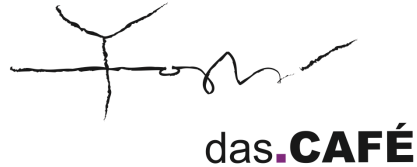




Pressemappe

Stand: 18. August 2010



Facts & Figures

Eröffnung:	18. August 2010
Adresse:	YOSHI das.CAFÉ 1060 Wien, Mariahilferstraße 103 Tel.: +43 1 920 99 80 E-Mail: info@dots-lounge.com
Website:	www.dots-lounge.com
Öffnungszeiten:	Montag – Freitag: 8.30 bis 2.00 Uhr Samstag – Sonntag: 10.00 bis 2.00 Uhr
Inhaber:	Martin Ho
Betreiber:	DOTS Mariahilf Café GmbH
Größe gesamt:	30 Quadratmeter
Sitzplätze gesamt:	80
indoor:	30
outdoor:	50
Preise:	Vollkornbrote 3,50 Euro Espresso im Café 1,50 Euro Afro Tea 4,50 Euro Tagesteller: 8,90 Euro
Services:	W-Lan gratis indoor und outdoor
Kreditkarten:	VISA, Diners Club, American Express, Master Card
Medienkontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: +43 664 8563001 E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at www.leisuregroup.at
Medien-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/dots

Medieninformation

DOTS endlich auch für Zwischendurch

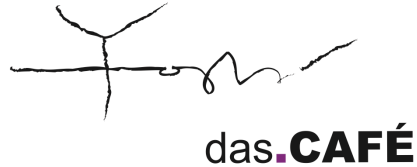
YOSHI das.CAFÉ erweitert das DOTS-Angebot um ein innovatives Kaffeehaus und setzt auf die Mischung aus italienischer Kaffeekultur, junger Kunst und organischer Küche

Wien – Mit seinem »YOSHI das.CAFÉ« betritt Szenegastronom Martin Ho – bisher als Patron der experimentellen und kreativen asiatischen Küche bekannt – gastronomisches Neuland und eröffnet sein erstes Kaffeehaus auf der Wiener Mariahilferstraße, das für ihn „eine logische Erweiterung“ des trendigen Restaurants ist, das seit fünf Jahren Anziehungspunkt für Gourmets ist. Seinen dritten Streich legt Ho rund ein Jahr nach der erfolgreichen Eröffnung seines »DOTS im Brunnerhof« im Nobelbezirk Döbling hin, wo er Wiens ältesten Heurigen in einen schicken Gourmettempel nach internationalem Vorbild verwandelt hat und damit Schwung in die eingeschlafene Gastronomieszene des 19. Wiener Gemeindebezirks brachte.

»YOSHI das.CAFÉ« ist eine gelungene Mischung aus der avantgardistischen Asia-Cuisine und traditioneller italienischer Kaffeekultur, der Kunstliebhaber Ho erneut mit moderner Kunst unverwechselbaren Charme einhaucht. Das Kaffeehaus mit seinem ausgefallenen Architekturkonzept soll künftig zur Bühne junger Künstler werden, die in unregelmäßig stattfindenden Ausstellungen präsentiert werden. „Ich habe selbst als junger Mensch sehr viele Chancen bekommen und möchte mit meinen Lokalen junge Künstler auf ihrem Weg unterstützen“, sagt der Gastronom mit vietnamesischen Wurzeln. Markanter Blickfang ist beispielsweise ein Kunstwerk des britischen Starstylisten und Kunstkritikers Jason Alper, der schon die Kostüme für die Hollywood-Figuren Borat, Bruno und Ali G. entwickelte: ein Chanel-Logo, das sich aus 5.000 Lego-Steinen zusammensetzt. „Ich mag zeitgenössische Kunst, die ironisch ist und provoziert. Das lassen wir auch in unsere Maki-Kreationen einfließen“, sagt Ho über seinen Kunstgeschmack.

Zwtl.: Kaffee, Tee und Brote.

Kulinarisch setzt Ho auf klassische italienische Espressokultur mit erlesenen Afro-Kaffeebohnen, die er in handgemachten Kristallgläsern serviert. Das



Angebot reicht vom klassischen Espresso über den Wiener Verlängerten bis hin zu internationalen Spezialitäten wie Irish Coffee und Café Latte Baileys. Die Afro-Kaffeebohnen gibt es übrigens auch zum Mitnehmen (250 Gramm um 7,50 Euro).

Auch Teeliebhaber kommen auf ihren Genuss: Sie können sich über Afro Tea freuen, der aus feinsten, hochwertigen losen Teeblättern hergestellt und fachmännisch von hand gemischt wird. Exotische Blüten und wild wachsende Früchte entführen den Genießer auf geschmackliche Entdeckungsreisen in die Wiege der Menschheit. Die Teesorten, die aus dem südlichen Afrika stammen und großteils auf den Rooibos und Honeybush basieren, tragen die klangvollen Namen afrikanischer Städte wie »Cape Town«, »Casablanca« oder »Dakar«. Natürlich gibt es auch die Teesorten für zuhause (75 Fragmm um 7,50 Euro).

Wer es etwas kühler will, kommt bei frisch gepressten Obst- und Fruchtsäften wie Orange-Rucola-Saft oder »Yoshi's Soda« (Ingwer, Minze, Gurke und Rohrzucker) auf seinen Geschmack, oder kann sich bei einem Glas Chmpagner erfrischen.

Für den kleinen Hunger zwischendurch tischt Ho im »YOSHI das.CAFÉ« unterschiedliche Bio-Vollkornbrote auf, die den Bogen zum asiatischen Ursprung des Kaffeehauses spannen und das experimentell-kreative Konzept der DOTS-Restaurants widerspiegeln. Feinschmecker können sich beispielsweise »Wasabi trifft auf Humus« (Vollkornbrot mit Wasabihumus), »Trüffel auf Salami« (Vollkornbrot, Trüffelsalami, Butter) und »Feige trifft auf Camembert« (Vollkornbrot, Camembert, Feigensenf) freuen.

Für den großen Hunger gibt es das gesamte Angebot des Restaurants mit den beliebten Klassikern wie »Crunchi Ebi« (Garnelen, Basilikum, Spinta, Cream Cheese), »Marylin Monroll« (Sake Tempura, Avocado, light Chili Sauce, frischer Pfeffer), »Geisha Roll« (Spicy Tuna, Sake, Gurke, Krenn) oder »Nautinus Roll« (gebratener Oktopus, frische Jungzwiebel, Ingwer, Shitake Pilze). Mittags gibt es übrigens einen Tagesteller um nur 8,90 Euro.

Zwtl.: Materialien von Mutter Erde.

Architektonisch setzt Ho wie auch schon in seinen anderen beiden Lokalen auf zeitlosen Minimalismus, der die Gäste und das Essen im Vordergrund stehen lässt. Im Gegensatz zum durchgängigen Weiß der beiden Restaurants präsentiert sich das »YOSHI das.CAFÉ« in Schwarz-Weiß-Tönen, die eine



Anlehnung am Industrielook nehmen. So wird Mahagoni als schwarz lackierte Platte neu interpretiert und der Fußboden aus Nussholz vermittelt Wärme und Gemütlichkeit. Bewusst irritierend ist die Anordnung der Bar gehalten, welche die Gäste hinter der Bar sitzen lässt. Klare Akzente setzen bunte Kunstwerke und gezielt gesetzte Designelemente, die die augenscheinliche Ruhe und Langlebigkeit aufbrechen. „Mit der Eröffnung des ‚YOSHI das.CAFÉ‘ erhält das ‚DOTS‘ endlich ein Eingangsportal, das sich auch als kulinarischer Eingang in unsere experimentelle Küche versteht“, umreißt Ho sein neues Kaffeehaus. Im Zuge des Umbaus hat er auch gleich den Gastgarten neu gestaltet, der sich nun mitten auf der frequentierten Mariahilferstraße noch attraktiver präsentiert. „Mann muss nicht mehr nach Nussdorf fahren, wenn man unter freiem Himmel Sushis und Co genießen will“, so Ho abschließend.

Das Essen

Auszug aus der Speisekarte

Café

Espresso	
im Café	1,50 Euro
klein	2,20 Euro
groß	3,90 Euro
Melange	3,10 Euro
Verlängerter	2,90 Euro
Cappuccino	3,10 Euro
Café Latte	3,50 Euro
Macchiato	2,40 Euro
Irish Coffee	4,50 Euro
Café Latte Baileys	4,50 Euro

Afro Tea

Dakar	4,50 Euro
Honeybush, Rooibos, Orangenschalen, Karottenflocken, Ringelblumenblüten	
Cairo	4,50 Euro
Rooibos, Mate Tee, Karottenflocken, Johannisbrot, Apfelstücke, Honeybush, Grüner Tee Chun Mee, Nana Minze, Eukalyptusblätter	
Casablanca	4,50 Euro
Grüner Tee Sencha, Pfefferminzblätter	
Cape Town	4,50 Euro
Rooibos, Grüner Tee Sencha, Holunderbeeren, Guarana, Honeybush, Grüner Tee Gunpowder, Rosenblütenblätter, Coalanüsse, Zichorienwurzel, Melissenblätter	
Mulanje	4,50 Euro
Feinster Schwarztee aus Kenia	



Bio-Vollkornbrote

Wasabi trifft auf Humus Vollkornbrot, Wasabihumus	3,50 Euro
Trüffel trifft auf Salami Vollkornbrot, Trüffelsalami, Butter	3,50 Euro
Feige trifft auf Camembert Vollkornbrot, Camembert, Feigensenf	3,50 Euro
Kren trifft auf Schinken Vollkornbrot, Beinschinken, Kren	3,50 Euro

Yoshi's favourites

Orange-Rucola-Saft Frisch gepresst	¼ Liter	3,90 Euro
Yoshi's Soda Ingwer, Minze, Gurke, Rohrzucker	½ Liter	5,90 Euro