



Pressemappe

anlässlich des Pressegesprächs am 15. Mai 2012
mit **Martin Ho**, Eigentümer DOTS Group.

Begrüßung:

Dr. Agnes Husslein-Arco, Direktorin Belvedere

Stand: 15. Mai 2012



Facts & Figures

Soft Opening:	30. April 2012
Offizielle Eröffnung:	11. Juni 2012
Adresse:	1030 Wien, Arsenalstraße 1
Telefon:	+43 1 7962106
E-Mail:	reservierung@dots-21.at
Website:	www.dots21.at
Facebook:	http://www.facebook.com/21erdots
Öffnungszeiten:	Sonntag bis Donnerstag: 10.00 - 02.00 Uhr Freitag und Samstag: 10.00 - 04.00 Uhr
Betreiber:	DOTS Group 1060 Wien, Mariahilfer Straße 103
Fläche:	1.100 Quadratmeter gesamt 500 Quadratmeter Indoor 600 Quadratmeter Gastgarten
Sitzplätze:	210 gesamt 90 Indoor 130 Gastgarten
Preise:	Wiener Frühstück ab 5,50 Euro Mittagsmenü ab 8 Euro Vorspeisen zwischen 4,50 und 11,50 Euro Hauptspeisen zwischen 8,50 und 19 Euro Desserts ab 7 Euro
Kreditkarten:	American Express, Diners Club, Master Card, Visa
Services:	gratis WiFi
Medien-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/dots/twentyone
Medienkontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: +43 664 8563001 E-Mail: akhaelss@leisuregroup.at



Presseinformation

Dienstag, 15. Mai 2012

Wien/Gastronomie/Kultur/Neueröffnung/Tourismus/Leute/Buntes/Szene

DOTS twentyone eröffnet im 21er Haus - BILD

Szenegastronom und Kunstsammler Martin Ho eröffnet neues Restaurant im 21er Haus. Mit Klassikern der österreichischen Küche, Asia-Spezialitäten und einem breit gefächerten Frühstücksangebot möchte er Gourmets und Kunstliebhaber ansprechen.

Wien (LCG) - „Das 21er Haus ist der wichtigste Schauplatz für zeitgenössische Kunst in Österreich“, freut sich Kunstsammler und Szenegastronom **Martin Ho** über sein mittlerweile drittes Restaurant, in dem er seine Leidenschaft für Kunst mit seiner Passion für Kulinarik vereint. Als „witzig, jung und energetisch“ beschreibt Belvedere-Direktorin **Agnes Husslein-Arco** das DOTS twentyone im 21er Haus. Dieses wird er nach der seit 30. April 2012 andauernden Soft Opening-Phase am 11. Juni 2012 offiziell eröffnen.

Mit der Eröffnung des DOTS twentyone setzt Ho erstmals nicht nur auf seine kreativen Sushi- und Makikreationen, sondern tischt Klassiker der österreichischen Küche, internationale Standards und Asia-Spezialitäten auf. Das Angebot wird von einer vielfältigen Frühstücksauswahl ergänzt, die täglich ab 10.00 Uhr im 21er Haus konsumiert werden kann. Vom DOTS Frühstück mit gemischten Sashimi auf Fenchel-Orangen-Salat über klassisches Wiener Frühstück bis hin zum Katerfrühstück mit kleinem Gulasch und einem Pfiff Bier reicht das morgendliche Angebot.

Kulinarische Vielseitigkeit im avantgardistischen Wirtshaus

In der entspannten Atmosphäre des als avantgardistisches Wirtshaus gestalteten Lokals möchte Ho die Gäste durch den Tag begleiten. Neben dem umfangreichen Frühstücksangebot laden auch ein preiswertes Mittagsmenü und süße Köstlichkeiten aus der hauseigenen Patisserie zum Verweilen ein. Die Fusionsküche aus heimischen Traditionsgerichten und internationalen Standards wird mit asiatischen Einflüssen verfeinert. Auf der Karte des neuen Feinschmeckertempels finden sich unter anderem Beef Tartar vom Waldviertler Biohochlandrind mit Sojamayonnaise, Veggy Sandwich mit Tofumayonnaise, Erbsenbuttermilchsuppe mit Garnele oder Lachsfilet auf. Wer es lieber



ganz traditionell bevorzugt, kann sich etwa über Rindsuppe mit Kaspressknödeln, cremige Schinkenfleckerln mit Beinschinken und Käse überbacken oder Wiener Schnizel vom Biokalb freuen. Für den schnellen Hunger zwischendurch gibt es auch eine eigene Biergartenküche mit der „21er Weißwurst“ oder Brezen mit saftigem Beinschinken.

Ganz ohne die experimentellen Sushi- und Makikreationen müssen Liebhaber kreativer Asia-Cuisine jedoch nicht auskommen. Eine kleine, saisonale Auswahl findet sich auf der Karte und stellt den Anknüpfungspunkt zum erfolgreichen Konzept der DOTS-Restaurants her, die seit sechs Jahren heimische und internationale Feinschmecker anziehen.

Auch seinen eigenen Wurzeln zollt der gebürtige Vietnameser Tribut und tischt Pho, das vietnamesische Nationalgericht, in unterschiedlichen Variationen auf. Die traditionelle Suppe wird in einer kleinen Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe Reisnudeln auch dünne Scheiben Rind- oder Hühnerfleisch. Weitere Zutaten sind Zwiebel- und Lauchringe, Koriandergrün, Minze, Chilis in Scheiben, weißer Pfeffer, Limetten und Fischsauce. Die Zutaten werden gesondert gereicht, um die Suppe nach Belieben selbst anzureichern und zu würzen. Auf der Liste der „world's 50 most delicious foods“ des Nachrichtensenders CNN hat es das vietnamesische Nationalgericht, das traditionell zum Frühstück gegessen wird, übrigens auf Platz 28 geschafft.

Bei den Weinen setzt der Gastronom wie auch schon seinen anderen Lokalen auf eine reichhaltige Auswahl rot-weiß-roter Tropfen, die von internationalen Highlights abgerundet wird.

In den Abendstunden tischt Ho eine laufend wechselnde, saisonale Auswahl auf, auf der unter anderem Gerichte wie Landei auf Blattspinat, Jakobsmuschel auf Süßkartoffelpüree, glasierter Schweinebauch mit Belugalinsen oder Koriander-Pannacotta finden.

Live-DJs begleiten durch die Abendstunden

„Im DOTS twentyone sollen sich die Gäste den ganzen Tag wohlfühlen und in der entspannten Atmosphäre ‚abhängen‘ können“, fasst Ho das Konzept des Lokals im 21er Haus zusammen. Um dafür auch in den Abendstunden die passende Atmosphäre zu bieten, werden Live-DJs auflegen, die der Gastronom gemeinsam mit internationalen Musikexperten bucht.



Die Vielseitigkeit des DOTS twentyone schlägt sich auch in der Architektur nieder: Kunst verschmilzt mit Kulinarik. Eine breite Glasfront verbindet das Restaurant symbiotisch mit der Ausstellungshalle und lässt einen atmosphärischen Austausch zu. „Im DOTS twentyone sollen sich Feinschmecker Appetit auf die Kunst holen und Kunstliebhaber auf den Geschmack kommen“, sagt Ho. Im Gegensatz zu seinen beiden anderen Restaurants auf der Mariahilfer Straße und in Döbling, die durch steriles Weiß die Gäste und das Essen in den Vordergrund stellen, dominieren im 21er Haus starke Farben, die sich vor allem in der zentral gelegenen Bar wieder finden. Die klare Formgebung wird durch Akzente wie runde Lampions, die an den asiatischen Ursprung erinnern sollen, durchbrochen. Dominant präsentiert sich auch das DJ-Pult im Raum: Hier soll zeitgenössische Musikkunst mit dem Gesamtkonzept verbunden werden.

Auffällig ist auch der durch eine große Glasfront ermöglichte Blick in die Küche des insgesamt 1.100 Quadratmeter großen Restaurants, in dem bis zu 210 Menschen Platz finden werden. Auch hier wollen wir den Menschen Appetit und Lust auf mehr machen, führt Ho aus.

Verwirklichter Traum

„Mit dem DOTS twentyone geht für mich der Traum einer intelligenten und ansprechenden Verbindung von Kunst und Kulinarik in Erfüllung. Am besten Standort, den Wien momentan zu bieten hat!“, freut sich Ho über die Eröffnung seines dritten Restaurants in unmittelbarer Nähe des künftigen Zentralbahnhofs, der Arbeits- und Wohnstätte für 20.000 Menschen werden soll. Einen entsprechend bunten Publikumsmix aus Touristen, Geschäftsleuten, Kunstliebhabern, Anrainern und Gourmets erwartet Ho auch in seinem Restaurant.

Das DOTS twentyone ist die dritte Neueröffnung binnen eines Jahres nach der Galerie „YOSHI’S CONTEMPORARY ART GALLERY“, die in den Räumlichkeiten des ehemaligen Atelierkinos auf der Wiener Wollzeile symbiotisch mit dem Concept Store „YOSHI’S CORNER“ verbunden ist, und der 600 Quadratmeter großen Ausstellungshalle „YOSHI’S CONTEMPORARY ART LOFT“, die Ho im April 2012 im 12. Wiener Gemeindebezirk eröffnete.

Über das 21er Haus

Der für die Weltausstellung 1958 in Brüssel entstandene Österreich-Pavillon von **Karl Schwanzer** wurde 1962 als Museum für die Kunst des 20. Jahrhunderts in Wien eröffnet.



Am 15. November 2011 erhielt das sanierte Architekturjuwel unter der Leitung des Belvedere ein neues Profil. Mit seinen lichten, klar gegliederten Ausstellungs- und Veranstaltungsräumen, technischen Adaptionen und dem soeben eröffneten Blickle Kino entspricht das Gebäude nun allen Anforderungen zeitgemäßen Museumsbetriebs. Das 21er Haus versteht sich als ein Ort der künstlerischen Produktion, Rezeption und Reflexion. Im Mittelpunkt steht die österreichische Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts im internationalen Kontext. Das 21er Haus ermöglicht es dem Besucher, an einem Ort einen umfassenden und profunden Überblick über die jüngere österreichische Kunstgeschichte in all ihrer Vielfalt zu erhalten. Die vorrangige Aufgabe des Museums ist es, die internationale Vernetzung österreichischer Kunst bis in die Gegenwart engagiert fortzuführen.

Auszug aus der Speisekarte

Wiener Schmankerln, asiatische Tradition und experimentelle Sushis

Frühstück

DOTS Frühstück 11,90 Euro

Kleines mixed Sashimi auf Fenchel-Orangen-Salat, ein Pfiff
Bier oder ein Glas Sekt, frisch gepresster Orangensaft
und Tee, heiße Schokolade oder Cappuccino

21er Frühstück 9 Euro

Vollkornbrot mit Cottagecheese und Kresse, hausgemachtes
Birchermüsli mit Früchten, Rührei von zwei Eiern mit Avocado
und Speck, Karotten-Ingwer-Saft oder frisch gepresster
Orangensaft und Tee, heiße Schokolade oder Cappuccino

Kater Frühstück 7,50 Euro

Kleines Gulasch, Pfiff Bier, Salzstangerl oder Semmel, frisch
gepresster Orangensaft und Tee, heiße Schokolade oder Cappuccino

Frühstückspfundl 7,50 Euro

Bratwürstel, Eier, Schinken, Speck, Gemüse, Kräuter mit Käse
überbacken, frisch gepresster Orangensaft und Tee,
heiße Schokolade oder Cappuccino

Pho

Pho Gà mit Hühnerfleisch 6,90 Euro

Pho Boa mit Rindfleisch 7,90 Euro

Mix mit Hühner- und Rindfleisch 8,90 Euro



All Time Classics

Beef Tartar vom Waldviertler Biorind mit Sesammayonnaise	8,50 Euro
Veggy Sandwich mit Tofumayonnaise und Sprossensalat	6,50 Euro
Vietnamesischer Gartensalat mit Garnele	9,50 Euro
DOTS Salat mit Kimchidressing, Huhn oder Jakobsmuschel und Apfel	11,50 Euro
Erbsen-Buttermilchsuppe mit Garnele	4,50 Euro
Filet vom Lachs auf Sojabohnen	11,50 Euro
Cremige Schinkenfleckerl mit Beinschinken und Käse überbacken	8,50 Euro
Gelbes Hühnercurry	10,90 Euro
Wiener Schnitzel vom Biokalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat	14,90 Euro
Rindsfiletspitzen mit Shiitakepilzen in Pfefferrahmsauce mit Reis	14,90 Euro
Mini-Wagyu-Burger mit hausgemachten French Fries	19,00 Euro
Filet Steak mit hausgemachten French Fries und Sauce Bernaise	18,00 Euro
21er Weißwurst mit süßem Weißwurstsenf	4,90 Euro
Brezel mit saftigem Beinschinken	7,90 Euro



Information

Die DOTS-Story

8. November 2005

Martin Ho eröffnet auf der Mariahilfer Straße im 6. Wiener Gemeindebezirk sein Stammhaus, das „DOTS experimental sushi“, und bringt mit seinen kreativen Sushi- und Makikreationen eine neue Art der avantgardistischen Asia-Cuisine nach Wien, die sich vom ersten Tag an enormer Beliebtheit erfreut. Anfangs ist das Lokal auf wenige Quadratmeter - den heutigen Barbereich - mit einigen Tischen beschränkt. Alle Kreationen, die Ho auftischt werden von ihm selbst komponiert und saisonal gewechselt. In den Abendstunden unterstreichen DJs das Ambiente. Der Grundstein für den Erfolg ist gelegt. Rund 40.000 Gäste frequentieren das Lokal im ersten Jahr und verspeisen Makirollen mit einer Gesamtlänge von acht Kilometern und lassen sich dazu 600 Liter Soyasauce schmecken.

8. November 2006

Der erste Schritt der Expansion beginnt. Schon nach einem Jahr am Markt reicht die Größe des versteckten Lokals für den enormen Andrang nicht mehr aus. Nach kurzer Schließzeit, in der das gesamte Lokal von den beiden Architekten Alex Riegler und Michael Stor (MuMu Design) komplett renoviert und auf seine heutige Größe mit rund 300 Quadratmetern ausgebaut wird, eröffnet Ho das DOTS neu. Das ganze Lokal wird in sanfte Weißtöne getaucht, in denen sich hinkünftig die Gäste und das bunte Essen als die Stars des Abends präsentieren sollen. Im hinteren Bereich eröffnet der Raum „Golden Mushi“ für Privatgesellschaften und kleinere Feiern.

15. Jänner 2007

Gemeinsam mit Pflegeexperten Erich Petritsch präsentiert Martin Ho seine erste Pflegelinie mit Lippenbalsam, Duschgel und Shampoo, die ausschließlich aus ätherischen Ölen und natürlichen Extrakten besteht.

17. Mai 2008

Das „DOTS experimental sushi“ serviert am 16. Life Ball im Wiener Rathaus 7.000 kreativ-experimentelle Makis und Sushis mit einer Gesamtlänge von 175 Metern.



1. Juli 2009

Nach zweijähriger Immobiliensuche und nur dreimonatiger Umbauzeit eröffnet Martin Ho im einst ältesten Heurigen der Bundeshauptstadt sein zweites Lokal, das „DOTS im Brunnerhof“. Auf 1.800 Quadratmetern finden bis zu 320 Gäste Platz. Das Sitzplatzangebot der beiden Restaurants liegt damit bei 420 Sitzplätzen und entspricht etwa einer voll besetzten Boeing 747. Die Eröffnung wird von rund 1.400 Gästen gestürmt, die sich über 10.000 Makis auf der Zunge zergehen lassen. Das „DOTS im Brunnerhof“ findet im gastronomisch dünn besiedelten Döbling umgehend Anklang und der mediterran anmutende Gastgarten ist ab dem ersten Öffnungstag ausreserviert.

2. November 2009

Der Künstler Norbert Brunner gestaltet mit Rauminstallationen den Gastgarten des „DOTS im Brunnerhof“ zur größten Freiluftgalerie der Stadt, die während des gesamten Winters geöffnet bleibt.

8. Februar 2010

Aufgrund der hohen Nachfrage startet das DOTS sein Zustellservice für die Bezirke Währing und Döbling.

12. August 2010

Erneut legt Ho gemeinsam mit Pflegeguru Erich Petritsch eine Pflegeserie in limitierter Auflage auf, die aus Haarpflege, Duschgel und einem Raumduft besteht. Der Name der neuen Pflegeserie ist „Yoshi“: Sie passt sich damit in das neue Markenumfeld mit „YOSHI das.CAFÉ“, „Yoshi’s Private Art Collection“ und dem kunstlastigen „Yoshi’s Blog“ ein.

18. August 2010

Auf der Mariahilfer Straße eröffnet „YOSHI das.CAFÉ“ auf 30 Quadratmetern und bietet inklusive Garten 80 Sitzplätze. Mittlerweile ist das Sitzplatzangebot aller DOTS-Lokale auf 500 Plätze angewachsen. Neben dem klassischen Sushi- und Makiangebot serviert Ho auch Kaffeehausklassiker, Snacks und hausgemachte Mehlspeisen.

27. November 2010

In einem großen Festakt mit hunderten Gästen feiert Martin Ho das fünfjährige Bestehen seiner Restaurants, die nunmehr unter „DOTS Group“ zusammengefasst sind.



10. März 2011

In den ehemaligen Räumlichkeiten des Atelier Kinos auf der Wollzeile 17 eröffnet „Yoshi’s Corner“ als Galerie für zeitgenössische Kunst und Concept Store für avantgardistisches Design.

16. Februar 2012

Die DOTS Group catert erstmalig am Wiener Opernball und hostet den Rauchersalon. An der Bar serviert Ho asiatische und japanische Cocktails. Die elektronische Musik und die experimentellen Maki- und Sushikreationen erweisen sich als Publikumsmagnet der rauschenden Ballnacht in der Wiener Staatsoper.

29. April 2012

Mit „YOSHI’S CONTEMPORARY ART LOFT“ im 12. Wiener Gemeindebezirk eröffnet Martin Ho einen musealen Ausstellungsraum auf rund 600 Quadratmetern. Bei freiem Eintritt werden Kunstaussellung, Privatsammlungen und Art Performances gezeigt. Abseits der kommerziellen Zwänge des Galeriebetriebs möchte er seine Kunstleidenschaft mit den Menschen teilen und neue Zielgruppen für zeitgenössische Kunst begeistern.

11. Juni 2012

Das DOTS twentyone eröffnet im 21er Haus, dem wichtigsten Schauplatz für zeitgenössische Kunst in Österreich. Erstmals weicht Ho von seinem gastronomischen Konzept ab und tischt eine Mischung aus heimischer Traditionsküche, internationalen Standards und asiatischer Fusionsküche auf. Das Sitzplatzangebot seiner DOTS-Group wächst damit auf 710 Plätze in drei Restaurants und einem Kaffeehaus an. Mit dem dritten Restaurant etabliert sich Ho bereits im Vorfeld der Eröffnung im neuen Stadtviertel rund um den Wiener Zentralbahnhof, der künftig Arbeits- und Wohnstätte für 20.000 Menschen sein wird.



Porträt

Martin Ho

Wohl kaum ein erfolgreicher Gastronom scheut die Öffentlichkeit in einem Maße wie Martin Ho, das Mastermind hinter den erfolgreichen DOTS-Restaurants und vieler Projekte, die man auf den ersten Blick nicht mit ihm in Verbindung bringt. Seine privaten Interessen sind weitreichend und doch schnell auf einen Punkt zu bringen. Es geht um die schönen Dinge im Leben, die sich wie ein roter Faden durch die Lebensgeschichte des 25-jährigen Unternehmers ziehen, der seine vietnamesische Heimat gemeinsam mit seiner Familie im Alter von zwei Jahren verlassen hat. Ein Umstand, der seine Persönlichkeit in Ansätzen zu erklären vermag. Er ist geprägt von der asiatischen Ruhe und dem enormen Drang, Dinge nachhaltig zu verändern. Er möchte Menschen teilhaben lassen an den Dingen, die ihn faszinieren und prägen. Das ist natürlich weit mehr als erstklassiges Essen, das er nach wie vor selbst zusammenstellt und stets neu interpretiert. In erster Linie ist es die Kunst, die Martin Ho fesselt und nicht mehr loslässt. Hier ist es nicht nur die passive Betrachtung unterschiedlicher Kunstwerke, sondern der rege Kontakt und Austausch mit den Künstlern, der ihn prägt und seinen Horizont kontinuierlich verändern und wachsen lässt.

Der passionierte Golfspieler ist aber ganz sicher nicht das, was man einen verträumten Kunstliebhaber nennen kann. Vielmehr ist er Perfektionist; fast Getriebener von seinem Verlangen, nur das Beste zu machen. Für ihn zählt kompromisslose Qualität. Sowohl in der Kunst, als auch im Geschäft. Kein Wunder, dass er beispielsweise nicht wie die meisten Gastronomen nur einen Fischlieferanten hat. Er hat gleich fünf und wählt täglich den besten und frischesten Fisch aus, den er bekommen kann, um ihn seinen Gästen aufzutischen. Sein unkonventionelles Herangehen an die Gastronomie und den mutigen Versuch, gerade im konservativen Wien etwas zu schaffen, das man hierzulande noch nicht kannte, fasst er auf den Punkt gebracht zusammen. Er serviert nur, was ihm selber schmeckt. So gibt es auf der Karte also nichts, das nicht auch ein Bisschen von Martin Hos persönlicher Note und seinem Anspruch in sich trägt. Nicht anders verhält es sich mit der Kunst. Vom ersten Tag an waren seine Lokale Schauplatz zeitgenössischen Kulturgeschehens. Nicht aber etwa in Form inszenierter Ausstellungen, sondern als Auszug aus seiner eigenen Kunstsammlung, die manchmal durchaus auch provozieren darf. Da kann es schon sein, dass den Restaurantbesucher Bilder von Skandalmusiker Marilyn Manson oder gewagte Graffitis an den Wänden bewegen. Alles jedoch nicht ohne Konzept. Das Konzept ist ebenso unkonventionell wie individuell und fügt sich



immer zu einem Ganzen zusammen.

Auch wenn Ho in unregelmäßigen Abständen seine Pflegelinie kreiert, verlässt er sich nur bedingt auf andere. Aus hunderten Essenzen und ätherischen Ölen mischt er seine Kompositionen zusammen und verkauft sie mit dem Selbstbewusstsein der Überzeugung, dass sich in den Flaschen wirklich nur das befindet, wofür er selbst mit seinem Namen bürgt.

So eindrucksvoll seine kurze Vita klingt: Erfolge führen bei ihm nicht zu Überheblichkeit, sondern sind die Bestätigung, einen Weg konsequent fortzusetzen. Der einhergehende wirtschaftliche Erfolg macht ihn nicht zum geldgierigen Investor, sondern schafft ihm Möglichkeiten, seinen Bestrebungen zu folgen. Eine davon ist die Förderung der jungen Kreativszene. Diese unterstützt er allerdings nicht mit mäzenatenhaften Schenkungen, sondern schenkt ihnen in all seinen Projekten den Raum, sich unbeirrt entfalten zu können. Kreativität braucht in seiner Wahrnehmung kein Korrektiv, sondern einen fruchtbaren Nährboden.

Damit ist man in der Auseinandersetzung mit der Person Martin Ho auch an einem wesentlichen Punkt angelangt. Sie lässt sich nicht einengen und exakt definieren. Sie sucht genau jenen Freiraum, um sich den schönen Dingen des Lebens auf ganz eigenen Pfaden zu nähren und umzusetzen, den sie für gut und richtig hält. Wenn Martin Ho seine Lokale zum Teil selbst designt, dann ist es für ihn das Selbstverständlichste der Welt. Er hat die Liebe zum Detail und den Blick für das übergeordnete Ganze, gepaart mit der Vorstellung, seine Wünsche Realität werden zu lassen. So würde es auch nicht überraschen, wenn nach drei Lokalen, zwei Pflegelinien, einem Online-Projekt und jüngst einer Galerie und einer Ausstellungshalle noch viele Projekte entstehen, die man nicht ahnen würde. Wer weiß, vielleicht gibt es irgendwann auch „Yoshi’s Hotels“...