

Nur ein Bild von dir

In einer Welt, in der viel über Bilder kommuniziert wird, ist es mehr denn je von Bedeutung, dass Interior und Speisen „instagramable“ sind. Will man sich von der Masse abheben, braucht es einen durchdachten Stilmix.

Doch wie schafft man ein Ambiente, das den Gästen in positiver Erinnerung bleibt? Die Antwort ist wohl ehrliche Gastfreundschaft gepaart mit authentischem Design, welches die Werte des Betriebes und die Aspekte des Standortes mit einbindet. „Gäste wollen nicht nur versorgt werden, sie wollen genießen – überdurchschnittlichen Komfort, Individualität und ein einzigartiges Ambiente“, weiß Yvonne Meindl-Cavar, Gründerin und Geschäftsführerin der Schönstil GmbH.

NOBLE ZEITEN – AUCH AUF DEM TISCH

Manches hat seine besten Zeiten bereits nach einer Saison hinter sich. Einiges kommt nie aus der Mode, weil es eine zeitlose Attraktivität besitzt. Blickt man auf die Geschichte von Porzellandesigns zurück, kann man sehen, dass jedes Zeitalter seinen Geschmack hat. Die Erinnerung an edle, klassische Blütendekore, Damast Textilien oder eine feine Riss-Optik hebt eine gewisse Zartheit und Noblesse hervor. Und diese Zartheit liebt und schätzt man nun wieder. Unterstrichen von ihrer warmen Farbigkeit wirkt der neue alte Dekortrend gemütlich und doch elegant zugleich. Das neue Dekorkonzepte erinnert an historisches Porzellan und trägt den feudalen Glanz vergangener Epochen ins Heute. Mit zwei Stahlstrich-Blütenmotiven und Arabesken-Mustern bringt Reverie jetzt französische Lebensart auf den Tisch. «Platz nehmen und verzaubern lassen», rät Carmen Lamprecht von Miko GmbH/Srl.

FARBE BEKENNEN

Die Trendfarben – Türkis, Violett, Bernstein, Schwarz, Hellblau - kann man sich jetzt auch auf den gedeckten Tisch oder in die Bar holen. Wunderschön aus feinstem Kristall geschliffen, sind die Gläser ein Muss für Whiskykenner, Cocktailliebhaber und alle jene,



die mit Gläsern einen Farbtupfer platzieren wollen. Die Riedel «Laudon» Tumbler zelebrieren die Wiederbelebung des klassischen Designs und bleiben gleichzeitig – dank ihrer unverwechselbaren, markanten Farben – modern. Ein Tipp: nicht nur für Whiskey und Cocktails – sie sind auch perfekte Wasser- und Softdrinkgläser – maschinell hergestellt aus Kristallglas und spülmaschinenfest.

WEISSES GOLD

... so wird auch Porzellan genannt – heute makellos und schneeweiß als Service auf unseren Esstischen zu finden. Noch vor 300 Jahren galt gutes Porzellan als Rarität und war entsprechend kostbar. Mit einem „Feuerwerk“ an neuen Porzellanserien im Bereich der Hotellerie/ Gastronomie feiert Seltmann Weiden nun einen außergewöhnlichen Erfolg. Im Wesentlichen konnten die Erfolge den neuen Hotel-Porzellan-Serien „Terra uni“ und dem Dekor „Color Glaze“ sowie der neuen Serie „Liberty uni“ in den verschiedenen Dekoren zugute geschrieben werden – Eleganz mit dem gewissen Extra.

MARITIMER LOOK

Die hochwertigen Servietten der Royal Collection Serie „Lines“ zaubern ein Gefühl von sommerlicher Leichtigkeit in die Restaurants und auf die Seeterrassen der Gastronomie und machen Lust auf einen unbeschwerten Gourmet-Sommer an Österreichs wunderbaren Seen. „Die Premium-Servietten im maritimen Look sind in verschiedenen Trendfarben im österreichischen Gastro-Großhandel erhältlich und können durch farblich abgestimmte Tischläufer und Kerzen perfekt ergänzt und in Szene gesetzt werden“, so Mag. Harald Steiner, Director Marketing & Sales bei Papstar. Die Servietten der Royal Collection zeichnen sich durch eine außergewöhnlich gute Faltbarkeit aus, sind extrem formstabil und besonders weich im Hautkontakt.

LASS UNS KOMBINIEREN

Wenn es um Premium Tischkultur geht, kommt man an Helmut Hutterer nicht vorbei. Der Generalimporteur unter anderen von Bauscher Porzellan ist österreichweit die erste Adresse. Hunderte Gastronomiebetriebe genauso wie private Kunden vertrauen auf seine professionelle



Fotos: iStock - mggflpp / Arzböck

Beratung und auf die hochwertigen Produkte, die spezifisch für die anspruchsvolle Hotellerie und Gastronomie entwickelt wurden und die durch Qualität, Design und Nachhaltigkeit überzeugen. „Unser Fokus liegt auf der persönlichen und individuellen Fachberatung durch unser erfahrenes und kompetentes Team und an einer vertrauensvollen Beziehung mit unseren Kunden - wir finden die passende Lösung für jeden Kundenwunsch zur Premium Tischkultur“, so Helmut Hutterer.

So zum Beispiel – passend zum Landhaus-Stil oder als Kontrast zur Coolness von Industrial Style Restaurants – bietet die Kollektion „Country House“ einen handwerklichen Charakter und erzeugt mit seinen gut sichtbaren Drehritzen ein haptisches Erlebnis beim Umgreifen der Schalen und Bowls. Die Glasur des Hartporzellans ist im Vergleich zu den keramischen Pendanten extrem strapazierfähig und damit auch sehr hygienisch. Eine Besonderheit bei Bauscher Hotelporzellan ist die gute Kombinierbarkeit mit anderen Kollektionen. Als Kollektions-Highlight gilt sicher auch „Sandstone“, eine Geschirr-Serie, die mit neuen warmen Farben und einer natürlichen Steinstruktur an die Aromen exotischer Gewürze erinnert. Die typische Steinoptik der Teller und Platten entsteht dabei durch die seidenmatten Flächen mit leicht schimmernden Strukturen. Unwiderstehlichen Charme entfaltet „Sandstone“ dabei in Kombination mit anderen Naturmaterialien.

EST 1919

FASANA



Die Neue Cotton-Mix Serviette by FASANA

Ein verantwortungsbewusster Umgang mit unseren Rohstoffressourcen ist uns wichtig. Daher nutzen wir alternative nachhaltige Rohstoffe für unsere Servietten.

Unsere FASANA Cotton-Mix Servietten haben eine angenehme weiche Haptik und überzeugen mit einem Cotton-Feeling.

Sie bestehen aus 50% Zellstoff und 50% des nachhaltigen Rohstoffs Baumwolle.

Wir verwenden nur die Linters-Fasern, die bei der Produktion von Baumwoll-Öl als Nebenprodukt übrigbleiben und verarbeiten sie in ein hochwertiges FASANA Superior Line Produkt für den gedeckten Tisch.

SUPERIOR
line

Bezogen auf eine Tagesproduktion ergibt sich folgender Ressourcen-Vorteil:

- 45 Bäume können pro Tag erhalten werden.*
- Das entspricht einem Sauerstoffbedarf von 1.575 Menschen pro Tag.*
- Dadurch bleiben 450 kg CO² pro Jahr gespeichert.*

Bezugsquelle bzw. weitere Informationen:

www.fasana.com

tr consulting

tr-consulting GmbH
Nachhaltige Servietten

Thomas Rhomberg
Unterer Kirchweg 21, 6850 Dornbirn
e.mail: hallo@tr-consulting.at
www.tr-consulting.at

NATÜRLICH ODER DARF'S EIN BISSCHEN GLAMOR SEIN?

Nach zwei Jahren Corona-Pandemie erfreuen sich Hotels, Restaurants und Cafés steigender Gästezahlen. Gleichzeitig hält nach wie vor der Personalmangel im Hotel- und Gastgewerbe an – Gastronomen und Hoteliers stehen vor der Herausforderung eine hohe Speisen-, Service- und Aufenthaltsqualität mit wenig personellen Ressourcen sicherzustellen. Im Hinblick auf das Ambiente im Gastraum, sollte die Tabletop-Ausstattung aus diesem Grund einfach für das Personal zu handhaben sein. Mit pflegeleichter Tischwäsche und Tischläufern oder abwischbaren Tischsets lassen sich die Ansprüche an ein gastliches Ambiente mit den Anforderungen an die einfache Pflege sowie Reinigung der Tische in Einklang bringen. Strapazierfähigkeit und fleckabweisende Eigenschaften stehen bei Tischwäsche daher gerne ganz oben auf der Wunschliste. Jene aus Mischgewebe eignet sich hier besonders gut – sie lässt sich nicht nur einfach reinigen, sondern ist dank des Polyesteranteils auch leicht mangelbar bzw. kommt je nach Materialmix sogar komplett ohne aus.

Gefragt ist bei Tischwäsche nach wie vor der natürliche Look. Mit der Strukturgewebe-Tischwäsche mit feiner Leinenstruktur bietet Wäschekrone ein bewährtes Dessin an, das Gastronomen und Hoteliers mit einer breiten Farbpalette größten Gestaltungsspielraum eröffnet. Tischläufer in aufeinander

Food-Präsentationen gelingen auf der lebhaften Steinstruktur perfekt. Als sanfte Ruhepole agieren dabei Ton-in-Ton Farbigkeit und Schalen und Tassen im Matt-Glanz-Look. Dabei wird mit einem Dekor-Mix gespielt: matte Außenseiten, die zum Berühren einladen, und glänzende Innenseiten, die eine hygienische Oberfläche bieten.

Modisch und unkompliziert ist auch die neue Farbe Joyn Denim von Arzberg und somit ein vielseitiges Kombitalent. Auf den Tellern, Tassen und Schalen in verschiedenen Größen verströmt das helle Jeansblau Ruhe und Gelassenheit und entfaltet zugleich – in Kombination mit sanftem Sandbeige und schimmerndem Anthrazitgrau der Joyn Stoneware Kollektion – eine besondere Ausstrahlung, die immer dem Zeitgeist entspricht. Joyn Denim Blue setzt ein trendiges Statement auf dem Tisch und harmoniert gut mit natürlichen Wohnmaterialien wie Holz und Leinen sowie mit den Joyn Farben White, Grey und Mint Green.



TISCHKULTUR & AMBIENTE

abstimmten Farben sind die ideale Ergänzung - Fuchsia mit Pflaume, Pistazie mit Lind oder Alabaster mit Cappuccino.

„Ob auf einer massiven Holztafel oder einem Tisch aus modernen Materialien wie Beton oder Melamin – die neuen, metallic-glänzenden Tischsets von Wäschekrone laden bei der individuellen Tischgestaltung zum kreativen Spiel mit Materialien, Farben und Oberflächenstrukturen ein“, empfiehlt Ramona Ulbricht, Leitung Einkauf und Vertrieb bei Wäschekrone. Für die feine Abstimmung auf das jeweilige Interieur-Designkonzept kann zwischen den drei Farbvarianten Rosé, Gold und Silber gewählt werden. Eine aufwändige Prägung der Oberfläche verleiht den Tischsets zudem eine hochwertige Lederoptik und angenehme Haptik. Dank des Materialmix aus 50 Prozent Polyurethan und 50 Prozent Polyamid ist die Serie leicht abwaschbar und damit besonders pflegeleicht.

AUF'S LICHT KOMMT'S AN

Ein besonderes Highlight im Bereich Accessoires hat dieses Jahr Sompex auf den Markt gebracht: die Led-Lampe „Top“ – erhältlich bei Rechberger. Sie verwandelt beinahe jede Flasche in einen kreativen Lampenständer, egal, ob es sich um eine volle oder leere Flasche handelt – der lebensmittelechte Silikon-Stopfen macht's möglich. „Top“ ist regenfest und kann dadurch sowohl innen als auch im Außenbereich genutzt werden und: sie ist dimmbar und lässt sich somit flexibel dem Ambiente und der jeweiligen Stimmung anpassen. Perfektes Licht verkauft gut und gilt als wesentlicher Bestandteil der Wohlfühl-Atmosphäre. Bei Hotelequipment Kreuzer International ist daher eine entsprechend große Auswahl an Lampen und Leuchten für Tisch, Wand, Decke ... Selbstverständlichkeit.

DER SCHNEIDER MACHT'S PERSÖNLICH

Speisekarten im Einheitslook, Tischtücher im Standardmaß oder Tischkultur aus dem Katalog waren gestern. Individualität ist gefragt in der Gastronomie. «Durch die hauseigene Näherei sind der Phantasie kaum Grenzen gesetzt, wenn es um Verarbeitung von Stoffen oder Polsterarbeiten geht», ist aus dem Hause Candol Produktion und HandelsgesmbH zu hören. «Unser Schneidermeister findet immer eine passende Lösung.» Die persönliche Note erhalten die Produkte durch Lasergravur, Prägung, Fräsen, Druck oder Stick der fertigen Artikel – egal ob Stoff, Glas, Leder, Holz, Metall, Filz, Holzfaser, Ton, Biokunststoff oder Karton.

DAS DECKCHEN AM PLATZ

Der Begriff tabletop oder auch table top (engl. = auf dem Tisch) steht in der Gastronomie für Produkte der Kategorie „Gedeckter Tisch“. Die Tafel in der Gastronomie ist von ihrer perfekten Inszenierung abhängig, um beim Gast nachhaltig Eindruck zu hinterlassen. So sollte der gedeckte Tisch dem jeweiligen Anlass angepasst sein, etwas von dessen Stimmung einfangen und gute Laune verbreiten. Für jedes Gericht muss aber die Gastronomie nicht das haargenau passende Geschirr auf den Tisch stellen, denn es gibt doch zu viele Variationsmöglichkeiten. Zum Beispiel: Servietten, Sets ...

Die Hantermann GmbH produziert seit über 60 Jahre Servietten mit individuellem Druck – in vielen unterschiedlichen Formaten und Qualitäten. „Das Thema Hygiene hat auch auf dem gedeckten Tisch in den letzten beiden Jahren Einzug gehalten, daher werden Einweg



Servietten aus Airlad Material (stoffähnlich) gegenüber Textil-Servietten immer beliebter, sind sie doch nur einmal im Gebrauch“, weiß Geschäftsführer Wolfgang Repitsch. Zur Erzeugung wird ausschließlich biologisches Material verwendet.

Ob eckig, rund, oval, sternförmig oder wie ein Ahornblatt – Tischsets in 32 Farben, bestickt oder uni – alles ist möglich. Le

Novita setzt dabei auf Naturmaterialien wie Filz – zu 95 % aus Schurwolle und nur 5 % Synthetik, die es für die Festigkeit braucht.

FÜR'S BROT NUR UNIKATE

Egal, in welcher Größe und welcher Farbe, sicher aber aus zertifizierten Stoffen, die zu 100 % in Österreich produziert wurden und ebenso schadstofffrei sind – das sind die Brotkörbe von Tigereule. Spürbar hohe

Stoff-Qualität und sichtbar aufwendiges Design geben Brot und Gebäck den perfekten Rahmen. „Jedes Körbchen ist ein Unikat“, bestätigt Susanne Legerer.

NUR DIE ECHTEN SIND DIE WAHREN

... Strohhalme – und zwar aus 100 % nachwachsenden Stielen der Weizenpflanze. Sie gelten als die Urform aller Trinkhalme. Nach dem Gebrauch sind sie kompostierbar. „Echte Strohhalme sind also ein rein organisches Produkt, das nicht künstlich hergestellt werden muss. Die Halme brauchen keine Beschichtung, denn sie sind von Natur aus wasserfest. Jeder Strohalm ist einzigartig und schmeckt ganz natürlich – eine ökologische Einweg-Lösung“, ist von der Original Strohalm GmbH zu hören.

PAP*
STAR



TISCHKULTUR
AUS ÖSTERREICH

ELEGANT. PRAKTISCH. HYGIENISCH.



Das Zeichen für
verantwortungsvolle
Waldwirtschaft

neue Designserien

ROYAL
Collection