

**People & Brands**

- 06 Panoramabild
- 08 Lieblingsplatz
- 09 Trending: Neues aus den sozialen Netzwerken
- 10 Auslandschef: Frank Siebrecht in Portugal
- 12 #Monotalk: Antje de Fries über kulinarische Identität
- 18 Ringhotels & CPH Hotels: Kooperation im Privathotelmarkt

**Business & Management**

- 22 Ingo Burmester über die Strategie von Dertour
- 32 Serie „Hidden Hospitality“: Hackmann Hotels
- 35 Management Insight: KI als Teammitglied

**Trends & Inspiration**

- 36 Beam Summit: Bozen wird zum Zukunftslabor der Hotellerie
- 40 Erholt aufwachen: Schlafexpertin Heike Eggenberger im Interview
- 42 Neuheiten für mehr Schlafkomfort

**Food & Beverage**

- 46 Profirezept: Julia Komp bringt Indonesiens Aromen in die Küche
- 48 Alkoholfreier Wein: Vom Ersatz zur Genusskategorie
- 52 Produktideen ohne Promille

**Events**

- 54 Wellness Aphrodite 2026: Gala der Wellnesshotellerie
- 59 Family Cup & Lieblings Chalet: Mein Tophotel zeichnet aus

**Service**

- 03 Editorial
- 30 Steuertipp: Das USt-Dilemma bleibt
- 31 Versicherungstipp: Wenn Fett Feuer fängt
- 34 Rechtstipp: Abmahnrisiko Greenwashing
- 94 Branchennavigator
- 97 Impressum



**12**

**Monotalk**

**Köchin und Gastro-Beraterin Antje de Vries zwischen Genuss und Identität**



**10**

**Auslandschef**

**General Manager Frank Siebrecht auf der portugiesischen Blumeninsel**



**46**

**Profi-rezept**

**Weltreise auf dem Teller mit Julia Komps Gado-Gado aus Erbse, Karotte und Erdnuss**

# 66

## Hotelreportage

Das Naturhotel Belser in Nürtingen zeigt, wie komplex Hotelbau heute sein kann



### HOTEL+TECHNIK

- 62 Panoramabild
- 64 Inspiration: News, Trends, Impulse
- 66 Hotelreportage: Blick hinter die Kulissen des Naturhotels Belser bei Stuttgart
- 74 Küchentechnik für die Luxusliga
- 80 Produkte: Von Fritteuse bis Enzymreiniger
- 84 Treffpunkt Tresen: Tipps für gelungene Hotelbars
- 90 Im Kreislauf: Biobasierte Materialien machen Bauen nachhaltiger



# 80

## Smarte Technik

Neue Lösungen für die Profiküche



# 54

## Gala auf 2275 Metern

Die Award-Highlights der Wellness Aphrodite in Südtirol

# Run auf die Eigenmarken

**Die Dertour Group will ihren Fokus verstärkt auf die eigenen Hotelmarken legen. Um das Wachstum der Hotel- und Resort-Division zu pushen, ist sie seit Ende 2025 mit einem eigenen Ressort im Executive Board verankert. CEO Ingo Burmester sprach mit Tophotel im neuen Ananea Resort auf Kreta über Expansionspläne und die Strategie der Hotelparte.**

**Tophotel: Herr Burmester, welche Ziele haben Sie sich für die Hotels und Resorts gesetzt?**

**Ingo Burmester:** Wir sind derzeit mit rund 120 Hotels und Clubanlagen auf den drei Kontinenten Europa, Afrika und Asien vertreten. Diese Präsenz wollen wir in den kommenden Jahren deutlich ausbauen. Die Hotel Division hat sich dafür einen Zuwachs von etwa 60 Hotels bis 2030 zum Ziel gesetzt. Wachstum ist für uns dabei kein Selbstzweck: Unser klarer Anspruch ist, es mit hoher Qualität und exzellenter Gästezufriedenheit zu verbinden. Unsere Weiterempfehlungsquote liegt bei über 90 Prozent, der Net Promoter Score (NPS) bei über 70 Punkten. Dieses Niveau wollen wir halten und weiterentwickeln – auch bei zunehmender Skalierung.

**Welche Vertragsarten geht Dertour beim Betrieb von Hotels ein?**

72 unserer 120 Hotels sind Franchise-Betriebe, 35 Hotels sind gepachtet, acht stehen im Eigentum und fünf werden über Managementverträge geführt. 32 der Pachtbetriebe gehören zur DSR Hotel Holding und liegen damit in unseren erdgebundenen Destinationen in Deutschland, Österreich und Italien.

**Welches Modell entwickelt sich am schnellsten?**

Das Franchise-Modell wächst derzeit am dynamischsten. Ein Großteil unserer Ananea- und Sentido-Hotels wird im Franchise betrieben. Gleichzeitig erfordert dieses Modell eine besonders konsequente Steuerung von Konzept- und Qualitätsstandards. Wir arbeiten mit klar definierten Marken- und Betriebsvorgaben und verfolgen die Gästezufriedenheit sehr eng. Für jede Marke existieren umfassende Handbücher für alle Hotel-

bereiche – vom Gesamtkonzept über Frontoffice, Management, F&B-Einkauf, Spa, Sport bis zum Entertainment. Für den Gast ist genau definiert, welches Leistungsversprechen er erwarten kann und wie dieses umgesetzt wird.

**Unter welchen Voraussetzungen werden Sie Eigentümer?**

Im Eigentum fokussieren wir uns auf erdgebundene Destinationen sowie auf Mittelstreckenziele, die in der Regel weniger volatil und risikoärmer sind. Dazu zählen unter anderem Deutschland, Österreich, Griechenland und Spanien. Weitere entscheidende Kriterien sind Lage, Zustand und

## INGO BURMESTER

Nach seinem naturwissenschaftlich-technischen Studium und anschließender Promotion startete Ingo Burmester seine Karriere in der Beratung, bevor er im Jahr 2000 zur TUI-Gruppe wechselte und dort verschiedene Führungsaufgaben übernahm. Von 2011 bis 2017 war er als CEO der Robinson Club GmbH maßgeblich für das Wachstum und die strategische Entwicklung des Clubanbieters verantwortlich. Abschließend leitete er als Mitglied der Geschäftsleitung bei Thomas Cook das internationale Hotelgeschäft. Seit 2019 ist er für die Dertour Group tätig, seit 2022 als Mitglied des Executive Boards. In dieser Zeit hat er den Ausbau der Hotel Division maßgeblich vorangetrieben. Unterstützt wird Ingo Burmester als CEO der Hotel Division heute von Sebastian Spratte (Finanzen), Christian Grage (Operations) und Frank Seedorff (Commercial).



Bild: NZK Design & Photography | Natascha Danner

strategische Ausrichtung der Immobilie sowie konkrete Marktchancen. 2022 haben wir beispielsweise die Marke Aldiana übernommen; heute sind die Standorte Andalusien, Fuerteventura, Kalabrien und Ampfwang in unserem Eigentum.

#### **Wie hoch waren Durchschnittsrate, -auslastung und durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste Ihrer Hotels im Jahr 2025?**

Wir veröffentlichen diese betriebswirtschaftlichen Detailkennzahlen grundsätzlich nicht. Aber sowohl wir als auch die Eigentümer sind mit der Auslastung und den Raten sehr zufrieden. Diese Zufriedenheit zeigt sich auch in der hohen Nachfrage nach unseren Eigenmarken. Wir haben einen regelrechten Run auf unsere Marken wie Sentido oder Ananea. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist dabei unsere integrierte Wertschöpfungskette. Wir decken einen Großteil der Nachfrage durch unsere eigenen Reisebüros, über unsere Webseiten sowie über eng angebundene Partner-Reisebüros ab. Wir erreichen mit unseren eigenen Betrieben auch die mit Abstand höchste Gästezufriedenheit. Die gezielte Beratung zu unseren eigenen Produkten trägt nachweislich wesentlich dazu bei.

#### **Wird das Gästeaufkommen 2026 höher oder niedriger ausfallen als 2025?**

In der Hotellerie liegen wir bei den kumulierten Buchungen aktuell klar über dem Vorjahr – auch wenn es zwischenzeitlich einzelne Wochen mit einer schwächeren Entwicklung gab. Wir verzeichnen mehr Gäste als im Vorjahr, haben aber parallel dazu unsere Hotelkapazitäten weiter ausgebaut.

#### **Woher stammen Ihre Gäste?**

Wir bedienen 16 Quellmärkte mit unserem Veranstalter Dertour Group. Der mit Abstand wichtigste Markt für unsere eigene Hotellerie ist Deutschland, gefolgt von der Schweiz. Sehr dynamisch entwickelt sich zudem Osteuropa. In mehreren Ländern sind wir Marktführer – in Tschechien beispielsweise mit einem Veranstalter-Marktanteil von über 50 Prozent. Auch in weiteren osteuropäischen und in den nordischen Ländern spielen unsere eigenen Hotelmarken eine zunehmend zentrale Rolle.

#### **Wo sehen Sie weitere Chancen für eine Saisonverlängerung?**

Der Knackpunkt für die Saisonverlängerung sind stabile Flugverbindungen. Tunesien, Marokko, Ägypten und die Kanaren bleiben daher klassische Winterdestinationen, da sie ganzjährig gut



In luftiger Höhe: Vor dem Lumen-Museum am Kronplatz versammeln sich Preisträger und Nominierte zur „Wellness Aphrodite“.



# Gipfeltreffen der Spa-Elite

Auf 2275 Metern Höhe im Event Space des Lumen-Museums am Kronplatz kam das Who's who der Hotellerie zur Preisgala der „Wellness Aphrodite 2026“ zusammen. Das Reiseportal Mein Tophotel zeichnete damit bereits zum 23. Mal die besten Wellnesshotels im DACH-Raum aus.

**E**ingerahmt vom Bergpanorama der Südtiroler Dolomiten bot das Lumen-Museum am Kronplatz die ideale Bühne für die internationale Hotellerie. Rund 150 geladene Gäste aus Hotelbranche, Tourismuswirtschaft, Industrie und Medien kamen dort zusammen, um die besten Häuser des Jahres mit insgesamt elf Awards auszuzeichnen. Durch den Abend führte Moderator Michael Sporer vom Bayerischen Fernsehen. Johannes Moser, Präsident der Stiftung Lumen-Museum, begrüßte die Gäste und verwies auf die Bedeutung des Veranstaltungsortes als Plattform für

den Austausch innerhalb der Branche. Jacqueline Schaffrath, Leiterin Print & Digital von Mein Tophotel, zog ein begeistertes Fazit: „Ein wundervoller Abend mit tollen Gästen an einem einzigartigen Ort.“

Besondere Aufmerksamkeit galt dem erstmals verliehenen „Spa Excellence“-Award. Die Jury würdigte damit Jörg Müller-Loennies, Manager Spa, Sport & Leisure im Sonnenalp Resort in Osterschwang, für seine Verdienste um die Entwicklung moderner Spa- und Gesundheitskonzepte. Er



nahm die Auszeichnung sichtlich bewegt entgegen. „Den Spa-, Sport- und Leisure-Bereich des Hauses hat er über viele Jahre konzeptionell weiterentwickelt und dabei Innovation und Wirtschaftlichkeit miteinander verbunden“, so Laudatorin Nathalie Luger, Sales Managerin bei Babor.

Das Stemp Wellnessresort aus dem Bayerischen Wald räumte gleich zweimal ab: einmal in der Kategorie „Ökologie & Nachhaltigkeit“ und im Wettbewerb „Coolster Pool“. Inhaberfamilie Stemp zeigte sich bescheiden: „Das Thema Nachhaltigkeit ist bei uns fest verankert und wurde von Anfang an bei der Erweiterung des Spa-Bereichs mitgedacht.“

In der Kategorie „Spa Personality“ durfte sich Marion Sattler vom Sensoria Dolomites in Seis am Schlern über den Award freuen. Die Spa-Managerin wurde für ihr Engagement um ganzheitliche Spa-Konzepte und fernöstliche Heilphilosophien gewürdigt. „Ich bin froh über die Entwicklung der vergangenen Jahre im Spa-Bereich. Die Wertschätzung für unseren Beruf hat deutlich zugenommen“,

sagte sie. Trachtendesignerin Kinga Mathe betonte in ihrer Laudatio, dass fachliche Kompetenz und Empathie entscheidende Faktoren für den Erfolg seien. In der Kategorie „Signature Treatment“ wurde die Anwendung „Quellzeit – Zurück zur Wurzel, zurück zur Reinheit“ von Christine Sonner vom Hotel Jungbrunn – Der Gutzeitort als bestes Signature Treatment des Jahres 2026 ausgezeichnet.

Die Verleihung des Sonderpreises „Exceptional – Tradition & Vision“ an Familie Bareiss vom Hotel Bareiss in Baiersbrunn beschloss den feierlichen Abend. Professor Marco Gardini von der Hochschule Kempten würdigte die Familie in seiner Laudatio als eine der prägenden Gastgeberdynastien Deutschlands. Über Generationen hinweg habe sie gezeigt, „dass Spitzenhotellerie und Herzlichkeit, internationale Strahlkraft und regionale Verwurzelung sowie wirtschaftlicher Erfolg und gelebte Werte keine Gegensätze sind“. Geschäftsführer Hannes Bareiss zeigte sich bewegt und betonte: „Ohne die Mitarbeitenden wäre unsere Branche nichts. Der Preis ist auch ihnen gewidmet.“

Martina Zollner



Direkt zur Online-Fotostrecke gelangen – einfach QR-Code scannen.



## SIEMER & NOMINIEMTE

### Award „Family Cup“

**Kategorie** Küche  
 Nominiert Falkensteiner Family Hotel Montafon,  
 Familienhotel Friedrichshof  
**Sieger** Falkensteiner Family Resort Lido

**Kategorie** Freizeitprogramm  
 Nominiert Beech Resort Fleesensee,  
 Vier Jahreszeiten am Schluchsee,  
 Good Life Resort Riederalm  
**Sieger** Familotel Landhaus zur Ohe

**Kategorie** Family-Wellness  
 Nominiert Hotel Victory Therme,  
 Feuerstein Nature Family Resort  
**Sieger** Familotel Allgäuer Berghof

**Kategorie** Logis  
 Nominiert Beech Resort Fleesensee,  
 Das Gerstl Family Retreat  
**Sieger** Landhaus Averbek

**Kategorie** Gesamtkonzept  
 Nominiert Quellenhof Luxury Resort Passeier,  
 Sonnenalp Resort  
**Sieger** Feuerstein Nature Family Resort

**Sonderpreis** Edutainment  
**Sieger** Sonnenalp Resort

### Award „Lieblings Chalet“

**Kategorie** Ausstattung  
 Nominiert Amonti Chalets,  
 Golden Hill Country Chalets & Suites  
**Sieger** Chalet Falk – Luxury Mountain  
 Hideaway

**Kategorie** Gesamtkonzept  
 Nominiert Bergdorf Prechtgut, Sonnenalp Natur-  
 lodges, Landhotel Haus Waldeck  
**Sieger** Alpzitt Chalets

**Kategorie** Küche  
 Nominiert Sonnenalp Naturlodges, Puradies  
 Naturresort, Farm Resort Geislerhof  
**Sieger** Purmontes Private Luxury Chalet



Gastgeber Sonja und Albert Gilb von den Alpzitt Chalets erhalten den Lieblings-Chalet-Award fürs „Gesamtkonzept“.



Küchenchef Fabian Oberhauser und seine Frau Jasmin vom Purmontes Private Luxury Chalet freuen sich über den Award in der Kategorie „Küche“.



Daniel Marschalt vom Chalet Falk nimmt die Auszeichnung in der Kategorie „Ausstattung“ entgegen.

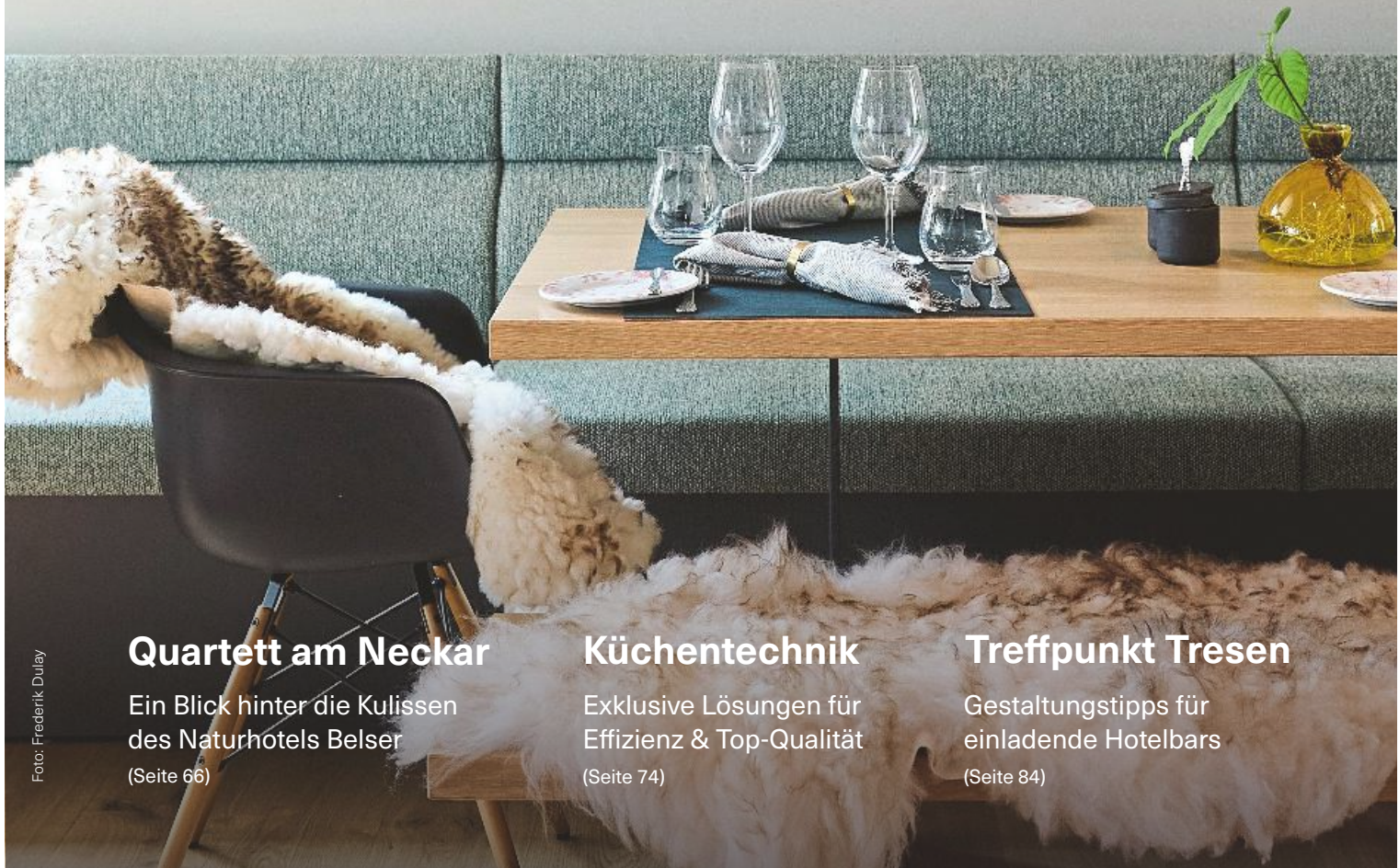


Genuss im Grünen: Award-Lunch auf der Terrasse des Falkensteiner Hotels Kronplatz.

# HOTEL+

# TECHNIK

Zukunftsweisend investieren



## Quartett am Neckar

Ein Blick hinter die Kulissen  
des Naturhotels Belser

(Seite 66)

## Küchentechnik

Exklusive Lösungen für  
Effizienz & Top-Qualität

(Seite 74)

## Treffpunkt Tresen

Gestaltungstipps für  
einladende Hotelbars

(Seite 84)



# Küchentechnik für die Luxusliga

Mit dem The Florentin und dem Taj Hessischer Hof haben gleich zwei neue Luxushotels in Frankfurt geöffnet. Damit Fine Dining im The Dune und nordindische Küche in der Bombay Brasserie funktionieren, investieren beide Häuser gezielt in moderne Küchentechnik, digitale Prozesse und durchdachte Abläufe im Hintergrund.



**Klug gewählte Technik ermöglicht reibungslose Abläufe in der Profiküche.**



”

## Pacojet und Thermomix gehören ja fast schon zum Standard.“

**Niclas Nußbaumer, Küchenchef,  
Fine-Dining-Restaurant The Dune, Frankfurt**

passte die an die Stelle des ehemaligen Ballsaals neu gebaute Küche an die Anforderungen seines produkt- und aromenstarken Stils an. „Der Herdblock von Friedmann mit Induktion und Grill sowie die meisten Anschlüsse – unter anderem für Kombidämpfer von Rational – waren bereits vorhanden“, so Nußbaumer. „Bei der Feinjustierung konnte ich jedoch meine Vorstellungen detailgenau umsetzen.“

### **Rückenfreundlich konzipiert: Pass ist 1,15 Meter hoch**

Neben einem weiteren Froster ließ er zusätzliche Wärmebrücken auf beiden Seiten des Herdblocks installieren. Nach Angaben des Küchenchefs ermöglichen sie einen besonders flexiblen Einsatz während des Service. „Von den insgesamt 18 Wärmelampen sind meistens acht in Betrieb, sodass wir auch Kleinigkeiten warm auf die Teller setzen können. Am Pass erfolgt dann nur noch die Freigabe.“ Bei größeren Veranstaltungen oder Küchenpartys kann die neunköpfige Brigade die gesamte Kapazität nutzen. Dann stehen fünf Meter beheizte Fläche zur Verfügung. Zu den auffälligsten Elementen der Küche gehört der 1,15 Meter hohe Pass. In ihn wurden platzsparende Auszüge für Tablets integriert. Für Nußbaumer ist diese Neuerung mehr als ein praktisches Detail. „Nachhaltigkeit bezieht sich bei uns nicht nur auf Energie-

**E**xzellente Hotelgastronomie beginnt nicht auf dem Teller, sondern in der Küche. Während die Gäste nur das fertige Gericht erleben, entscheiden im Hintergrund durchdachte Abläufe, moderne Technik und eine präzise Planung darüber, ob ein gastronomisches Konzept im Alltag funktioniert. Im Frankfurter The Florentin und im Taj Hessischer Hof wird dieser Anspruch besonders sichtbar.

Im The Florentin begann diese Planung lange vor der Eröffnung. Der einst jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands und Küchenchef Niclas Nußbaumer stieg bereits mehr als ein Jahr zuvor in die Konzeption des Fine-Dining-Restaurants „The Dune“ ein und

# Treffpunkt Tresen

Die Hotelbar war schon immer mehr als ein Ort für den Absacker. Sie bringt Menschen zusammen, erzählt Geschichten und soll dabei auch wirtschaftlich funktionieren. Doch was macht erfolgreiche Konzepte heute aus? Hoteliers und Innenarchitekten zeigen, wie sie diese Räume inszenieren – und warum Haltung wichtiger ist als bloße Kulisse.



Die Bar „i-Dipferl“ im Wellnesshotel Riedberg in Drachselsried lebt unter anderem von einer wechselnden Lichtstimmung. Geplant wurde sie vom Innenarchitekturbüro Köck + Bachler.