



Zwei Hauben in einem Jahr: Demir Babali kocht das „One of One“ an die Spitze – BILD

ID: LCG19447 | 29.11.2019 | Kunde: DOTS PALAIS | Ressort:
Außenpolitik – sterreich | APA-OTS-Meldung

Nur ein Jahr nach der Eröffnung holt Küchenchef Babali zwei Gault-Millau-Hauben für das jüngste Projekt der DOTS Group von Unternehmer Martin Ho.

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

Wien (LCG) – Nur wenige Monate nach der Eröffnung zeichnete das Fachmagazin „Rolling Pin“ das innovative Multi-Concept-Projekt der DOTS Group als Gastronomiekonzept des Jahres aus. Es beheimatet neben der HO GALLERY für zeitgenössische Kunst das auf Peking-Ente spezialisierte China-Restaurant „MR. WOW“, die „Chin Chin – The Dry Martini Bar“, in der auch der hauseigene „Chin Chin“-Gin ausgeschenkt wird, und das „TETATE“ mit seiner stimmigen Kombination aus Tequila, Tacos und Techno. Das extravagante Konzept runden der peng!-Shop und die Members-Bar „G.O.A.T.“ ab. Erst kürzlich wurde die Bar gemeinsam mit der Saint Charles Apotheke von **Alexander Ehrmann** vollkommen neu konzipiert.

Große Pläne für das zweite Jahr

Jetzt folgt der nächste Ritterschlag für Küchenchef **Demir Babali** : „Gault Millau“ zeichnet das Haus mit seinen attraktiven Konzepten mit zwei Hauben aus. Mit 13 von 20 erreichbaren Punkten findet es sich unter den Neueinsteigern des Jahres 2020. Im kommenden Jahr möchte das „One of One“ auch mit zahlreichen Neuerungen auftrumpfen: Die Multi-Concept-Location soll ausgebaut und das Konzept um neue Facetten bereichert werden. Damit wird der einzigartige Charakter des Gastro-und Kulturtempels noch stärker betont.

„Zwei Hauben im ersten Jahr sind eine unglaubliche Leistung des gesamten Teams, das täglich Bestleistungen bringt. Demir und seine Crew hatten von Anfang an sehr ambitionierte Ziele und einen kompromisslosen Qualitätsanspruch, der nun auch Schwarz auf Weiß bestätigt wurde“, freut sich DOTS-Group-Geschäftsführer **Michael Kottas-Heldenberg** .

„Die Pekingente im ‚One of One‘ gehört zu den aufwendigsten Gerichten und stellt hohe Ansprüche an das gesamte Küchenteam. Es ist eine wirkliche Ehre für uns, mit diesem außergewöhnlichen Signature-Dish so viel Anerkennung zu bekommen“, meint Babali.

Über Demir Babali

Demir Babali wurde in Istanbul (Türkei) geboren und absolvierte seine Tourismus- und Küchenausbildung am Antalya College und der Yeditepe Universität. Bereits während seines Militärdienstes sammelte er Küchenerfahrung. Nach ersten Stationen bei renommierten Hotels und Restaurants in der Türkei heuerte er 2011 als Senior Chef bei DO&CO an und war unter anderem für das Formel-1-Catering in Abu Dhabi und den Vereinigten Staaten tätig. Als Head Chef verantwortete er zuletzt die vier Restaurants des Unternehmens in Bodrum (Türkei), die täglich 1.500 Gäste begrüßen. 2014 wechselte er unternehmensintern als Chef de Partie in das Wiener DO&CO Hotel. Als Junior Sous Chef war er ab 2016 für die DO&CO Airline Kitchen und das Partyservice in Wien tätig. 2018 wechselte er als Head Chef zum Wiener Kamp Catering. Seit September 2018 ist er für die DOTS Group als Executive Chef tätig und führte unter anderem eine Vier-Tage-Woche ein, um die Performance seines Teams zu steigern. Babali absolvierte mehrere Ausbildungen bei

Louis Roederer und Dom Perignon und arbeitete mit renommierten Köchen wie **Samuel Wilkes** (Melco Resorts), **Nicolas Budzynski** (Kamp Catering), **Dominic Scott Jack**, **Gerald Vaux** (Hilton Osaka), **Lucas Spoel** (Hilton Nagoya), **Cengiz Cetin** (Swiss Hotel) oder **Nicolas Cartier** zusammen. Er spezialisiert sich auf anspruchsvolle asiatische Küche und bereist Asien mindestens einmal im Jahr, um seine Kenntnisse zu verbessern und neuen Trends nachzuspüren.

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 Membersclub, den Beach-Club SAUNA STRAND KLUB, die vietnamesischen Street-Kitchen-Lokale IVY's Pho House und IVY's Pho & Grill sowie das Golfmagazin Perfect Eagle. 2013 publizierte Ho das Kochbuch „DOTS Cooking“. 2018 präsentierte der Unternehmer seine eigene Gin-Marke „Chin Chin“ und eröffnete das Boutiquehotel „La Petite Ivy“ im 1302 errichteten Trenninghof in der Wachau sowie das Multi-Concept-Projekt „One of One“ mit der HO GALLERY, der „Chin Chin – The Dry Martini Bar“ und den Restaurants „MR. WOW“ und „TETATE“. 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 <http://www.leisure.at>. (Schluss)

