

BEST OF TECHNIK & DESIGN

[TRENDS](#)

[NEWS](#)

[MORE](#)

01 WEIN
 02 BAR
 03 KÜCHE
 04 BUFFET



HYPO TIROL AG Innsbruck

BEST OF
 TECHNIK &
 DESIGN

Klumaier x Tanner liefert zukunftsorientierte **Komplettlösungen für die Gastronomie und Hotellerie** von morgen.

Ob Bar, Gewerbe- oder Showküche. Von modernster Klima-, Kälte- und Großküchen-Technik bis hin zum Weinklimaschrank nach Maß: Das kompetente **Expertenteam** steht Ihnen als Problemlöser zur Seite und begleitet Sie von der Idee bis zur Ausführung – für ein effizientes Ergebnis in Symbiose mit zeitgemäßem Styling und individueller Einzigartigkeit. So muss Full-Service heute.



LOU - BAR & RESTAURANT Innsbruck

- S 04 / 09 WEIN
- S 10 / 13 BAR
- S 14 / 17 KÜCHE
- S 18 / 21 BUFFET



Mario Klumaier & Patrick Tanner



04

THE RESORT Andau

Klumaier x Tanner liefert **elegante Sonderlösungen** und zeitgemäße Möglichkeiten für die Verwahrung der edlen Tropfen.

Dass guter Wein angepasste Temperaturverhältnisse benötigt, um seinen vollen Geschmack zu bewahren, ist allseits bekannt. Wenn es nach KxT geht, soll der Weinschrank neben dem „Frischhalten“ auch seiner zusätz-

lichen Funktion als **Teil der Raumgestaltung** nachkommen. Da jede Räumlichkeit wie auch jeder gute Wein mit ganz eigenem Charme überzeugt, braucht es die dazu passende Präsentation. Mit Freude an gutem Design und einem feinen Gespür für Trends entstehen individuell ausgeklügelte Objekte, die sich sehen lassen können.

GROSSES KINO FÜR DEN WEIN



HOTEL SCHWARZ Miering

05



FALCON Sölden



HOTEL SCHWARZ Mieming



HOTEL GALTENBERG Alpbachtal



KOSTBAR BY GASTEIGER Aurach / Kitzbühel



JERZNERHOF Pitztal

Die Möglichkeiten der Ausführung sind mittlerweile beinahe unbegrenzt: Rundum verglaste Schränke mit zehn unterschiedlichen Temperaturzonen, unzählige Varianten der Weinwandgestaltungen, eine riesige Auswahl an Lichttechnik bis hin zu etlichen Möglichkeiten beim Design. Eines ist klar: Der Weinschrank von heute muss mehr können als nur Wein zu

kühlen. Klumaier x Tanner liefert spezifische Lösungen, die auch technisch überzeugen. In enger Zusammenarbeit mit **Kältetechniker:innen** und **Edelstahl-Profis** gelingt es KxT durch Kooperation, Kompetenz und Kreativität, stets neue Standards für Gastronomieeinrichtungen zu setzen.



„DAS OBJEKT IST EIN ABSOLUTER EYECATCHER. EIN RAUMHOHES PORTAL, DAS IN DIE WELT DES WEINES FÜHRT.“

ARMIN VENT Beratung & Planung

IM INTERVIEW

Ein besonderes Weinkunstwerk aus dem Hause Klumaier x Tanner befindet sich im Hotel **THE RESORT** von Scheiblhofer im Burgenland. Der Planer Armin Vent beantwortet drei Fragen zum Projekt.

> WAS IST DIE BESONDERHEIT? In der gesamten KxT-Geschichte gab es noch keine größere Weinpräsentation. Zwei spiegelgleiche Weinschränke mit je 10 Laufmetern Länge und 3,4 Metern Höhe bieten eine Gesamtkapazität für über 4.000 Weinflaschen.

> DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG? Die Challenge bestand in erster Linie darin, acht unterschiedliche Temperaturzonen mit Bereichen von +4 °C bis +16 °C unterzubringen.

> WAS WAR DER HINTERGEDANKE BEI DER GESTALTUNG? Das Credo bei der Gestaltung lautete Maximalismus. Die Weinpräsentation sollte neben edler Optik mit ihrer Dimension überzeugen und an einem zentralen Ort des Hauses Platz finden.



KOSTBAR BY GASTEIGER Aurach / Kitzbühel

Wir schaffen ein neues Bargefühl.

10



TROFANA ALM Ischgl

Welchen Anforderungen muss eine Bar heutzutage gerecht werden? Der KxT-Leitsatz bei der Gestaltung von Barlandschaften: einen Ort zu schaffen, an dem **moderne Formsprache** auf technisches Know-how trifft und sich Gäste sowie Mitarbeiter rundum wohlfühlen.

Unser Team aus Taktikern und Lösungfindern berät umfassend und findet so für jeden Kunden das Richtige.

FALCON Sölden >





HOTEL BÄCKELAR WIRT Sölden



REITERHOF Achensee



MONA München



MARTA München

Feinste Kopfarbeit, kreative Hände und perfekter Service ergeben **ganz großes Barkino**.

Klumaier x Tanner schafft mit modernsten Gastrotrends und maßgeschneiderten Möbeln aus reinstem Edelstahl Orte an denen man gerne den ein oder anderen Drink zu sich nimmt. Damit die Bar zu einem Ort mit Wohlgefühlcharakter wird setzt KxT auf genaue Planung, hochwertige Materialien und eine durchgest-

ylte Formensprache, die in Erinnerung bleibt. Kreativität und Funktionalität miteinander zu kombinieren, steht bei allen KxT-Projekten im Mittelpunkt und findet sich im kleinsten Detail wieder. Mit **technischer Präzession** kümmern sich Experten in Sachen Kältetechnik um Temperaturen rund um den Gefrierpunkt und sorgen für grandios gekühlte Drinks.



14

„MEINE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG: DIE BESTEN LÖSUNGEN FÜR DIE BESTEN IN DER BRANCHE ZU BIETEN.“



TEAM OF KXT
X
GASTROHELDEN

ARMIN MOTSCHIUNIGG
Konzept & Fachplanung

15

IM INTERVIEW

Der ambitionierte KxT-Planer Armin Motschiunigg, überzeugt stets mit innovativen Ausführungen und ist von Anfang an fester Bestandteil des KxT-Teams.

> WOHER NIMMST DU DEINE INSPIRATION? Ich besuche viele Hotels rund um den Globus, tausche mich mit den kompetentesten Fachexperten aus und besuche zahlreiche

Messen. Aber das ist noch längst nicht alles: Fachmessen zeigen zwar neue Geräte, aber keine neuen Ideen.

> WIE LAUTET DEIN GRUNDSATZ? Trends kann man übernehmen, aber Bisheriges zu kopieren ist mir zu wenig. Wir wollen Trends weiterführen und mit neuen Visionen garnieren.



CONNYS Alpbachtal



HANDL GENUSSWELT Pians



TROFANA ALM Ischgl



FALCON Sölden



3CON Ebbs

Im Alltag einer Großküche geht es oft heiß her, oberste Priorität dabei: einen klaren Kopf bewahren. Klumaier x Tanner unterstützt mit dem richtigen Arbeitsumfeld und sorgt für nahtlose Abläufe hinter den Kulissen.

Raumgestaltung bedeutet für das Team von KxT Wertschätzung. Kaltes Neonröhrenlicht und eine steril-weiße Umgebung sind schon

längst nicht mehr "state-of-the-art". Bei allen KxT-Projekten wird daher auf langjährige Erfahrung, Qualität und Ästhetik gesetzt. Mit den neuesten Geräten und perfekt ausgeführter Technik wird auch in den Arbeitsbereichen Harmonie erzeugt. Klumaier x Tanner hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Thema Großküche neu zu denken.

SHOWKÜCHE & BUFFET

Küchen- und Buffeteinbauten werden immer aufwendiger – den kreativen Händen des Expertenteams ist dabei keine Vision zu groß, keine Idee zu klein. Die **fugenlose Bauweise** lässt keine Fehler zu und garantiert höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

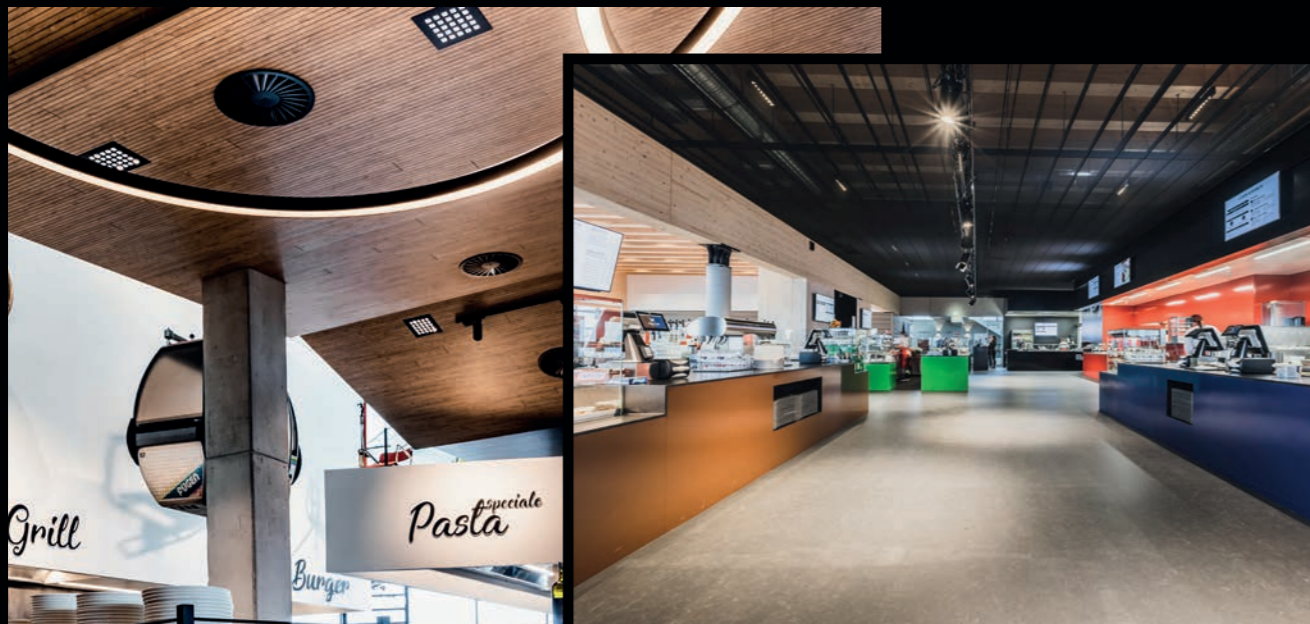
Buffetsysteme von der Stange sind aus dem Hause KxT weiterhin nicht zu erwarten.



JERZNERHOF Pitztal



ALMHOF Galtür



RESTAURANT MITTELSTATION GAI SLACHKÖGL Sölden



MOUNTAINVIEW Hochzillertal



LUDWIG SPÖRK
Planung

IM INTERVIEW

Ludwig Spörk – Planer, KxT-Legende und Teamplayer, der sein Know-how gerne weitergibt.

> **WELCHEN TREND SIEHST DU AUF DIE BRANCHE ZUKOMMEN?** Bewusster Konsum. Was nichts kostet, ist auch weniger wert, darum wenden sich Kunden an die besten Berater. So können sie den eigenen Mehrwert auch nachhaltig sichern.

> **EIN WERTVOLLER TIPP?** Eine Ausbildung oder ein Studium alleine wird nicht ausreichen, wichtiger ist die nachweisbare Praxis.

OFFENES
RAUMGEFÜHL
MIT SYSTEM



HOTEL BÄCKELAR WIRT Sölden



POSTHOTEL Achenkirch



3CON Ebbs



HANDL GENUSSWELT Pians



RESTAURANT MITTELSTATION GAISLACHKÖGL Sölden



Besuchen Sie uns ONLINE.

Fortschritt heißt ...

EINEN SCHRITT VORAUS ZU DENKEN.
Durch jahrelange Erfahrung hat KxT ein feines Gespür dafür entwickelt, den Wünschen ihrer Kunden den entsprechenden Raum zu geben. Dabei ist Klumaier x Tanner wichtig, **Innovation mit Perfektion und Erlebnis** zu kombinieren – für ein effizientes Ergebnis mit Erinnerungswert.

Das Streben nach hohem Qualitätsbewusstsein, Eigenverantwortung und Kundenzufriedenheit ist die Maxime, die Patrick und Mario von sich selbst und ihrer Belegschaft fordern. Eines wissen sie bestimmt: **WER NACH VORNE WILL, MUSS SICH VORWÄRTS BEWEGEN.**



Patrick Tanner & Mario Klumaier

KONTAKT & IMPRESSUM

office@kxt.cc | +43 5242 71442

Ihre Ansprechpartner:
MARIO KLUMAIER & PATRICK TANNER

HERAUSGEBER

Klumaier x Tanner GmbH
Dr.-Körner-Straße 17, A-6130 Schwaz

KONZEPT UND GRAFIKDESIGN

Klumaier x Tanner GmbH
Nicole Klumaier

BILDER

Anja Koppitsch
David Johannson
Hannes Schmid - BRANDGANG
Stephanie Maria Lohmann
Hypo Tirol AG / Private Banking . Agentur missmargo
LOU Innsbruck: Charly Schwarz Photography . Agentur missmargo
Archiv Klumaier x Tanner

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

klumaierXtanner
GASTROTRENDS MAL TECHNIK

SCHWAZ . DORNBIRN . MÜNCHEN . KITZBÜHEL

IHRE VISION . UNSERE MISSION

 @klumaierxtannergastrotrends