

Gute Nachrichten aus Griechenland

Pressemappe anlässlich des Medien-
Dinners zur Neupositionierung des
Ella's Food & Drinks mit Eigentümer
Lefteris Dermitzakis.

Stand: 2. Juli 2012

Facts & Figures

Eröffnung:	Mai 2006
Relaunch:	2. Juli 2012
Eigentümer:	Lefteris Dermitzakis
Kontakt:	Ella's Food & Drinks 1010 Wien, Judenplatz 9-10 Tel.: +43 1 5351577 eMail: tisch@ellas.at
Website:	www.ellas.at
Betreibergesellschaft:	Assimina Restaurantbetriebs GmbH
Küchenchef:	Christoph Nägele
Signature Dishes:	Lammstelze mit griechischem Teigreis, Feta und Okraschoten Steinbutt mit Süßkartoffelpüree, Rucola und Limetten-Zitronen-Vinaigrette Mediterrane Fischsuppe mit Sauce Aioli
Öffnungszeiten:	Montag - Samstag: 11.00 bis 24.00 Uhr
Größe gesamt:	350 Quadratmeter
Indoor:	250 Quadratmeter
Gastgarten:	100 Quadratmeter
Sitzplätze gesamt:	175
Indoor:	95
Gastgarten:	80
Preise:	Vorspeisen ab 6,50 Euro Hauptspeisen ab 14,50 Euro Nachspeisen ab 6,90 Euro Mittagsmenü ab 10,50 Euro
Kreditkarten:	AmEx, Diner's Club, Master Card, VISA
Services:	Gratis WiFi

Medien-Downloads: <http://presse.leisuregroup.at/ellas>

Medien-Kontakt: leisure communications
Alexander Khaelss-Khaelssberg
Tel.: +43 664 8563001
eMail: akhaelss@leisuregroup.at
www.leisuregroup.at

Presseinformation

LCG (CI)

2. Juli 2012

Wien/Gastronomie/Lokales/Essen/Szene/Buntes/Freizeit

Kulinarisches Reformkonzept aus Griechenland

Lefteris Dermitzakis, haubengekrönter Traditions-gastronom, nimmt das gastronomische Ruder im trendigen Ella's wieder selbst in die Hand. Mit moderner aber bodenständiger Küche zu fairen Preisen sorgt er für gute Nachrichten aus Griechenland =

Wien (LCG) - Länger als die griechische Finanzwelt kämpft die griechische Küche gegen Vorurteile. Diese haben allerdings schon lange keine Berechtigung mehr. Gemeinhin genießt sie den zweifelhaften Ruf, zu fett, zu verbrannt und zu eintönig zu sein. Eine Alternative zu Souvlakistand-Atmosphäre und Strandtavernen-Romantik nach internationalem Vorbild brachte **Lefteris Dermitzakis** vor sechs Jahren mit der Eröffnung seines trendigen Ella's am Wiener Judenplatz nach Wien und revolutionierte damit das kulinarische Verständnis der mediterranen Küche in der Bundeshauptstadt. Mit dem schicken Innenstadt-Griechen im ehemaligen „Pantherbräu“ rundete er sein gastronomisches Erfolgskonzept ab: Seit über 20 Jahren betreibt der gebürtige Krete mit dem „Orpheus“ in der Spiegelgasse den Traditions-griechen schlechthin, dem auch gebürtige Hellenen nebst heimischer Politik und Wirtschaftsgränden ihr lukullisches Vertrauen schenken. Im Ella's holte sich Dermitzakis, der sich vom damals besten Koch Athens, **Yiannis Baxevanis** beraten ließ, viermal eine Haube und lieferte damit den Beweis für den Erfolg der zeitgenössischen griechischen Küche. Exakt sechs Jahre nach der Eröffnung des Ella's, das zwischenzeitlich PR-Managerin **Katharina Gröbl** leitete, nimmt Dermitzakis das kulinarische Zepter wieder selbst in die Hand und setzt auf Werte, die man den Griechen in wirtschaftlicher Hinsicht dieser Tage nicht unbedingt attestieren möchte.

Gute Nachrichten aus Griechenland

„Es ist endlich mal wieder Zeit für gute Nachrichten aus Griechenland“, meint Dermitzakis und setzt mit seinem neuen Ella's, das auch im Außenauftritt durch ein neues Logo und sanftere Farben im Lokalinneren wie die Sonne über Santorin glänzt, auf Einfachheit. Quasi eine Rückbesinnung auf gute alte Werte einer neuen Küche. Das auch noch zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. „Wir brauchen einfache gute Dinge - die Welt ist schon kompliziert genug“, so der Gastronom. Bewusst will er sein Ella's nicht als „Nobelgriechen“ oder „schickes Innenstadtlokal“ verstanden wissen, sondern als den Ort, an dem sich griechische Küche abseits aller Klischees, dafür aber zeitgemäß, leicht und mit der dazu gehörigen, charmanten Portion griechischer Gastfreundschaft genießen lässt. „Zwischen Sydney, Paris und New York hat die moderne griechische Küche einen festen Platz auf den Gaumen der Gourmets“, erklärt Dermitzakis, der für die Gestaltung seiner neuen Karte mehrere Wochen gemeinsam mit Küchenchef **Christoph Nägele**, der zuvor als Sous Chef im DO&CO kochte und in London (UK) und New York City (USA) Erfahrungen sammelte, durch die angesagten Restaurants Griechenlands tourte, um die richtige Mischung zwischen Tradition und Moderne zu finden. Das Ergebnis: Konzentration auf das Wesentliche. Fusionsküche weicht traditionellen Gerichten in frischer Aufmachung. Mediterran reduziert sich auf das explizit Griechische. Keine Mogelpackung eben, wie am Finanzmarkt, sondern ein klares Qualitätsversprechen.

Klarheit, Transparenz und Kompromisslosigkeit in Küche und Design

Das zieht sich nicht nur wie ein roter Faden durch die Karte, sondern spiegelt sich in allen Details des runderneuerten Ella's wider, das am autofreien Judenplatz über einen der schönsten Gastgärten Wiens verfügt, in dem in der warmen Jahreszeit 80 Personen Platz finden. Er wurde kürzlich von der Wirtschaftskammer Wien mit dem „Goldenen Schanigarten“ ausgezeichnet. Zutaten stammen ausschließlich von bekannten Produzenten aus Österreich und der Mittelmeerregion und architektonisch verabschiedet sich das Restaurant vom mediterranen Image. Neue Farben mit zarten Naturweiß-, Grau- und Brauntönen sorgen für Gemütlichkeit und zeitlosen urbanen Schick

abseits der blau-weißen Tavernenromantik. Eine Spiegelleiste im Inneren des Lokals lässt es mit dem Gastgarten verschmelzen und sorgt für Offenheit. Schnörkel verschwinden, um Klarheit und Transparenz der Küche auch im Design darzustellen. Reduzierte Couverts geben der Architektur mehr Wirkung und bringen das Konzept gehobener Qualität zu fairen Preisen zum Ausdruck. Ebenso wie die Weinkarte: Eine gekonnte Zusammenstellung aus österreichischen und griechischen Weinen - keine Flasche herkömmlicher Tischweine kostet über 32 Euro - erweist sich als fein abgestimmter Begleiter durch die griechische Küche in allen ihren Ausprägungen zwischen Ostmakedonien und Kreta, zwischen Ionischen Inseln und Nördlicher Ägäis.

Wein lässt sich ab sofort auch in den frühen Abendstunden als attraktives After Work-Package genießen. Beim „Kalispera Special“ können sich gestresste Workaholics und Businessladies um nur 26 Euro bei einer Flasche Wein, einer Flasche Mineralwasser und einem Teller mit griechischen Mezes (gemischte Vorspeisen) vom harten Arbeitstag entspannen und in der mediterranen Atmosphäre des Ella's neue Energien schöpfen.

Rückkehr der griechischen Lebensfreude

Optischer Eyecatcher des neuen Ella's ist eine Bildkomposition von Starfotografin **Sabine Hauswirth**, die das refokussierte Kulinarikkonzept verbildlicht: Zwölf in Österreich lebende Griechen inszenieren sich in Formation des letzten Abendmahls und versprühen - atypisch für das Sujet - beste hellenische Lebensfreude. Kein Wunder, lassen sie sich doch Highlights der neuen Karte wie Mediterrane Fischsuppe mit Sauce Aioli, Lammstelze mit griechischem Teigreis, Feta und Okraschoten oder Steinbutt mit Süßkartoffelpüree, Rucola und Limetten-Zitronen-Vinaigrette schmecken.

Rauchende Feiern im Keller

Als stille Oase im pulsierenden City-Stress erweist sich das Mauergewölbe des Kellers, der multifunktional als Raucherlounge und Eventlocation für geschlossene Veranstaltungen für bis zu 40 Personen auf 50 Quadratmetern fungiert. Gleichzeitig dient der stilvoll eingerichtete und durch das historische

Ziegelgewölbe perfekt klimatisierte Raum als Weinkeller in dem Schätze von der südsteirischen Weinstraße neben vinophilen Highlights der Top-Kellerei Alpha Estate aus Griechenland lagern und den Räumlichkeiten den Charme eines privaten Weinkellers verleihen. Im Sommer ein kühler Zufluchtsort vor der Hitze der Stadt und im Winter ein kuscheliger Rückzugsort für die entspannte Zigarre nach dem Essen, oder einen anregenden Abend mit Freunden, Kunden und Partnern.

Kulturrevival griechischer Küche

Mit der neuen Ausrichtung des Ella's findet Dermitzakis zu seinem ursprünglichen Gedanken zurück, Wien um zwei Facetten der griechischen Küche zu bereichern, die sich nun harmonisch in Gehdistanz entfalten: Das Orpheus als traditionelles Flaggschiff in der Spiegelgasse und das Ella's als Aushängeschild moderner griechischer Küche auf internationalem Niveau. Beide vereint unter der Führung eines Griechen, wie er typischer nicht sein könnte in seiner Verinnerlichung der Gastfreundschaft und damit vielleicht ein bisschen zur positiven Wahrnehmung seines Landes beiträgt. Spätestens beim Gustieren von gegrilltem Oktopus mit grünen Bohnen, Estragon und Oliven, Safranrisotto mit Meeresfrüchten, Karotte und Babyspinat oder Lammbifteki auf Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln denkt jeder gerne wieder an unvergessliche Sommer unter der griechischen Sonne und lässt sich diesen Gedanken auch im Winter nicht vermiesen. Wirtschaftskrise hin oder her. Jámas! (Anmerkung: Griechisch: Prost!)

Information

Auszug aus der Speisekarte

Abendkarte

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Karotten-Ingwersalat und Melanzanitarartar	13,50 Euro
Garnelen Saganaki mit Feta, Tomaten und Basilikum	11,50 Euro
Knusprige Sardellen mit Spinatsalat, Zitrusfrüchten und Korinthen	9,80 Euro
Mediterrane Fischsuppe mit Sauce Aioli	10,50 Euro
Lammbifteki auf Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln	14,50 Euro
Gegrillter Oktopus mit grünen Bohnen, Estragon und Oliven	11,90 Euro
Thunfisch Carpaccio mit gebratenen Artischocken, Koriander und Jungzwiebeln	12,50 Euro
Safranrisotto mit Meeresfrüchten, Karotte und Babyspinat	18,50 Euro
Steinbutt mit Süßkartoffelpüree, Rucola und Limetten-Zitonen-Vinaigrette	21,50 Euro
Lammstelze mit griechischem Teigreis, Feta und Okraschoten	16,50 Euro

Vegetarisches Mousaka mit Tzatziki und kleinem Salat	11,50 Euro
Schokosoufflé mit Tonkabohne und Ananas	7,50 Euro
Honig-Schokomousse mit marinierten Feigen	7,50 Euro
Griechische Käsevariationen	8,50 Euro
Mittagskarte	
Griechischer Salat mit Feta, Oliven und frittierten Sprossen	9,80 Euro
Beef Tartar mit Wachtelei, Fetacreme, Olivenpesto und Rucola	12,50 Euro
Olivengnocchi mit Paprika, Salbei und Feta	12,50 Euro
Gegrillte Scampi mit Linguine, Eierschwammerln, Zuckererbsen und Petersilie	18,50 Euro
Ella's Burger Burger vom Rind mit Parmesan, Spiegelei, Salat und Pommes	12,20 Euro
Gegrillte Makrele mit roten Rüben und Kartoffeln	13,80 Euro
Wraps mit Rindfleisch	8,10 Euro
Wraps mit Garnele	8,10 Euro
Wraps vegetarisch	7,10 Euro