

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Shop

Die Branche im digitalen Wandel

Innovative und nutzwertige Tools für Pioniere
im Gastgewerbe 16

Kulinarische Expedition nach Singapur

Hotspot der Superlative 30

Winterliche Desserts 80

Mit Transparenz Vertrauen schaffen

Der gläserne Gastronom 44

Airline-Catering 36

Edle Tropfen müssen nicht teuer sein

Tipps für die Weinkarte 66

Kühltechnik 86

INHALT



Mein Robochef, mein Smart Table, mein Bot

16

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 6

HOGAPAGE GASTROPOLIS 10

Ploners Gastro-Kolumne

Kollege verzweifelt gesucht! 12

TITELSTORY

Mein Robochef, mein Smart Table, mein Bot...

Innovative und nützliche Tools für digitale Pioniere des Gastgewerbes 16

SPECIAL

Multikulti – ein Erfolgsmodell

Warum das Gastgewerbe von seiner kulturellen Vielfalt profitiert 24

AROUND THE WORLD

Was macht man in Singapur? Essen!

Eine kulinarische Expedition zum asiatischen Hotspot der Superlative 30

BRANCHE INSIDE

Come, fly with me ...

Der Genuss über den Wolken ist eine mehr als komplexe Angelegenheit... 36

FIGHT CLUB

Hunde im Hotel: Graus oder lukrative Nische? 42

Transparenz im Trend

Wie viel Offenheit verträgt ein Betrieb? 44

MANAGEMENT & MARKETING

Richtig angestellt

Mögliche Beschäftigungsverhältnisse für studentische Aushilfen 48

Das Geheimnis meines Erfolges

Berndt Querfeld verrät im HOGAPAGE-Talk seine Erfolgsrezepte 54

SYSTEMGASTRONOMIE

Wir sind Integrations-Weltmeister

Die Systemgastronomie gilt zu Recht als Branche der Chancen 58

FOOD & BEVERAGE

Guter Wein bringt gutes Geld

Die perfekte Weinkarte gibt es nicht, aber es gibt gute und schlechte Weinangebote 66

The Big Five – Food-Kolumne von Andrew Fordyce

Barcelona – Stadt der Trends 71

Ist gutes Brot das neue Sexy?

Den aktuellen Trends der Backbranche auf der Spur 72

Winter is coming ...

Coole Hits für die Dessertkarte ... 80

TECHNIK & EQUIPMENT

Klimawandel in der Kühltechnik

Nichts geht mehr ohne Effizienz und Nachhaltigkeit 86

Die kriegen alles klein

Messer, Standmixer, Mixstäbe: Scharfe Klingen haben in Profiküchen viele Einsatzbereiche 90



Kulinarisch unterwegs in Singapur

30



Genuss über den Wolken

36



Guter Wein bringt gutes Geld

66



100

Wellnesshotel Hochschober

KARRIERE & RATGEBER

Fit für die Zukunft der Branche

Studieren im Berufsfeld der Hotellerie und Gastronomie 94

Wertschätzung, die sich auszahlt

10 Tipps für den perfekten Start in den Azubi-Alltag 98

STARS & LEGENDS

Peking trifft Istanbul in den Alpen

Das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe setzt neue Wellness-Maßstäbe 100

10 Fragen an...

Tanja Mairhofer 106

Jetzt rede ich!

Die Trüffel im Exklusiv-Interview 108

SERVICE

Editorial 3

Bücher – Lesestoff für Profis 56

Bildungskompass 97

News aus den Verbänden 110

HOGAPAGE Marktplatz 114

HOGAPAGE Karrierewelt 116

Vorschau / Impressum 122



Mein Robochef, mein Smart Table, mein Bot ...

Innovative und nützliche Tools für digitale Pioniere
im Gastgewerbe

WENN QUALITÄT ENTSCHEIDET.

- ✓ **TiPOS Kassensystem**
Die Kasse für individuelle Lösungen.
- ✓ **TiPOS BONUS App**
Die smarte Art der Kundenbindung.
- ✓ **Lager App**
Buchungen direkt am Smartphone.
- ✓ **SB-Terminal**
Komfortabel & smart bestellen.
- ✓ **Ticket Monitor**
Bestellungen immer im Blick.
- ✓ **Digitale Werbung**
Innovativ & verkaufsfördernd.
- ✓ **TiPOS MEINbusiness**
Das persönliche Managementsystem.

Die Digitalisierung ist aus der Branche nicht mehr wegzudenken. Wer digitale Anwendungen im Berufsalltag nutzt, ist umsatztechnisch sogar zufriedener als jene, die rein analog arbeiten, wie Umfragen zeigen. Denn die Technologien treiben das Geschäft voran, unterstützen Mitarbeiter und heben das Gästelerlebnis auf eine neue Ebene. Wir zeigen, welche neuen Trends und Tools helfen, Herausforderungen für Hotellerie und Gastronomie im digitalen Zeitalter zu meistern.

Text: Kristina Presser

Wenn Sie im Restaurant Spyce in Boston, Massachusetts, darauf warten, dass Köche Ihr Essen zubereiten, tun Sie das vergeblich. Denn es gibt keine. Stattdessen kochen sieben vollautomatisierte Woks bis zu 150 Mahlzeiten pro Stunde, die Kunden über einen der sechs Touchscreen-Terminals bestellen. Sogar spülen können die »Jungs«. Es ist, laut Aussage der Inhaber, das weltweit erste Restaurant mit komplexer Roboterküche. Die Zukunft der Gastronomie? Vielleicht. Auf jeden Fall zeigt Spyce eindrucksvoll, was heute technisch-digital möglich ist. Vorbei die Zeiten, in denen man titelte, Digitalisierung erreicht das Gastgewerbe. Vielmehr gilt: Sie ist längst da.

Das veranschaulicht auch das Ergebnis der aktuellen Benchmark-Studie

»Digitalisierungsindex Gastgewerbe« von Techconsult: 36 Prozent der befragten Hotel- und Gastro-Betriebe haben demnach die digitale Transformation in ihrer Geschäftsstrategie verankert und profitieren finanziell davon. Weitere 38 Prozent arbeiten an der Umsetzung einzelner digitaler Projekte. Im Vergleich zu anderen Branchen zwar geringere Werte, aber Tendenz steigend. Denn es tut sich viel an der Entwicklungsfront. Schließlich optimieren digitale Innovationen durch Vernetzung, neue Kommunikationswege, Zeiteinsparung sowie Fehlervermeidung dank Automatisierung nicht nur Betriebsprozesse. Im immer komplexer werdenden Alltagsgeschäft können sie sogar bei Personalmangel unterstützen. Welche gewinnbringenden Tools es derzeit gibt? Wir haben uns umgesehen.



Bei TiPOS bekommen Sie
ALLES AUS EINER HAND!

WENN QUALITÄT ENTSCHEIDET:
Donauturm Wien | Familypark | Rogner Bad Blumau
Hillinger | Gerstner Betriebe | Stift Melk | KFC
Arcotel Hotels | Stanglwirt | Schloss Wartholz

THE ONE AND ONLY.
WWW.TIPOS.AT
In allen Bundesländern vertreten.

Was macht man in Singapur? *Essen!*

Eine kulinarische Expedition zum asiatischen Hotspot
der Superlative

Ob Straßenstand oder Luxusrestaurant – in Singapur schmeckt alles, denn die Qualität der vielen Länderküchen ist für den Stadtstaat Ehrensache. Was können sich Köche und Gastronomen von dieser Stadt, in der Essen der Nationalsport ist, abgucken?

Text: Gabriele Guetzer

Aktuell besitzt der Liliput-Staat, der an Malaysia grenzt und in Blickweite von Indonesien liegt, knapp 7.000 Restaurants. Vom chinesischen Hawker-Stand über den australischen Super-Grill bis zum französischen Zweisterner ist alles dabei. Eine Gesundheitspolizei achtet darauf, dass es selbst auf Nachtmärkten und an Imbissbuden so hygienisch zugeht, dass man vom Boden essen könnte. Eine feine Sache, denn wer Singapur als »Asien light« bezeichnet, denkt mit

westlicher Arroganz. Einen Staat, dessen öffentlicher Nahverkehr genauso gut funktioniert wie die öffentliche Begrünung (fast 50 %), den hätten die meisten Asiaten gerne. Hohe Standards setzen sich jenseits der Hygiene in der Koch- und Produktqualität fort. Deshalb ist man hier stolz auf einen Job in der Hospitality Industry, ob man nun den Marktstand der Großeltern weiterführt oder bei Alain Ducasse kocht.

Der hohe Stellenwert des Essens

Warum gehören Essen und Ausgehen in Singapur zur Alltagskultur? Nun, Wohnraum ist begrenzt, man lädt eher ins Restaurant ein. Die Erinnerungen an die japanische Besetzung während des Zweiten Weltkriegs sind noch sehr präsent; eine künstliche Lebensmittelverknappung wurde als politisches Druckmittel eingesetzt und führte bis in wohlhabende Kreise zu folgen-

Hawker-Stände sind keine asiatische Mutprobe, sondern perfektioniertes Fast Food.

schwerer Unterernährung. Auch ist Singapur, das sich 1965 von Malaysia abspaltete, ein Vielvölkerstaat mit Religionsfreiheit. Entsprechend hoch ist der Respekt anderen Küchen gegenüber. Außerdem gibt's für einige Dollar schon richtig gutes Fast Food von den Hawkern.

Die Hawker am Himmel

Als der Guide Michelin vor einigen Jahren erstmals Straßenstände, die sogenannten Hawker Stalls, nicht nur mit Bib Gourmands, sondern gleich mit Michelin-Sternen bestückte, war das eine Nachricht, die in der deutschen Presse rauf und runter lief. Siehste, war der Tenor, geht doch, Sterneküche, die



**PAP
STAR**

südback 2019 Halle 9, Stand 9E61

„Nur das Feinste
ist mir gut genug.“

Unsere ROYAL Collection macht jeden Tisch zum Schmuckstück und wird selbst höchsten Ansprüchen gerecht. Neben ihrer herausragenden Qualität zeichnen sich unsere **Servietten**, **Tischdecken**, **Tischläufer** und **Tischsets** besonders durch ihre Nachhaltigkeit aus.



ROYAL
Collection



PAPSTAR.COM
PAPSTAR-SHOP.DE



Richtig angestellt

Mögliche Beschäftigungsverhältnisse für studentische Aushilfen



Studieren kann ins Geld gehen – daher sind Studentenjobs heiß begehrt, besonders im Gastgewerbe. Aber auch Arbeitgeber müssen ihre Personalkosten im Blick behalten. Wer studentische Aushilfen engagiert, sollte folglich die gesetzlichen Rahmenbedingungen der unterschiedlichen Beschäftigungsverhältnisse kennen. Ansonsten kann es teuer werden.

Text: Kristina Presser

Arbeiten im Café, Restaurant oder Hotel – der Klassiker unter den Studentenjobs. Studentische Aushilfen sind dabei auch ein Zugewinn für Arbeitgeber im Gastgewerbe. Gerade in Zeiten von Personalmangel. Denn Studenten sind in der Regel flexibel, offen für Neues, arbeiten gerne auch in den Abendstunden oder am Wochenende und suchen meist einen längerfristigen Nebenjob für die Dauer ihres Studiums. Für den Arbeitgeber stellt sich jetzt allerdings die Frage, wie er studentische Aushilfen beschäftigen kann und welche Kosten anfallen. Aus sozialversicherungsrechtlicher Sicht kommen für Studenten in Deutschland vier Anstellungsoptionen in Frage – und die unterscheiden sich in ihrer wirtschaftlichen Lukrativität für den Arbeitgeber erheblich. Es gilt also abzuwägen.



Für weniger bürokratischen Aufwand: Informieren Sie sich vorab, welches Beschäftigungsverhältnis für Ihre Aushilfe das beste ist.

1 Minijob

Die Anstellung auf Minijob-Basis mag für viele zunächst das naheliegendste Beschäftigungsverhältnis für Studenten sein. Die monatliche Verdienstgrenze einer geringfügigen Beschäftigung liegt grundsätzlich bei maximal 450,00 Euro brutto im Monat. Eine Anstellung ist fortlaufend möglich, also nicht zeitlich begrenzt. Über die Art der Besteuerung bestimmt der Arbeitgeber: Das Gehalt kann entweder pauschal mit zwei Prozent versteuert werden. Die zahlt meist der Arbeitgeber, kann aber auch vom Verdienst des Minijobbers abgezogen werden, sofern ein Bruttolohn vereinbart wurde. In beiden Fällen führt letztlich der Arbeitgeber die Pauschalsteuer an die Minijob-Zentrale ab. Oder die Besteuerung erfolgt individuell nach der Lohnsteuerklasse des Minijobbers über das Finanzamt.

Beliebt unter Minijobbern mag diese Anstellungsart auch sein, weil für Arbeitnehmer fast keine Sozialversicherungsabgaben anfallen – weder für die Kranken- noch Arbeitslosen- oder Pflegeversicherung. Seit 1. Januar 2013 ist man lediglich rentenversicherungspflichtig, zahlt also einen 3,6-prozentigen Eigenanteil vom Verdienst, kann sich davon aber jederzeit befreien lassen. Auf den Arbeitgeber kommen dagegen monatlich pauschal 28 Prozent Sozialversicherungsbeiträge zu – 13 Prozent Kranken- und 15 Prozent Rentenversicherung. Trotzdem hat der Minijobber dadurch keinerlei soziale Absicherung.

Gut zu wissen: Übersteigt der monatliche Bruttoverdienst die 450-Euro-Grenze auch nur um einen Cent (bzw. auf das Jahr gerechnet max. 5.400 Euro), wird der Arbeitnehmer sozialversicherungspflichtig. Studenten unter 25 Jahren laufen zwar noch in der Krankenversicherung der Eltern mit, aber es gibt Ausnahmen: Liegt das Gesamteinkommen monatlich über 445 Euro (Stand 2019) bzw. bei Minijobbern 450 Euro, ist keine Familienversicherung mehr möglich. Bis zum 30. Lebensjahr erhalten Studenten bei gesetzlichen Krankenkassen aber einen vergünstigten Studententarif. Alles in allem macht der Blick auf den personellen Kostenaufwand deutlich, dass ein Minijob nicht für jeden finanziell reizvoll ist. Das bestätigt auch Diplom-Juristin Sandra Augustin, Personal- und Rechtsreferentin in der BUHL Lohn GmbH: »Für den Arbeitgeber fallen bei der Beschäftigung eines Mitarbeiters auf Minijob-Basis die meisten Personalnebenkosten an.«



Wir sind Integrations- Weltmeister

**In der deutschen Systemgastronomie wird
Multikulti täglich erfolgreich gelebt**

»Um Erfolg zu haben, brauchst du nur eine einzige Chance«, so lautet ein berühmtes Zitat des US-Leichtathleten Jesse Owens, der als afroamerikanischer Teilnehmer bei den Olympischen Spielen 1936 in Berlin gleich vier Gold-Medaillen gewann. Eine Chance im Berufsleben zu bekommen, auch wenn die Startposition schlecht scheint, ist heute wohl in keiner anderen Branche so wahrscheinlich wie in der Systemgastronomie. Das ist eine Entwicklung, die auch dank der Arbeit des BdS dem zunehmenden Fachkräftemangel entgegenwirkt.

Text: Daniela Müller



Ob Schulabbrecher, Zuwanderer ohne Deutschkenntnisse oder Flüchtling - die Systemgastronomie offeriert die Aussicht auf eine Karriere mit Aufstiegschancen. Ein Angebot, das dankbar angenommen wird und zudem die besten Integrationserfolge verspricht. »Es macht uns beispielsweise sehr stolz, dass unsere Mitgliedsunternehmen rund 4.500 geflüchtete Menschen in Lohn und Brot bringen konnten«, so Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des Bundesverbands der Systemgastronomie e.V. (BdS) mit Sitz in München. Da der Bewerbermangel gerade die Systemer in den vergangenen Jahren vor große Herausforderungen gestellt hat, erkannten die Unternehmer in den steigenden Flüchtlingszahlen vor allem eine willkommene Möglichkeit, der angespannten Situation auf dem Arbeitsmarkt entgegenzuwirken.

Als 2015 über eine Million Flüchtlinge nach Deutschland einreisten, erreichten den BdS unzählige Anfragen von Mitgliedern, die den Neuankömmlingen Jobs anbieten wollten. Doch dafür mussten zunächst rechtliche Hürden beseitigt werden. »Damals wusste wirklich noch niemand, wie man diese Menschen in Arbeit bringen darf und welche Genehmigungen dafür notwendig sind«, erklärt Andrea Belegante.



Ist gutes Brot das neue *Sexy*?

Den aktuellen Trends der Backbranche auf der Spur

Sie nennen sich Tom the Baker oder Brotdoc und machen die Semmelbackerei zu einer reinen Verführung; gucken Sie mal ins Internet! Doch tatsächlich ist der Duft von frischem Brot in der Hotellerie und Gastronomie wieder ein Indiz für Qualität. Zwischen Abendbrot, Bun und Convenience haben wir das Wichtigste für Sie zusammengestellt. *Text: Gabriele Guetzer*

Wie definiert das berühmte Suvretta House in der Schweiz den Begriff Luxus? »Wir gönnen uns einen eigenen Hausbäcker, der vom Frühstück bis zum Abendbrot die gesamte Hotellerie bestückt«, erklärt Direktor Peter Egli. Tatsächlich ist sein Haus das einzige namhafte Hotel der Schweiz mit einem solchen Service. In Wien ist es Zweisterner Heinz Reitbauer, dieses Jahr mit seinem »Steirereck« auf Platz 14 der World's 50 Best Restaurants, der Brot in den Food-Adel erhoben hat (siehe Interview). Klar, Geld lässt sich leichter in anderen Branchen und zu familienfreundlichen Arbeitszeiten verdienen. Aber genau hier scheint sich in puncto Brotqualität trotz des großen Bäcker- und Müllersterbens etwas zu verändern.

REITBAUERS BROT

Er fermentiert den Teig bis zu 30 Stunden, das macht den Teig bekömmlicher. Passt auch für glutenfrei Ernährende. Wissenswert: Je roher wir das Getreidekorn essen (also unfermentiert und ungekeimt) desto unbekömmlicher.

»Gescheite Menschen finden ihr Brot«

Arnd Erbel gilt in der Gourmetgastronomie und -hotellerie als Bester seines Fachs. Irgendwo in Mittelfranken liegt seine Bäckerei, im US-amerikanischen Hochglanzmagazin Saveur war er allerdings auch schon, mit seinen Brezeln. Praktikanten kommen aus der ganzen Welt, selbst aus dem »Tartine«, San Franciscos weit über die Landesgrenzen bekannter Bäckerei/Konditorei. Dass ein Müller ganz legal 20 Zusatzstoffe zusetzen darf, bevor ein Bäcker dann sein Mehl in die Hände bekommt, stört ihn gewaltig und passiert bei ihm auch nicht. Und wenn er dann auch noch ins Philosophieren gerät, Platon zitiert und Goethe, dem das obige Brotzitat zugeschrieben wird, dann merkt man, wie ernst es Arnd Erbel ist und wie wenig ihn Begriffe oder Labels interessieren. Er ist weder bio noch bezeichnet er sich als Manufaktur; es muss schmecken.

Er weiß, was die gehobene Gastronomie braucht, weil er mehrere Jahre in einem Luxushotel als Konditormeister tätig war. Aber: »Wir arbeiten auf dem Land, ich backe nicht für Eliten«, sagt er eben auch. Die Preise müssen stimmen, die fränkische Stammkundschaft zahlt für einen Bauernlaib nicht 5 Euro pro Kilo. Deshalb backt er mit ins-

gesamt sechs Vollzeitbäckern/Pâtisseries einerseits passgenau geordnete Brote bis in die Dreisterner-Gastronomie, andererseits Torten für die Firmung im Dorf nebenan. Von Hand geformt und abgewogen

Länder-Buns



Unsere 3 Neuen beleben Ihr Burger-Business:

- **Auffällige Toppings** setzen Akzente
- **Geschmackliche Highlights** durch landestypische Zutaten
- **Spannende Themenwelten**, die Ihre Gäste begeistern: amerikanisch, mediterran, asiatisch
- **Optimal für Cash & Carry:** attraktive Beutel zur Platzierung in TK-Truhen



Klimawandel in der Kühltechnik

Nichts geht mehr ohne Effizienz
und Nachhaltigkeit



Der globale Klimawandel wird branchenübergreifend zum immer größeren Thema. Auch die Innovationen in der gewerblichen Kühltechnik sollen nicht nur perfekt temperierte Lebensmittel sichern, sondern zusätzlich möglichst klimafreundlich sein. Neben der Ökologie geht's auch um Ökonomie. Denn Umwelt und Gastgeber-Geldbeutel sollen gleichermaßen geschont werden. Die Herausforderung: Das Mehr an Nachhaltigkeit soll nicht auf Kosten der Effizienz gehen.

Text: Michael Eichhammer

Die Vielfalt der coolen Technik ist groß: Geräte für die Standardkühlaufgaben von vier bis acht Grad und Tiefkühlanlagen für den Bereich von -1 Grad bis zu -18 Grad oder mehr. Kühl- und Tiefkühlschränke, Kühltruhen, Kühltheken, Kühltsche, Tiefkühlzellen, Kühlvitrienen und so weiter. Dazu Schockfroster, Kühlauflätze, Wandkühlregale, Getränkekühler, Weinklimaschränke, Eiswürfelbereiter, Abfallkühler und so fort ...

Kühlung verursacht nicht nur hohe Investitionskosten, sondern schröpft auch im laufenden Betrieb den Geldbeutel. Nach dem Stromverbrauch fürs Kochen ist die Kühlung meist der zweitgrößte Stromfresser des Betriebs. Das Kühlen von Lebensmitteln ist aber selbstredend immens wichtig für den Erfolg des Unternehmens. Lebensmittel in der Gastronomie im exakt richtigen Temperaturbereich zu lagern, unterstützt die Qualität der daraus produzierten Speisen. Die Zufriedenheit mit Speis und Trank ist naheliegenderweise eines der zentralen Kriterien, anhand derer der Gast sein Gesamturteil über den Betrieb fällt.

Nicht am falschen Ende sparen

Wer denkt, er spare Geld, wenn er statt eines namhaften Herstellers ein günstigeres Modell eines weniger renom-

mierten Mitbewerbers wählt, wird schnell vom günstigeren Einkaufspreis geblendet. Der nämlich kommt einen teuer zu stehen, wenn der Dauerbetrieb des Geräts die mangelnde Energieeffizienz aufgrund der laufenden Kosten zeigt. Geräte mit State-of-the-art-Technik dagegen sind in der Anschaffung möglicherweise teurer, sparen aber durch den geringeren

Energieverbrauch, sodass sich die Kosten amortisieren. Energiesparende Lüfter und Kompressoren helfen dabei, ebenso eine starke Isolierung. Energieoptimierung geht einher mit Kostenoptimierung. Experten sehen ein Einsparpotenzial von 25 bis 30 Prozent.

Geräte mit der höchsten Energieeffizienzklasse schonen die Umwelt und langfristig auch den Geldbeutel. Der Buchstabe A steht für sehr gute Effizienz, das schlechteste Ergebnis erzielt die Klasse G. Seit Anfang Juli 2019 wurde das Einstufungssystem auch im gewerblichen Bereich erweitert um das Label »A+++«. Um dem Kunden den Marktüberblick zu erleichtern, verraten die neuen Labels auch den durchschnittlichen Energieverbrauch pro Jahr und die Klimaklasse.



Dynamisches Duo: Die neue Generation Heißluftdämpfer und Schnellkühler von NordCap sind Teamplayer für Cook & Chill in der mittleren Gastronomie.

Die Qualität eines Kühlgeräts geht in der Regel einher mit einer höheren

Langlebigkeit. Damit die Kühlgeräte verlässliche Partner der Gastronomen sind, müssen sie auch in der Hitze des Kochgefächts mit den hohen Umgebungstemperaturen in der Küche so gut klarkommen, dass sie eine stets gleichbleibende Leistung garantieren. »Kühlgeräte sind das einzige Equipment, welches ohne Unterbrechung 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr im Einsatz ist«, gibt Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei der Cool Compact Kühlgeräte GmbH, zu bedenken. »Man muss darauf achten, dass man Geräte anschafft, die zukunftssicher sind.« Will heißen: mit modernen Kältemitteln betrieben. »Des Weiteren spielen eine hochwertige Verarbeitung, ergonomisches Handling, Hygienefaktoren und natürlich die Energiekosten eine große Rolle.«



Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

winterhalter®

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen. Weitere Infos unter: www.winterhalter.de/uc

Peking trifft

Ein innovatives Spa-Angebot gehört heute zum Standard für ein gutes Wellnesshotel. Das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe legt noch eine Schippe drauf.

Vor genau 90 Jahren wurde auf einem steilen Bergpass zwischen Kärnten und der Steiermark ein Gasthof gegründet, der heute zu den Wellness-Leitbetrieben des gesamten Alpenraums gehört und der für Erstkunden die eine oder andere Überraschung bereithält.

Text: Clemens Kriegelstein

Wer mitten in den Alpen auf knapp 1.800 Metern Seehöhe einen authentischen chinesischen Turm sieht, dem bekommt entweder die Höhenluft nicht gut oder er befindet sich gerade auf der Turracher Höhe und steht vor dem Hotel Hochschober. Auch wenn man dort im tiefsten Winter sieht, wie manche Leute bei

Schneefall und klirrender Kälte entspannt im Turracher See planschen, könnte manch einer Sauerstoffmangel zumindest bei den Badenden diagnostizieren. Chinesischer Turm, Schwimmen in Badehose in einem Alpensee im Winter? Und zum Aufwärmen dann in einen türkischen Hamam, oder wie? Zum Beispiel – aber der Reihe nach.

Istanbul in den Alpen

