

Das Magazin der AMERON Collection

SMARTTREAD

SOMMER/SUMMER 2014

SMART RESORT.

Auf dem Gipfel der Genüsse im
AMERON Mountain Resort Davos

3

SMART COLLECTION.

5 Jahre AMERON Hotels

4

SMART PEOPLE.

Der Anton-Zeichner
U. Schröder zeigt seine Werke
im Ludwig Forum Aachen

6



CANTINETTA & FINE DINING

IM NEUEN OLIVETO VEREINT!

Am 07. März 2014 wird nach umfassender Neugestaltung das Restaurant Oliveto im AMERON Hotel Königshof in Bonn neu eröffnet. Die acht Tagungs- und Veranstaltungsräume wurden bereits im Herbst letzten Jahres innovativ renoviert. Die energetische und technische Aufwertung der Veranstaltungsräume sowie die optische Neugestaltung des Restaurants Oliveto im Stil der 50er- und 60er-Jahre führen die Gäste in eine neue Dimension.



COMBINE IN THE NEW OLIVETO!

On the 7th March 2014 the Restaurant Oliveto in the AMERON Hotel Königshof in Bonn will re-open after an extensive refurbishment. The hotel's eight events and conference rooms already underwent an innovative renovation in Spring last year. The energy efficiency and technical upgrades for the conference rooms, and the visual redesign of the Restaurant Oliveto in the style of the 50s and 60s, will give guests a whole new experience.

Das Restaurant Oliveto im AMERON Hotel Königshof, Bonn / The Restaurant Oliveto at AMERON Hotel Königshof, Bonn

Im Mittelpunkt der Veränderungen steht eine klare Dreiteilung der Restauration. Damit stellt sich das Management der AMERON Hotel Collection auf das veränderte Nachfrageverhalten seiner Gäste ein: die Cantinetta und Abside im vorderen Bereich empfängt den legeren Gast, „Fine Dining“ hat seinen Platz im Restaurant Oliveto und im Schmuckstück Rondell gibt es Raum für private Festlichkeiten. Der Gast spürt die Unverkennbarkeit – jeder Raum wurde maßgeschneidert im Stil der 60er Jahre entworfen.

ristorante
oliveto
cantinetta & bar

At the heart of the renovations was a clear three-way division of the restoration process, by which the management of the AMERON Hotel Collection are adapting to changing patterns of guests' demands. First the Cantinetta and apse in the front area cater for more casual guests, then fine dining is on hand at the Restaurant Oliveto, and finally in the jewel-like Rondell there is space for private festivities. Guests will appreciate the unmistakable character of the locations: every room is custom-made, designed to match the style of the 60s.

Die Cantinetta besticht durch eine leichte italienische Küche bestehend aus Pasta, Carpaccio vom Thunfisch sowie als beliebter Treffpunkt zum Mittag mit „Pranzo con Espresso“. Der Gast wählt den Platz am Dining Table oder nutzt die kleinen Sitzgruppen mit Blick auf die wunderschöne Terrasse. Die Cantinetta Lounge, eine Abside als luftig abgeschlossener Teilbereich mit integriertem Tunnelkamin, sorgt für geschützte Atmosphäre mitten im Restaurant. Das Farbkonzept wurde hier in taupe und creme gehalten, mit hervorhebenden Elementen in orange und mit akzentuierten Elementen in orange und dunklen Leisten als Anklang an die 60er. Echte Ölgemälde von Peter Robert Keil und Papierkollagen im Stil der 60er Jahre sind weitere Blickfänge.

The Cantinetta delights with light Italian cuisine, consisting of pasta, tuna carpaccio and, a favourite for midday meetings, 'Pranzo con Espresso'. Guests can choose a place at the dining table or opt for the small groups of seats with a wonderful view over the terrace. The Cantinetta Lounge is an apse which serves as an airy, self-contained area with built in tunnel chimney, and which provides a snug atmosphere in the middle of the restaurant. The colour scheme here keeps to taupe and cream tones, with highlighted design elements in orange and with darker stripes as a chic 60s touch. Original oil paintings by Peter Robert Keil and paper collages in the 60s style set the tone.

Der „Fine Dining“ Gast findet im Restaurant Oliveto seinen besonderen Raum. Hier wird architektonisch besonderen Wert auf eine „Raum im Raum“ Atmosphäre in Form von angedeuteten Schiffskojen gelegt. Das Sitzmobiliar in cognac-braun wurde harmonisch mit einem blau-beigen Farbkonzept kombiniert. Den spektakulären Hintergrund des Settings bildet eine Rochenhauttapete. Kulinarisch steht hier die bekannte „Cucina creativa“ von Küchenchef Alexander Stadler im Mittelpunkt. Kredenz wird die so bekannte wie famose „Cucina creativa“ von Küchenchef Alexander Stadler. Er lässt seine Gäste hier italienische Gastlichkeit auf höchstem Niveau erleben, prämiert mit 14 Gault Millau-Punkten. Stadler hat das Oliveto zu „Bonns bestem Italiener“ entwickelt.

'Fine dining' guests will find something very special in the Restaurant Oliveto. Architecturally, the emphasis here is on a 'room in room' mood, in the form of designs hinting at ship's bunks. Wooden furniture in cognac brown is used along with a blue-beige colour scheme to set off the skate-skin paper on the walls. Culinary, the famous 'Cucina creativa' from chef Alexander Stadler is central, and it's of no lesser importance that he exemplifies pure Italian hospitality, taking it to the highest level with 14 Gault Milleau points and developing the Oliveto into "Bonn's best Italian".

Das Schmuckstück für familiäre Feierlichkeiten findet sich im hinteren Bereich des Restaurants: das Rondell mit seinem 180 Grad Rheinpanorama Blick. Die nahezu bodentiefen rund angelegte Fensterfront gibt dem Raum eine wunderbare Leichtigkeit, gekrönt von dem einzigartigen Blick auf Rhein und Siebengebirge. Das Design wurde durch den zentriert hängenden Deckenkronleuchter, eigens in Italien produziert, sowie das darunter platzierte Centerpiece mit Natursteinplatte definiert. Hiervon erschließen sich sternförmig die weiteren Sitzgruppen. Vier großflächige Wandtapeten wurden von Markus Hilzinger persönlich entworfen und bieten dem Gast zu einem 360 Grad Rheinpanorama.

A jewel of a room for family festivities is located in the rear part of the building: the Rondell with its 180-degree panoramic view of the Rhine. The windows, running almost to the floor across the frontage, give the room a wonderful quality of light, and the crowning glory is its unique view over the Rhine and the Siebengebirge. The design is defined by the chandelier, specially produced in Italy for this room, which hangs centrally, with a centre-piece of natural stone below it. From here, the groups of seats spread out in star formation. Four large-format murals on the walls were produced personally by Markus Hilzinger, and create a 360 degrees panorama of the Rhine for guests to enjoy.

Unübertroffen und ein Klassiker in Bonn ist jedoch die Sommerterrasse am Oliveto, direkt am Rheinufer. Die Blicke können vom Sonnenuntergang über dem Siebengebirge bis zum Langer Eugen schweifen, und ein Sommerabend endet oft verträumt bei einem Glas Rotwein von der Ahr.

Unequaled in the city, and a true Bonn classic, the Summer Terrace at the Oliveto is right on the bank of the Rhine. The views range from the sun setting over the Siebengebirge, to the Langer Eugen, and many a summer's evening has ended here in fairytale fashion with a glass of Ahr Valley red wine.