

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

**Fehlt Personal?
Dann nix wie los!**

**HOGAPAGE – BESTE
JOBBÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE***

* 1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen
für Hotel und Gastronomie bei der Qualitäts-
analyse 2025 von jobboersencheck.de
gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern



Zwischen ~~A~~ Krea- Krise ~~Z~~ tivität

**Warum 2026 zum Jahr der mutigen Macher
in der Gastwelt werden könnte 14**

**Winterwunderland
Vilnius**

Hauptstadt von Litauen

30

**Seelsorge
als Stärke**

Mitarbeiterwohl im Fokus

36

**Schloss
Mönchstein**

Vom Spontankauf zum Juwel

86

Festtagsschmaus

54

Convenience mit Stil

64

Richtig versichert

78



Zwischen Seelsorge und Systemfrage

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Branche redet über Führungskultur und Mitarbeitergesundheit, als hätte sie ein neues Schlagwort entdeckt. Kaum ein Meeting, keine Tagung, auf der nicht von Achtsamkeit, Resilienz oder gesunder Führung die Rede ist. Und ja: Es ist höchste Zeit, dass wir uns ernsthaft mit diesen Themen beschäftigen. Denn die vergangenen Jahre haben gezeigt, wie dünn die Luft in vielen Betrieben geworden ist. Wer führt, führt längst nicht mehr nur fachlich, sondern auch emotional.

Ein Branchenkollege hat es kürzlich in unserem Gespräch treffend beschrieben: Führung in der Hotellerie ist heute oft auch eine Form von Seelsorge – im besten Sinne. Wer Menschen führt, trägt Verantwortung weit über die tägliche Einsatzplanung hinaus. Zuhören, Verständnis zeigen, Halt geben: Das alles gehört längst zum Berufsbild einer modernen Führungskraft.

Aber genau hier liegt auch die Herausforderung: Wir dürfen Fürsorge nicht mit Selbstaufgabe verwechseln. Denn so wichtig empathische Führung ist, sie kann keine strukturellen Missstände ausgleichen. Mitarbeitergesundheit entsteht nicht durch gute Gespräche oder Yoga-Angebote, sondern durch faire Dienstpläne, ausreichend Personal und eine Unternehmenskultur, die Erholung wirklich zulässt.

Wenn Führungskräfte zu Seelsorgern werden müssen, um Defizite im System aufzufangen, läuft etwas Grundsätzliches schief. Wirklich gesunde Betriebe entstehen nicht durch die zusätzliche Belastung Einzelner, sondern durch gemeinsames Verantwortungsbewusstsein auf allen Ebenen. Das Thema Führungskultur ist also keine Wohlfühlaufgabe, sondern eine Systemfrage. Und die sollten wir endlich konsequent stellen.

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin



Brian Bojsen

Die VIVUM Serie

**NATÜRLICH
KRAFTVOLL
ECHT**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

INHALT

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

Ploners Gastro-Kolumne

Vegane Küche: Pflichtprogramm statt Positionierung 9

Recht so?

Mehr Möglichkeiten für die Beschäftigung Älterer 11

TITELSTORY

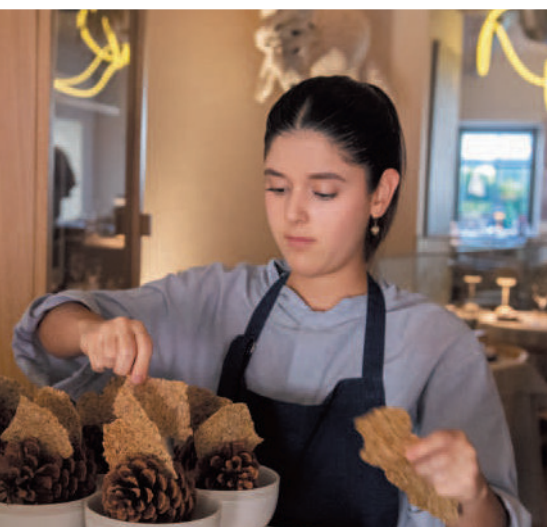
2026

Chancen-Jahr in schwierigen Zeiten? 14

SPECIAL

55 Jahre „Alles für den Gast!“

Tradition, Zukunft und ein bisschen Magie 20



In Vilnius gibt es vier Restaurants mit je einem Michelin-Stern.

30

AROUND THE WORLD

Winterwunderland Vilnius

Die Hauptstadt Litauens ist die Boombox des Baltikums 30

BRANCHE INSIDE

Fürsorge als Stärke

Zuhören wird zunehmend Teil moderner Unternehmenskultur .. 36

MANAGEMENT & MARKETING

HDV-Herbsttagung 2025

Von Best Practices im HR bis zu mentaler Stärke 40

Verlässlichkeit hat System

Das HOGAST-Jahr im Takt von Gemeinschaft und Strategie 44

SYSTEMGASTRONOMIE

Aufbruchsstimmung

BdS-Mittagsempfang 2025: klare Signale für die Branche 48

Nachgefragt bei Markus Suchert

Warum die Systemgastronomie die Tierhaltungskennzeichnung ablehnt 53

FOOD & BEVERAGE

Weihnachten neu serviert

Ein kulinarisches Update für den feinen Schmaus 54

Pierre Nierhaus – Food-Kolumne

Kochen ohne Dogma 59

Cheers to the season

Festliche Drinks erzählen Geschichten 60

Genuss ohne Abkürzung

Cleverer Küchenprofis von heute nutzen Premium-Convenience 64

Antoniewicz denkt weiter

Regional ist das neue Exotisch 69



54

Festtagsküche: Es soll schmecken wie zu Hause



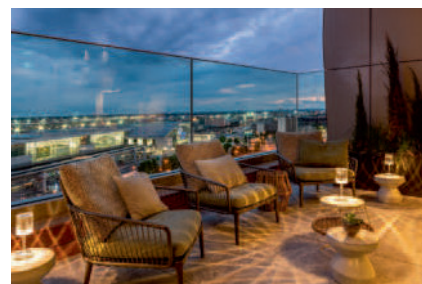
86

*Juwel in Salzburg:
Hotel Schloss Mönchstein*

TECHNIK & EQUIPMENT

Freiluft frisch inszeniert

So werden Hotel- und Gastroterrassen zu Erlebnisräumen 70



70

Außergastronomie wird zur Lifestylebühne

Hygiene 2.0

Smarte Technik und nachhaltige Konzepte 74

Sicher ist sicher

Die wichtigsten Versicherungen für die Branche 78

KARRIERE & RATGEBER

Zeit für ein Update

Fünf Seminare für Ihre persönliche und berufliche Weiterentwicklung 82

STARS & LEGENDS

Vom Zufallskauf zum Hoteljuwel

Aus einer spontanen Entscheidung wird eine Erfolgsgeschichte 86

10 Fragen an ...

... Petra Durst-Benning 92

Jetzt rede ich!

Der Tequila im Interview 94

SERVICE

Editorial 3

Bildungskompass 85

Marktplatz 96

Vorschau / Impressum 98

2026

Chancen-Jahr in schwierigen Zeiten?

Wie die Gastro-Branche nach vorne schaut

Fragen wir mal die künstliche Intelligenz, was 2026 für Deutschlands Gastgewerbe bringt. Sie verkündet: Die anstehende Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 19 auf 7 Prozent gilt als große Entlastung und Chance zur Stabilisierung. Zusätzlich schreitet die Digitalisierung voran. Allerdings wird auch eine Spaltung des Marktes zwischen Systemgastronomie und authentischen Individualbetrieben erwartet. Der Erfolg der Branche hängt zudem stark von den Kosten in Bereichen wie Personal und Energie ab – so die KI. Und was sagen Gastwirte, Hoteliers, Caterer und andere Kenner der Gastwelt? Wir blicken nach vorne ins neue Jahr.

Text: Wolfgang Bublies



Seien
Sie
dabei!



INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

7.-11.2.2026 | Messe Stuttgart

Wir sind
**THE
PLACE
TO BE!**

Trends, Technik und Konzepte für die Zukunft: Auf der INTERGASTRA erleben Sie's aus erster Hand - von digitalen Lösungen für Hotels bis zu wegweisenden Food-Trends. Dazu erwarten Sie Live-Präsentationen, Shows und der Austausch mit Branchenprofis auf Augenhöhe.



#WIRSINDINTERGASTRA
[intergastra.de](https://www.intergastra.de)

DYNAMIK WANDEL GASTLICHKEIT

55
JAHRE

ALLES FÜR DEN

GAST

HERZLICH
Z
„ALLES FÜR

Jubiläum in Salzburg: 55 Jahre „Alles für den Gast“

Tradition, Zukunft und ein bisschen Magie

Die Salzburger Fachmesse ist seit über fünf Jahrzehnten das Herzstück der Gastronomie- und Hotelleriebranche im Donau-Alpen-Adria-Raum. 2025 feiert sie Jubiläum und beweist, dass sie aktueller denn je ist. Text: Karoline Giokas



Frische Küche



Winterzeit ist Genusszeit



Lassen Sie sich von unseren
festlichen Menüs verwöhnen.
Jetzt QR-Code scannen und
entdecken!

Seit 47 Jahren ist die Block Menü ein Garant für die Gastronomie. Wir bieten klassisch gekochte, hochwertige Lebensmittel und Menükomponenten für Hotellerie, System- und traditionelle Gastronomie an: Suppen, Saucen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts.

Mit **Smart Cooking** verbinden wir Frischeküche und Convenience – für Effizienz, kreative Freiheit und Top-Qualität.

IFS Food Higher Level zertifiziert

Mehr erfahren unter www.block-menue.de



Besuchen Sie uns!
Vom 08.–11.11.2025
in Halle 10, Stand 1006

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin
Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -144 | info@block-menue.de

Winterwunderland Vilnius

Die Hauptstadt Litauens ist die Boombox des Baltikums.
Die Wirtschaft floriert, die Stadt ist jung,
Essen und Ausgehen machen Spaß!

Vilnius ist zu jeder Jahreszeit sehenswert, aber in kaum einer anderen Stadt ist der Winter atmosphärischer. Minusgrade halten hier niemanden davon ab, die prächtig geschmückten Fassaden in der Altstadt als Feierekulisse zu nutzen. Die Restaurants zwischen Stern und Bagel sind ebenfalls empfehlenswert.

Text: Gabriele Gugetzer



Wie der Rest des Baltikums blickt Vilnius auf eine bewegte und wenig friedliche Vergangenheit zurück. Als die Russen dann irgendwann abzogen, war Anfang der 1990er Jahre vieles verfallen, waren Kirchen zu Viehställen umfunktioniert, mussten ganze Stadtteile neu erschlossen werden.

Heute ist Vilnius zum Verliebten schön, auch weil es so viel ausgehalten und erlebt hat. Die Bewohner sind patent und sehr freundlich, sprechen so hervorragend Englisch wie Skandinavier, sind weitgereist, kulinarisch wissbegierig und sehr an der eigenen Historie interessiert. Die zahlenmäßig größte Stadt des Baltikums hat das, was Köche und Foodkenner hierzulande seit langem vermissen: ein Verständnis von regionaler Tradition auf dem Teller.

Hier schmeckt es unverwechselbar litauisch, es wird geräuchert, mari-

niert, eingeweckt. Aber abgeschmeckt wird mit oft auf Auslandsaufenthalten erworbenem Können. Wer sich hier ein paar Tage durch die Gastro futtert – erschwinglich ist es auch –, der ist inspiriert, geerdet und darf zum Abschluss auf einer Schaukel, die unterhalb der Brücke der Vilnelė hängt, die Seele baumeln lassen. Bevor man die

VILNIUS BEHEIMATET VIER RESTAURANTS, DIE JEWEILS MIT EINEM MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNET WURDEN.

Brücke dann überquert und in der Republik Užupis, einer mitten in Vilnius fleischgewordenen Schnapsidee von Künstlern, seinen Pass abgestempelt bekommt.

Litvak und die Sterne

Litvaks sind Juden mit Wurzeln im Gebiet des ehemaligen Großherzogtums Litauen, heute sind das Litauen, Weißrussland, Lettland und Teile von Polen und der Ukraine. Vylius Blauzdavicius, auch als Chef the Viking bekannt, ist ihr bekanntestes kulinarisches Gesicht. Er kocht zusammen mit seiner 75-jährigen Mutter im Baleboste, macht die besten Bagel der Stadt und hat eine Mission: „Wir möchten die alten Rezepte, die verloren gegangen waren, neu beleben, die Gäste erinnern an die Qualität von Hausmachersküche vergangener Zeiten. Essen gibt Identität.“

Traditionen anderer Art leben im Sterner Pas Mus in der Altstadt weiter. Auf einer Seite des Gastraums tropfen Kerzen langsam die Wand hinab und verwandeln sie in eine Kunstinstallation mit Kirchenfeeling. Sonst gibt Spanholz den Takt an: Chefköchin Vita Bartininkaitė ist gelernte Archi-



Fürsorge als Stärke

Warum Zuhören zunehmend Teil moderner
Unternehmenskultur wird

Vom Tabu-Thema zur gelebten Unternehmenskultur: Immer mehr Hoteliers
erkennen, dass seelische Gesundheit entscheidend für Mitarbeiterzu-
friedenheit und langfristige Bindung ist.

Text: Karoline Giokas

1. BIS 3. DEZEMBER 2025 | JW MARRIOTT HOTEL BERLIN

FOOD INNOVATION GAMECHANGER



- NELSON MÜLLER



DAS EVENT DES JAHRES
SOLLTEST DU NICHT
VERPASSEN!

Jetzt
Ticket
sichern!



Nachhaltigkeit ist kein Trend, sondern Verantwortung.
Deshalb unterstütze ich das GreenSign Future Lab 2025.

5 BÜHNEN | 85 SPEAKER | 47 VORTRÄGE | 400 TEILNEHMER

HDV Herbsttagung 2025

Von Best Practices im HR bis zu mentaler Stärke:
Hoteldirektoren diskutieren Zukunftsthemen der Branche

Vom 14. bis 16. November 2025 trifft sich die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) zur Herbsttagung im Mövenpick Hotel Stuttgart Messe & Congress. Im Fokus: Führung, Fachkräfte und mentale Haltung – Themen, die aktueller kaum sein könnten.

Text: Karoline Giokas



Fotos: Andrei Melinte, peopleimages.com/stock.adobe.com, Atmospheres/stock.adobe.com



Gute Führung beginnt immer bei einem selbst. Manager, die ihre Energie, Zeit und Entscheidungen nicht reflektieren, können auch anderen keine Orientierung geben.

Wenn sich Hoteldirektoren und Branchenpartner im November zur HDV Herbsttagung treffen, steht Stuttgart für drei Tage im Zeichen des Dialogs und der Inspiration. Die Vereinigung schafft mit dem Branchentreffen eine Plattform, um aktuelle Herausforderungen in der Hotellerie zu diskutieren, vom Fachkräftemangel bis hin zu neuen Führungsansätzen.

Impulse aus Politik, Wissenschaft und Praxis

Ein hochkarätiges Programm erwartet die Teilnehmer: In der „Aktuellen Stunde“ diskutieren Anja Karliczek, Vorsitzende des Tourismusausschusses des Deutschen Bundestages, und Fritz Engelhardt, Vorsitzender des Dehoga Baden-Württemberg, mit Jürgen Gangl, 1. Vorsitzender der HDV, über die politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Branche.

Prof. Dr. Vanessa Borkmann vom Fraunhofer IAO präsentiert aktuelle Forschungsergebnisse zur Mitarbeiterzufriedenheit, und in einer Podiumsdiskussion geht es um Strategien zur erfolgreichen Mitarbeitergewinnung.

Führung beginnt bei der Haltung

Ein besonderes Highlight verspricht die Keynote des Leadership-Experten Boris Grundl zu werden. Unter dem Titel „Führung im Wandel“ zeigt er auf, wie sich Führungsverhalten in den letzten Jahren verändert hat und welche Denkweisen heute wirklich zählen.

„Früher ging es darum, Menschen durch klare Ansagen zum Funktionieren zu bringen. Heute gilt es, das Bewusstsein von Menschen zu führen“, erklärt Grundl. „Der Dreiklang lautet: flexibler, klarer, tiefer. Früher brauchte es Abarbeiter, heute Mitdenker.“ Dabei



Boris Grundl,
Grundl Leadership
Institut

**Früher brauchte es
Abarbeiter, heute
Mitdenker**

plädiert der Managementtrainer für mehr Sinnorientierung und Verantwortungsklarheit: Jeder Mitarbeiter müsse wissen, warum er etwas tue und wofür er Verantwortung trägt.

Regelmäßige Entwicklungsgespräche statt Krisenfeuerwehr, ehrliches Feedback statt Nebelkerzen: Das seien die

Prinzipien moderner Führung in einer komplexen Arbeitswelt.

Generationen führen, Menschen verstehen

Besonderes Augenmerk legt Grundl auf den Umgang mit unterschiedlichen Generationen in der Belegschaft. Sein Credo: „Führe nicht Generationen, führe Menschen.“

Werte wie Respekt oder Verlässlichkeit seien zeitlos, sie müssten nur in ihrer jeweiligen Ausprägung verstanden werden. „Sinn und Flexibilität für die Jungen, Stabilität und Respekt für die Erfahrenen. Das sind keine Gegensätze, sondern zwei Seiten derselben Medaille“, erklärt er. Gemeinsame Regeln und wechselseitiger Respekt bildeten die Brücke zwischen den Generationen.

Für den Referenten steht fest: Gute Führung beginnt immer bei einem selbst. „Ohne Selbstführung keine Führung“, betont Grundl. Wer seine Energie, Zeit und Entscheidungen nicht reflektiere, könne auch anderen keine Orientierung geben. Seine tägliche Routine basiert auf den drei einfachen Fragen „Was will ich heute Abend getan haben?“, „Womit lenke ich mich



 **Bds-MITTAGSEMPFANG**
19. September 2025


Michael Schrodinger
MdB (SPD)
Parlamentarischer Staatssekretär bei
Bundesminister der Finanzen

Bds

Foto: Bds/Nadine Nagold,



BUNDESVERBAND
DER SYSTEM
GASTRONOMIE E.V.

Mit freundlicher
Unterstützung von:

Develey
SEIT 1874

&

e2n

Aufbruchsstimmung und klare Signale für die Branche

BdS-Mittagsempfang 2025: Steuerpolitik, Innovation
und Preisverleihung als Stimmungsbarometer

Mit großer Resonanz fand Mitte September der traditionelle Mittagsempfang des Bundesverbands der Systemgastronomie in München statt. Neben Gästen aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft sprachen führende Vertreter des Verbandes sowie hochrangige Politiker über die Zukunft der Branche.

Text: Karoline Giokas

Weihnachten ne

Ohne Routine, aber mit Raffinesse: Wie Gastgeber dem feinen Schmaus ein kulinarisches Update verleihen

Traditionen sind zur Festtagszeit gesetzt, Personalmangel auch. Die Kasse muss stimmen, der Produkteinkauf ist kostspielig. Gäste erwarten viel, nicht nur Kristallgläser, sondern auch Gemütlichkeit. Und vielleicht auch Pinchos? So geht's!

Text: Gabriele Gugetzer



eu serviert



**VON
RESCH**
MANUFAKTUR



PREMIUM
J. Resch
**VON
RESCH**
BACKWAREN



JETZT
ERHÄLTlich

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



Cheers to the season

Festliche Drinks erzählen Geschichten
von Tradition, Nachhaltigkeit und
überraschenden Aromen

**Nachhaltiger Champagner, Tipps für alkoholfreies Feiern und
Neues und Altes zwischen Tintenfischfarbe und Wodka aus
Bioweizen: So werden die Gäste bestens unterhalten und
verwöhnt. Text: Gabriele Gugetzer**

Wenn die Gäste schick gemacht – vielleicht mit ein bisschen zu viel Parfüm – voller Vorfreude in die Bar und ins Restaurant strömen und gespannt sind auf einen Abend mit alten Bekannten oder ein Treffen außerhalb der Büroräume, dann ist eindeutig Festtagszeit. Jetzt muss Tradition ins Glas, aber auch auf Neues ist man jetzt gespannt und sei's nur, um Kollegen zu beeindrucken.

Wodka, Cointreau, Cognac

Totgesagte leben länger, könnte man zum Revival von Wodka und Tequila sagen. Für letzteren ist Deutschland nach den USA der weltweit zweitwichtigste Markt. Hier ist die Hinwendung zu hochpreisigen Alkoholika zu verzeichnen, die optisch was hermachen: Ganz ohne Plastiksombbrero und aromatisch eine Wucht sind beispielsweise Don Julio in der gereiften Form oder

Teremana. Belle de Brillet auf Cognac-basis ist dank unverkennbarer Flasche und ebensolchem Duft nach Birnen ein festlicher Stimmungsmacher und als Spritz mit Prosecco und Sodawasser alkoholleicht.

Wodka hingegen, per Definition nach nix schmeckend, hat sich ums Storytelling bemüht. Der österreichische Starbrenner Reisetbauer hat mit seinem Truman Vodka (englische Schreibweise) aus Bioweizen in den USA bereits einen Markt gefunden. Wie sich Wodka mädeltauglich servieren lässt, zeigt ein Mixgetränk auf Cointreaubasis.

Bei Diageo mixt man Tequila winterlich mit der halben Menge Limettensaft und der Viertelmenge Zimt- und Ingwersirup. Auf Eis shaken, in ein Coupeglas mit Salzrand abseihen. Apropos: Anstelle von herkömmlichem Salz für den

**Energieeffiziente
und nachhaltige
Gastronomie-
konzepte**

*für Gourmet-Genuss
per Fingertipp*



CONVO THERM
Kombidämpfer

MERRYCHEF
High-Speed Öfen

Frymaster
Frittierstationen

GARLAND
Clam Shell Grills

Lincoln
Impinger-Öfen

merco
Warmhaltestationen

 **CRYSTAL TIPS**
Eisbereiter

Delfield
Schnellkühler & Schockfroster

WMAXX
WAREWASHING
Geschirrspülmaschinen

Besuchen Sie uns



**08.11. –
11.11.2025
In der Arena
Stand A 0130**

Freiluft



frisch inszeniert

Ausblick für 2026: So werden Hotel- und Gastrotterrassen zu Erlebnisräumen

Von Rooftop-Erlebnissen über smarte Technik bis hin zu grünen Oasen: Die Außengastronomie entwickelt sich im nächsten Jahr zur Bühne für Lifestyle, Komfort und Klimafitness.

Text: Karoline Giokas

Dachterrassen sind mittlerweile mehr als nur Sitzplätze im Freien: Sie sind Sehnsuchtsorte. Marriott Bonvoy hat das erkannt und setzte bei der Eröffnung gleich mehrerer neue Hotspot-Locations in diesem Jahr auf eine trendige Rooftop-Gestaltung, z. B. im Bonavista im Moxy Barcelona.

Bunte Fliesen, knallig orange Sitzmöbel von Masie und Kave, dazu farbenfrohe Tische vom Pichiglas Studio im Vibe der Siebziger à la Miami geben der Bar ein schlüssiges, lebendiges Gesamtkonzept. An lauen Abenden genießen hier Locals und Reisende gleichermaßen kreative Cocktails.

Bühne frei fürs Dach

Auch in Frankfurt setzt man auf Höhe: Im zwölften Stock des b'mine Frankfurt Airport lockt das The Roof mit spektakulärem Blick über Skyline und Flugfeld. Die Innenarchitekten Cord und Rolf Glantz von Geplan Design schufen hier durch großzügige Fensterfronten ein Interieur-Design, das Innen- und Außenraum verschmelzen lässt. Auf der großen Dachterrasse kann über das ganze

Jahr hinweg bei aufgehender Sonne das Frühstück oder später am Tag der Afterwork-Cocktail mit Ausblick und frischer Luft genossen werden.

Ein weiteres Projekt von Geplan Design zeigt, dass Outdoor nicht nur in Metropolen funktioniert: Die neue Vinothek am Weingut am Kreuzberg in Nordheim am Main verbindet architektonische Präzision mit natürlicher Weite. Lehmputz und goldene Akzente schaffen ein warmes Ambiente, während die Kochwerkstatt mit offenem Kochblock und der flexibel nutzbare Seminarraum Raum für Erlebnisse bieten.

GUTES DESIGN ENDET NICHT AN DER TÜR: GASTLICHKEIT SPIELT SICH UNTER FREIEM HIMMEL AB.

Auf der weitläufigen Terrasse der Genuss.Bar haben Gäste das Gefühl, mitten in den Weinbergen zu sitzen. Es ist ein Ort, der Landschaft, Genuss und Geselligkeit zusammenführt und damit beispielhaft für die Zukunft von Wein- und Genusskultur steht.

Licht und Wärme verlängern die Saison

Für viele Häuser wird die Terrasse immer stärker zum zweiten Gastraum und soll deshalb auch in Übergangszeiten nutzbar sein. Gutjahr liefert hierfür gleich zwei smarte Lösungen: Das LED-Lichtsystem TerraMaxx Accent setzt Außenflächen stimmungsvoll in Szene und ist wahlweise warmweiß oder farbig steuerbar. Dies lässt sich kombinieren mit dem Heizsystem TerraMaxx Comfort, mit dem Bodenbeläge angenehm fußwarm temperiert werden können – und das sogar energiesparend mit bis zu 70 Prozent weniger Verbrauch als Heizpilze.

Geflecht, Komfort und Leichtigkeit

Noch mehr Varianten, noch styli-scher: Geflechtmöbel bleiben ganz klar auch in der kommenden Outdoor-Saison tonangebend, nun aber in helleren Farbnuancen ergänzt durch zarte Töne. A.B.C. Worldwide kombiniert wetterfeste Aluminiumgestelle mit textilen oder geflochtenen Bspannungen. Modelle wie der platzsparende Bucky oder der elegante Santiago punkten durch Komfort, UV-Beständigkeit und Stapelbarkeit.

Vom Zufallskauf zum Hoteljuwel



Wie aus einer spontanen Entscheidung eine wahre Erfolgsgeschichte wurde

Hoch oben auf dem Salzburger Mönchsberg thront inmitten einer Grünoase das Hotel Schloss Mönchstein. Vor genau 20 Jahren erwarb der Unternehmer Dr. Hans-Peter Wild diesen Rückzugsort und verwandelte das Haus in ein preisgekröntes Fünf-Sterne-Superior-Hotel. Doch dafür waren finanzielle Aufwendungen in Millionenhöhe notwendig – und ein treues Team mit einem starken Zusammenhalt.

Text: Sarah Kleinen

10 FRAGEN AN



Der Roman „Die Glasbläserin“ wurde allein in den USA mehr als eine Million mal verkauft und vom ZDF verfilmt.

... Petra Durst-Benning

„In meinem Restaurant gäbe
es keine Speisekarte“

Petra Durst-Benning, Jahrgang 1965, gehört zu den beliebtesten Erzählerinnen Deutschlands. Ihr Debütroman „Die Silberdistel“ erschien 1996, es folgten internationale Bestseller wie „Die Glasbläserin“ und „Die Champagnerkönigin“. Auch in der Köchinnen-Trilogie verbindet sie ihre Leidenschaft für starke Frauen mit deren Liebe und Hingabe zu handwerklicher Exzellenz. Auf ihren „Genusslesereisen“ serviert Petra Durst-Benning dem Publikum weit mehr als Worte: Sie teilt Geschichten, Aromen und Lebensfreude. Die Starautorin lebt mit ihrem zweiten Ehemann und ihren drei Hunden im pfälzischen Bad Kreuznach.

Interview: Sebastian Bütow

*Der Tequila
im Exklusiv-
Interview*



VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 10. Januar 2026



Innovationen, Impulse, Internorga!

In unserem Special nehmen wir Sie mit zur Internorga 2026 nach Hamburg – dem Hotspot für Gastronomie, Hotellerie und Food-Trends. Entdecken Sie schon jetzt, was die Branche im neuen Jahr erwartet!

Qualität trifft Effizienz

Was auf der nächsten Dessertkarte nicht fehlen darf? Wir präsentieren die neuesten Trends, von innovativen Geschmackskombinationen über neue Texturen bis hin zu nachhaltigen Zutaten.

Außerdem

- Food-Trends: Welche kulinarischen Strömungen prägen das neue Jahr?
- Berufsbekleidung – funktional, modisch, markenprägend
- Cleveres Küchenequipment für echte Profis

HOGAPAGE-Jahresabo – zum Lesen oder Verschenken

Ihre Abo-Vorteile:

- **Liefergarantie** – keine Ausgabe verpassen
- **12 Monate HOGAPAGE** – für nur 41,40 Euro*
- **Versandkostenfrei** – jedes Heft frei Haus erhalten

Bestellung per Bestellformular auf www.hogapage.de/magazin/abonnieren, per E-Mail an magazin.hogapage@buhl-gruppe.de oder per Tel. +49 821 319470-700.

*Jahresabo (6 Ausgaben): 41,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand in Deutschland. 51,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand bei Lieferung ins EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 3/2025



Ausgabe 4/2025



Ausgabe 5/2025

IMPRESSUM

Herausgeber:

Charlotte Buhl, Hermann Buhl

Verlag (Firmensitz):

HOGAPAGE Media GmbH, Alfred-Nobel-Str. 9,
86156 Augsburg, Deutschland
Tel.: +49 821 319470-700
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de
Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

Geschäftsführerin:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamthefredakteurin:

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

Karoline Giokas
(V.i.S.d.P.)

Redaktion:

Wolfgang Bublies, Sebastian Bütow, Michael
Eichhammer, Gabriele Gugetzer, Sarah Kleinen,
Pierre Nierhaus, Jean-Georges Ploner
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Grafik/Layout/Lektorat:

MARC ANTÓN Medien KG,
Daimlerstr. 9, 86368 Gersthofen

Web:

Heiner Anwander

Sales-Team Deutschland/Österreich:

Thomas Hodermann, Stefanie George-Kersting
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Bankverbindung:

HOGAPAGE Media GmbH
Stadtsparkasse Augsburg
IBAN: DE 91 7205 0000 0252 0815 67
BIC: AUGSDE77XXX

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5 x pro Jahr.

ISSN: 2197-5485

IVW-gepr. Druckauflage:

Der Informationsgesellschaft
zur Feststellung der Verbreitung von
Werbeträgern e. V. angeschlossen

Verteilung:

Postversand an Unternehmen
der Hotellerie & Gastronomie
in Deutschland und Österreich



Druck:

Mayr Miesbach GmbH
Am Windfeld 15
D-83714 Miesbach

Druckverfahren: Offset-Druck



Alle veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil des Magazins darf ohne schriftliche Zustimmung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie oder CD-ROM und Aufnahme in elektronische Datenbanken. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen. Beiträge, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Veröffentlichungen von Fotos/Bildern können im Print und im Internet aus drucktechnischen Gründen voneinander abweichen.

Liebe Leser, hat Ihnen das Magazin gefallen?

Wünsche, Kritik oder Anregungen richten Sie bitte an unsere Redaktion:

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

www.hogapage.de/magazin