



# N A S C H

AUSTRIAN TAPAS & WEIN

## PRESSEMAPPE

Stand: 10. Februar 2010



## FACTS & FIGURES

Eröffnung:	23. Februar 2010
Adresse:	NASCH im Hilton Vienna Plaza 1010 Wien, Schottenring 11 Telefon: (+43 1) 31 390-22402 E-Mail: restaurant@nasch.at
Website:	www.nasch.at
Öffnungszeiten:	Montag – Sonntag: 9.00 bis 24.00 Uhr
Inhaber:	Hilton International Wien GmbH
Küchenchef:	Oliver Sattler
Konzept & Design:	Hospitality Concepts & Development
Sitzplätze gesamt:	80 - 60 Innenbereich - 20 Gastgarten
Fläche:	rund 100 Quadratmeter
Anzahl Mitarbeiter:	6
Preise:	kalte Tapas: 2,90 – 4,90 Euro warme Tapas: 2,70 – 6,80 Euro süße Tapas: 2,20 – 4,90 Euro
Weinsortiment:	50 Weine aus Österreich Flaschenpreise von 19 – 65 Euro
Services:	W-Lan, Parkgarage, Concierge
Kreditkarten:	VISA, Diners Club, American Express, Master Card
Anreisemöglichkeiten:	U-Bahn U2, Station Schottentor Autobuslinie 40 A, Station Wipplingerstraße Autobuslinien 1A und 3A, Station Wipplingerstraße Straßenbahnlinien D und I, Station Börsegasse Parkgarage im Haus vorhanden



Pressekontakt: Hilton Hotels  
Claudia Wittmann  
Tel.: (+43 1) 71700-12003  
E-Mail: [claudia.wittmann@hilton.com](mailto:claudia.wittmann@hilton.com)

leisure communications  
Sarah Gasser  
Tel.: (+43 664) 8563004  
E-Mail: [gasser@leisuregroup.at](mailto:gasser@leisuregroup.at)

Presse-Downloads: <http://presse.leisuregroup.at/nasch>



Presseinformation

Wien/Gastronomie/Hotellerie/Buntes/Neueröffnungen

## Österreichische Tapas erobern den Schottenring – BILD

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

**Utl.: Neues Restaurant im Hilton Vienna Plaza setzt mit innovativem Tapas-Konzept neue Trends in der österreichischen Küche. =**

Wien (23.02.2010) – Das Hilton Vienna Plaza am Wiener Schottenring blickt als erstes Designerhotel des Landes auf eine lange gastronomische Geschichte zurück. Im Restaurant „La Scala“ kreiere Starkoch **Werner Matt** einst seine legendäre Selleriecreme-Suppe und startete damit seine steile Karriere als Doyen der österreichischen Gourmetküche, bis er das Haus 2003 nach 32 Jahren bei der weltweit größten Hotelkette verließ, um seine Kochakademie aufzubauen. In den letzten Jahren war das Haus mit seiner mondänen Atmosphäre dann vermehrt Schauplatz trendiger After Business-Clubs und entwickelte in Zusammenarbeit mit dem Bank Austria Kunstforum die künstlerisch-kulinarische Eventserie „Art & Cuisine“, die zahlreiche Ausstellungen kulinarisch begleitete.

2010 folgt Hoteldirektor **Michael Reinhardt** nun der österreichischen Kochtradition im Haus an der Ringstraße und setzt einen neuen kulinarischen Akzent, bei dem er österreichische Küche neu interpretiert und in einem innovativen Küchen- und Restaurantkonzept vereint, das sowohl die Wienerinnen und Wiener anspricht, als auch ausländischen Gästen die Qualität heimischer Spezialitäten charmant präsentiert. Die Inspiration für sein NASCH holte sich der umtriebige Hotelmanager mit deutschen Wurzeln dafür aus Spanien und interpretiert diese gemeinsam mit Küchenchef **Oliver Sattler** als „Austrian Tapas“ neu. Die Idee dahinter ist einfach wie gut: „Wir bieten eine Auswahl kleiner Häppchen, mit denen man sich nach Herzenslust durch die österreichische Küche durchkosten kann“, so Reinhardt.



### **Zwtl.: Täglich frische Ideen.**

Im Gegensatz zu seinem spanischen Vorbild setzt das NASCH jedoch nicht auf gewohnte Standards, sondern auf täglich wechselnde Kreationen mit marktfrischen und saisonalen Produkten, die großteils von nahe gelegenen Bio-Betrieben bezogen werden. So finden sich auf der Karte unter anderem Schmankerln wie Vulcanoschinken mit Erdäpfelkäs und Essiggemüse mit Zwergparadeiser und Kernöl, Duett von Zwergparadeiser und Voralpenschafskäse an Kamptaler Kürbiskernpesto, Rahmige Erdäpfelsuppe mit Speckkrusteln und frischem Schnittlauch oder Gebackene Gemüsetascherl mit Tarhonya und Kräutertopfen. Das alles zu durchaus leistbaren Preisen zwischen 2,90 und 6,40 Euro, die weit unter dem gewohnten Preisniveau gehobener Hotelrestaurants liegen, was Reinhardt als klares Signal an das heimische Publikum verstanden wissen will.

### **Zwtl.: Erlesene Weine und der erste Feinkostladen im Hotel.**

Neben den innovativen Tapas bildet österreichischer Wein das zweite Standbein des NASCH, der ebenfalls saisonal ausgewählt wird und den Gästen auch im Rahmen von Degustationsmenüs vorgestellt wird. Hier wird der Schwerpunkt auch auf Winzer aus der Region gesetzt und mit Geheimtipps aus dem ganzen Land abgerundet. „Wir möchten durchaus überraschen und zeigen, was das Land kulinarisch alles zu bieten hat“, erklärt Reinhardt sein Konzept.

Die köstlichen Zutaten gibt es im NASCH übrigens nicht nur als Tapas, sondern auch zum Mitnehmen, wobei auch dieses Angebot täglich und saisonal variiert und die Auswahl in großzügigen Schauvittrinen attraktiv präsentiert wird.

### **Zwtl.: Kommunikatives Wohlfühl-Konzept.**

Bei der Gestaltung des NASCH legte Reinhardt großen Wert auf den viel zitierten Wohlfühl-Faktor. Dunkle und erdige Farben dominieren und laden zum gemütlichen Verweilen ein und das Essen ist als zentraler Punkt von nahezu allen Blickwinkeln aus zu sehen. Tische wechseln sich mit hohen Bartresen ab, die zum kommunikativen



Businesslunch oder zum entspannten Ausklang nach dem Arbeitstag einladen. Schließlich sind Tapas schon selbst ein durchaus kommunikatives Essen, bei dem man gerne mal gegenseitig kostet und tauscht. Händisch beschriftete Tafeln informieren über die frischen Tapas und dazu passenden Weine. „Modern, gemütlich, unkompliziert und einen Hauch rustikal sollte es werden“, sagt Reinhardt, der sich bei der Gestaltung des NASCH von aktuellen Einrichtungstrends inspirieren ließ und damit das ideale Ambiente für die hochwertigen Produkte aus den Genussregionen schaffen möchte.

Information

## Österreichische Küche liegt im Trend

**Utl.: Nicht nur in den Vereinigten Staaten haben österreichische Köche die Nase vorne.**

Dass sich die österreichische Küche schon seit Jahren wieder zunehmender Beliebtheit erfreut, ist kein Geheimnis. Nicht umsonst nimmt die Anzahl ausgezeichnete Spitzenlokale, die auf die heimische Küche setzen, stark zu. Doch auch im Ausland weiß man die Köstlichkeiten aus der Heimat zu schätzen. So wurde die österreichische Küche in der Dezember-Ausgabe (2009) des amerikanischen Magazin „Bon Appétit“ gerade zur „Cuisine of the Year 2010“ gekürt. Gastronomie-Guru **Andrew Knowlton** begründete die Entscheidung mit dem Trend hin zum so genannten „comfort food“, bei dem die österreichische Küche mit ihren herzhaften Gerichten & geschmacksintensiven Zutaten besonders punktet. Die zunehmende Anzahl an Restaurants & Bars mit Österreich-Bezug in den gesamten Vereinigten Staaten unterstreicht diesen Trend. Im „Bon Appétit“ war beispielsweise das Cafe Katja – ein beliebtes österreichisches Aushängeschild in Manhattans Lower East Side – mit einer Reihe von Rezepten vertreten, darunter Liptauer auf Weizentost mit eingelegten roten Zwiebeln, Spätzle mit Kürbiskernen und eine Marillen-Linzer Torte mit Topfen-Sahnehäubchen.

Nicht minder bekannt ist das Restaurant „Seasonal“ im Big Apple, in dem zwei junge Exilösterreicher Gulasch, Schnitzel und Grünen Veltliner auftischen und sich damit in die Herzen der trendigen New Yorker kochen. Auch sie setzen auf Produkte von Bio-Bauern aus dem Umland und bleiben dem Namen des Lokals auch in der Küche treu: „Wir haben nur wenige Gerichte auf der Speisekarte, die aber frisch, je nach Saison“, so **Fraueneder** und **Wolfgang Ban**. Einer ihrer Stammgäste ist übrigens der Restaurantkritiker der renommierten „New York Times“.

Auch beim Linzer „Culinary Art Festival“, bei dem einige der besten Köche der Welt antraten, bestätigte **Heinz Winkler**, seines Zeichens der höchst dekorierte Koch



Deutschlands, der unter anderem mit vier Hauben von Gault-Millaus, drei Michelin-Sternen, dem Five Star Diamond Award aus den USA und dem deutschen Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet wurde: „Regional und authentisch ist Trend, auch in der Spitzengastronomie.“ Er selbst schätzt neben bayerischen Schmankerln übrigens österreichische Mehlspeisen besonders.

Wie sehr die Österreicherinnen und Österreicher die lokale Küche schätzen, beweist eine Studie des Marktforschungsinstitutes A.C. Nielsen, die besagt, dass 57 Prozent der Österreicher bei der Wahl des Lokals heimische Küche bevorzugen. In den anderen der 52 befragten Ländern lag dieser Wert bei nur 27 Prozent. 23 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher gehen übrigens mehrmals pro Monat auswärts essen und 13 Prozent sogar mehrmals wöchentlich. 56 Prozent entfallen davon auf das Abendessen in Restaurants und 44 Prozent auf das auswärtige Mittagessen. Besonders gerne geht man in Österreich übrigens am Samstag (37 Prozent) und zwischen Montag und Donnerstag (37 Prozent) Essen. 42 Prozent der Befragten essen am liebsten mit dem Partner und weitere 42 Prozent mit Freunden und der Familie.





Auszug aus der Speisekarte

## Tapas für jeden Geschmack.

### Kalte Tapas

Wiener Heurigen Brettjause mit Tiroler Landbutter und Bio-Kornspitz.....	€ 4,90
Gegrillter Muskatkürbis in Kernöl eingelegt mit geräuchertem Ziegenkäse.....	€ 2,90
Scheiben vom geräucherten Alpenlachs auf Zucchini-Kartoffelpuffer.....	€ 4,90
Lauwarmer Weißkrautsalat mit Bachforellenmousse im Blätterteigmantel.....	€ 2,90
Süß-sauerer Waller auf gegrilltem Paprika.....	€ 4,80
Grinzinger Backhendlsalat mit Traubenkernöl und Mostessig.....	€ 4,80

### Warme Tapas

Rahmige Erdäpfelsuppe mit Speckkrusteln und frischem Schnittlauch.....	€ 2,70
Blunzngröstel mit Blunzn vom Blunznkaiser Karl mit frischem Majoran.....	€ 3,80
Gebackene Gemüsetascherl mit Tarhonya und Kräutertopfen.....	€ 3,60
Paprikahendl vom Freilandgockel mit Butternockerl und frischem Kerbl.....	€ 3,80
Kasnockerl mit Voarlberger Bergkäse und Röstzwiebeln.....	€ 3,90
Fiakergulasch mit kleinem Spiegelei und buntem Gemüse.....	€ 3,90

### Süße Tapas

Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanilleobers.....	€ 2,60
Pochierte Maroni in Karamel mit Mousse von weißer Schokolade.....	€ 3,60
Süßer Kürbis mit Vanille-Eiscreme und Kernöl.....	€ 3,20
Topfenstrudel mit Marzipan-Pistaziensauce.....	€ 2,80