

## **Österreichische Tapas erobern den Schottenring -BILD**

ID: LCG10037 | 24.02.2010 | Kunde: Hilton Hotels Corporation |

Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Presseinformation

LCG10037 (WI) (CI) Mittwoch, 24. Februar 2010

Wien/ Gastronomie/ Hotellerie/ Buntles/ Neueröffnungen

Österreichische Tapas erobern den Schottenring â€" BILD

Anhang 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 â€" Das Hilton Vienna Plaza am Wiener Schottenring blickt als erstes Designerhotel des Landes auf eine lange gastronomische Geschichte zurück. Im Restaurant â€žLa Scalaâ€œ 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 â€žArt & Cuisineâ€œ, 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 Küche- 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 von regionalen 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 Voralpenschafskäs 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. â€žWir möchten durchaus überraschen und zeigen, was das Land kulinarisch alles zu bieten hatâ€œ, erklärt Reinhardt sein Konzept.

â€“sterreichische Qualitätsprodukte und Weine gibt es auch zum Mitnehmen, wobei auch dieses Angebot saisonal variiert.

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. Handlich beschriftete Tafeln informieren über die frischen Tapas und dazu passenden Weine. â€žModern, gemütlich, unkompliziert und einen Hauch rustikal sollte es werdenâ€œ, 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.

~

NASCH Austrian Tapas & Wein

Öffnungszeiten: 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](http://www.nasch.at)

~

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

Rückfragehinweis:

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)