

CALLWEY

# Die schönsten Restaurants Hotels & Bars

CHRISTOPH HOFFMANN — CORNELIA HELLSTERN  
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)





# Von der Kunst, Gastgeber zu sein

CHRISTOPH HOFFMANN

Es gibt Orte, an denen man ankommt, ohne wirklich zu wissen, warum man gerade hier gelandet ist – und trotzdem fühlt es sich sofort richtig an. Orte, die nicht laut rufen, sondern leise einladen, zu bleiben. Ein vertrautes Gefühl, das nichts mit tatsächlicher Heimat zu tun hat, aber doch etwas davon in sich trägt. Vielleicht ist es das gedimmte Licht in der Lobby, der Duft von frisch gemahlenem Kaffee, das Knarren einer Holzterrasse, eine Stimme an der Bar, die „Wie immer?“ fragt. Oder die Selbstverständlichkeit, mit der man sich an einen Tisch setzt, als wäre man gestern schon hier gewesen. Restaurants, Hotels und Bars sind, wenn sie gut sind, mehr als funktionale Räume. Sie sind zugleich Bühne und Wohn-

zimmer, Transit und Zuhause, Treffpunkt und Rückzugsort. Sie schenken Identität, bieten Orientierung, manchmal Trost – und vor allem: Sie schaffen die Möglichkeit, uns selbst ein kleines bisschen anders zu erleben. Ich bin nun seit vielen Jahren Gastgeber – oder versuche es zumindest. Ich habe gelernt, dass man Orte nicht einfach baut. Man erschafft sie. Man füllt sie mit Geschichten, bevor die Gäste sie überhaupt erleben. Ein Hotel ohne Geschichte ist zwar ein Gebäude mit Zimmern, aber noch lange kein Ort. Ein Restaurant ohne Seele ist nur die Summe aus Tischen, Stühlen und einer Speisekarte, die man schnell wieder vergisst. Eine Bar, die keine Haltung hat, bleibt leer – auch wenn sie noch so voll aussieht.



Suiten im Platzl Hotel, Dreimeta

„Das Innere eines Ortes ist nie nur Design. Es ist eher eine Aura, und die ist nichts, was man kaufen, planen oder rendern kann. Sie entsteht durch Geschichten und durch Menschen.“

### Wie erschafft man Orte, die zu uns sprechen?

Man beginnt mit einer Vision. Nicht mit einem Konzept, nicht mit einem Moodboard, nicht mit einem Benchmarking-Report – sondern mit einer Haltung. Eine Haltung dazu, was ein Ort sein soll. Wofür er steht. Für wen er da ist. Und vielleicht noch wichtiger: wofür er nicht steht.

Wir leben in einer Zeit, in der alles verglichen, vermessen und bewertet wird. Vermeintlich jede Ecke des Globus ist in sieben Stilrichtungen katalogisiert: „skandinavische Leichtigkeit“, „japanische Klarheit“, „italienische Sinnlichkeit“ und so weiter. Dabei werden Hotels zunehmend zu Instagram-fähigen Kulissen, Restaurants zu Orten, an denen man fotografiert, bevor man schmeckt, und Bars zu Dekorwelten,

in denen man den Drink eher postet als ihn wirklich genießt. Doch echte Orte entstehen nicht aus Dekortrends, sondern aus Charakter.

### Die Frage ist also nicht: Was ist schön? Sondern: Was ist bedeutungsvoll?

Das Innere eines Ortes ist nie nur Design. Es ist eher eine Aura, und die ist nichts, was man kaufen, planen oder rendern kann. Sie entsteht durch Geschichten und durch Menschen. Durch Fehler, Macken, Schrammen, laute Abende, stille Nächte. Durch die Art, wie das Licht fällt oder wie ein Barkeeper zuhört.

Und es stimmt: Wir kommen oft als Bedürftige. Vielleicht nicht im klassischen Sinn, aber im emotionalen. Wir suchen Ablenkung, Verbindung, Perspektive oder einfach nur Ruhe. Wir suchen – und wenn es gut läuft, werden wir vielleicht sogar gefunden. Ich denke gerne an Literaten und Künstlerinnen vergangener Jahrzehnte zurück, die sich in verrauchten Bars trafen, um über das Weltgeschehen zu streiten, über Liebe und Revolution zu debattieren oder einfach einen Moment lang nicht allein zu sein. Diese Orte waren Zufluchtsorte, Denkräume, Gesellschaftswerkstätten. Orte, die Bedeutung hatten, bevor jemand sie fotografierte, katalogisierte oder als „Hotspot“ beschrieb.

Heute ist es unsere Aufgabe, solche Orte neu zu denken, und zwar nicht als Kulisse, sondern als Inhalt.

### Was also macht Gastgebertum aus?

Gastgeber oder Gastgeberin zu sein bedeutet nicht, einem Gast die Tür aufzuhalten oder eine Flasche Wein zu empfehlen, deren Etikett besonders schön aussieht. Gastgeber zu sein bedeutet, einen Menschen zu sehen. In seiner Müdigkeit, seiner Freude, seiner Unsicherheit, seinem Wunsch nach Nähe oder nach Rückzug. Gastgebertum heißt, eine Atmosphäre zu schaffen, in der Menschen nicht performen müssen. Es heißt, Raum für Leichtigkeit zu liefern – und manchmal auch für Ernst. Gute Gastgeber hören mehr zu, als sie reden. Und sie genießen das Unsichtbare: das Lächeln des Gastes, der zum zweiten Mal kommt. Den Moment, in dem jemand allein an der Bar sitzt – und sich nicht einsam fühlt. Das vertraute Geräusch eines großen Tisches, der von Stille zu Lachen wechselt.

### Die Orte, die wir in diesem Buch zeigen, sind keine Orte des Zufalls

Sie sind Orte, an denen Menschen etwas richtiggemacht haben. Oder, um genauer zu sein: etwas unfertig gelassen haben. Denn Perfektion ist langweilig. Das Leben findet in den Zwischenräumen statt.



Yakuko Ramen, Jung&amp;Klemke

Wenn wir über die schönsten Restaurants, Hotels und Bars 2026 sprechen, dann sprechen wir nicht über das Teuerste, das Glatteste oder das Beeindruckendste. Wir sprechen über Orte, die uns als Menschen ernst nehmen. Orte, die uns erkennen und willkommen heißen. Orte, die uns nicht überreden, sondern überzeugen. Ich freue mich, Teil der Jury dieses Buchprojekts zu sein. Nicht, weil wir hier Schönheit prämiieren, sondern weil wir

Haltung würdigen. Weil wir Gastgeber und Gastgeberinnen feiern, die tun, was in dieser Branche am schwierigsten ist: Sie schaffen Orte, die bleiben. Orte, die uns guttun und die uns verbinden. Und wenn wir Glück haben, findet sich vielleicht der eine oder andere neue Lieblingsplatz darunter für jeden und jede, der oder die dieses Buch aufschlägt. Vielleicht sogar einer, der ein kleines Stück Heimat in uns zurücklässt – auch wenn wir nur auf der Durchreise sind.

The Manner Hotel, Hannes Peer Architecture



Christoph Hoffmann ist Hotelier und Mitgründer der renommierten 25hours-Hotels. Mit seinem Gespür für außergewöhnliches Design und innovative Konzepte prägt er seit Jahren die europäische Hotellandschaft. Als Co-Autor bringt er seine Expertise und Leidenschaft für Gastlichkeit in dieses Buch ein.



# Die Jury



**INGRID HARTGES**  
HAUPTGESCHÄFTSFÜHRERIN  
DEHOGA

„Was hier zählt, sind eine wegweisende Gestaltung, aufeinander abgestimmte Designelemente, außergewöhnliche Ideen, überraschende Akzente, wertige Stoffe sowie Präzision und Liebe zum Detail.“



**SASCHA ARNOLD**  
ARNOLD/WERNER,  
VORJAHRESSIEGER

„Im Laufe der Jahre ist eine deutliche Steigerung sowohl in der Dichte als auch in der Qualität der Einreichungen für den Callwey Best of Award zu beobachten – eine äußerst erfreuliche Entwicklung, die die kreative Vielfalt und das hohe Niveau der Beiträge eindrucksvoll zeigt.“



**ROLAND GRAF**  
CHEFREDAKTEUR  
FALSTAFF PROFI

„Als Newcomer in der Fachjury brauchte ich mir keine Sorgen machen: Professionell aufbereitete Einreichungen und sachliche Atmosphäre ermöglichten fundierte Entscheidungen. So kann man die besten Gastro-Projekte finden, die als Inspiration für Auftraggeber dienen.“



**CORNELIA HELLSTERN**  
AUTORIN

„Auch dieser Jahrgang zeigt wieder in seiner ganzen Vielfalt, was diese Branche so besonders macht. Neben der wie immer faszinierenden Kreativität liefern Gestalter und Betreiber mit ihren Projekten Statements für Dauerhaftigkeit, Nachhaltigkeit und hohe Aufenthaltsqualität.“



**CHRISTOPH HOFFMANN**  
GRÜNDER 25HOURS HOTELS

„Ich freue mich, Teil der Jury für *Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars 2026* sein zu dürfen, und besonders spannend finde ich zu sehen, wie sehr aktuelle Trends wie Nachhaltigkeit, Technologie und innovative Designs die Hotellerie- und Gastronomiebranche prägen.“



**DANIELA STEIMEL**  
LUXUSHOTELEXPERTIN,  
DIE HOTELPERLENFISCHERIN

„Viele der eingereichten Projekte haben uns nachhaltig beeindruckt und die Entscheidung nicht leicht gemacht. Bei einigen war sofort klar, dass sie ins Buch gehören, bei anderen wurde engagiert diskutiert. Der Austausch aus verschiedenen Blickwinkeln war wie immer eine Bereicherung. Was uns Juroren mit allen Bewerbern vereint? Die Leidenschaft für eine der schönsten Branchen der Welt.“



**CARSTEN WIEWIORRA**  
PRÄSIDENT BDIA

„Gelingene Projekte im Bereich Hotel und Gastronomie sind die, wo sich Gastfreundschaft in Innenarchitektur ausdrückt.“



**RETO E. WILD**  
CHEFREDAKTEUR  
GASTROJOURNAL

„Als Schweizer Kosmopolit freut es mich sehr, dass der Wettbewerb internationaler wird – mit Projekten von New York bis zum Südtirol. Das Niveau ist bemerkenswert hoch, was zeigt, wie wichtig es für Betriebe ist, in einen adäquaten Auftritt zu investieren.“



**HOLGER ZWINK**  
CHEF VOM DIENST AHGZ –  
ALLGEMEINE HOTEL- UND  
GASTRONOMIE-ZEITUNG

„Der Austausch in der Jury ist stets anregend und zielführend. Die Sichtweisen sind bisweilen unterschiedlich – alle Juroren eint jedoch das untrügliche Gespür für Qualität. Die Preisträger stehen dafür.“

# Unsere Partner



Der **Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V.** (DEHOGA Bundesverband) ist der Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit 65.000 Mitgliedern ist er Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit.



**Schotten & Hansen** ist seit 40 Jahren ein international führender Experte für ganzheitliche Interior-Lösungen aus natürlich veredelten und regenerierbaren Holzoberflächen, bei dem traditionelles Handwerk auf moderne Ingenieurtechnik und hochwertige, natürliche Materialien trifft. Das Produktsortiment umfasst nachhaltige Bodenbeläge, Parkett, Treppen, Türen, Möbelanwendungen sowie Wand- und Deckenfurniere inklusive mikroperforierter akustischer Holzoberflächen.



Die **ahgz** – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung – ist die einzige Wochenzeitung für die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland.



Mit rund 2.000 Mitgliedern ist der **bdi bund deutscher innenarchitektinnen und innenarchitekten** der einzige Innenarchitekturverband in Deutschland. Seit 70 Jahren fördert und festigt er den Berufsstand und die Berufsausübung der deutschen Innenarchitektinnen und Innenarchitekten.



**Design Nation** ist ein neues, exklusives zweitägiges Fach-Event, das aktuelle Innovationen aus den Bereichen Möbel, Teppiche und Textilien, Beleuchtung, Sanitär- und Küchendesign, Boden- und Wandbeläge sowie Designobjekte präsentiert. Renommiertere Marken zeigen ihre neuesten Kollektionen in einer klar strukturierten, inspirierenden Ausstellungsgestaltung, die jedem Produkt Raum zum Wirken gibt. Das Event richtet sich an Fachbesucher und Entscheider aus Hospitality, Gesundheitswesen, Workspace, Schiffsausstattung, Projektentwicklung und weiteren Bereichen. Lassen Sie sich von den präsentierten Neuheiten und Lösungen für Ihre Projekte inspirieren – join The Nation.



**Falstaff PROFI** – Internationale Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus – gewährt exklusive Blicke hinter die Kulissen der Top-Gastronomen, Hoteliers, Winzer, Produzenten und Lieferanten.



Mit 1900 Netzwerkerinnen und rund 190 Members unseres Vereins **Fraunennetzwerk FOODSERVICE e. V.** sind wir das größte Netzwerk der Food-Branche in Deutschland. Ziel des Netzwerks ist es, dazu beizutragen, den Frauenanteil im mittleren und Top-Management zu erhöhen. Frauen in Führungspositionen werden dazu gezielt gestärkt, vernetzt und gefördert. Die Mitglieder des Netzwerks verstehen sich als Botschafterinnen, die aufstrebenden Managerinnen als Vorbilder dienen und die die Begeisterung für die Branche insgesamt stärken. Initiiert wurde das Fraunennetzwerk FOODSERVICE im Jahr 2010. Vorstandsmitglieder 2023 sind Gunilla Hirschberger (Vorsitzende), Claudia Troullier (VALUE 4 YOU), Claudia Driver (Markenberatung für Hospitality und Retail), Kerstin Rapp-Schwan (Schwan Restaurants, tellerrand consulting) und Eva-Maria Seidl (Food Service & Coffee Expert).



**GastroSuisse** ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist in der Schweiz der größte gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit rund 20.000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2.500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Gastgewerbe gehört zu den größten Arbeitgebern des Landes. Die Branche gibt über 200.000 Personen eine Beschäftigung und bildet etwa 8.000 Lernende aus.



Das **GastroJournal** deckt die vielfältigen Bereiche Gastronomie, Hotellerie und Tourismus ab. Im Fokus stehen dabei Themen aus der Branche für die Branche. Die Inhalte in Deutsch, Französisch und mehrmals jährlich auch in Italienisch vermitteln den Gastroprofis relevante Informationen, fachspezifisches Know-how und bieten mit Analysen, Interviews und Hintergrundartikeln einen praxisbezogenen Mehrwert. Das Fach- und Verbandsmagazin von GastroSuisse sorgt als Printausgabe im 14-Tages-Rhythmus für einen hohen Nutzen für Branchenprofis. Die mehrsprachige Fach- und Verbandspublikation erreicht in gedruckter Form rund 20.000 Unternehmerinnen und Unternehmer. Die Leserschaft des GastroJournals bleibt auch dank des elektronischen Newsletters am Puls der Branche, der alle zwei Wochen in Deutsch und Französisch rausgeht. Das GastroJournal wird mehrmals wöchentlich auf der Website [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch) aktualisiert. Es informiert seine Leserschaft ebenso auf Facebook und Instagram.



**Genusspunkt** ist der Treffpunkt visionärer Köpfe – eine Plattform, die Genuss neu definiert, Trends aufspürt und den Weg für eine nachhaltige Zukunft der Branche ebnet.



**IDEAT** inspiriert und entführt seine Leser in die wunderbare Welt des Styles! Style bedeutet für IDEAT: Wir zeigen die besten Gestaltungen aus dem Bereich Wohnen, Interieur und Möbeldesign. Wir berichten von den neuesten Trends in der Kunst, realisieren spektakuläre Produktionen aus der Fashion-Szene, zeigen atemberaubende Fotokunst, geben echte Insider Tipps für City-Trips, entdecken aufsehenerregende Architektur und produzieren künstlerische Inszenierungen aus der Beauty-Welt ... Auf 250 Seiten gibt IDEAT Anregungen und Inspiration, zeigt Neues und Erstaunliches, bietet Information und Unterhaltung. Unser Credo: Feiern, was das Leben schön macht.



Entscheider aus aller Welt treffen sich an den fünf wichtigsten Tagen im Jahr in der pulsierenden **INTERNORGA**-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich annähernd 100.000 Besuchern in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen.



Die **ÖGZ** ist die führende Gastronomie- und Hotel-Fachzeitung in Österreich. Unser Anspruch ist, eine in die Zukunft blickende Fachinformation für die Gastronomie und Hotellerie zu bieten. Mit innovativem Design, Layout und Grafiken werden die Leserinnen und Leser kurz und bündig über Aktuelles aus der Branche informiert; auch wird ihnen angewandtes Fachwissen vermittelt. Gastbeiträge und Interviews von und mit den Experten für die Branche sollen unseren Leserinnen und Lesern einen Wissensvorsprung für ihre Geschäftstätigkeit geben.



Wir vertreten die Interessen aller österreichischen Beherbergungsbetriebe mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken. Schwerpunkte dieser Aufgabe sind die Interessenvertretung auf nationaler und internationaler Ebene sowie die Serviceunterstützung für die Mitgliedsbetriebe über die Fachgruppen in den Bundesländern.



Der **Fachverband Gastronomie** ist die Interessenvertretung von rund 60.000 Gastronomiebetrieben. Die österreichische Gastronomie sorgt mit über 160.000 Beschäftigten für eine der größten Beschäftigungsmöglichkeiten in Österreich. Mit einem Umsatz von ca. 11,2 Mrd. Euro leistet die heimische Gastronomie einen wertvollen Beitrag zur österreichischen Wirtschaft.



---

# 1. Preis

---

# LA COSTA

## El Ejido



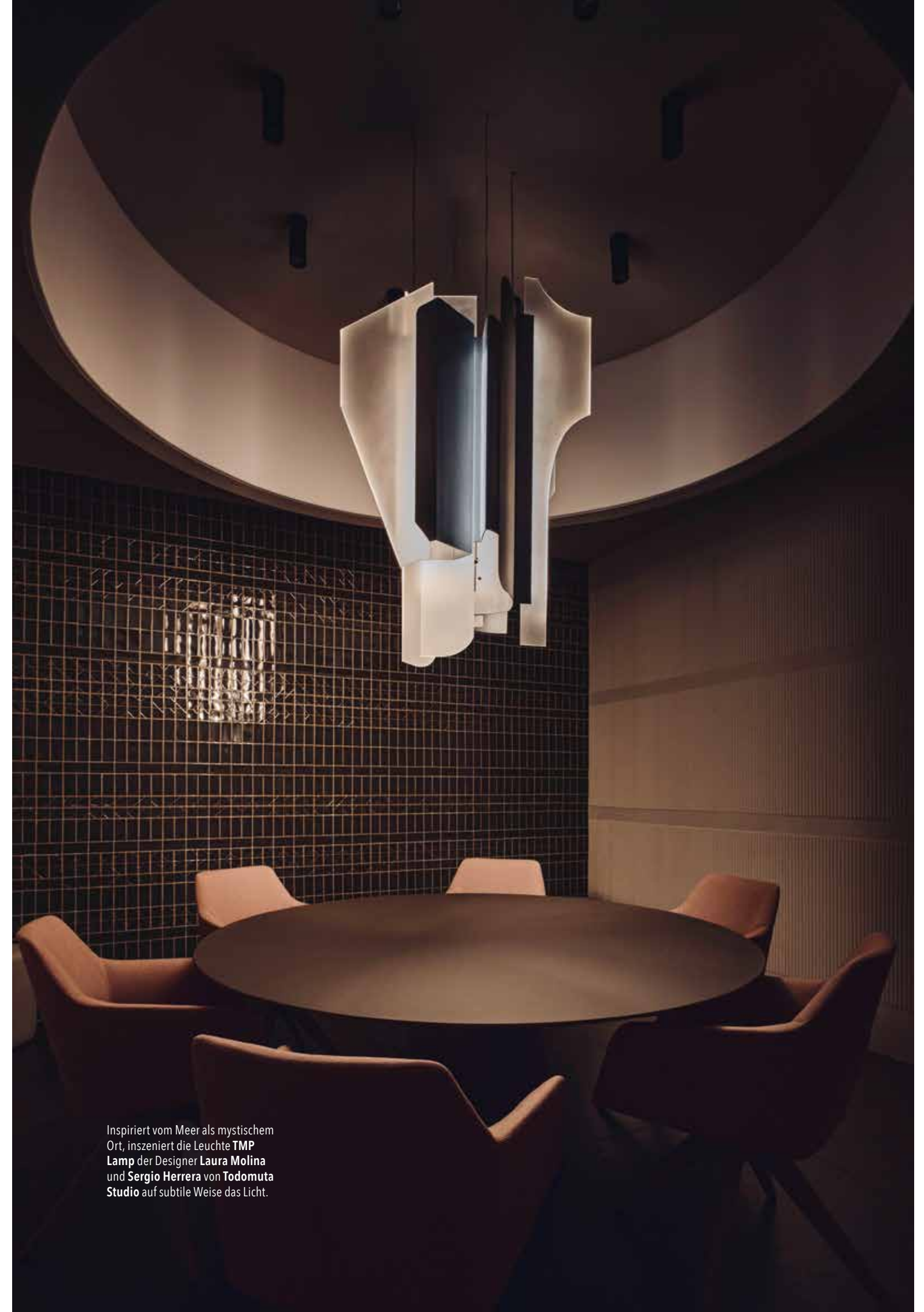
# 1. Preis Restaurant

Ein geheimnisvoller Ort, der Menschen sanft aus dem gewohnten Alltag in eine ungeahnte und feierliche Ruhe versetzt. Das Licht, oder vielmehr seine bewusste Abwesenheit, spielt dabei die Hauptrolle. Insgesamt weisen die Gasträume eine wohldosierte Dunkelheit auf. Fotos können die sensible

Innenarchitektur kaum einfangen, erst in der Realität passt sich das menschliche Auge der Situation an und der Blick wird auf das Wesentliche gelenkt. Eine visuelle Erfahrung für Feinsinnige, denn im Kern geht es um Geschmack, Duft und den Genuss von Essen und Getränken. So tritt die Kulinarik unaufdringlich, aber bestimmt in den Vordergrund.

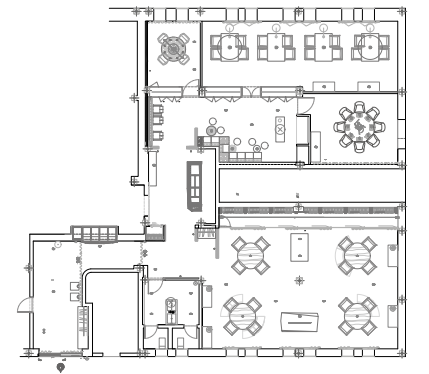
Das Sichtbare entsteht im Dialog zwischen Licht und Material: Die minimale Beleuchtung trifft auf reflektierende oder matte Oberflächen und reagiert dadurch unterschiedlich. Die Taktilität des Materials wird sichtbar und fordert zum Spüren von Stein, Metall, Samt und strukturierten Putzoberflächen auf – eine Einladung zum Berühren. Das Handwerk ist in der Fügung der Materialien und den Details ablesbar. Die Möbel und Leuchten wurden speziell für das Projekt entworfen und hergestellt. Qualität und Präzision, die Patina zulassen und eine lesbar händische Imperfektion tragen. Das handwerkliche Können trägt zum Charme und zur Einzigartigkeit dieses Projektes bei. Entstanden ist eine sanfte und ruhige Choreografie aus Raum, Material und Atmosphäre, begleitet von der Spannung des Entdeckens mit allen Sinnen.

LAUDATIO VON  
CARSTEN WIEWIORRA



Inspiziert vom Meer als mystischem Ort, inszeniert die Leuchte **TMP Lamp** der Designer **Laura Molina** und **Sergio Herrera** von **Todomuta Studio** auf subtile Weise das Licht.

# Der Atem der Dunkelheit



Gema Gutiérrez

Millionen Jahre alte vulkanische Gesteinsformationen und der Rhythmus der Gezeiten des Alborán-Meeres im Südosten Andalusiens: Die archaische Schönheit und Kraft der Natur seiner Heimat prägen die Kulinarik des Sternekochs José Álvarez. Für die Neugestaltung seines Restaurants „La Costa“ in El Ejido hat er mit Gema Gutiérrez eine Interior Designerin gefunden, die ihm und seiner Philosophie eine poetische, materielle Präsenz verleiht.

Das heutige Restaurant „La Costa“ an der Avenida Boulevard in El Ejido steht in einer langen Familientradition, die José Álvarez' Eltern in den Siebzigerjahren begründeten. Im ersten Restaurant seines Vaters erlernte der Autodidakt die Grundlagen des kulinarischen Handwerks, bevor er 2002 das Lokal übernahm und 2006 den ersten Stern erkochte. Seither stehen Fisch und Meeresfrüchte aus dem Alborán-Meer im Mittelpunkt seiner Kochkunst sowie Obst und Gemüse von kleinen Erzeugern aus der Region – weit jenseits der mit Plastik überzogenen Plantagen, für die El Ejido bekannt ist.

José Álvarez' Küche basiert auf Geschmacksintensität, jedes Gericht, jede Zutat ist eine Ode an die reine und intensive Aromenwelt Almerías. Für das im März 2025 nach Umgestaltung neu eröffnete Restaurant „La Costa“ hatte er die Vorstellung, dass „jedes Detail, jeder Raum von unserem Land erzählt, von unserem Meer und unserer ganz eigenen Weise, die Küche zu verstehen“. Gema Gutiérrez und ihr Studio Puntofilipino übersetzten die Kulinarik José Álvarez' und die vulkanische Schönheit der Provinz Almería daher in ein visuelles, sensorisches und emotionales Raumerlebnis. Inspiriert vom Inneren eines Vulkans, führt das Interior die Gäste durch die geografische Lage Almerías, durch die Geschichte seiner Produkte und Aromen.

Das Design ist nicht nur visuell, jeder Raum hat seinen eigenen sensorischen Charakter, der in seiner Gestaltung die Herkunft eines Schlüsselprodukts aus der Küche José Álvarez' aufgreift.

Im Zentrum steht wie ein Altar ein Block aus rotem Travertin. Hier entsteht die Energie für den Raum, für Ablauf und die Abfolge der Bewegungen in der mineralischen Stille der Tabernaswüste. Reduziert gesetztes Licht simuliert den Fluss von Lava und beleuchtet subtil die Texturen und Formen, während die leisen Geräusche des Handwerks an Echos aus dem Inneren der Erde erinnern: ein subtiles Flüstern, das den Kunden auf seiner Reise begleitet.

## PROJEKTDDETAILS

INNENARCHITEKTUR  
PUNTOFILIPINO

GASTRONOMIE  
La Costa, José Álvarez

FERTIGSTELLUNG  
März 2025

GESAMTFLÄCHE  
384 m<sup>2</sup>

GASTRAUM  
188,5 m<sup>2</sup>

ARBEITSFLÄCHE  
163 m<sup>2</sup>

PERSONEN IM SERVICE  
26

ANZAHL SITZPLÄTZE  
59

STANDORT  
Blvr. de el Ejido, 48  
04700 El Ejido (E)

restaurantelacosta.com

FOTOS  
Jose Salto



1

1  
Die Gestaltung der Räume folgt der Wahrnehmbarkeit unterschiedlicher Materialität. „Alles, was uns umgibt und bewegt, will nicht verstanden, sondern gefühlt werden“, ist die Philosophie von Gema Gutiérrez.

2  
So auch der Pass. Er wirkt allein aus seiner Materialität heraus. Für den Sternekoch José Álvarez ist es der Ort, an dem das Menü beginnt. „Eine Reise, die von Meer, Erde und auch Handwerkstechniken erzählt.“



2



Inspirierende  
Designkonzepte für  
die Gastronomie und  
Hotellerie

Vorstellung der  
Projekte mit ausführ-  
lichen Texten, Fotos  
und Grundrissen



Informationen  
zu verwendeten  
Produkten und  
Herstellern

## Herausragende Gestaltung für die Hospitality-Branche

Kreativität für das kleine Nachbarschaftscafé oder die weitläufige Hotelanlage, für historische Räume ebenso wie für Neubauten der Sternegastronomie: Die Publikation zum Award „Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars“ präsentiert herausragende Projekte für Gastronomie und Hotellerie weit über den deutschsprachigen Raum hinaus. Ausgewählt von einer interdisziplinären Jury aus Planern, Gastronomen und Fachjournalisten, stehen die Beispiele für innovative und inspirierende Antworten auf die zentralen Themen der Branche: Dauerhaftigkeit versus Schnelllebigkeit, anspruchsvolle Sanierungen im laufenden Betrieb, nachhaltige Materialien und eine wertschätzende Gestaltung für das gesamte Team. Hintergrundgeschichten erzählen vom hohen Qualitätsanspruch der Gestalter und Betreiber an ihre Produkte, ihren Service und ihr Angebot für die Gäste – und zeigen einmal mehr, wie faszinierend vielfältig und einfallreich die Hospitality-Branche ist.

**CALLWEY**