

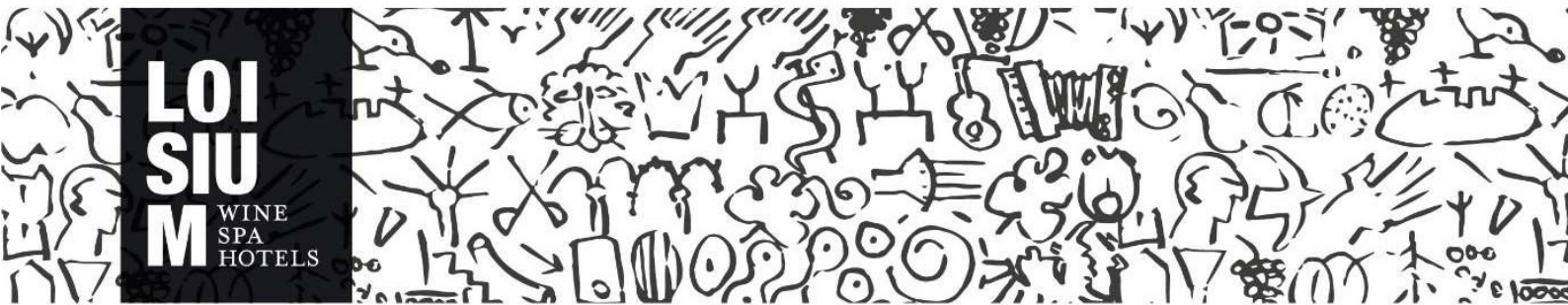
## Großes Aus für Buffets – das LOISIUM Foodkonzept 2.0

**Neue Kulinarik-Linie setzt auf Nachhaltigkeit, Food Waste Minimierung,  
noch mehr Qualität dank Regionalität und grandiosem Design von  
Honey & Bunny**

Wien, April 2020 – Die Loisium Wine & Spa Hotels sagen „Tschüss“ zum Frühstücksbuffet, brechen alte Muster auf und schaffen Platz für ein neues großartiges Foodkonzept. Im Mittelpunkt stehen die Themen *Nachhaltigkeit, Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung dem Essen* gegenüber. Da das Design eine wichtige Rolle im Leben der Loisianer spielt, wurde das international erfolgreiche Künstlerpaar Honey & Bunny mit ins Boot geholt, das die zentralen Punkte auf humorvolle und zum Nachdenken anregende Art und Weise miteinander verbindet. Mit der Wiedereröffnung am 29. Mai 2020 setzen die beiden Hotels im Kamptal und in der Südsteiermark somit ihren ersten nachhaltigen Fußabdruck mit dem neuen Frühstückskonzept im Loisium Style.

### **The time is now**

Die Loisium Wine & Spa Hotels haben noch nie davor zurückgeschreckt, neue Wege zu gehen, und konnten mit ihrem „Out of the box“-Denken schon viele geniale, humorvolle und unkonventionelle Ideen in die Tat umsetzen. Seit letztem Jahr tüfteln nun die Loisianer bereits an einem neuen gastronomischen Konzept und in den letzten Wochen auf Hochdruck im Homeoffice. Denn sowohl die Corona-Krise und die damit einhergehenden Maßnahmen, welche Spuren hinterlassen, als auch der voranschreitende Klimawandel zwingen die Hotellerie und den Tourismus dazu, alte Gewohnheiten abzulegen. Mit der Öffnung der beiden Hotels Ende Mai macht das Loisium als Vorreiter den ersten Schritt in die richtige Richtung und verwandelt das Erlebnis-Restaurant in ein sinnliches Gesamtkunstwerk, bei dem die Inszenierung, Design Statement, aber auch die Wertschätzung für das Essen die Hauptrollen spielen. Das ist erst der Anfang einer langen Reise, entlang welcher Step-by-Step neue Komponenten einfließen.



## **Food Design und mehr**

Den Loisium Wine & Spa Hotels ist es ein großes Anliegen, das Essen als das wertvollste aller Güter zu präsentieren und zu servieren. Dafür bedarf es zweier Zutaten – Kreativität und Design. Aus diesem Grund freut sich Loisium Geschäftsführer Mustafa Özdemir ganz besonders über die Zusammenarbeit mit dem Food Design Duo Honey & Bunny. *„Dr. Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter sind renommierte Gründungsmitglieder der internationalen Food Design-Szene. Sie setzen sich intensiv mit Nachhaltigkeit auseinander und arbeiten immer mit einem Augenzwinkern. Zusammen entwickeln wir einerseits ein ganzheitliches Ökokonzept und kreieren andererseits Inszenierungsmöglichkeiten für ein wertvolles, schönes sowie radikal anderes Frühstück.“*

Die erste Mahlzeit des Tages ist dabei erst der Anfang. Geplant ist eine schrittweise und wohlüberlegte Implementierung in allen Bereichen der Designhotels – von der Spa Lounge über das Abendessen bis hin zum Roomservice und Konferenzbereich.

## **„Schmäh“ von gestern**

Das traditionelle Frühstücksbuffet mit neun Wurst- und Käsesorten, überladenen und stehengelassenen Tellern ist nun „Schmäh“ von gestern. *„Wenn wir uns in irgendeiner Zukunft wieder nähern dürfen, wird bei uns das Buffet keine Renaissance erleben. Das zügellose Darbringen von wertvollem Essen widerstrebt unserer Philosophie. Ein Frühstücksbuffet verursacht mehr als vierzig Prozent Food Waste und benötigt durchschnittlich vier Gedecke pro Gast, was eine immense und vor allem unnötige Verschwendung an Energie und Wasser bedeutet“*, so Loisium Geschäftsführer Mustafa Özdemir.

Dass das Umkrempeln alter Strukturen nicht mit einem Verzicht einhergehen muss, sondern im Gegenteil für ein neues Geschmackserlebnis sorgt, beweisen die Loisium Kitchenrockstars und kreieren aus regionalen und saisonalen Spezialitäten kulinarische Highlights der Extraklasse. Der Gedanke der Nachhaltigkeit und der Reduktion von Lebensmittelverschwendung wird dabei großgeschrieben. Auch die Themen *Herkunft* sowie *Produktqualität* lässt man dabei keinesfalls außer Acht. Traditionelle Werte gegenüber wertvollen Lebensmitteln werden hervorgekehrt und Konzepte wie „Nose to Tail“ spielen wieder eine zentrale Rolle. Gemeinsam arbeitet das Loisium Team mit renommierten Partnern wie Honey & Bunny an zukunftsfähigen Lösungen und an einem erfolgreichen Miteinander, damit der Loisium Foodprint für die Umwelt immer kleiner wird, in den Köpfen aber einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

## **ÜBER LOISIUM Wine & Spa Hotels**

Die Loisium Wine & Spa Hotels und die WeinWelt samt Vinothek sind die Hotspots für Winelover, Foodies und alle, die ein ganz besonderes Wine-Spa-Erlebnis suchen. In führenden Weißweinregionen gelegen begeistern sie mit außergewöhnlicher Architektur, Design und einem unverwechselbaren Lifestyle. Die Community erwartet urbaner Luxus inmitten der Weingärten, Spa-Vergnügen mit Pool, Saunen und kreativen Relax-Lounges in Kombination mit kulinarischen Highlights und Wein-Know-how direkt von Experten und Winzern.

---

## **PRESSEKONTAKT**

LOISIUM WINE & SPA RESORTS

Mag. Julia Polzer

[julia.polzer@loisium.com](mailto:julia.polzer@loisium.com)

+43 664 603 27 440

[www.loisium.com/presse](http://www.loisium.com/presse)