

People & Brands

- 06 Panoramabild
- 08 Lieblingsplatz
- 09 Trending: Neues aus den sozialen Netzwerken
- 10 Auslandschefin: Carmen Mauthner in Lettland

Business & Management

- 12 Hoteltest: Der Mystery-Check in der Jufenalm
- 22 Expertenanalyse: Alexander Aisenbrey ordnet den Hoteltest ein
- 26 #Monotalk: Suzann Heinemann über grüne Hotellerie
- 30 Serie Hidden Hospitality: TT Hospitality
- 33 Management Insight: Struktur statt Hektik

Spezial: Tophotel Day

- 34 Newcomer Award: Ausgezeichnete Konzepte und starke Debüts
- 46 Grand Prix der Tagungshotellerie: Die Gewinner im Überblick

Food & Beverage

- 50 Profirezept: Taube mit Heujus und Pfifferlingen à la Fabian Obergfell
- 52 Matcha: Wie der japanische Klassiker die Getränkekarte bereichert
- 56 Produktneuheiten rund um Kaffee & Tee

Trends & Inspiration

- 58 Housekeeping mit System: Mariana Santelli über effiziente Abläufe
- 61 Neues für Reinigung und Hygiene

Service

- 03 Editorial
- 24 Steuertipp: So gelingen GoBD-konforme Abläufe
- 25 Versicherungstipp: Sommerfrost – sind Trockenschäden versichert?
- 32 Rechtstipp: Was bei TV und Lizenz zu beachten ist
- 94 Branchennavigator
- 97 Impressum
- 98 Vorschau



12

Tophotel-Test

Die Jufenalm
im Mystery-Check



10

Auslandschefin

GM Carmen Mauthner
über das Leben in Riga



52

Matcha etabliert sich

Vom Lifestyle-Getränk
zum Hotelklassiker

68

Hotelreportage

Das Alpami Glockenbach schlägt in Münchens szenigstem Viertel ein neues Kapitel auf

HOTEL+TECHNIK

- 64 Panoramabild
- 66 Inspiration: News, Trends, Impulse
- 68 Hotelreportage: Das Alpami Glockenbach setzt auf Vernetzung mit dem Quartier
- 74 Wirkungsvolle Strategien gegen Vandalismus
- 80 Produkte: Vom Rauchmelder bis zur Brandschutztür
- 82 Nah am Bedarf: Die Vorteile einer dezentralen Warmwasserversorgung
- 86 Licht macht Räume: Martina Weiss und Mariana Saraiva vom Büro LKL über die Wirkung guter Lichtplanung
- 90 Produkte: Von Lichtdesign bis zu intelligenter Steuerung

91

Erhellende Momente

Neuheiten für die Gestaltung mit Licht

34

Tophotel Newcomer Award

Die Preisträger der besten neuen Hotelkonzepte



Boho, Berge und ein paar Baustellen



Der Naturbadeteich „The Golden Lake“ der Jufenalm dient auch zur Abkühlung nach dem Saunabesuch. Einige Zimmer bieten einen direkten Zugang.

Hoch über Maria Alm thront die Jufenalm: Ein Haus, das Bergromantik und Boho-Lifestyle gleichermaßen zelebriert. Gastgeberfamilie Rohrmoser hat mit dem Anwesen im Salzburger Land ein Refugium geschaffen, das auf Wellness, Entschleunigung und persönliche Gastfreundschaft setzt. Unser Mystery-Check zeigt, wo das Konzept aufgeht.

Reservierung

Unser Aufenthalt in der Jufenalm ist der zweite Anlauf. Ursprünglich war der Besuch bereits im vergangenen Herbst geplant. Rund zwei Wochen vor Reiseantritt erreichte uns damals eine Mail mit dem Hinweis, dass die Ausbaumaßnahmen im Hotel noch nicht vollständig abgeschlossen seien und sich direkt vor dem gebuchten Zimmer eine Baustelle befinde. Das Hotel reagierte transparent und bot verschiedene Optionen an: eine kostenfreie Stornierung,



HOTELTEST



einen Rabatt auf den Aufenthalt oder eine Verschiebung des Wochenendes. Wir entschieden uns schließlich für die Stornierung. Die Rückzahlung erhielten wir zum spätestmöglichen Termin. Im Frühjahr wagen wir einen neuen Versuch. Die Buchung nehmen wir rund sechs Wochen vor Reiseantritt direkt über die Hotelwebsite vor. Wir entscheiden uns für die Zimmerkategorie „Wohlgefühl für 4 Personen“ für 483,60 Euro pro Nacht. Der Buchungsprozess ist klar strukturiert und intuitiv.

Im weiteren Verlauf besteht die Möglichkeit, verschiedene Zusatzleistungen hinzuzubuchen – darunter etwa ein Hundepaket oder ein Spa-Late-Check-out für 40 Euro. Kurz vor Abschluss der Buchung stoßen wir zudem auf ein Feld für ein „Überraschungsgeschenk bei Abreise“, das wir neugierig auswählen. Die Buchungsbestätigung erhalten wir unmittelbar im Anschluss per Mail. Etwas überraschend ist allerdings, dass im Buchungsprozess selbst nicht abgefragt wird, mit wie vielen Personen das

Zimmer letztlich belegt werden soll. Bei der Massagebuchung zeigt sich weiteres Optimierungspotenzial: Die Eingabefelder des Formulars wirken wenig intuitiv. Das Drop-down-Menü lässt nicht zu, zwei unterschiedliche Massagen gleichzeitig auszuwählen. Daher tragen wir unsere Behandlungswünsche in ein freies Textfeld ein. Einige Tage später erreicht uns eine Mail mit dem Hinweis, dass noch keine finalen Massagezeiten vorlägen und wir zunächst auf eine Warteliste gesetzt würden. Man kündigt an, uns voraussichtlich Ende des Monats mit konkreten Terminen zu kontaktieren. Diese Rückmeldung erscheint uns zunächst etwas ungewöhnlich, da die Buchung zu diesem Zeitpunkt nicht weit im Voraus erfolgt ist. Zum angekündigten Zeitpunkt erhalten wir schließlich die Bestätigung unserer gewünschten Termine.

Wertung: gut (70%)

Beginn der Guest Journey

Eine Woche vor Reisebeginn erreichen uns mehrere Mails mit Informationen zu unserem Aufenthalt. Darunter sind klassische Anreisehinweise, etwa zum Standort sowie der Hinweis, dass in den Wintermonaten Schneeketten- und Winterreifenpflicht besteht. Zusätzlich wird uns vorab die Möglichkeit angeboten, digital einzuchecken. Zwei Tage vor Anreise erhalten wir eine weniger erfreuliche Nachricht: Der Infinitypool des Hotels – erst vor wenigen Monaten eröffnet und eines der Aushängeschilder des Hauses – steht aufgrund eines technischen Defekts vorübergehend nicht zur Verfügung. Hintergrund ist laut Hotel ein plötzlicher Riss in der Glasscheibe, der repariert werden muss. In der Kommunikation weist das Haus ausdrücklich darauf hin, dass sämtliche anderen Bereiche uneingeschränkt nutzbar bleiben, darunter die Wasserwelt mit Naturpool und Jacuzzi, der Saunabereich sowie Spa-Angebote wie Massagen, Yoga, Solarium und Fitness-Cube. Ein konkretes Entgegenkommen oder eine Stornierungsoption wird nicht kommuniziert. Entsprechend sind wir gespannt, ob und in welcher Form das Hotel diesen Ausfall beim Check-in noch einmal aktiv aufgreifen



Newcomer Award: Die neuen Besten

2026 ist nach chinesischer Tradition das Jahr des Feuerpferdes: ein Symbol für Mut, Innovation und Aufbruch. Daran erinnerte Verleger Alexander Holzmann von Holzmann Medien in seiner Begrüßungsrede zum „Tophotel Newcomer Award“. Ein passenderes Bild hätte es für das Event kaum geben können. Im Seegut Zeppelin am Bodensee standen Hotels und Gastronomiekonzepte im Rampenlicht, die mit frischen Ideen zeigen, wohin sich die Branche entwickelt. Moderator Michael Sporer führte die Gäste durch die Preisverleihung und sorgte für einen kurzweiligen Ablauf.



TOPHOTEL
NEWCOMER
AWARD

Bereits zum 15. Mal zeichnete das Fachmagazin Tophotel die innovativsten Hotel- und Gastronomiekonzepte der DACH-Region aus. Die Trophäen gingen in diesem Jahr an The Florentin by Althoff Collection in Frankfurt, die Amonti Chalets in Mühlen in Taufers, das Niedermair Nature Retreat in Partschins, The Dune by Niclas Nußbaumer sowie das Restaurant Auerhahn in Schluchsee-Aha. Vergeben wurde der Award in den fünf Kategorien „Hotel-Opening City“, „Hotel-Opening Leisure“, „Hotel-Reopening“, „Hotelgastronomie Konzern/

Kette“ und „Hotelgastronomie Privat“. Bewerben konnten sich Hotels und Hotelrestaurants aus dem deutschsprachigen Raum, die 2025 neu eröffnet oder grundlegend neu positioniert wurden.

Dass die Preisverleihung im Seegut Zeppelin stattfand, war kein Zufall: Das Hotel hatte den Award im vergangenen Jahr selbst gewonnen. Hoteldirektor Hendrik Fennel erinnerte in seiner Begrüßung an die Wirkung der Auszeichnung: „Der Award wirkt bei unserem Team bis heute nach. Es ist uns eine Ehre, Gastgeber für die diesjährigen Nominierten zu sein.“

Der Newcomer Award gehört zu den wichtigsten Auszeichnungen für neue Hotel- und Gastronomiekonzepte im deutschsprachigen Raum. Er war Teil des Tophotel Day, den Tophotel gemeinsam mit dem Reiseportal Mein Tophotel durchführte.

Unterstützt wurde das etablierte Event von HGK, Westhoff Privatrösterei, Appia, Dirs21, Löwenwelten, Be:Lateral, IST-Studieninstitut, Winterhalter, Fritz & Fritz, Zwiesel Fortessa, Allgäu Alpenwasser und Basino Events.

Natascha Ziltz

Unsere Sponsoren

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

Westhoff
PRIVATRÖSTEREI
SEIT 1888

IST Bildung,
die bewegt

FRITZ & FRITZ
Zukunft sicher gestalten!

APPIA | hotels.
projekte.
emotionen.



Be:Lateral
Creating tomorrow's impact.

DIRS²¹

winterhalter[®]

**ZWIESEL
FORTESSA**

ALLGÄUER
ALPENWASSER



Basino Events



Tauschen sich aus: Gastgeberin Sandra Fennel (links) mit den Nominierten Nina und Christoph Gleirscher vom Forster's Naturresort.



Entspannter Talk nach der Preisverleihung: (hinten) Jan Peter Kruse und Natascha Ziltz, beide Tophotel, plaudern mit dem Sieger-Paar Sebastian Kuen und Anna Steiner vom Niedermair Nature Retreat.



Die diesjährige Gastro-Jury: (von links) Jonas Mog, Ahead Burghotel, Christopher Appel, Ascensus GmbH, Thomas Edelkamp, Romantik Hotels & Restaurants, Isabella Kormann, Susanne Stauß und Brit Glocke, alle Tophotel, Bettina von Massenbach, Oyster Hospitality, sowie Hendrik Otto, Sterne im Glas.



Hotelier Hendrik Fennel begrüßt die Teilnehmer im Seegut Zeppelin. Im vergangenen Jahr war er mit seinem Hotel selbst Sieger in der Kategorie „Hotel-Opening Leisure“.



In diesem Jahr vergibt Tophotel fünf Awards für die besten neuen Hotels und Restaurants.



NILFISK

Leise und kabellos reinigen

Nilfisk stellt mit dem „VP500“ und dem „VP700“ zwei Trockensauger für die professionelle Gebäudereinigung vor. Der kabellose VP500 erleichtert vor allem flexibles Arbeiten, während der VP700 mit einem Betriebsgeräusch von 48 Dezibel auch Einsätze im laufenden Hotelbetrieb erlaubt. Ergonomische Bedienelemente, optional verfügbare HEPA-Filter sowie ein großes Beutelvolumen sollen Produktivität und Arbeitssicherheit verbessern. Beide Modelle sind zudem in Varianten mit recycelten Kunststoffen erhältlich.

www.nilfisk.com

SERVITEX

Weniger Energie für Hotelwäsche



Der Servitex-Betrieb Wäscherei Max Stich hat den Energieverbrauch bei der Wäschearbeitung durch datenbasierte Prozessoptimierungen um rund elf Prozent gesenkt. Grundlage waren eine Verbrauchsanalyse auf Maschinenebene sowie Anpassungen an Waschstraße, Press- und Trocknungsprozessen und

Heiztechnik. Dafür erhielt das Unternehmen den WRP Star 2026 in der Kategorie „Vorbildliches Energiesparkonzept“. Die Auszeichnung nahmen Bernd Ostermann (von links) und Moritz Stich mit Servitex-Geschäftsführer Rolf Slickers entgegen. Der vom Fachmagazin „WRP Wäscherei + Reinigungspraxis“ des SN-Verlags verliehene Award würdigt Unternehmen der professionellen Textilpflege. Laut Servitex profitieren auch Hotels von den Effizienzmaßnahmen: Ein geringerer Energieeinsatz kann Betriebskosten reduzieren und Nachhaltigkeitskennzahlen in der Lieferkette verbessern. Servitex sieht darin einen wichtigen Baustein für die ESG-Strategien seiner Hotelkunden.

www.servitex.de

LG PROFESSIONAL

Wäscherei digital gedacht

LG erweitert sein Portfolio um die Produktlinie „LG Professional Laundry“ für gewerbliche Wäschereien. Das Sortiment ist auf Betriebe mit hohem Wäscheaufkommen wie Hotels zugeschnitten und umfasst Waschmaschinen mit bis zu 30 Kilogramm Fassungsvermögen, abluftfreie Wärmepumpentrockner sowie Waschtrockner. KI-gestützte Programme passen Wasch- und Trocknungsprozesse an Beladung und Nutzung an. Ergänzt wird das System durch automatische Softwareupdates sowie digitale Status- und Wartungsinformationen. Angestrebt werden ein effizienterer Ablauf, geringere Betriebskosten und eine planbare Gerätewartung.

www.lg.com





HOTEL+

TECHNIK

Zukunftsweisend investieren

Urbaner Neustart

Das Alpami setzt auf
schlanke Prozesse

(Seite 68)

Risiko Gast

So beugen Hoteliers
Vandalismus vor

(Seite 74)

Spot on!

Über die Kraft guter
Lichtplanung

(Seite 86)

Grenzen der Gastfreundschaft

Ob eingeschlagene Fenster, zerstörtes Inventar oder Graffiti: Vandalismus hinterlässt in Hotels nicht nur Sachschäden, sondern verursacht oft auch große Umsatzausfälle. Wie sich Betriebe schützen und im Ernstfall richtig handeln.

Vor rund zwei Jahren schilderte der frühere Bundesminister Karl-Theodor zu Guttenberg auf LinkedIn ein Hotelerlebnis in Amsterdam, das er unfreiwillig als Gast miterlebte. Aus dem Nachbarzimmer drangen laute Stimmen. Kurz darauf knallten Türen, Gläser zerschellten an der Wand, schließlich flogen sogar größere Gegenstände durch den Raum. Als Guttenberg gerade die Rezeption anrufen wollte, trat plötzlich Ruhe ein. Wenig später begegnete er dem Paar auf dem Hotelflur und sprach die beiden auf den Vorfall an. Die Antwort: Man habe lediglich „ein wenig diskutiert“. Auf seine Nachfrage, was dann erst ein richtiger Streit wäre, erklärten die beiden, sie steckten mitten in den Hochzeitsvorbereitungen – kleinere Meinungsverschiedenheiten gehörten eben dazu.

Die Episode mag schmunzeln lassen. Für andere Gäste, Mitarbeitende und Hoteliers sind solche Situationen jedoch alles andere als harmlos. Gäste erwarten Ruhe, Sicherheit und ein gepflegtes Umfeld. Eskaliert ein Konflikt oder kommt es gar zu mutwilligen Beschädigungen, sind nicht nur Reparaturen die Folge. Auch der Hotelbetrieb gerät schnell unter Druck. Viele Hoteliers sprechen nur ungern über Vandalismus. Das Spektrum reicht von zerfetzten Matratzen über zerstörte Waschbecken bis hin zu beschmierten Wänden. Entsprechend zurückhaltend reagierten auch zahlreiche Betriebe auf Anfragen der Redaktion. Über Schäden spricht kaum jemand gern.

Prävention ist der wichtigste Schutz

Vandalismus ist kein Kavaliersdelikt. Strafrechtlich handelt es sich um Sachbeschädigung nach Paragraph 303 StGB. Seit 2024 weist die Polizeiliche Kriminalstatistik des Bundeskriminalamts die Tatörtlichkeit „Hotel, Pension“ einschließlich Jugendherbergen gesondert aus. Für das Jahr 2024 registrierte die Polizei 1.339 Fälle. Im Jahr 2025 stieg die Zahl geringfügig auf 1.347. Gemessen an rund 500 Millionen Gästeübernachtungen im Jahr 2025 erscheinen diese Zahlen zunächst niedrig. Rechnerisch entfällt eine polizeilich erfasste Sachbeschädigung auf rund 370.000 Übernachtungen. Diese Relation darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass jeder einzelne Vorfall für den betroffenen Betrieb erhebliche Folgen haben kann. Reparaturen, gesperrte Zimmer, zusätzlicher Organisationsaufwand und mitunter auch Reputationsschäden summieren sich schnell.

Hinzu kommt eine Dunkelziffer. Kleinere Beschädigungen werden häufig gar nicht angezeigt oder lassen sich keinem Verursacher eindeutig zuordnen. Belastbare Daten darüber, welche Arten von Hotels beson-

1.347

Fälle von Sachbeschädigung
wurden im Jahr 2025
in der Hotellerie
gemeldet

Im Rampenlicht

Skulpturale Leuchten, neu aufgelegte Designklassiker und aufeinander abgestimmte Schalterprogramme zeigen, wie Licht und Material die Wirkung eines Raumes entscheidend prägen.



FOSCARINI

Lampen aus Lava-Gestein

Mit den drei Pendelleuchten „Alicudi“, „Filicudi“ und „Panarea“ (Bild links und unten) erweitert Foscarini sein Programm um eine Kollektion aus recyceltem vulkanischem Gestein. Das patentierte Material entstand gemeinsam mit dem italienischen Unternehmen Ranieri und basiert auf Resten, die bei der Bearbeitung von Lava anfallen. Jede Leuchte weist eine Struktur mit kraterartigen Vertiefungen auf. Obwohl die Modelle industriell gefertigt werden, erfolgt die Oberflächenbearbeitung weitgehend von Hand. So erhält jedes Exemplar eine eigene Textur. Der Entwurf stammt von Alberto (rechts) und Francesco Meda.

www.foscarini.com/de



CARL HANSEN & SØN

Von Blumen inspiriert

Blüten wachsen nicht nach Plan – und genau das macht sie zum Vorbild für die Pendelleuchte „Begonya“. Der norwegische Designer Øivind Slaatto überträgt die Gesetzmäßigkeiten natürlichen Wachstums in einen skulpturalen Entwurf, den Carl Hansen & Søn ab September 2026 anbietet. Statt die Form einer Begonie zu kopieren, orientiert sich die Leuchte an ihrer inneren Ordnung. So entstand eine elliptische Silhouette mit ausgewogenen Proportionen, die sowohl im eingeschalteten als auch im ausgeschalteten Zustand im Raum wirkt. Im Inneren sorgt eine Aluminiumkonstruktion für Stabilität.

www.carlhansen.com

HAGER

Preis für Form & Funktion

Das Hager-Schaltersystem ist mit dem iF Design Award 2026 in der Kategorie Produktdesign/Gebäudetechnik ausgezeichnet worden. Es basiert auf einer gemeinsamen elektromechanischen Plattform im 55er-Maß und umfasst die Designlinien A.1, C.1, A.8 und C.8. Sie kombinieren unterschiedliche Gestaltungen mit einer einheitlichen technischen Basis und lassen sich sowohl in Neubauten als auch bei Modernisierungen einsetzen. Das Spektrum reicht von klassischen Schaltern bis zu smarten Anwendungen mit Matter oder KNX Secure.

www.hager.com

