Spoons bringt Kaffeehaustradition im neuen Look

ID: LCG9099 | 20.05.2009 | Kunde: Spoons CafÃ© & Restaurant | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Presseinformation

Wien/ Gastronomie/ Lokale/ NeuerÃ¶ffnungen

Spoons bringt Kaffeehaustradition im neuen Look â€" BILD

AnhÃ¤nge zur Meldung unter http:// presse.leisuregroup.at/ spoons

Utl.: Spoons vereint am FuÃŸe des Donauturms klassische Wiener Kaffeehaustradition mit modernem Design und innovativer KÃ¼che. =

(LCG9099 â€" Wien, 20.05.2009) Unter dem 252 Meter hohen Donauturm, der am 16. April 1964 zur Wiener Internationalen Gartenschau erÃ¶ffnet wurde und fÃ¼r dessen Errichtung 3.750 Kubikmeter Beton und 514 Tonnen Stahlbeton benÃ¶tigt wurden, erwartet die rund 450.000 jÃ¤hrlichen Besucherinnen und Besucher seit gestern, Dienstag, ein neues gastronomisches Highlight, das seine Wurzeln in der klassischen Kaffeehaustradition findet. Das â€žSpoons CafÃ© & Restaurantâ€œ reprÃ¤sentiert einen neuen Typ von Kaffeehaus, der von internationalen Vorbildern in London, Paris, New York und Berlin inspiriert wurde und Ã¶sterreichische Gastfreundschaft mit moderner KÃ¼che und ansprechendem Design vereint. Mit dem â€žSpoonsâ€œ wollen die Betreiber an dem Platz, wo einst das Bierlokal â€žIsolaâ€œ beheimatet war, einen attraktiven Treffpunkt fÃ¼r die Bewohnerinnen und Bewohner der umliegenden Bezirke sowie fÃ¼r 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 GetrÃ¤nkeangebot soll den Besuch des Lokals zum Gesamterlebnis machen.

PrÃ¤gnantes Wahrzeichen des Lokals ist die aufwendig gestaltete Bar, die sich durch alle Bereiche des â€žSpoonsâ€œ (Restaurant, Take Away-Bereich und Innenhof) zieht. Als Essbar mit integriertem KrÃ¤utergarten ist sie mit einer HÃ¶he von einem Meter angelegt und bietet freien Einblick in die KÃ¼che, wo Ã¶sterreichische Schmankerln von KÃ¼chenchef Christian HÃ¶lbling mit internationalem Kick zubereitet werden, der schon im â€žWeiÃŸen RÃ¶sslâ€œ am Wolfgangssee, dem mondÃ¤nen â€žHotel Postâ€œ in Lech und dem vornehmen â€žHotel Adlonâ€œ in Berlin seine GÃ¤ste mit kreativen HÃ¶henflÃ¼gen verwÃ¶hnte. Diesmal bleibt HÃ¶lbling jedoch bewusst traditionell und bereitet beispielsweise Riesling-Beuschel vom Kalb mit gebratenem ServiettenknÃ¶del (6,90 Euro), Wiener Tafelspitz vom Mastochsen (11,90 Euro), Hochland-Beiried mit Rosmarinjus (13 Euro) oder ErdÃ¤pfelnockerl mit Oliven, Kapern, Pelatetomaten und Grana zu durchaus leistbaren Preisen zu.

HÃ¶lblings KÃ¼che wird â€“ typisch eben fÃ¼r ein Kaffeehaus â€“ von einem umfangreichen Torten-und Kuchenangebot abgerundet, das tÃ¤glich frisch in der Vitrine angeboten wird. KaffeegenieÃŸer kommen bei diversen Sorten aus 100 Prozent Arabicabohnen aus SÃ¼damerika und Ã„thiopien, die von einem geschulten Barrista ausgewÃ¤hlt wurden, auf ihren Geschmack, wÃ¤hrend sich Naschkatzen Ã¼ber die zahlreichen Trinkschokoladen wie beispielsweise â€žBirdâ€™s Eye Chiliâ€œ mit ganz viel Chili aus dem Hause Zotter freuen kÃ¶nnen.

WÃ¤hrend sich das â€žSpoonsâ€œ tagsÃ¼ber als modernes Kaffeehaus prÃ¤sentiert, verwandelt sich das Lokal mit fortschreitender Uhrzeit in eine gemÃ¼tliche Lounge, die zum Abendessen oder einem Drink einlÃ¤dt. Vormittags lÃ¤dt der Ã la carte-Brunch zum entspannten FrÃ¼hstÃ¼ck und zu Mittag werden saisonale KÃ¶stlichkeiten fÃ¼r den schnellen Lunch aufgetischt.

SchlieÃŸlich soll das â€žSpoonsâ€œ auch ein beliebter Treff zum Business-Lunch fÃ¼r die zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der auf der Donauplatte angesiedelten Unternehmen werden.

Weil â€žSpoonsâ€œ nicht einfach nur ein Name, sondern auch Programm ist, kÃ¶nnen sich die GÃ¤ste auf den tÃ¤glich wechselnden GruÃŸ aus der KÃ¼che freuen, der namensgerecht auf kleinen LÃ¶ffeln serviert wird. Auch auf der Tageskarte wird HÃ¶lbling immer wieder mit Variationen aufwarten, die auf den typischen LÃ¶ffeln prÃ¤sentiert werden.

Das â€žSpoonsâ€œ gibt es auch zum Mitnehmen. Alle angebotenen Speisen und GetrÃ¤nke kÃ¶nnen im Take Away-Bereich auch mitgenommen und genÃ¼sslich zuhause verspeist werden. KÃ¼nftig wollen Restaurantleiter Florian Ritzer und sein Team den Besuchern des weitlÃ¤ufigen Donauparks auch Picknick-KÃ¶rbe mit Schmankerln zum Genuss im Freien anbieten.

Mit seiner reduzierten und ruhig gehaltenen Architektur sowie der einladenden Terrasse fÃ¼gt sich das â€žSpoonsâ€œ harmonisch in den Spannungsbereich zwischen dem architektonischen Wahrzeichen und der grÃ¼nen Parklandschaft ein, die ein Anziehungspunkt fÃ¼r Sportler ist und eines der grÃ¶ÃŸten Naherholungsgebiete im Einzugsbereich darstellt.

â€žDas â€šSpoonsâ€™ will sich bewusst nicht als ein Lokaltyp festmachen lassen, sondern sich rund um die Uhr an die BedÃ¼rfnisse der GÃ¤ste anpassen und vom FrÃ¼hstÃ¼ck Ã¼ber das Mittagessen bis hin zum Abendessen oder einem Cocktail mit den GÃ¤sten mitgehenâ€œ, sagt Projektleiter Gerfried Rieger (Netzwerk Gruppe Wien) zum Konzept des Lokals, das durch erdige Farben und ein bewusst wenig aufregendes Architekturkonzept von Interior-Designer GÃ¼nter Schwarz besticht. Dazu passend wird auch auf kulinarische Experimente verzichtet: Moderne KÃ¼che zu moderaten Preisen soll Touristen ebenso ansprechen wie Einheimische,

Parkbesucher oder UNO-Diplomaten.

Ãœbrigens: Wer in den ersten Wochen der LokalerÃ¶ffnung selbst einen LÃ¶ffel mitbringt, der erhÃ¤lt einen Kaffee gratis. Aus den gesammelten LÃ¶ffeln soll dann schlieÃŸlich im Laufe der Zeit ein Kunstwerk entstehen.

(S E R V I C E â€" â€žSpoons CafÃ© & Restaurantâ€œ, 1220 Wien, DonauturmstraÃŸe 4, Website: http:// www.spoons-cafe.at)

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur VerfÃ¼gung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter http:// www.leisuregroup.at. (Schluss)

RÃ¼ckfragehinweis:
leisure communications
Alexander Khaelss-Khaelssberg
Tel.: (+43 664) 8563001
E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at