



PRUNKSTÜCK eröffnet Mitte Dezember 2019 â€“ BILD

ID: LCG19428 | 19.11.2019 | Kunde: KLEINOD | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

KLEINOD-Crew kombiniert klassische Cocktailbar mit Tanzlokal. Ab Mitte Dezember 2019 wird die Cocktail- und Barkultur auch in der Bäckerstraße 4 zelebriert. KLEINOD PRUNKSTÜCK soll Treffpunkt für Einheimische und internationale Gäste werden.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Wien ist reif für eine neue Dimension von Bar. Sie soll die Ansprüche wahrer Cocktail-Liebhaber und der After-Work-Community ebenso erfüllen wie jene der ausgelassenen Party-Crowd, die gerne zu späterer Stunde auch das Tanzbein schwingt. Ein Spagat, für den das KLEINOD-Stammhaus in der Wiener Singerstraße nicht genug Platz bietet. Mit dem KLEINOD PRUNKSTÜCK, das nach der Übernahme der ehemaligen „Kix Bar“ bereits im November 2018 ein erstes und kräftiges Lebenszeichen als Pop-up-Bar von sich gab, erfüllen sich **Alexander Batik, Oliver Horvath, David Schober** und **Philipp Scheiber** nicht nur selbst einen Traum.

Das neue Lokal in der Wiener Bäckerstraße soll fast keine Wünsche offenlassen: Nicht weniger als ein neues Level der Barkultur verspricht die mehrfach ausgezeichnete KLEINOD-Crew. Die Bar wird bereits ab Nachmittag zur Anlaufstelle für Liebhaber gepflegter Cocktail-Kultur, die im gediegenen Rahmen eine kleine Auszeit vom Alltag nehmen wollen.

Der neu gewonnene Platz auf der eigens eingezogenen Galerie bietet zusätzlichen Raum für ein noch aufwendigeres und ambitionierteres Cocktail-Angebot. In den Abendstunden bietet die kleine Tanzfläche das perfekte Parkett für ausgelassene Partystimmung. Auch architektonisch peilen die KLEINOD-Macher einen neuen Meilenstein an.

„Gemütlich, atmosphärisch warm und zeitlos soll das KLEINOD PRUNKSTÜCK werden. Die Materialauswahl, bestehend aus Onyx-Marmor, Messing, Echtholz und Leder, ist an das KLEINOD in der Singerstrasse angelehnt. Die erleuchteten Marmortische sind das Herzstück – sozusagen die DNA – des Lokals. Für die restliche Einrichtung haben wir eine neue Formsprache gewählt. Besonders spannend ist das Raumkonzept mit den eingezogenen Galerien. Es ermöglicht den Gästen an drei Bars eine jeweils unterschiedliche Stimmung zu erleben: von privat, gemütlich, zurückgezogen über bewegt bis tanzend ist alles möglich“, so Schober.

„Wir haben gemeinsam mit **Daniel Schober** im KLEINOD COCKTAIL SALON knapp 30 neue Drinks entwickelt. Die neue Signature-Karte für die Galerie-Bar ist besonders anspruchsvoll. Hier wollen wir abseits unserer bereits bekannten Handschrift aus dem KLEINOD und dem KLEINOD STADTGARTEN die Gaumen unserer Gäste mit komplexeren Geschmäckern erfreuen“, kündigt Horvath an.

Gäste können sich künftig auf Spezialitäten wie „Tom Kellogg“ (Chrunchy Nuts, „42 Below“-Vodka, Zitrone, Wald-und Akazienhonig, Soda), „Leider Geil“ (Mango-Ananas-Gin, frische Limette, Old Judge Falernum, Rohrzucker, Bitters) freuen. In der Galerie-Bar erwarten Highlights wie „Gentlemen Club“ (Jack Daniel's Rye Whiskey, Limette, frische Himbeeren, Rohrzucker, Himbeeressig) oder „NEO Cuban“ (Facundo Neo Silver Rum, Limette, Rohrzucker, Szechuan Pfeffer, Champagner) die Cocktail-Liebhaber.

Guter Geschmack für die Augen und Kehlen

„Das KLEINOD PRUNKSTÜCK soll Gäste und Einheimische verbinden und ein Ort des Austauschs und der Kommunikation werden. Wir wollen den internationalen Wien-Gästen und stadtbekannten Cocktailkennern zeigen, dass sich die Barkultur in Wien auf internationalem Niveau entwickelt. Hier verbinden wir das Beste aus dem KLEINOD-Stammhaus mit neuen Ideen, die wir in den letzten Jahren gesammelt haben“, so Schober.

Das KLEINOD PRUNKSTÜCK präsentiert sich als attraktiver Treffpunkt für Menschen mit gutem Geschmack. Wien-Besucher sollen sich hier ebenso zuhause fühlen wie die Business-Community der Inneren Stadt oder die hippe Szene-Crowd. Das Biotop aus Bar und Club vereint bekannte Stilelemente, die typisch für das Kleinod und eine Referenz an die Tradition der American Bar sind.

Eröffnung Mitte Dezember 2019

Ab Mitte Dezember 2019 wird das KLEINOD PRUNKSTÜCK etwa 175 Gästen auf rund 160 Quadratmetern Fläche Platz für entspannte Stunden bei erlesenen Cocktails bieten. Durch die Expansion der KLEINOD-Unternehmensgruppe werden etwa 20 neue Arbeitsplätze entstehen.

Bewährte Zusammenarbeit: Industrie-Designer Ben Julian Toth gestaltet das Kleinod Prunkstück

Mit der Zusammenarbeit an dem Prunkstück in der Bäckerstrasse geht die Synergie aus gastronomischer und gestalterischer Kompetenz in die nächste Runde. Bereits seit den Anfängen des KLEINOD betreut Industrie-Designer **Ben Julian Toth** (CEA Industrial Design) die Betreiber bei der Entwicklung der Marke sowie der physischen Ausformulierung und Realisierung ihrer anspruchsvollen Visionen, um das Wiener Nachtleben durch neuartige Impulse aus den Reserven zu locken.

Die geplante Revitalisierung der Räumlichkeiten der ehemaligen „Kix Bar“ sieht eine radikale Transformation vor, die unter anderem auch wegen der Raum-in-Raum-Konstruktion als

Schallschutzmaßnahme nach flächendeckenden Innenausbauten nach Maß verlangt. Die Neuausrichtung der Nutzungsbereiche, eine erhöhte Gästeanzahl durch zwei zusätzliche Galerien sowie die Anforderungen für tanzbare Beschallung und atmosphärisches Beleuchtungskonzept waren für die KLEINOD-Gründer und den Industrie-Designer die Basis für die Gestaltungsarbeit, um eine Mutation aus funktionaler Formgebung und dekorativem Prunk unter Berücksichtigung der Kleinod-DNA umzusetzen.

„Mir macht die Arbeit mit den KLEINOD-Gründern unglaubliche Freude, da wir die Entwicklungsprozesse immer als gemeinsame Entdeckungsreise empfinden. Dabei definieren wir in befruchtender Synergie die Balance zwischen Realität, Utopie und Vision und führen Gestaltungsthemen mit Liebe zum Formdetail und sämtliche funktionale Features mit gastronomischem Fingerspitzengefühl konzeptionell zusammen“, sagt Toth.

Über Ben Julian Toth

Ben Julian Toth arbeitet international als Industrie-Designer in den Disziplinen des Produkt-, Interior-und Superyacht-Designs und betreut Unternehmen, Marken und Erfinder als strategischer Partner oder Dienstleister in den Leistungsspektren Konzeption, Design und Innovation. Derzeit ist er neben dem KLEINOD PRUNKSTÜCK mit der Serienaufbereitung eines E-Transporters für Kleingüter sowie der Markteinführung eines innovativen Trainingsgeräts beschäftigt und freut sich über wachsende Anfragen quer durch unterschiedliche Industriezweige. Weitere Informationen auf [http:// www.cea-id.com](http://www.cea-id.com) sowie auf [Instagram](#).

Über das KLEINOD

Seit 2015 bereichern **Alexander Batik** , **Oliver Horvath** , **David Schober** und **Philipp Scheiber** mit dem KLEINOD die Wiener Bar-Kultur und verwöhnen ihre Gäste mit mehrfach ausgezeichneten Getränke-

Kreationen im klassischen Stil einer American Bar. Unter der Marke KLEINOD wurde eine Unternehmensgruppe mit Schwerpunkt auf gastronomische Dienstleistung und Innovation formiert. Sie umfasst neben den Bars KLEINOD und KLEINOD PRUNKSTÜCK die Cocktail-Schule und Tasting-Location KLEINOD COCKTAIL SALON sowie das Cocktail-Catering KLEINOD ÜBERALL. In der warmen Jahreszeit wird das KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire im Wiener Stadtpark in Zusammenarbeit mit **René Steindachner** und **Niko Mautner Markhof** betrieben. Das KLEINOD wurde unter anderem bei den renommierten „Mixology Bar Awards“ als „Bar des Jahres Österreich“ (2018) und vom Fachmagazin „Falstaff“ als „Gastgeber des Jahres“ (2018) und „Bestes Bar-Team des Jahres“ (2019) ausgezeichnet. Weitere Informationen auf <http://www.kleinod.wien>.

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

