLA EDEN GARDONE

GARDONE
K&T LEISTUNGEN:

Küche
Baranlage
Weinwand

Kältetechnik



KRALLERHOF

LEOGANG
KxT LEISTUNGEN:

Küche
Baranlage
Kältetechnik

Themen-Buffer-Welt



GREENVIEH

MIEMING - HOTEL SCHWARZ
KxT LEISTUNGEN:

Show- und Gewerbeküche
Indoor Holzkohlegrillstation von
JOSPER

Bar, Buffet und Weinpräsentation
Kältetechnik



**STOCK
RESORT**

FINKENBERG
KxT LEISTUNGEN:

Spül- und Kältetechnik
Mitarbeiterbuffet



www.induktion.de

BERNER - Kochsysteme GmbH & Co KG Sudetenstrasse 5 D - 87471 Durach Tel: 0049 831 6972470

HINTER DEN KULISSEN

Großküchentechnik
Gewerbeküchen
Kochtechnik
Herdzentren





IN KURZER ZEIT ZU EINZIGARTIGKEIT

KOMPETENZ IN DER GROSSKÜCHE

WIE VOLTA ES SCHAFFT, HOHE QUALITÄT UND SCHNELLE LIEFERZEIT UNTER EINEN HUT ZU BRINGEN



VOLTA steht seit Jahrzehnten für hohe Qualität bei Großkücheneinrichtungen. Da hat sich nichts geändert. Wo sich viel geändert hat, ist die Durchlaufzeit. Sie hat sich stark verringert.

Stichwort „in Produktion“. Auch dann lassen wir sie nicht im Stich.

Schnelligkeit und Qualität muss sich nicht widersprechen - das zeigen wir jeden Tag

Sonderwünsche stellen immer wieder Herausforderungen an das gesamte Team, aber wir lieben das - so können wir mit jedem Mal besser werden. Dabei sind kompetente Mitarbeiter, die schon seit vielen Jahren Küchen bauen und eine strenge Qualitätskontrolle unentbehrlich. Eine schlanke Organisation, die schnell reagieren kann und die Bereitschaft, manchmal noch wenig erforschte Wege im Küchenbau zu begehen - das alles macht die VOLTA aus.

Dass das oft zitierte Paradigma „Der Kunde ist König“ in der VOLTA Wirklichkeit ist, zeigt sich erstens in Form der Schnelligkeit der Auftragsbearbeitung. Wir haben eine kurze Durchlaufzeit, die ihresgleichen sucht. Etwas, worauf wir wirklich stolz sind. Zweitens können wir durch unseren optimierten Ablauf gut auf Änderungswünsche reagieren. Manchmal muss an der Küche noch etwas geändert werden, wenn man schon lange nichts mehr ändern sollte.

Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen. Bis dahin verbessern wir einiges an unseren Produkten. Es werden gerade interessante Neuerungen vorbereitet - besuchen Sie uns auf unserer website:

www.volta.at







Das SelfCookingCenter®

Für jeden Bedarf das passende Gerät.



Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen, RATIONAL bietet das SelfCookingCenter® in der passenden Gerätegröße für jeden Bedarf. Alle Geräte gibt es jeweils in Elektro- oder Gasausführung, die in Abmessung, Ausstattung und Leistung identisch sind. Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen.



QR-Code scannen
und Video ansehen

Das VarioCookingCenter®

Unschlagbar in der Gemeinschaftsverpflegung,
perfekt für die Gastronomie.



**Kochen, Braten,
Frittieren...**

Alles in einem Gerät,
bis zu 4 mal schneller
und 40% weniger
Stromverbrauch.

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder 1.000 Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCookingCenter® immer die passende Lösung.

Es vereint höchste Effizienz und einfachste Bedienung auf kleinster Fläche. Das Multitalent ersetzt herkömmliche Kipper, Kessel, Herde und Fritteusen. Dadurch sparen Sie Platz, Zeit, Strom, Wasser... und gewinnen Flexibilität bei den täglichen Herausforderungen in Ihrer Küche.

4 intelligente Funktionen – unendliche Möglichkeiten



Einfachheit durch Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge. Es denkt mit und voraus, ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



Präzision für Spitzenqualität – HiDensityControl®

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: gesunde Spitzenqualität Einschub für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

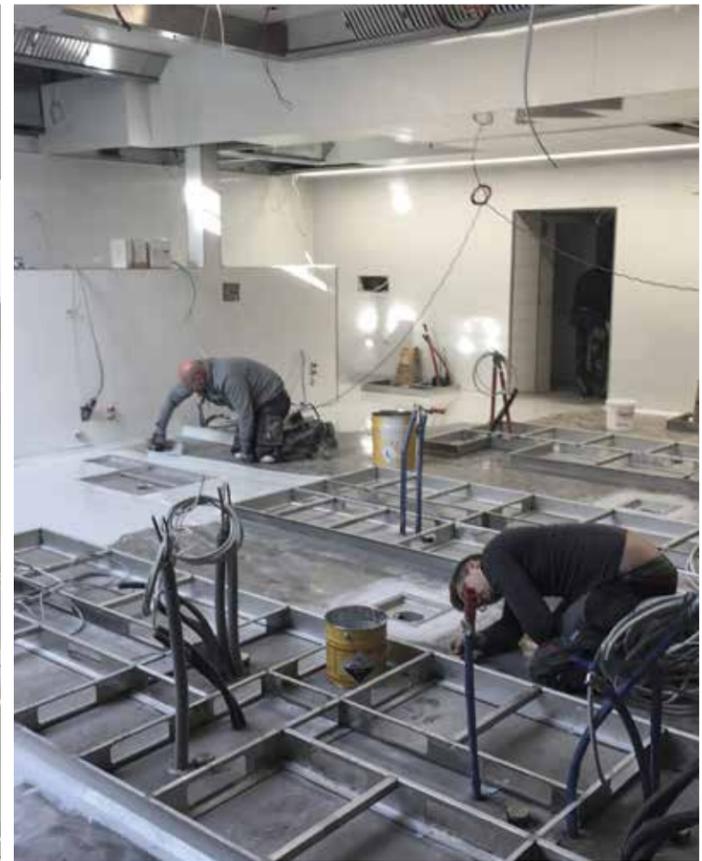
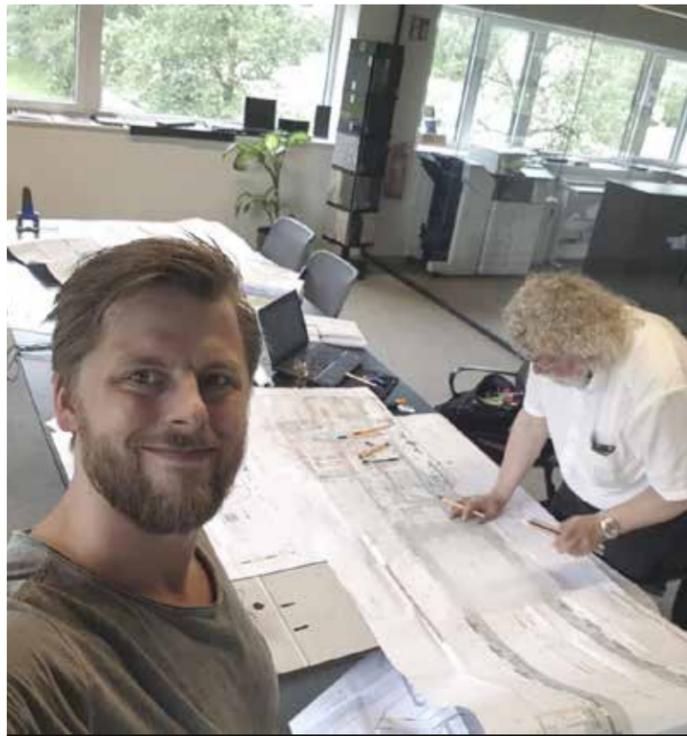
Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.



Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und einfach entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.





TEAM WORK



Für das große Ganze - von der Idee und dem Plan auf dem Papier bis hin zur Produktion und dem Set-up: Qualität funktioniert nur in einem Team aus Spezialisten, die ihren Beruf mit Herzblut leben!

IN SPIRA TION

TRENDSCOUTTOUR :: INTERNATIONAL

HOTSPOT 01

LON DON

RICHTUNGSWEISEND

Als Finanzmetropole, Mode- und Musikhauptstadt spielt London eine richtungweisende Rolle. Hier werden Trends geboren, die international inspirieren. Das gilt auch für die Gastro-Welt. Die kreativsten Ansätze sind im Zentrum zu finden, etwa im hippen Stadtteil Soho, wo bereits die unbeschreibliche Atmosphäre des Chiltern Firehouse Patrick Tanners

Herz höherschlagen lässt: Eine ehemalige Feuerwehrration aus dem 19. Jahrhundert, die in ein exklusives Hotel verwandelt wurde. Dieses beherbergt auch eines der besten Restaurants der Stadt, mit einer offenen und pompösen Holzkohle-Grillanlage, die vom Gasträum umschlossen wird. „Die Grillanlage wird wie eine Jazzbühne inszeniert. Ein toller Genuss“, schwärmt der KxT-Geschäftsführer.

Seinen Londoner Tag beginnt er gerne im filmberühmten Notting Hill. Zum Frühstück empfiehlt er das Daylesford, eine Mischung aus Greißlerei und coolstem Café der Stadt, um dann zu den verschiedensten Foo-

dmarkets in Covent Garden oder Shoreditch zu ziehen. Hier wird das alternative, künstlerische London fernab von Kapitalismus und Pomp erlebbar, mit vielen coolen Bars, Concept-Stores und Streetfood vom feinsten. Nicht zu vergessen: Die Läden der Starköche Jamie Oliver und Gordon Ramsey mit beeindruckenden Showküchen, Räucherzimmern und Weinschränken. Weiter geht's ins Pizza East, eine experimentierfreudige Location im überraschend faszinierenden Industriellook oder ins Bubbledogs, wo sich alles rund um Schaumwein... und Hotdogs dreht. „Incredible!“, sagt Patrick immer wieder, „Manches gibt's echt nur hier“. Typisch London eben. Patrick besucht die englische Metropole regelmäßig, um die neuesten Konzepte persönlich zu erleben. Und verrät: „So sind Ideen entstanden, die wir in kleinerem Ausmaß in München und Wien realisiert haben.“

CHILTERN FIREHOUSE:
„Die Grillanlage wird
wie eine Jazzbühne
inszeniert.“



SEY CHEL

LEN ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Von Insel zu Insel per Katamaran. So wurde Patrick Tanners Traumurlaub auf den Seychellen Wirklichkeit. „Das Banyan Tree Resort mit seinen Villen am felsigen Hang auf Mahé ist ein wahres Luxusparadies“, erzählt er von seiner Trendscout-Tour im Indischen Ozean. Und schwärmt von den Inseln Praslin und La Digue, wo man sich einfach mit Fahrrad oder gar barfuß fortbewegen kann. „Alleine die Granitformationen mit dem türkis-klaren Meer...

Wenn Robinson Crusoe an einem solchen Ort gestrandet ist, ist mir unklar, weswegen er je wieder nach Hause wollte“, scherzt Patrick. Und was haben die Inseln in gastronomischer Hinsicht zu bieten? Vor allem einen Besuch bei Chez Jules auf La Digue, einer Art tropischen Kiosk und Saftbar. Der Betreiber Jules diente früher beim Militär und lädt heute auch abends auf die Terrasse seinen Privatanwesens zum Fine-Dining. Hier finden zwölf Gäste Platz vor einer offenen Showküche. Jules ist Koch, Kellner, Sommelier und Entertainer zugleich. Das Anwesen befindet sich direkt am Meer, dahinter gedeihen eine kleine Bananenplantage und der Inseldschungel, während sich in der Nähe Riesenschildkröten gemächlich dahinbewegen.

Jules kredenzt Meeresfrüchtesalat, Garneleneintopf, Früchte und selbst gefangenen frischen Fisch, serviert dazu Seychellen-Brew sowie eine kleine aber feine Weinauswahl. „Als würde man auf der Terrasse seiner Träume verweilen. Rundherum gibt's nur Natur“, sagt Patrick.



CHEZ JULES: „Eine Art tropischer Kiosk und Saftbar.“

NEW YORK MUST SEE!

Kaum eine Metropole vermag es, ihre Besucher so sehr mitzureißen, wie die Stadt New York – auch auf tiefgründige Art und Weise. „Als wir in der Metro von Soho zum Central Park saßen, dröhnte eine Durchsage aus den Lautsprechern, die uns zu erhöhter Vorsicht für mehr Sicherheit mahnte. Das stimmte uns sehr nachdenklich“, gesteht Patrick Tanner. Die Stadt, die niemals schläft hat aber auch gelernt, sich nach Rückschlägen wieder aufzuraffen. Das ist New York dank unbändiger Lebensenergie bestens gelungen und es ist schier unmöglich, sich ihrer Faszination zu entziehen. Darum lautet Patricks Devise für ein cooles New Yorker Programm: „Beobachten, genießen, staunen!“ Dieses Kredo setzt er gleich auf der Roof-Top-Terrasse des Sixty Soho Hotel in Manhattan um, einem Haus mit einzigartigem Flair und Blick auf den Hudson, aber auch bei einem Muffin in New York ältester Bäckerei Vesuvio. Liebend gern stöbert er durch hippe Bio-Startup-Restaurants und Boutiquen Manhattans, wo so manche Promis auf Raritätenjagd gehen. Seinen Gastro-Profiblick schult Patrick am liebsten im trendigen Meatpacking District: „Hier entstehen gerade tolle Lokale, neue Steakhäuser und moderne asiatische Konzepte. Wahre Genusstempel mit innovativen Ideen“, schwärmt er. Die kuriosesten New Yorker Erlebnisse passieren manchmal aber schon vor Morgengrauen: „Ich spazierte in Jogginganzug in Richtung Hudson und Freiheitsstatue, gewappnet mit einem riesigen Kaffeebecher“, erzählt Patrick, als er kurz nach 5 in der Früh plötzlich eine große Menschenmenge entdeckte, die bereits seit Stunden geduldig vor einer Kleinbäckerei wartete. „Dort wurde eine neue Mischung aus Muffin und Bagel kreiert, auf sozialen Netzwerken beworben und nun erstmalig angeboten. Und die Leute wollten als Erste in diese Neuheit reinbeißen dürfen“, schildert Patrick erstaunt und sichtlich fasziniert. Typisch New York eben.



MEATPACKING DISTRICT:
„Wahre Genusstempel mit innovativen Ideen.“

HOTSPOT 04

KAPSTADT

WELTKLASSE

„Südlicher als Kapstadt geht's nicht mehr“, dachte Patrick Tanner, als er in Kapstadt am Flughafen landete, einen Leihwagen mit Rechtslenkung abholte und seine erste südafrikanische Erkundungstour im Linksverkehr antrat. Was den reisefreudigen Gastro-Abenteurer wohl in Südafrika erwartete? Die erste Etappe seiner Reise führte ihn in die schönen Weingüter in Constantia zum kolonialen Herrenhaus Villa Coloniale. Das Anwesen wird von Peter Tauber und Familie betrieben, einem ausgewanderten Tiroler. „Es ist ein traumhafter Ort, um in weiser Voraussicht die Batterien aufzuladen, nachdem es in Kapstadt einiges zu erleben gibt“, verspricht Patrick. Mit all ihren weiteren Besuchen in den renommiertesten Weingütern war die südafrikanische Trends-

cout-Premiere durch Stellenbosch und Helderberg tatsächlich eine äußerst inspirationsreiche. Deshalb schwelgt der Gastro-Profi gern in Reiseerinnerungen, wenngleich ihm dabei fast die Superlative ausgehen. Neben den Weingütern hatte Kapstadt aber noch weitere Highlights in Petto: Die Märkte für praktisch alles rund um Essen, Kunst, Mode und Musik in der altherwürdigen Biscuit Mill. „Hier sind die mitunter coolsten Gastro-Konzepte Kapstadts zu finden“, schwärmt Patrick einmal mehr.

Getoppt wurde dieses Erlebnis nur noch von der Erkundungstour der Party- und Flaniermeile, „Waterfront“, direkt am Meer, mit all ihren Zauberern, Künstlern und unzähligen Themenbars und Restaurants direkt im Sandstrand. Hier kann man mit Blick auf das neue Cape Town Stadium barfuß essen und tanzen. „Zum Niederknien“, bringt's Patrick auf den Punkt. Kapstadt wird er mit Sicherheit wiedersehen.



BISCUIT MILL.
„Hier sind die mitunter coolsten Gastro-Konzepte Kapstadts zu finden“

MAILAND IST PFLICHT,

sagt Patrick Tanner. Die kreative, modeaffine Metropole ist auch ein traditionsreiches Zentrum mit vielen Messen im Bereich „Cucina“ und Gastronomie, die auf keiner Trendscout-Tour fehlen darf. „Mailands typisch stilbewusster Spirit ist aber auch abseits der Branchenevents präsent, und spiegelt sich in sehr vielen Locations wieder“ heißt es. Das fängt schon beim typisch italienischen Frühstück an: Den Pflicht-Espresso mit Croissant gönnt sich Patrick stets im Princi: „Hier wird die Bäckereikunst geschmackvoll inszeniert“, erzählt er. Nicht minder stylish geht es nach einem intensiven Business-Tag an einem atemberaubenden Pool zu, etwa in der Roof-Top-Location Ceresio 7 im Headquarter von Diesel und Dsquared2: „Hier kann man ganz entspannt das wahre Schaulaufen der mailändischen Modesezene beobachten“, weiß der Gastro-Profi. Wer's alternativer und künstlerischer mag, wird im Viertel rund um die Via Tortona fündig. „In der Osteria Delbinari gibt es traumhaftes Risotto Milanese,“ lautet sein Tipp für Freunde der typischen Küche. Wer die Nacht zum Tag machen möchte, sollte den Just Cavalli Club anpeilen: „Ein Szenenlokal mit durchgestylter Material- und Formensprache, von der Einrichtung bis zu den Drinks. Hier legen die besten DJs der Stadt auf,“ empfiehlt Patrick. Die absolute Style-Krönung ist aber in vielen prominenten Designhotels zu finden. Patricks Favorit ist das The Yard, ein bis ins kleinste Detail durchdachtes Haus im Stil der 50-er und 60-er Jahre. Der hauseigene Doping Club bildet das Vintage-Herzstück des Hotels. Hier zelebriert eine hochprofessionelle Bar-Crew die hohe Kunst der Zubereitung edler Drinks. „Jede gute Bar muss einen Drink beherrschen“, fordert Patrick die Mailänder Drink-Zauberer heraus. Und tatsächlich besteht der Doping Club den Test mit Bravour. „Ihr Good Old Fashioned ist unser Testsieger“, ist Patrick begeistert.





BVLGARI

Chopard



PANERAI



Dorfstraße 68 | 6561 Ischgl | Tel. +43 5444 20170 | zegg.ch

!QMSMEDICOSMETICS

HAUTPFLEGE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

WORLD'S BEST SPA BRAND WINNER 2015 & 2016!



„!QMS ist ein verjüngendes Hautpflegesystem für Frauen und Männer jeden Alters, das revolutionäre Techniken mit hochwertigen Wirkstoffen kombiniert.“

!QMS Anti-Aging Treatments und Produkte erhalten Sie in ausgewählten Kosmetikinstituten und Beauty Abteilungen erstklassiger Hotels.

Generalvertrieb !QMS Medicosmetics in Österreich und Südtirol:
qbeauty GmbH | Müllerstraße 11 | 6020 Innsbruck | Tel. +43 (0)512 214455 | www.qbeauty.at

BLICK PUNKT KOSTBAR

HAUBENKOCHE CHRISTOPH STIGLITZ ÜBER TEAMWORK, UNKOMPLIZIERTES ESSEN UND LEIBSPEISEN.

Christoph Stiglitz ist Haubenchef und weiß aus Erfahrung, worauf es in einer modernen Küche ankommt. „Dazu gehören ein eingeschweißtes Team genauso wie die Technik mit Topgeräten, Induktionsplatten, Öfen und Kühlungen“, lautet sein Rezept. Für einen reibungslosen Ablauf in der Küche verlässt sich der 35-Jährige gerne auf die Expertise von KxT. Gemeinsam haben sie bereits zwei Betriebe ausgestattet, die mit moderner Funktionalität überzeugen: „Durch unsere Zusammenarbeit ist uns etwas Besonderes gelungen“, freut er sich. Doch nun der Reihe nach: Wie kam der heutige Spitzenkoch eigentlich zu seinem Beruf? Er stammt nämlich aus keiner klassischen Gastronomiefamilie. Die Kochkünste von Oma Stiglitz, die waren allerdings legendär! Und diese ersten kulinarischen Eindrücke haben ihn nachhaltig geprägt: „Zuhause hat es immer so gut geschmeckt. Meine Oma ist sicher ein Grund, weswegen ich Koch geworden bin“, erinnert sich Christoph. Er ist heute mehrfach preisgekrönt und aktuell Küchenchef im Luxury Resort Villa Eden in Gardone Riviera am Gardasee. Er kochte bereits in renommierten Häusern in Ischgl, Lech, Salzburg und London sowie auf dem exklusiven Kreuzfahrtschiff Seabourn Legend, das aus Filmen wie Speed 2 bekannt ist. Außerdem war Christoph noch fünf Jahre lang bei Do & Co als Sous Chef bei der Formel 1 tätig.

Im Laufe seiner beachtlichen Karriere durfte der gebürtige

Eisenstädter also Gäste aus aller Welt bekochen. Begeistern konnte er sie aber allesamt mit ein und demselben Ansatz: „Mit unkompliziertem Essen“, sagt er prompt, „der Gast soll verstehen, was am Teller präsentiert wird.“ Wie Omas Küche, punkten Christophs Gerichte mit geschmackvoller Einfachheit, die gänzlich ohne übertriebene Raffinesse auskommt. Er schätzt den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen sehr: „Sie erzählen mir von ihren Lieblingsgerichten.“

„DER GAST SOLL VERSTEHEN, WAS AM TELLER PRÄSENTIERT WIRD.“

Da greif ich gerne ihre Ideen auf und überrasche sie damit“, verrät der Haubenchef. Er gibt seinen Gästen gerne das Gefühl, ihnen zuzuhören und begeistert sie mit liebevoller, fast familiärer Aufmerksamkeit. Dabei setzt er auf Regionalität und Altbekanntes, wie dem vertrauten Geschmack einer Leibspeise aus der Kindheit. Diese genießt man am besten im richtigen Ambiente in voller Gemütlichkeit: „Denn wenn man schnell und gehetzt in ein Restaurant geht, wird man nie ein ausgezeichnetes Essen erfahren“, empfiehlt der Spitzenkoch. Schließlich bedeutet auch Entschleunigung Genuss.





EINER MIT ECKEN UND KANTEN

**ZU BESUCH BEI WEINMANUFAKTUR CLEMENS STROBL
AM WAGRAM I NIEDERÖSTERREICH.**

Clemens Strobl ist ein sympathisch-charismatischer Freigeist mit Feinsinn:

Winzer aus Leidenschaft und Begeisterung. Experimentierfreudig und neugierig.

Betreibt biologischen Weinbau: nachhaltig und vielfältig - Mischkultur statt Monokultur. Handarbeit soweit es geht. Keine Chemie. Die Natur unterstützen, einfach sein lassen. Lebendig und wild.

VOM WERBER ZUM WINZER – WIE KOMMT'S?

Schon seit über 25 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit dem Thema Wein. Irgendwann hatte ich dann das Bedürfnis Wein nicht nur als Konsument zu betrachten, sondern meine eigenen feinen Tropfen zu produzieren und dabei eine persönliche Handschrift im Rebensaft abzubilden. Ich habe unser Weinbauunternehmen 2008 als Quereinsteiger ins Leben gerufen. Ade Werber, hallo Winzer... sozusagen. Eine sehr gute Entscheidung.

GEHT DAS SO EINFACH?

Nein, natürlich nicht. Ich war zu Beginn kein Landwirt. Nicht jeder Österreicher kann einfach so „mir nichts dir nichts“ landwirtschaftlichen Grund kaufen. So musste ich zuerst alle Kriterien erfüllen, um eigene Weingärten besitzen bzw. bewirtschaften zu dürfen. Zudem war es anfangs nicht einfach, Akzeptanz im Kollegenkreis zu erhalten. Da hatte ich mit viel Skepsis in Richtung „Einer von uns!?!“ zu kämpfen. Schlussendlich konnte ich aber doch überzeugen.

WAS MACHT ERFOLG?

Vor allem bei hochqualitativen Nahrungs- und Genussmitteln, braucht es einen großen persönlichen Einsatz – insbesondere, wenn das Produkt / der Wein den eigenen Namen trägt. Ich denke, man muss präsent sein und dabei echt und



gläubwürdig überkommen. Jeder Weinbauer hat seine eigene Identität. Diese muss für den Kunden im Produkt, dem Marketing sowie im Vertrieb gleichermaßen durchgängig wiedererkennbar sein. Kurz gesagt: ein schlüssiges, interessantes und ehrliches Gesamtbild abliefern.

Wenn man mit Leidenschaft und einer klaren Überzeugung am machen ist, dann ergibt sich das aber ohnehin von selbst.

WELCHE WEINE MACHEN SINN?

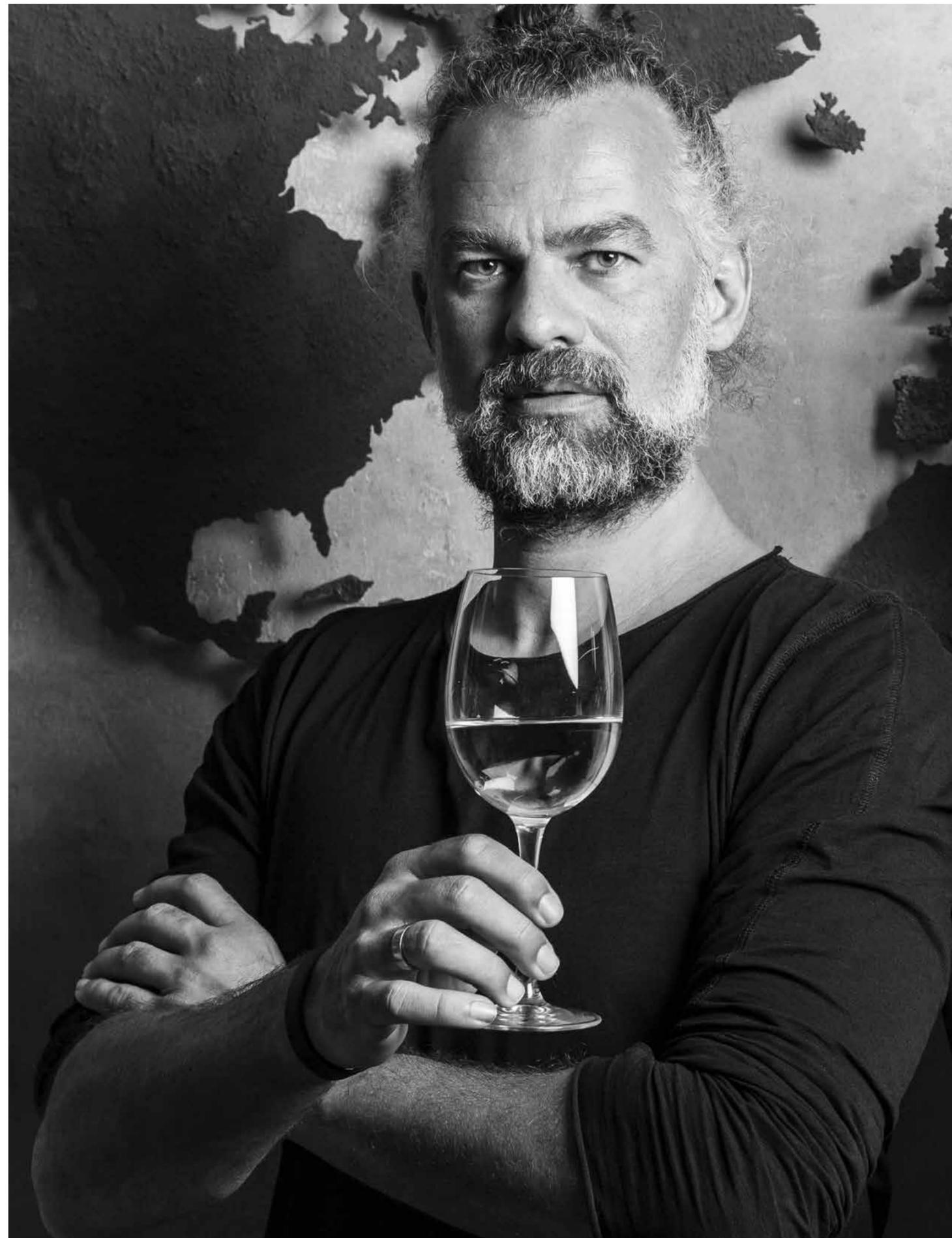
Authentische, regionstypische Weine. Das Terroir muss wieder in den Vordergrund rücken. Konzentrierte und fette Weine sind out. Cool Climate, sowie autochthone und reinsortige Weine sind die Zukunft. Ebenso gehört den bis dato noch nicht so bekannten Weinbauregionen die Zukunft. Die internationale Fachwelt möchte wieder Neues entdecken.

HERAUSFORDERUNGEN DER ZUKUNFT?

Der Trend zu Naturweinen wird sich mit Sicherheit noch verstärken. Unseren Bio-Gedanken werden wir deshalb noch weiter vorantreiben. Der natürliche Kreislauf ist uns ein besonderes Anliegen. Ausserdem bauen wir gerade mit dem „Gut Wagram“ einen alten Gutshof neu auf. Das wird uns in den nächsten zwei Jahren reichlich beschäftigen. Wir freuen uns schon sehr auf die Fertigstellung.

BLEIBT BEI ALL DEM EMSIGEN „SCHAFFEN“ NOCH ZEIT FÜR PRIVATES?

Für mich gibt es keinen Trennstrich: Mein Job ist mein Leben - mein Leben, mein Job. Ich bin froh, dass meine Familie mitarbeitet und das Thema Wein auch sehr liebt.





 **eartunes**
Sound-Design for smart people

eartunes ist das Musiksysteem für Ihr Business mit Playlisten von international bekannten Musikproduzenten, Radiomoderatoren und Szene DJ's.

eartunes.at




MORANDELL
FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926

Exklusivvertrieb:

MORANDELL INTERNATIONAL GMBH
Wörgler Boden 13-15 | 6300 Wörgl-Tirol | Tel.: +43 50 220-0 | Fax: +43 50220 9400
E-Mail: wein@morandell.com | www.morandell.com

WER NACH OBEN WILL, WIRD BESONDERE ORTE FINDEN.

Wem die Welt zu Füßen liegt, darf sie in vollen Zügen auskosten! Zugegeben, ein solches Unterfangen mag zwar alles andere als bescheiden klingen, sein Gelingen ist letztlich aber nur eine Frage der Perspektive. Wer nach oben will, wird besondere Orte finden. Die Schneekarhütte in Hippach/ Zillertal ist einer davon. Wer hier im Hochgebirge übernachtet, wird mit allen Sinnen genießen: Abends beim Dinner mit den feinsten Gerichten moderner Nord- und Südtiroler Küche, nachts durch die Stille der Berge und auch wieder morgens, sobald man noch einsam die ersten Schwünge in den Schnee zieht. Die hochmoderne Hütte ist noch für eine weitere Überraschung gut: Hier befindet sich nämlich der höchstgelegene Weinkeller Österreichs, in dem die Hausherrin und Diplomsommelière Aloisia Bair allerlei Schätze hütet; laut Insidern eine ausgezeichnete Selektion der neuen und alten Weinwelt. Um solche Kostbarkeiten ausfindig zu machen, reist die Vollblutgastronomin jährlich in die französische Champagne, um neben weltberühmter Schaumweinmarken besonders jene kleinen Weingüter aufzusuchen, die fernab der Massenware exzellente Produkte herstellen.



**ICH GLAUBE, DASS EHRlichkeit
UND QUALITÄTsbEWUSSTSEIN AUCH
IN ZUKUNFT BESTEHEN WERDEN.**

Aloisia Bair

DIE SCHNEEKARHÜTTE IST ALSO KEINE GEWÖHNLICHE SKIHÜTTE. WAS HAT DICH UND DEINE FAMILIE DAZU BE- WOGEN, DEN BETRIEB SO ZU GESTALTEN?

Wir haben den Betrieb schon 1997 von SB auf Bedienung umgestellt, um nur noch das anzubieten, was wir selber gerne essen und trinken. Die Bioprodukte aus unserer eigenen Landwirtschaft haben dabei höchste Priorität.

WELCHE HÜRDEN GALT ES DAMALS ZU BEWÄLTIGEN?

Der Gedanke, in einem Skigebiet bedient zu werden, war für unsere Mitarbeiter und unsere Gäste gleichermaßen ungewohnt. Trotz aller Zweifel die auch wir anfangs hegten, bildete sich aber eine kleine, feine Gästeschicht heraus, die unsere Qualität suchte und auch schätzte. Wir legten auch immer mehr Wert auf die fachliche Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter.

WÜRDST DU UNS DEIN PERSÖNLICHES ERFOLGSREZEPT VERRATEN?

Abgesehen von Fleiß, Durchhaltevermögen und der Bereitschaft, sich weiterzuentwickeln, kann man langfristig wohl nur jene Produkte gut verkaufen, die authentisch und ehrlich sind, weil man sie wirklich liebt.

WELCHE HERAUSFORDERUNGEN KOMMEN IN ZUKUNFT AUF DIE BRANCHE ZU?

Weiterhin ehrliche und gesunde Produkte anzubieten, die richtigen Mitarbeiter zu finden, die diese Produkte auch veredeln können und das Ganze entsprechend zu vermarkten und kommunizieren – solche Herausforderungen sehe ich. Und das zudem noch so zu gestalten, dass ein Familienleben noch möglich ist. Die Familie steht aber ohnehin an erster Stelle, selbst wenn es manchmal schwer ist. Ich glaube, dass Ehrlichkeit und Qualitätsbewusstsein auch in Zukunft bestehen werden. Wie heißt es so schön? Ein Gasthaus steht und fällt mit der Küche.



Aloisia Bair & Sepp Bair



STOLLEN

1930

Der Stollen 1930 im Auracher Löchl in Kufstein ist nicht nur eine imposante Location mit Bergbaugeschichte, sondern auch die Bar mit den „weltweit“ meisten Gin-Sorten. Mittlerweile 488! verschiedene Gins sind zur Zeit im Gin-Museum zu bestaunen und natürlich auch zu verkosten.

Richard Hirschuber (Chef, Stollen 1930 Kufstein) und sein Team trinken und tranken immer schon gerne Gin. „Da wir im Auracher Löchl in vielen Sachen Pioniere sind, dachten wir uns demgemäß, damals vor ca. 4 Jahren: Warum nicht unsere persönliche Gin-Leidenschaft in ganz großem Stil ausleben, umsetzen und unseren Gästen die bis dato rund um den Globus größte Kollektion der edlen Tropfen anbieten.“

Die Idee war dazumal leicht geboren... dem Gin ein entsprechend außergewöhnliches Zuhause zu bereiten, erwies sich aber schwieriger als anfänglich gedacht.

„EIN 600 JAHRE ALTES 'LOCH' IST KEIN BAU AUF DER WIESE“

erzählt Richard Hirschuber mit verschmitztem Lächeln. „Der Architekt und der Lüftungsbauer meinten, wir bekommen den Stollen nicht trocken. Die Elektriker haben gesagt: ‚In ein so ein feuchtes Felsloch kann man keinen Strom legen‘ und die Stadtgemeinde meinte, dass sich hier ein Fluchtweg ‚wirklich sehr schlecht abbilden‘ lässt.“

Wenn der Stollen im Freien nachgebaut worden wäre, dann hätte das Projekt die Hälfte gekostet. „Da alle Professionisten ‚geht nicht‘ meinten, hätte ich es nicht machen dürfen“, weiß Richard. Dennoch hielt er am außergewöhnlichen Vorhaben fest. Vor allem, wegen der tatkräftigen und findigen Unterstützung durch Martin Gasteiger, der die operativen Geschäfte im Stollen leitet.

WENN MAN VON SEINER IDEE ÜBERZEUGT IST, SOLLTE MAN ES EINFACH TUN. ES GIBT IMMER EINEN WEG.“

Die beiden Visionäre haben sich zu einer Problemlösungsrunde zusammen gesetzt und letztendlich eigene Wege gefunden. Sie konnten sich vorstellen, dass das Trockenhalten der Räumlichkeiten allein durch die Lüftung und zusätzliche „Tropfbleche“ möglich ist. Gedacht, gesagt, getan – es hat funktioniert! „Egal, wie viele Leute einem sagen: das geht nicht. Wenn man von seiner Idee überzeugt ist, sollte man es einfach tun. Es gibt immer einen Weg.“ beweist der couragierte Unternehmer.



Richard Hirschuber
(Chef, Stollen 1930 Kufstein)

UND WAS MACHT EIN ERFOLGREICHES GASTRONOMIE-UNTERNEHMEN JETZT UND IN DER ZUKUNFT AUS?

Dazu hat Richard ganz klare Vorstellungen: „Das Ohr am Kunden – die Wünsche heraushören und bestmöglich, mit höchster Qualität zu einem fairen Preis, erfüllen. Und ganz wichtig: Zufriedene, engagierte Mitarbeiter, die den Stollen bestenfalls als ihr Zuhause und das Team als Familie empfinden. Das spürt der Kunde und schafft ein feines Klima, wo man sich gerne aufhält. Ohne mein Team wären meine Gedanken nichts wert.“ erzählt Richard wertschätzend und lässt noch weiter hinter die Kulissen blicken: „Wir sind täglich im Betrieb unterwegs und fragen uns, welche eine Sache wir heute besser machen können als gestern. Das ist auf das Jahr gesehen ganz schön viel und hat nach 365 Tagen in Summe einen großen Effekt.“

ZU GUTER LETZT WOLLEN WIR NOCH WISSEN, IN WELCHE RICHTUNG SEINER MEINUNG NACH DIE GASTRO-REISE IN SACHEN TREND GEHEN WIRD.

„Zum Thema alkoholische Mix-Getränke gewinnt Tequila zunehmend an Bedeutung. Diesen Trend werden wir aber nicht mitmachen und denken, dass wir mit unseren 488 Gin-Sorten und insgesamt 888 verschiedenen alkoholischen Getränken die unterschiedlichsten Geschmäcker noch länger sehr gut begeistern können – selbst, wenn wir auf den Tequila-Hype nicht aufspringen. Wir glauben generell lieber an eigene Ideen und halten uns weniger an ‚Trends‘. Eventuell machen wir im Stollen eine Dependance unseres Boutique Hotels Träumerei#8 und präsentieren diese als eine Art ‚Drinkschlafparadies‘... Das arbeitet bereits intensiv bei uns im Hinterkopf.“

Wir drücken die Daumen, sind gespannt und freuen uns schon jetzt auf weitere „Neuartigkeiten“ aus dem Hause Auracher Löchl.



MIT BEGEISTERUNG ZUR LÖSUNG

Zwei umtriebige Herren - eine Vision. Gemeinsamer Erfindergeist und Liebe zur Technik.

Es ist schon paradox, wenn aus dem Wunsch ein kühles Bier zu trinken, eine perfekte Lösung für die Gastronomie entsteht und so der Grundstein für eine großartige Unternehmensgeschichte gelegt wird.

IDEAL-AKE ist ein Unternehmen mit großer Tradition. Seit über 70 Jahren schon stehen wir für kundenorientiertes Denken, frische Ideen und zukunftsweisende Technologie. Unsere Produkte und Innovationen sind weltweit erfolgreich und haben unsere Branche entscheidend mitgeprägt.

Der Motor hinter unserem Erfolg ist unsere Begeisterung. Die Begeisterung für Technik und Materialien. Sie spornt uns an, heute schon intelligente Lösungen für morgen zu konzipieren. Immer mit dem allergrößten Augenmerk auf Qualität, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit.

Über unsere Begeisterung die Zukunft zu gestalten.

Jeder Mensch hat Ideen. Ob global betrachtet oder im Mikrokosmos, diese Ideen bilden die Basis jeder Veränderung, Entwicklung und Innovation. Auch in unserem Unternehmen sind es die Ideen, die uns laufend dazu inspirieren, Produkte, Geräte und Technologien weiterzuentwickeln, in ihrer Handhabung zu verbessern oder in ihrer Energieeffizienz zu optimieren.

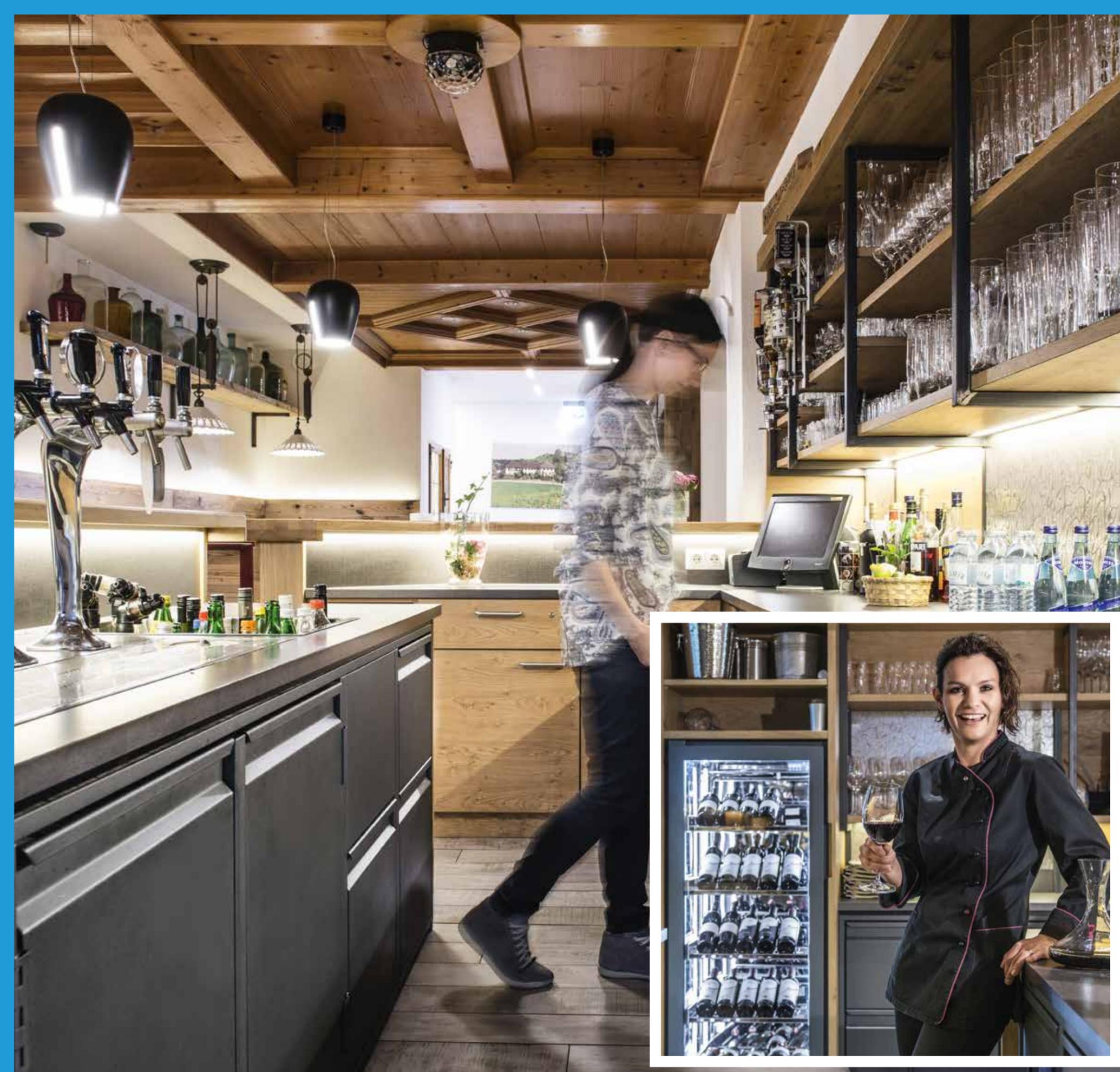
Querdenken ist nicht nur erlaubt, es ist erwünscht und hat in der Welt von IDEAL-AKE einen festen Platz. Denn mit jeder frischen Idee ist es möglich, ein neues Stück Zukunft zu gestalten.

Innovative Produkte - von uns erdacht, für Sie gemacht

Moderne Kühl- und Wärmegeräte erfüllen weit mehr als nur ihre rein funktionalen Aufgaben. Sie überzeugen als dekoratives Inventar, lassen sich leicht befüllen und effizient bedienen, verfügen über ausfallsichere Technik für störungsfreien Betrieb und bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten bis hin zu ganz individuellen Konzepten.

Gemeinsam mit unserem Vertriebspartner Klumaier x Thanner setzen wir extravagante Projekte in Präzision um. Dabei werden unmöglich erscheinende Aufgaben in Perfektion gelöst.

Wenn auch Sie Interesse an unseren Produkten haben, laden wir Sie ein, unser Sortiment kennenzulernen. Ob Standardprogramm oder Sonderbau – Sie werden garantiert zufrieden sein. www.ideal-ake.at





KxT LIVE

Abseits unseres arbeitsintensiven Alltags, werden wir immer wieder mit herzlichen und vergnüglichen KxT Momenten mit unserem Team sowie unseren Geschäftspartnern und Geschäftsfreunden beschenkt.

Spotlight ins Geschehen –
Gemeinsames Erleben von Freude!



WE SAY
THANK
YOU!







WIR DANKEN UNSEREN WERTEN KUNDEN FÜR IHR VERTRAUEN

HOTELLERIE / GASTRONOMIE



- | | |
|--|---|
| Aktivhotel zur Rose, Steinach a. B. | Gasthof Pension Wulfenia Gargellen |
| Almhof, Galtür | Gasthof Schwan, Wattens |
| Alpengasthof Gramai | Gasthof Tauferberg Niederthai |
| Alpengasthof Tirolerhof Zell a. Ziller | Grandhotel, Lienz |
| Alpenhof Messmer Schruns | Gurglhof, Obergurgl |
| Alpenhotel Garfrescha St. Gallenkirchen | Gut Ising, Chieming |
| Alpenhotel Ischglhof Ischgl | Heißenhof, Inzell |
| Alpenhotel Linserhof Imst | Hintertuxerhof, Hintertux |
| Alpenresidenz Trisanna Ischgl | Hochfirst, Obergurgl |
| Alphotel, Innsbruck | Hochzeigerhaus Jerzens |
| Alpslodge, Fiss | Hofbräuhaus München |
| Alpstöbli Tafamunt Gaschurn | Hotel & SPA Chasa Montana Samnaun |
| ALPSTYLE Hall Hotelbetrieb GmbH | Hotel & Wirtshaus Post, Alpbach |
| Alte Schmiede GmbH, Leogang | Hotel Alpbacherhof |
| Aparthotel Spitzer St. Gallenkirchen | Hotel Alpenfeuer Montafon |
| Belavita Wohlfühlhotel Mathon | Hotel Alpenfeuer, Steffen Röschl, Gortipohl |
| Bon Alpina, Igls | Hotel Alpenhof Hintertux |
| Brunellawirt, Fam. Roman Sandrell | Hotel Alpenrose, Maurach |
| Chalet N***** Oberlech | Hotel Alpin Spa Tuxerhof, Tux |
| Chalet Resort La Posch, Biberhof Gesbr | Hotel am Schlossberg Erding |
| Chalet-Resort Montafon | Hotel Andreas Hofer, Kufstein |
| Christian Mühlberger Hotelbetriebs GmbH | Hotel Astoria Seefeld |
| Cortiina Hotel GmbH, München | Hotel Auhof Kappl |
| D & C Stadthotel, St. Pölten | Hotel Batzenhäusl, Igls |
| Das Graseck, Garmisch P. (D) | Hotel Bergland, Seefeld |
| Das Kronthaler, Achenkirch | Hotel Büntali, Galtür |
| Der Lärchenhof, Erpfendorf | Hotel Cervosa, Hugo's, Serfaus |
| Dolomitengolfhotel Lavant | Hotel Das Walchsee |
| Elizabeth Arthotel GmbH Ischgl | Hotel Daxer, Kirchberg |
| Embachhof Puradies Leogang | Hotel Defereggenthal, St. Veith |
| Familienhotel Mateera Gargellen | Hotel der Krallerhof, Leogang |
| Familotel Central & St. Johanner Hof St. Johann i. Tirol | Hotel Edelweiss, Berchtesgaden |
| Feuriger Tatzelwurm Oberaudorf | Hotel Eldorado**** Ischgl |
| Franzhof Söll | Hotel Enzian, Hochsölden |
| Galtürerhof, Galtür | Hotel Erika, Dorf Tirol Meran |
| Gasthof Himmelhof, Schwaz | Hotel Fliana GmbH Ischgl |
| Gasthof „Wilder Mann“ Lans | Hotel Formarin Lech |
| Gasthof Adler Doren | Hotel Galtenberg Alpbach |
| Gasthof Jakober Alpbach | Hotel Garni Alpenrose |
| Gasthof Messerschmied Grassau D | Hotel Gaspingerhof Gerlos |

- | | |
|--|---|
| Hotel Gasthof Hirschen Imst | Kitzbühel Country Reith b. Kitzbühel |
| Hotel Gasthof Valluga, St. Christoph a.A | Klosterhotel „Ludwig der Bayer“ |
| Hotel Germania Bregenz | Kristallhütte Kaltenbach |
| Hotel Glemseck Leonberg | Kunst- und Seminarhotel, Geras |
| Hotel Grauer Bär, Innsbruck | Kurhotel Bad Pirawarth GmbH & Co KG |
| Hotel Gundolf, St. Leonhard i. P. | Louis Hotel München |
| Hotel Haldenhof Lech | Mountain Residence, Kirchberg i. T. |
| Hotel Innsbruck GmbH & Co KG | Natur- und Aktivresort Reiterhof Achenkirch |
| Hotel Jagdhof, Neustift | Naturhotel Waldklause, Längenfeld |
| Hotel Jerznerhof, Jerzens | Nohl Hotels St. Anton |
| Hotel Kandler Saalbach | PA Hotel Hopfgarten GmbH |
| Hotel Kristall Pertisau | Parkhotel, Hall i. T. |
| Hotel Krone Langenegg | Pension AsitzBlick |
| Hotel Lenz See | Pension Heidi - Fam. Unterkirchner |
| Hotel Madlein, Ischgl | Pension Köhler |
| Hotel Madrisa St. Gallenkirchen | Pepis Skihotel, St. Anton |
| Hotel Marmotta Gargellen | Pure Hotel Lermoos |
| Hotel Mildererhof, Neustift | Quellenhof, Passeiertal |
| Hotel Mohr Life Resort KG Lermoos | Resort Montafon |
| Hotel Montanara, Ischgl | Romantikhotel Böglerhof Alpbach |
| Hotel Nevada, Ischgl | Rotkogelhütte Sölden |
| Hotel Ölknechtthof, Horn | Schloß Hofen Lochau |
| Hotel Peternhof, Kössen | Schlosshotel Bergschlössl St. Anton |
| Hotel Pfauengarten Graz | Schlosshotel Romantica, Ischgl |
| Hotel Plunhof Ratschings | SchlossHotel Wasserburg |
| Hotel Post am See GmbH. | Schöne Aussicht, Hochsölden |
| Hotel Post, Ischgl | Schwannerwirt, Weerberg |
| Hotel Post, Seefeld | Seehotel Überfahrt Tegernsee |
| Hotel Restaurant Grischuna St. Anton | Silvretta Montafon Gastronomie |
| Hotel Sacher, Salzburg | Sir Henry, Seefeld |
| Hotel Sailer Innsbruck | Sonnenhang Ehrwald |
| Hotel Salnerhof GmbH Ischgl | Sporthotel Hohe Salve Hopfgarten |
| Hotel Sonne Ischgl | Sporthotel Sillian |
| Hotel Sonnenhof Pertisau | Sporthotel Stock, Finkenberg |
| Hotel St. Peter**** de luxe Seefeld | Stanglwirt Going |
| Hotel Stern Längenfeld | Strandhotel Entner Pertisau |
| Hotel Stern, Ehrwald | Suitenhotel Lavant |
| Hotel Toni Galtür | Tagungshotel Heißenhof Inzell |
| Hotel Trofana Alpin, Ischgl | Trofana Erlebnis- Dorf Mils b. Imst |
| Hotel Trofana Royal Ischgl | Unterswirt GmbH, Waging am See |
| Hotel Tuxerhof | Verwöhnhotels, Walchsee |
| Hotel Vermala, Gaschurn | Villa Solitaire Palma |
| Hotel Verwall, Gaschurn | Vital Hotel Daxer Kirchberg |
| Hotel Vier Jahreszeiten Achensee | Vitalhotel Taurenwirt, Kals |
| Hotel Vier Jahreszeiten, Mandarfen | Wedelhütte Kaltenbach |
| Hotel Weisses Lamm, See | Wellnesshotel Cervosa Serfaus |
| Hotel Wetterstein, Seefeld | Weyerhof Bramberg |
| Hotel Winzer, St. Georgen | Wohlfühl-Hotel Gundolf St. Loenhard |
| Hotel Zhero Kappl | |
| Hotel Zhero Palma | |
| Hotel Zontaja St. Annton | |
| Karlingerhof GmbH | |
| Kempinski Hotel, Berchtesgaden | |
| Kinderhotel Buchau | |

RESTAURANT / BAR / CAFE / LOUNGE



- | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 360 Grad, Innsbruck | Café Bar Pangea | Greenvieh, Mieming | Restaurant Diana's Schnitzelstöbli |
| Adlers Pub Wattens | Café Centrale, München | Grubers Gastro OG | Restaurant Eisgrat |
| Agrargemeinschaft Eng Alm | Café Konditorei Lorenzoni, Kirchberg | Gut Leutasch, Leutasch | Restaurant Flax |
| Alpenhaus, Ischgl | Café Piano | Heilbronner Hütte Partenen | Restaurant Gampen |
| Alpstöbli Tafamunt | Café Restaurant Tiaja | Hillinger Munich GmbH | Restaurant Grander, Wattens |
| Altstadtbeisl Stephan Hudelist | Café Tagblatt | Hirschbichlhütte | Restaurant Höllboden |
| Arche Rinn | Café-Bar Bergsinn | Hochegg Alm | Restaurant Idalpe |
| Arlberg Tahaja St. Christoph | Café-Konditorei Lorenzoni | Hochzeigerhaus, Jerzens | Restaurant Pappasitos, Rosenheim |
| Asitz Bräu | Carrossa, Mallorca | Hofbräuhaus am Platzl, München | Restaurant Pardatschgrat |
| Auracher Löchl | Clubhaus Golfclub Seefeld | Horny Bull | Restaurant Pizzeria Fami |
| Bar Centrale, Innsbruck | Das Burger Restaurant | Hotel Restaurant Grischuna | Restaurant Silberberg |
| Bar Monopol, Meran (I) | Das Goldkind | Hutmachers Bar | Restaurant Sitzwohl, Innsbruck |
| Bar Ristretto, Schwaz | Die Galerie | Hutoy Club | Ristorante Il Cavallo |
| Bar Schindler, Innsbruck | Die Wäscherei | IKEA Coffee Bar, Ibk | Ristorante Il Dottore |
| Bar Tasties, Innsbruck | Dominguez | Jaguar & Landrover, München | Riva Bar Schwabing |
| Barrica München | Ebi's, Innsbruck | Jausenstation Grünalm | Riva im Thal, München |
| Bergbahnen Hochötz, Bistro | Feistmantel, Inntal Center Telfs | Juhasz Tagesbar, Bad Reichenhall | ROBO-Slowfood, Ibk |
| Berggasthaus Sonnbühel, Kitzbühel | Flax Italy Restaurant | Käfer Alm | Rocca Riviera, München |
| Berggrast Restaurant Mayerhof | Frauenschuh Bekleidungs GmbH | Krimmler Tauernhaus | Rosshütte Bergbahnen, Seefeld |
| Bergrestaurant Giggijoch Sölden | Gargellner Stoba, Harald Vonier. | Kull & Weinzierl GmbH & Co. KG | Rotkogelhütte Sölden |
| Bergrestaurant Kapell | Gasthaus Bierlokal | Kunstpause, Innsbruck | S & U Gastronomie GmbH |
| Bergrestaurant Wurmegg | Gasthaus Brücke | KvR - Kapitales vom Rind | S&S Am Schmiedepplatz Gastronomie GmbH |
| Bichlalm | Gasthaus D'Homebase | Lichtblick Gastro GmbH | Salotto, München |
| Bierlokal Dornbirn | Gasthaus Mariathal | Liebe & Lose Handels GmbH | San Francisco Coffee Company, |
| BiteDelite GmbH | Gasthaus Mayrhofer | Lucy Wang | Sandgruberhof |
| Boathouse | Gasthaus Weingast | Ludwig, Das Burger, Salzburg | Schafberghüsl Restaurant GmbH & Co.KG |
| Bonjour Munich GmbH | Gasthof Valluga | Madhuban, Ibk | Schellingsalon, München |
| Brasserie im Literaturhaus | George @ Joe | Marktrestaurant Eisgrat | Schlosslounge, Ischgl |
| Brenner Grill Pasta Bar | Granatalm GmbH | Marktrestaurant Gamsgarten | Schutzhütte Württembergerhaus |
| Buffet Kull, München | | Mittermaier, Lenggries | Sochi Schirmbar - SOWI Lounge, Innsbruck |
| | | Mon Ami Restaurant | Sonnenhang, Ehrwald |
| | | Mr. French Dornbirn | Speck Alm |
| | | Murrmelbar, St. Anton | Sushi-Bar Lucy Wang |
| | | Mutterer Bergbahn, Talstation Götzens | Swarovski Kristallwelten bar Daniel's |
| | | Nico's, Innsbruck | Tasties |
| | | Öeins Seestadt GmbH | Trattoria da Guiseppe |
| | | Oh Julia Kehl | Trofana Alm |
| | | Oh Julia Mannheim | Ulmer Hütte St. Anton |
| | | Oh Julia München | Watzmann Therme GmbH |
| | | Pangea, Ibk | Werkstatt Imst |
| | | Paparazzi/Tiroler Stuben, Wörgl | Werkstatt Rankweil |
| | | Pardatschgrat, Ischgl | Wettercafe, Innsbruck |
| | | Pizza-Pasta Restaurant Fugazi | Wilder Mann, Innsbruck |
| | | Pizzeria GmbH | Woods on Top Bar, Seefeld |
| | | Pizzeria Venezia, Maurach | Zhero Coffee Bar, Palma de Mallorca |
| | | Pronto Restaurant | Zoozie's / 3 Zimmer, Küche, Bar |
| | | Rauch Juice Bar | |
| | | Reisinger Tagesbar, Burghausen | |
| | | Restaurant „Die Spedition“ | |
| | | Restaurant Al Castagno | |
| | | Restaurant Alpenhaus | |
| | | Restaurant Bergdiel-Stamperl | |

GROSSVERPFLEGUNG / ÖFFENTL. EINRICHTUNGEN / SPEZIALGASTRO

Alpbach Tourismus GmbH
 Altenwohnheim Sölden
 Amt der Landeshauptstadt Bregenz
 appetito Österreich GmbH
 AquaMagis Plettenberg GmbH
 Arlberger Dorfbäckerei
 Badesees Rossau - Baggersee
 Bayerisches Nationalmuseum
 Benevit - Sozialzentrum Haus Klosters
 Bildungshaus Batschuns
 Burgenlandtherme, Bad Tatzmannsdorf
 Cineplexx, Hauswirth, Krems
 Der Bäcker Ruetz

IKEA Mitarbeiter Kantine, Ibk
 Innsbrucker Soziale Dienste GmbH
 Integrative Montessori Schule, Werkstatt
 ISD Wohnheim Lohbach, Innsbruck
 Kaunertal Sport und Hallenbad
 Kaunertalcenter Quellalpin, Feichten
 Kegelstübli Wattens
 Kindergarten Postpark
 Kolleg für Tourismus + Freizeitwirtschaft
 Kolpinghaus Bregenz GmbH
 Kongresskultur Bregenz GmbH
 Krankenhaus Maria Ebene
 Kröllner Ferienranch



Diözese Feldkirch
 Diözese Innsbruck
 Erholungspark Badylon
 Feistmantel (ehem. Prima Rest.)
 Flax Wörgl
 Franziskusheim der Gemeinden
 Fraunhofer-Gesellschaft
 G&S Söldener Gastronomie GmbH
 Gastro & System GmbH
 Geisler & Trimmel
 Gemeinde Angath
 Gemeinde Bürs
 Gemeinde Stallehr
 Gemeindeverband Aktivpark Montafon
 Gemeindezentrum Kundl
 Gut Ising K. Magalow KG
 Hallo Du, Ebbs
 Happyhopp, Vomp
 Hirschmann Automotive GmbH
 Hochalmlifte Christlum GmbH, Achenkirch
 Hospiz Alm Restaurant GmbH

Kundler Gemeindefliegerei und
 Kur-Bau Bad Reichenhall & Alpenland
 Landes - Feuerwehrverband Tirol
 Landw. Lehranstalt, Imst
 Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
 Lebenshilfe Tirol gemeinnützige GesmbH
 LOBO Wörgl
 Marktgemeinde Kundl
 Marktgemeinde Vomp
 MSG Gastronomie GmbH
 Regional - Altenwohnheim Schwaz
 Ruetz & Fagschlunger OG
 Schule Langenegg
 Sonderkrankenanstalt RZ der PVA
 Spar Markt König Johannes e.U.
 Sportstätten- & ErholungseinrichtungsgmbH
 Stadtgemeinde Kufstein
 Therapiestation Carina
 Thöni Industriebetriebe GmbH
 VAZ, Thaur
 Zum Erdinger Weißbräu

BERGBAHNEN / ALPINTOURISMUS



Agrargemeinschaft Arlbergalpe
 Alpenhaus ischgl
 Alphof Rosststelle Mellau
 Bergbahnen Ellmau-Going
 Bergbahnen Kappl Gesellschaft mbH & Co KG
 Bergbahnen Rosshütte Seefeld
 Bergbahnen Silvretta Seilbahn AG
 Bergbahnen Sölden Ötztal
 Berggasthaus Sonnbüchel Kitzbuehel
 BERGRAST Mayerhofen
 Bergrestaurant Rendl st Anton
 Betriebsgesellschaft Nauderer
 Eisbar ischgl
 Eisgrat Stubai
 Galzig st Anton
 Gampe ischgl
 Gampe st Anton
 Gargellener Bergbahnen GmbH & Co. KG
 Giggijoch Soelden
 Granatalm MAYRHOFEN
 Grillhofalm mayerhofen
 Hartkaiser Ellmau
 Hintertuxer Gletscher Bergbahnen
 Hochzeigerhaus Jerzens

Hoellboden ischgl
 Hornboden alpbach
 Idalpe ischgl
 Jochdohle stubai
 Klostertaler Bergbahnen GmbH & Co KG
 Kristallhütte kaltenbach
 Muttereralm Bergbahnen
 Pardatschgrat ischgl
 Paznauner Taja ischgl
 Rodlhütte hochgurgl
 Rotkogeljochhütte Soelden
 Schiregion Hochötz
 Schneekarhütte mayerhofen
 Schwarze Wand ischgl
 Silvretta Montafon Bergbahnen
 Skilifte Lech
 Sonnblick Soelden
 Sunny mountain kappl
 Ulmerhütte st Christoph
 Wedelhütte kaltenbach
 Wintersport Tirol AG & Co Stubaitaler Gletscher

klumaierXtanner
 GASTROTRENDS MAL TECHNIK
 BERATUNG . PLANUNG . AUSFÜHRUNG

AB **X.**
 NOVEMBER
 BEI PAPPAS

DIE NEUE X-KLASSE VON MERCEDES-BENZ.



Das Warten hat ein Ende. Die neue X-Klasse von Mercedes-Benz ab 10. November bei Pappas. Und für alle, die nicht warten wollen: Die neue X-Klasse ist schon heute zu bestellen – ab 40.692 Euro inkl. MwSt. Nähere Infos bei Pappas oder auf www.pappas.at/xklasse

Pappas Tirol GmbH, 6060 Hall in Tirol, Löfflerweg 2, Tel. 05223/500-0; Zweigbetriebe: Kirchbichl, Imst; www.pappas.at

PAPPAS
 DAS BESTE ERFAHREN

FACTS

64 MITARBEITER



350 PROJEKTE INTERNATIONAL



PARTNER



ÜBER 500 STARKE PARTNER
AUS DEN BEREICHEN ARCHITEKTUR UND INTERIEUR.

PRO JAHR

- > 130 PROJEKTE
- > 183.000 TELEFONATE
- > 35.000 TASSEN KAFFEE
(Unsere Anti-Hangover-Helfer)
- > 1.120.000 KILOMETER UNTERWEGS
- > 3.120 STUNDEN TEAMWORK

STANDORTE

- 📍 SCHWAZ IN TIROL
- 📍 MÜNCHEN
- 📍 DORNBIRN

FUHRPARK

28 TRANSPORTER (PKW u. LKW)



Willkommen im Spül-Paradies

Magisch wie mühelos und schnell diese Maschine arbeitet – fast wie im Paradies. Willkommen in der Welt professioneller Spültechnik made by MEIKO. Die Experten für saubere Lösungen rund ums Spülen und Reinigen präsentieren mit der *M-iClean H* Spülfortschritt, der nicht nur komfortabel ist, sondern auch nachhaltig und besonders effizient. Überzeugen Sie sich.

www.meiko.at/spuel-paradies

*True Love is like a Diamond,
it is rare, beautiful and lasts forever*



ZEGG.CH
— WATCHES & JEWELLERY —

Dorfstrasse 34 | 7563 Samnaun | Switzerland
T: +41 81 861 90 03 | www.zegg.ch

ZEGG & CERLATI
ZC
— ISCHGL —

Dorfstrasse 68 | 6561 Ischgl | Austria
T: +43 5444 20 170 | www.zegg.ch