

Pressemappe

Stand: 2009-05-08

Facts & Figures

Soft-Opening:	8. Mai 2009
Eröffnung:	19. Mai 2009
Öffnungszeiten:	tgl. 9.30 – 23.00 Uhr
Küchenzeiten:	tgl. 9.30 – 22.00 Uhr
Betriebsgesellschaft	Donauturm, Aussichtsturm- und Restaurantbetriebsgesellschaft m.b.H. Mag. Robert Podebradsky Mag. Roland Lindner
Restaurantleiter:	Florian Ritzer
Küchenchef:	Christian Hölbling
Adresse:	1220 Wien, Donauturmstraße 4 Tel.: (+43 1) 263 35 72-20 Fax: (+43 1) 263 35 72-39 E-Mail: office@cafe-spoons.at
Website:	www.cafe-spoons.at
Preise:	Kaffee ab 2,90 Euro Frühstück ab 4,40 Euro Vorspeisen ab 2,90 Euro Hauptspeisen ab 8,20 Euro Desserts ab 4,50 Euro
Sitzplätze:	90 innen, 120 im Gastgarten und 45 im Veranstaltungsraum mit Seminarequipment
Generalunternehmer:	Günter Schwarz, Schwarz Exklusiv
Architekt und Generalplaner:	Ralf Baumann, Baumann & Partner ZT GmbH
Pressekontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: (+43 1) 535 48 17 Mob.: (+43 664) 8563001 E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at
Presse-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/spoons

Presseinformation

Wien/Gastronomie/Lokale/Neueröffnungen

Spoons bringt Kaffeehaustradition im neuen Look – BILD

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

Utl.: Spoons vereint am Fuße des Donauturms klassische Wiener Kaffeehaustradition mit modernem Design und innovativer Küche. =

(LCG – Wien, 12.05.2009) Unter dem 252 Meter hohen Donauturm, der am 16. April 1964 zur Wiener Internationalen Gartenschau eröffnet wurde und für dessen Errichtung 3.750 Kubikmeter Beton und 514 Tonnen Stahlbeton benötigt wurden, erwartet die rund 450.000 jährlichen Besucherinnen und Besucher ab 8. Mai 2009 ein neues gastronomisches Highlight, das seine Wurzeln in der klassischen Kaffeehaustradition findet. Das „Spoons Café & Restaurant“ repräsentiert einen neuen Typ von Kaffeehaus, der von internationalen Vorbildern in London, Paris, New York und Berlin inspiriert wurde und österreichische Gastfreundschaft mit moderner Küche und ansprechendem Design vereint. Mit dem „Spoons“ wollen die Betreiber an dem Platz, wo einst das Bierlokal „Isola“ beheimatet war, einen attraktiven Treffpunkt für die Bewohnerinnen und Bewohner der umliegenden Bezirke sowie für die Besucherinnen und Besucher des Naherholungsgebiets Donaupark etablieren. Die zentrale Lage im Herzen des Donauparks mit ihrem stimmungsvollen Ambiente und dem neu konzipierten Speisen- und Getränkeangebot soll den Besuch des Lokals zum Gesamterlebnis machen.

Prägnantes Wahrzeichen des Lokals ist die aufwendig gestaltete Bar, die sich durch alle Bereiche des „Spoons“ (Restaurant, Take Away-Bereich und Innenhof) zieht. Als Essbar mit integriertem Kräutergarten ist sie mit einer Höhe von einem Meter angelegt und bietet freien Einblick in die Küche, wo österreichische Schmankerln von Küchenchef **Christian Hölbling** mit

internationalem Kick zubereitet werden, der schon im Weißen Rössl am Wolfgangsee, dem mondänen Hotel Post in Lech und dem vornehmen Hotel Adlon in Berlin seine Gäste mit kreativen Höhenflügen verwöhnte. Diesmal bleibt Hölbling jedoch bewusst traditionell und bereitet beispielsweise Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratenem Serviettenknödel (6,90 Euro), Wiener Tafelspitz vom Mastochsen (11,90 Euro), Hochland-Beiried mit Rosmarinjus (13 Euro) oder Erdäpfelnockerl mit Oliven, Kapern, Pelatetomaten und Grana zu durchaus leistbaren Preisen zu.

Hölblings Küche wird – typisch eben für ein Kaffeehaus – von einem umfangreichen Torten- und Kuchenangebot abgerundet, das täglich frisch in der Vitrine angeboten wird. Kaffeegenießer kommen bei diversen Sorten aus 100 Prozent Arabicabohnen aus Südamerika und Äthiopien, die von einem geschulten Barrista ausgewählt wurden, auf ihren Geschmack, während sich Naschkatzen über die zahlreichen Trinkschokoladen wie beispielsweise „Bird's Eye Chili“ mit ganz viel Chili aus dem Hause Zotter freuen können.

Während sich das „Spoons“ tagsüber als modernes Kaffeehaus präsentiert, verwandelt sich das Lokal mit fortschreitender Uhrzeit in eine gemütliche Lounge, die zum Abendessen oder einem Drink einlädt. Vormittags lädt der à la carte-Brunch zum entspannten Frühstück und zu Mittag werden saisonale Köstlichkeiten für den schnellen Lunch aufgetischt. Schließlich soll das „Spoons“ auch ein beliebter Treff zum Business-Lunch für die zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der auf der Donauplatte angesiedelten Unternehmen werden.

Weil „Spoons“ nicht einfach nur ein Name, sondern auch Programm ist, können sich die Gäste auf den täglich wechselnden Gruß aus der Küche freuen, der namensgerecht auf kleinen Löffeln serviert wird. Auch auf der Tageskarte wird Hölbling immer wieder mit Variationen aufwarten, die auf den typischen Löffeln präsentiert werden.

Das „Spoons“ gibt es auch zum Mitnehmen. Alle angebotenen Speisen und Getränke können im Take Away-Bereich auch mitgenommen und genüsslich

zu Hause verspeist werden. Künftig wollen Restaurantleiter **Florian Ritzer** und sein Team den Besuchern des weitläufigen Donauparks auch Picknick-Körbe mit Schmankerln zum Genuss im Freien anbieten.

Mit seiner reduzierten und ruhig gehaltenen Architektur sowie der einladenden Terrasse fügt sich das „Spoons“ harmonisch in den Spannungsbereich zwischen dem architektonischen Wahrzeichen und der grünen Parklandschaft ein, die ein Anziehungspunkt für Sportler ist und eines der größten Naherholungsgebiete im Einzugsbereich darstellt.

„Das ‚Spoons‘ will sich bewusst nicht als ein Lokaltyp festmachen lassen, sondern sich rund um die Uhr an die Bedürfnisse der Gäste anpassen und vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen oder einem Cocktail mit den Gästen mitgehen“, sagt Projektleiter **Gerfried Rieger** (Netzwerk Gruppe Wien) zum Konzept des Lokals, das durch erdige Farben und ein bewusst wenig aufregendes Architekturkonzept von Interior-Designer **Günter Schwarz** besticht. Dazu passend wird auch auf kulinarische Experimente verzichtet: Moderne Küche zu moderaten Preisen soll Touristen ebenso ansprechen wie Einheimische, Parkbesucher oder UNO-Diplomaten.

Übrigens: Wer in den ersten Wochen der Lokaleröffnung selbst einen Löffel mitbringt, der erhält einen Kaffee gratis. Aus den gesammelten Löffeln soll dann schließlich im Laufe der Zeit ein Kunstwerk entstehen.

Presseinformation

Wien/Gastronomie/Lokale/Personalia

Christian Hölbling schwingt den Löffel im Spoons – BILD

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

Utl.: Ehemaliger Adlon-Koch interpretiert österreichische Küche im „Spoons Café & Restaurant“ neu. =

(LCG – Wien, 12. Mai 2009) Zur Eröffnung des „Spoons Café & Restaurant“ konnte Projektleiter **Gerfried Rieger** (Netzwerk Gruppe Wien) niemand geringeren als den 1975 in Hall in Tirol geborenen und international renommierten Koch **Christian Hölbling** gewinnen, der in dem Lokal am Fuße des Donaturms künftig österreichische Küche neu interpretieren wird.

Hölbling lernte im Hotel Lamm in Seefeld und stieg im November 1993 im Restaurant Wilder Mann in Lans als Gardemanger und Patissier ein. Weitere Stationen waren das weltbekannte Hotel Adlon in Berlin und das Hotel Post in Lech sowie das Hotel Bürgerstock in der Schweiz und Thrunger's Alpenhof in Zürs. Vor seinem Wechsel in das „Spoons“ kochte er als Sous Chef für das Hauben-Restaurant Wilder Mann in Lans.

„Ich freue mich, von der ersten Stunde an dabei zu sein und das kulinarische Konzept des ‚Spoons‘ mitprägen zu können“, so Hölbling.

Information

Symbiose mit Donaupark und Donauturm

Utl.: SCHWARZ exklusiv plante mit dem „Spoons“ ein Lokal, das sich nicht als Typ einordnen lassen will, sondern sich großzügig in die architektonische Spannung zwischen Donauturm und Donaupark eingliedert.

„Die Neuinterpretation des klassischen Kaffeehauses als modernes Café-Restaurant war keine leichte Aufgabe“, schmunzelt Architekt **Günter Schwarz**, der mit dem „Spoons“ nicht nur einen zeitlosen Geschmack treffen und trotzdem dem Zeitgeist entsprechen wollte, sondern auch auf die Wünsche der unterschiedlichen Zielgruppen eingehen wollte. Diese sind breit gefächert: Der morgendliche Jogger soll künftig ebenso „Spoons“-Gast werden wie UNO-Diplomaten, Touristen oder Geschäftsleute aus der Umgebung. Schwarz entschied sich für ein bewusst unaufgeregtes Konzept mit ruhigen, erdigen und ehrlichen Materialien und Farbtönen mit veränderbaren Akzenten und Dekorationen, die sich im Laufe des Tages wandeln und das Lokal vom Frühstück bis zum Dinner und abendlichen Cocktail durch den Tag begleiten. Als Wahrzeichen des Lokals positionierte Schwarz die Bar mit direktem Blick in die offene Küche, die von der Terrasse des Lokals einsehbar ist und ein optisches Bindeglied zwischen Innenhof, Restaurant und Take Away-Bereich symbolisiert und somit einheitliche Ruhe ausstrahlt. Zum Frischekonzept der modern österreichisch-inspirierten Küche passend, zieht sich ein Kräutergarten über die gesamte Länge der Bar, der gleichsam eine fließende Grenze zwischen Gast und Personal bildet. Im Inneren vereinheitlichte Schwarz das Sitzniveau und platzierte einige Sitzgelegenheiten auf einem Podest und erhöhte bei anderen das Sitzniveau. Die erweiterte Terrasse ließ Schwarz nahezu undekoriert, zumal sie sich harmonisch in die grüne Parklandschaft einfügt. „Im ‚Spoons‘ sollen die Gäste Entspannung und Ruhe vorfinden und nicht durch quirlige Architektur vom Genuss abgelenkt werden“, fasst Schwarz sein Konzept zusammen.

Auszug aus der Speisekarte

Österreichische Tradition mit internationalem Kick

Frühstück:

<i>spoons Frühstück</i>	€ 4,40
Salami, Schinken, Emmentaler, Butter, Darbo Marmelade im Glas, Frischkäse, zwei Semmeln, Kuchen, Obst, frischer Orangensaft	
<i>Wurzelsepp</i>	€ 7,10
Eierspeise mit Kürbiskernöl und gebratenem Speck, Bohnen in Tomatensauce, Emmentaler, Schwarzbrot, Gervais, Butter	
<i>Make Love (für zwei Personen)</i>	€ 17,20
Secco Steineder oder frischer Orangensaft, hausgebeizter Lachs, Krengervais, Rührei von zwei Eiern mit Trüffelöl, zwei Semmeln, Butter, Kuchen, Obst	

Vorspeisen:

<i>Beef Tartare vom Almochsen</i>	€ 7,00
<i>Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse und Jungzwiebel dazu Kräuterfritatten oder Grießnockerl oder Leberknödel</i>	€ 2,90
<i>Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratenen Serviettenknödeln</i>	€ 6,90
<i>Kleine Grammelknödel mit Sauerkraut und knusprigem Speck</i>	€ 7,20
<i>Spoons Toast mit Schweinsmedallions, Speck und pikantem Dip</i>	€ 7,10

Hauptspeisen:

<i>Wiener Tafelspitz vom Mastochsen mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfeln</i>	€ 11,90
<i>Rindsgulasch vom Jungrind mit geschmortem Paprika, Knoblauch und Serviettenknödel</i>	€ 8,50
<i>Mediterrane Hühnerbrust mit Kapern und Oliven</i>	€ 8,20
<i>Lachsschnitte mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	€ 9,50
<i>Hochland-Beiried mit Rosmarinjus</i>	€ 13,00
<i>Knuspriger Zander mit Knoblauch und Thymian</i>	€ 8,50
<i>Lasagne von gebratener Polenta-Kürbisschnitte mit gegrilltem Feta und Paprika</i>	€ 7,70
<i>Erdäpfelnockerl mit Oliven, Kapern, Pelatetomaten und Grana</i>	€ 8,60

Kindergerichte:

<i>Aladdin auf dem Bröselteppich</i>	€ 4,20
Hügnerschnitzel mit Braterdäpfeln und Ketchup	
<i>Oma's rotes Wollknäuel</i>	€ 3,50
Frische Nudeln mit Paradeisersauce	

Desserts:

<i>Nougatknödel im Nussmantel auf Birnen-Kardamonkompott</i>	€ 5,90
<i>Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit Weichselragout</i>	€ 4,90