



Pressemappe

Stand: 24. Juni 2009

Facts & Figures

Eröffnung:	1. Juli 2009
Adresse:	DOTS im Brunnerhof 1190 Wien, Kahlenbergerstraße 1 Telefon: (+43 1) 90 89 110 E-Mail: info@dots-lounge.com
Website:	www.dots-lounge.com
Öffnungszeiten:	Montag – Samstag: 11.00 – 02.00 Uhr Sonntag: 11.00 – 24.00 Uhr
Inhaber:	Martin Ho
Architekten:	mumu La Luce Continua Alex Riegler und Michael Stor
Sitzplätze gesamt:	320 150 Garten 170 Innenbereich
Größe gesamt:	1.800 Quadratmeter
Anzahl Mitarbeiter:	25
Preise:	Vorspeisen: 2,90 – 10,90 Euro Hauptspeisen: 10,90 – 23,90 Euro Nachspeisen: 5,50 – 11,00 Euro
Weinsortiment:	110 Weine aus Österreich Flaschenpreise von 25 – 3.200 Euro
Experimental Food:	38 Makis, Sashimis, Nigiris mit einem Durchschnittspreis von 10 Euro
Services:	W-Lan, Champagnerbar, Zigarrenlounge, Schminkzimmer
Kreditkarten:	VISA, Diners Club, American Express, Master Card
Pressekontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: (+43 664) 856 3001 E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at
Presse-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/dots

Presseinformation

Wien/Gastronomie/Szene/Neueröffnungen

Nicht besser, aber anders: DOTS im Brunnerhof öffnet seine Pforten – BILD

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

Utl.: Szenegastronom Martin Ho eröffnet am 1. Juli 2009 die zweite Dependance seines „DOTS Experimental Sushi“ in Wiens ältestem Heurigen und setzt erneut neue Standards in der heimischen Gastronomielandschaft. =

(LCG – Wien, Juni 2009) Mit der Eröffnung seines „DOTS Experimental Sushi“ am 8. November 2005 setzte Szenegastronom **Martin Ho** neue kulinarische Standards in Wien. Binnen kürzester Zeit entwickelte sich das in einer Einkaufspassage regelrecht versteckte Restaurant zum Mekka für Liebhaber avantgardistischer Asia-Cuisine und schon ein Jahr nach der Eröffnung musste Ho sein Lokal auf der Mariahilferstraße im sechsten Wiener Gemeindebezirk aufgrund des großen Andrangs vergrößern. Seither bewirbt er seine Gäste auf rund 300 Quadratmetern mit ausgefallenen Köstlichkeiten wie Sushi mit Liptauer, „Crunchy Maki“ (geröstete Zwiebel, Thunfisch, Avocado) oder „Spicy Tuna Special“ (Tuna-Tartare, Avocado, Surimi). Nicht verwunderlich, dass sich die experimentelle Küche auch im Ausland herumgesprochen hat und Ho mitunter Stars wie die britische Pop-Königin **Katie Melua**, Desperate Housewives-Star **Eva Longoria**, NBA-Superstar **Tony Parker**, DJ und Produzent **Tiesto**, Fußballgott **Diego Maradona**, Filmikone **Sharon Stone** und Kultmusiker **Lenny Kravitz** bei sich begrüßen konnte.

Ganz nebenbei entwickelte der umtriebige Gastronom mit Wurzeln in der Lifestyle- und Kreativebranche gemeinsam mit Starfigaro Erich Petritsch noch seine eigene Pflegelinie „Ho by DOTS“ mit Shampoos, Duschgels und Lippenbalsamen, die er exklusiv in seinem Lokal vertreibt.

Zwtl.: Lange Suche nach der richtigen Immobilie.

Schon 2007 begann Ho Expansionspläne zu schmieden und begab sich auf die lange Suche nach der idealen Location für ein zweites „DOTS“. Mitunter stand Wiens erstes Bordell in der Weihburggasse zur Diskussion, bis der Gastronom im Winter 2009 schließlich den Brunnerhof in Nußdorf entdeckte, mit dem ihn „Liebe

auf den ersten Blick“ verbindet. Sofort entwickelte er Visionen, wie er den ältesten Heurigen der Stadt in ein trendiges Lokal umbauen und dabei die historische Baustruktur aus dem 16. Jahrhundert erhalten kann. Außerdem erschien ihm die Lage schon lange als perfekt, zumal das Angebot an moderner Küche in Döbling so und so recht überschaubar ist und bisher zahlreiche Gäste nach Mariahilf pendelten, um in den Genuss der experimentellen Asia-Küche zu kommen. Als Architekten holte er sich wieder die Lichtkünstler **Alex Riegler** und **Michael Stor** an Bord, die bereits für das erste „DOTS“ verantwortlich zeichnen. In einer Rekordzeit von nur drei Monaten bewältigten sie den Umbau der 1.800 Quadratmeter großen Immobilie in der Kahlenbergerstraße nahe des Nußdorfer Platzes, die künftig Platz für 320 Gäste bietet. Architektonisch setzten sie auf einen Mix aus alt und neu und erhielten weite Teile der historischen Baustruktur. Quasi das Zentrum des „DOTS im Brunnerhof“ bildet der weitläufige Garten mit seinen terrassenförmig angeordneten Tischen und dem in die Restaurantlandschaft integrierten DJ-Pult, von dem auch diesmal wieder chillige Klänge schallen werden. In einer eigenen Lounge im Garten können die Gäste sich im Sommer entspannen und beispielsweise die Sonne genießen. Eine weitere kleine Terrasse bietet Platz für 20 Gäste und ist der ideale Ort, um ein bisschen abgeschirmt Geburtstage und andere Feste zu feiern. Die Mischung von Bar, Restaurant und Party beleibt Ho überdies ein zentrales Anliegen. Die Übergänge sollen fließend sein und der Besuch ein Gesamterlebnis, in dem quasi alles auf einen Punkt gebracht wird.

Zwtl.: Qualität aus Österreich, Zigarrenclub und Schminkzimmer.

„Besser kann man es nicht mehr machen, aber es wird anders“, schmunzelt Ho anlässlich der Eröffnung seines zweiten Lokals. Erhalten bleiben die innovativen Sushi- und Makikreationen, für die der Gastronom – mit Ausnahme des Fisches – ausschließlich auf heimische Produkte vertraut, die er bei unterschiedlichen Lieferanten bezieht. Für ihn nicht nur ein Qualitätsstandard, sondern auch ein bisschen Liebe zu Österreich, wo er seit seinem zweiten Lebensjahr wohnt: „Wir haben über 110 österreichische Weine, biologisch hergestellte Apfel- und Birnensäfte und servieren ausschließlich heimische Produkte. Die Qualität in Österreich ist so gut, dass man nicht in die Ferne schweifen muss“, sagt Ho, der seine experimentelle Küche übrigens zwei Mal jährlich selbst kreiert und dabei ausschließlich auf sein eigenes Urteil vertraut, womit er – wie der Erfolg der letzten Jahre beweist – richtig liegt. Etwas umfangreicher wird die Karte im „DOTS im Brunnerhof“ allerdings ausfallen: Neben der avantgardistischen Asia-Cuisine setzt Ho diesmal auch auf internationale Küche wie Beef Tartare mit Daikonkresse und Wachtelei, gebeizten pochierten Lachs mit Artischocken und

Gnocchi sowie heimische saisonale Angebote wie Backhendelsalat mit steirischem Kernöl oder Kalbsschnitzel mit Erdäpfelwasabipüree.

Ab 1. Juli 2009 erwarten seine Gäste zahlreiche Neuerungen, die er schon lange umsetzen wollte, bisher aber aus Platzgründen nicht konnte. Im ersten Stock etabliert der findige Gastronom eine Zigarrenlounge, die künftig auch Austragungsort von Pressekonferenzen, Seminaren und Meetings sein soll, in der erlesene Gäste ihren persönlichen Humidor für die feine Rauchware erhalten. Etwas Besonderes bietet Ho den Damen, die sich künftig über einen eigenen Schminkraum freuen können. Die Idee dazu holte sich der Gastronom bei seinen zahlreichen Auslandsreisen, bei denen er internationale Inspiration sammelt und immer wieder neuesten Trends nachspürt. Neu ist auch die luxuriöse Champagnerbar, die sich in der Nähe der ältesten Weinpresse der Stadt findet.

Zwtl.: Galerie für zeitgenössische Kunst.

„Endlich genug Platz für Bilder“, freut sich der Kunstliebhaber, der mitunter Kunstwerke von **Gottfried Helnwein, Franz West, Karl Aubock**, dem Street-Art-Künstler **Banksy** und **Julian Kohl** sammelt. Im Herbst möchte er im Souterrain des Brunnerhofs eine kleine Galerie eröffnen, in der er Ausstellungen zeitgenössischer Künstler zeigt und diese damit fördern möchte. Auch hier verlässt sich der Gastronom auf seinen persönlichen Geschmack: Kunsthistorisches Konzept gibt es keines. Gezeigt wird, was Ho gefällt. Durchaus künstlerisch gestaltet sich auch die Dekoration des Lokals, für die Ho auf seinen ausgedehnten Asien-Reisen an die hundert asiatische Laternen kaufte und mit der Zeit eine wirkliche Sammelleidenschaft für die gemusterten Leuchtkörper entwickelte. Kitschig wurde es trotzdem nicht. Die Architektur ist reduziert und lässt genug Raum für die Gäste und das Essen – die eigentlichen Stars.

Auszug aus der Speisekarte

Die etwas anderen Sushis & Makis mit Liptauer, Trüffel, Spargel & Co

Nautinus Roll Gebratener Oktopus, frische Jungzwiebeln, Ingwer, Shitake Pilze	8 Stück	11,90 Euro
Trüffel Spargel Maki Gebratener Spargel, Trüffelöl, marinierter Thunfisch	8 Stück	13,90 Euro
Spicy Tuna Special Tuna Tartare, Avocado, Surimi	8 Stück	9,50 Euro
Green Maki Spinat, Cream Cheese	8 Stück	5,90 Euro
Kimi Maki Gebackene Garnelen, Mayonnaise	8 Stück	8,90 Euro
Tuna Rock'n'Roll Maki Thunfisch, Gurke, Surimi, Liptauer	8 Stück	9,50 Euro
Black Tuna Schwarzer Sesan, Mohn, Thunfisch, Avocado	8 Stück	9,90 Euro
Cheese Steak Roll Rindsfilet, Cream Cheese, Jungzwiebeln	8 Stück	12,00 Euro
Marilyn Monroll Sake Tempura, Avocado, light Chilli-Sauce, frischer Pfeffer	8 Stück	11,90 Euro
Pink Lady Rock Shrimps, Cocktailsauce, Sojasprossen	8 Stück	9,90 Euro
Ocean Dragon Roll Crab, Aal, Avocado, Minze, Rucola	8 Stück	15,90 Euro
Bloody King Crab Roll King Crab-Tartare, Worcestershire Sauce, Karotte, Chillipouder	8 Stück	15,90 Euro