



DOTS Group holt Starkoch Sören Herzig â€“ BILD

ID: LCG18147 | 30.04.2018 | Kunde: DOTS GROUP | Ressort: Wirtschaft
Ä–sterreich | Personiameldung

Als Creative Director zeichnet er für die konzeptionelle und kreative Neuausrichtung des DOTS Establishment verantwortlich. Dabei setzt Herzig auf asiatische Einflüsse mit klassischer französischer Kochtechnik. Walter Piller wechselt innerhalb der Gruppe in die Pratersauna.

Bilder zur Meldung in der [Bilddatenbank](#) : © DOTS Group

Wien (LCG) – Als „größten Schritt in der kulinarischen Entwicklung der DOTS Group“ bezeichnet Eigentümer **Martin Ho** die die Zusammenarbeit Starkoch **Sören Herzig** . Ab 7. Mai 2018 übernimmt er die konzeptionelle und kreative Neuausrichtung des DOTS Establishment in der Wiener Mariahilferstraße. Küchenchef **Walter Piller** wechselt in die Pratersauna und wird dort ein neues, hochwertiges Gastronomiekonzept umsetzen, auf das sich die Gäste schon während der UEFA Fußballweltmeisterschaft freuen dürfen.

„**Sören Herzig** bringt einen frischen und unverkrampften Zugang und ist kompromisslos in der Qualität. Die Zusammenarbeit mit ihm ist ein Meilenstein in der zwölfjährigen Geschichte des DOTS. Sören bringt höchste Qualität auf den Tisch und inszeniert das Essen mit Respekt vor den Zutaten im Zusammenspiel mit der Kunst im DOTS Establishment: Er verwirklicht Esskultur auf höchstem Niveau“, ist Ho über die Zusammenarbeit mit Herzig begeistert.

Paris, Tokyo und Wien treffen im DOTS Establishment bei Sören Herzig aufeinander

Herzig tritt mit einem Konzept an, das er mit „französischer Tradition, japanischer Demut, österreichischer Qualität und vietnamesischer Passion und Leidenschaft“ beschreibt. Als Chef's Menue serviert er künftig unter anderem traditionelles japanisches Omakase als 4-oder 6-Gang-Menü mit Sake- und Weinbegleitung (ab 65 Euro). Feinschmecker finden in der neuen Karte Vorspeisen wie Schweinebauch mit Szechuan-Pfeffer und Umeboschi, Chirashi-Sashimi mit Ponzu und Spargel oder Beef-Tataki mit Jalapeno und Daikon. Als Hauptspeisen gibt es künftig Strip Loin mit Kizami Nori, Ponzu und Zwiebel, Kabeljau mit Brokkoli und Laksa oder Oberginen-Nasu mit Tomate und Miso. Fleischliebhaber genießen original japanisches Kobe-Beef mit seinem unvergleichlichen Umami-Geschmack.

Experimentelle Sushi- und Makikreationen bleiben zentraler Teil der Karte, werden aber laufend um regionale und saisonale Kreationen erweitert.

Eine Karriere im Michelin-Sternehimmel: Internationaler Küchenstar entwickelt das DOTS Establishment weiter

Sören Herzig startete seine Karriere 2000 bei Louis C. Jacob, einem Hamburger Sternerestaurant. Es folgten zahlreiche Beschäftigungen im In- und Ausland, bevor 2013 die Zusammenarbeit mit **Juan Amador** begann. Unter Herzigs Küchenleitung bekam Amadors Wirtshaus und Greislerei zwei Michelin-Sterne sowie drei Hauben. Zuletzt kochte er im Wiener Ai.

Über die DOTS Group

Seit 2005 setzt die DOTS Group von Unternehmer **Martin Ho** in Wien mit Restaurant- und Clubbetrieben einzigartige Akzente. Der Erfolg der Unternehmensgruppe mit rund 250 Mitarbeitern beruht auf kreativen Sushi- und Makikreationen, die seit 2005 im Stammhaus auf der Mariahilferstraße serviert werden. Heute umfasst die DOTS Group mit dem DOTS Establishment und dem DOTS im Brunnerhof zwei Restaurants, die zwei Clubs VIE i PEE und Pratersauna, eine Kunstgalerie (HO GALLERY), einen Memberclub, den Beach-Club SAUNA

STRAND KLUB, die vietnamesischen Street Kitchen-Lokale IVY' s PHO HOUSE sowie das Golfmagazin Perfect Eagle. Zudem hält sie Beteiligungen an Start-ups wie dem Modelabel Gregor Pirouzi Swimwear. 2013 publizierte Ho das Kochbuch „DOTS Cooking“ und seit 2015 beliefert die Gruppe unter der Marke „DOTS Cooking“ die Handelskette SPAR. Weitere Informationen auf <http://www.dotsgroup.eu> .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at> . (Schluss)