Ã–sterreichische Tapas erobern den Schottenring -BILD

ID: LCG10037 | 24.02.2010 | Kunde: Hilton Hotels Corporation | Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Presseinformation

LCG10037 (WI) (CI) Mittwoch, 24. Februar 2010
Wien/ Gastronomie/ Hotellerie/ Buntes/ NeuerÃ¶ffnungen

Ã–sterreichische Tapas erobern den Schottenring â€“ BILD

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

Utl.: Neues Restaurant im Hilton Vienna Plaza setzt mit innovativem Tapas-Konzept neue Trends in der Ã¶sterreichischen KÃ¼che. =

Wien â€“ Das Hilton Vienna Plaza am Wiener Schottenring blickt als erstes Designerhotel des Landes auf eine lange gastronomische Geschichte zurÃ¼ck. Im Restaurant â€žLa Scalaâ€œ kreiere Starkoch Werner Matt einst seine legendÃ¤re Selleriecreme-Suppe und startete damit seine steile Karriere als Doyen der Ã¶sterreichischen GourmetkÃ¼che, bis er das Haus 2003 nach 32 Jahren bei der weltweit grÃ¶Ã¾ten Hotelkette verlieÃ¾, um seine Kochakademie aufzubauen. In den letzten Jahren war das Haus mit seiner mondÃ¤nen AtmosphÃ¤re dann vermehrt Schauplatz trendiger After Business-Clubs und entwickelte in Zusammenarbeit mit dem Bank Austria Kunstforum die kÃ¼nstlerisch-kulinarische Eventserie â€žArt & Cuisineâ€œ, die zahlreiche Ausstellungen kulinarisch begleitete.

2010 folgt Hoteldirektor Michael Reinhardt nun der

Ã¶sterreichischen Kochtradition im Haus an der RingstraÃŸe und setzt einen neuen kulinarischen Akzent, bei dem er Ã¶sterreichische KÃ¼che neu interpretiert und in einem innovativen KÃ¼chen-und Restaurantkonzept vereint, das sowohl die Wienerinnen und Wiener anspricht, als auch auslÃ¤ndischen GÃ¤sten die QualitÃ¤t heimischer SpezialitÃ¤ten charmant prÃ¤sentiert. Die Inspiration fÃ¼r sein NASCH holte sich der umtriebige Hotelmanager mit deutschen Wurzeln dafÃ¼r aus Spanien und interpretiert diese gemeinsam mit KÃ¼chenchef Oliver Sattler als â€žAustrian Tapasâ€œ neu. Die Idee dahinter ist einfach wie gut: â€žWir bieten eine Auswahl kleiner HÃ¤ppchen, mit denen man sich nach Herzenslust durch die Ã¶sterreichische KÃ¼che durchkosten kannâ€œ, so Reinhardt.

Zwtl.: TÃ¤glich frische Ideen.

Im Gegensatz zu seinem spanischen Vorbild setzt das NASCH jedoch nicht auf gewohnte Standards, sondern auf tÃ¤glich wechselnde Kreationen mit marktfrischen und saisonalen Produkten, die von regionalen Betrieben bezogen werden. So finden sich auf der Karte unter anderem Schmankerln wie Vulcanoschinken mit ErdÃ¤pfelkÃ¤s und EssiggemÃ¼se mit Zwergparadeiser und KernÃ¶l, Duett von Zwergparadeiser und VoralpenschafskÃ¤se an Kamptaler KÃ¼rbiskernpesto, Rahmige ErdÃ¤pfelsuppe mit Speckkrusteln und frischem Schnittlauch oder Gebackene GemÃ¼setascherl mit Tarhonya und KrÃ¤utertopfen. 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 Ã¶sterreichischer Wein das zweite Standbein des NASCH, der ebenfalls saisonal ausgewÃ¤hlt wird und den GÃ¤sten auch im Rahmen von DegustationsmenÃ¼s vorgestellt wird. Hier wird der Schwerpunkt auch auf Winzer aus der

Region gesetzt und mit Geheimtipps aus dem ganzen Land abgerundet. â€žWir mÃ¶chten durchaus Ã¼berraschen und zeigen, was das Land kulinarisch alles zu bieten hatâ€œ, erklÃ¤rt Reinhardt sein Konzept.

Ã-sterreichische QualitÃ¤tsprodukte und Weine gibt es auch zum Mitnehmen, wobei auch dieses Angebot saisonal variiert.

Zwtl.: Kommunikatives WohlfÃ¼hl-Konzept.

Bei der Gestaltung des NASCH legte Reinhardt groÃŸen Wert auf den viel zitierten WohlfÃ¼hl-Faktor. Dunkle und erdige Farben dominieren und laden zum gemÃ¼tlichen 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. SchlieÃŸlich sind Tapas schon selbst ein durchaus kommunikatives Essen, bei dem man gerne mal gegenseitig kostet und tauscht. HÃ¤ndisch beschriftete Tafeln informieren Ã¼ber die frischen Tapas und dazu passenden Weine. â€žModern, gemÃ¼tlich, unkompliziert und einen Hauch rustikal sollte es werdenâ€œ, sagt Reinhardt, der sich bei der Gestaltung des NASCH von aktuellen Einrichtungstrends inspirieren lieÃŸ und damit das ideale Ambiente fÃ¼r die hochwertigen Produkte aus den Genussregionen schaffen mÃ¶chte.

~
NASCH Austrian Tapas & Wein

Ã-ffnungszeiten: Montag â€“ Sonntag: 9.00 bis 24.00 Uhr
Ort: Hilton Plaza
Adresse: NASCH im Hilton Vienna Plaza
1010 Wien, Schottenring 11

Website: http:// www.nasch.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:
Hilton Hotels
Claudia Wittmann
Tel.: (+43 1) 71700-12003
E-Mail: claudia.wittmann@hilton.com

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