

Presseinformation

Wien/Gastronomie/Lokale/Neueröffnungen

Spoons bringt Kaffeehaustradition im neuen Look – BILD

Anhänge zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/spoons>

Utl.: Spoons vereint am Fuße des Donauturms klassische Wiener Kaffeehaustradition mit modernem Design und innovativer Küche. =

(LCG – Wien, 12.05.2009) Unter dem 252 Meter hohen Donauturm, der am 16. April 1964 zur Wiener Internationalen Gartenschau eröffnet wurde und für dessen Errichtung 3.750 Kubikmeter Beton und 514 Tonnen Stahlbeton benötigt wurden, erwartet die rund 450.000 jährlichen Besucherinnen und Besucher ab 8. Mai 2009 ein neues gastronomisches Highlight, das seine Wurzeln in der klassischen Kaffeehaustradition findet. Das „Spoons Café & Restaurant“ repräsentiert einen neuen Typ von Kaffeehaus, der von internationalen Vorbildern in London, Paris, New York und Berlin inspiriert wurde und österreichische Gastfreundschaft mit moderner Küche und ansprechendem Design vereint. Mit dem „Spoons“ wollen die Betreiber an dem Platz, wo einst das Bierlokal „Isola“ beheimatet war, einen attraktiven Treffpunkt für die Bewohnerinnen und Bewohner der umliegenden Bezirke sowie für die Besucherinnen und Besucher des Naherholungsgebiets Donaupark etablieren. Die zentrale Lage im Herzen des Donauparks mit ihrem stimmungsvollen Ambiente und dem neu konzipierten Speisen- und Getränkeangebot soll den Besuch des Lokals zum Gesamterlebnis machen.

Prägnantes Wahrzeichen des Lokals ist die aufwendig gestaltete Bar, die sich durch alle Bereiche des „Spoons“ (Restaurant, Take Away-Bereich und Innenhof) zieht. Als Essbar mit integriertem Kräutergarten ist sie mit einer Höhe von einem Meter angelegt und bietet freien Einblick in die Küche, wo österreichische Schmankerln von Küchenchef **Christian Hölbling** mit

internationalem Kick zubereitet werden, der schon im Weißen Rössl am Wolfgangsee, dem mondänen Hotel Post in Lech und dem vornehmen Hotel Adlon in Berlin seine Gäste mit kreativen Höhenflügen verwöhnte. Diesmal bleibt Hölbling jedoch bewusst traditionell und bereitet beispielsweise Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratenem Serviettenknödel (6,90 Euro), Wiener Tafelspitz vom Mastochsen (11,90 Euro), Hochland-Beiried mit Rosmarinjus (13 Euro) oder Erdäpfelnockerl mit Oliven, Kapern, Pelatetomaten und Grana zu durchaus leistbaren Preisen zu.

Hölblings Küche wird – typisch eben für ein Kaffeehaus – von einem umfangreichen Torten- und Kuchenangebot abgerundet, das täglich frisch in der Vitrine angeboten wird. Kaffeegenießer kommen bei diversen Sorten aus 100 Prozent Arabicabohnen aus Südamerika und Äthiopien, die von einem geschulten Barrista ausgewählt wurden, auf ihren Geschmack, während sich Naschkatzen über die zahlreichen Trinkschokoladen wie beispielsweise „Bird’s Eye Chili“ mit ganz viel Chili aus dem Hause Zotter freuen können.

Während sich das „Spoons“ tagsüber als modernes Kaffeehaus präsentiert, verwandelt sich das Lokal mit fortschreitender Uhrzeit in eine gemütliche Lounge, die zum Abendessen oder einem Drink einlädt. Vormittags lädt der à la carte-Brunch zum entspannten Frühstück und zu Mittag werden saisonale Köstlichkeiten für den schnellen Lunch aufgetischt. Schließlich soll das „Spoons“ auch ein beliebter Treff zum Business-Lunch für die zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der auf der Donauplatte angesiedelten Unternehmen werden.

Weil „Spoons“ nicht einfach nur ein Name, sondern auch Programm ist, können sich die Gäste auf den täglich wechselnden Gruß aus der Küche freuen, der namensgerecht auf kleinen Löffeln serviert wird. Auch auf der Tageskarte wird Hölbling immer wieder mit Variationen aufwarten, die auf den typischen Löffeln präsentiert werden.

Das „Spoons“ gibt es auch zum Mitnehmen. Alle angebotenen Speisen und Getränke können im Take Away-Bereich auch mitgenommen und genüsslich

zu Hause verspeist werden. Künftig wollen Restaurantleiter **Florian Ritzer** und sein Team den Besuchern des weitläufigen Donauparks auch Picknick-Körbe mit Schmankerln zum Genuss im Freien anbieten.

Mit seiner reduzierten und ruhig gehaltenen Architektur sowie der einladenden Terrasse fügt sich das „Spoons“ harmonisch in den Spannungsbereich zwischen dem architektonischen Wahrzeichen und der grünen Parklandschaft ein, die ein Anziehungspunkt für Sportler ist und eines der größten Naherholungsgebiete im Einzugsbereich darstellt.

„Das ‚Spoons‘ will sich bewusst nicht als ein Lokaltyp festmachen lassen, sondern sich rund um die Uhr an die Bedürfnisse der Gäste anpassen und vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen oder einem Cocktail mit den Gästen mitgehen“, sagt Projektleiter **Gerfried Rieger** (Netzwerk Gruppe Wien) zum Konzept des Lokals, das durch erdige Farben und ein bewusst wenig aufregendes Architekturkonzept von Interior-Designer **Günter Schwarz** besticht. Dazu passend wird auch auf kulinarische Experimente verzichtet: Moderne Küche zu moderaten Preisen soll Touristen ebenso ansprechen wie Einheimische, Parkbesucher oder UNO-Diplomaten.

Übrigens: Wer in den ersten Wochen der Lokaleröffnung selbst einen Löffel mitbringt, der erhält einen Kaffee gratis. Aus den gesammelten Löffeln soll dann schließlich im Laufe der Zeit ein Kunstwerk entstehen.