



DOTS endlich auch für zwischendurch

ID: LCG10186 | 18.08.2010 | Kunde: DOTS GROUP | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Presseinformation

LCG10186 (CI) Mittwoch, 18. August 2010
Wien/ Lokales/ Gastronomie/ Bunt.es/ Leute

DOTS endlich auch für zwischendurch – BILD/ AUDIO

Anhänge zur Meldung unter http://presse.leisuregroup.at/dots/yoshi_cafe

Utl.: YOSHI das.CAFÉ erweitert das DOTS-Angebot um ein innovatives Kaffeehaus und setzt auf die Mischung aus italienischer Kaffeekultur, junger Kunst und organischer Küche =

Wien – Mit seinem »YOSHI das.CAFÉ« betritt Szenegastronom Martin Ho bisher als Patron der experimentellen und kreativen asiatischen Küche bekannt – gastronomisches Neuland und eröffnet sein erstes Kaffeehaus auf der Wiener Mariahilferstraße, das für ihn – eine logische Erweiterung – des trendigen Restaurants ist, das seit fünf Jahren Anziehungspunkt für Gourmets ist. Seinen dritten Streich legt Ho rund ein Jahr nach der erfolgreichen Eröffnung seines »DOTS im Brunnerhof« im Nobelbezirk Döbling hin, wo er Wiens ältesten Heurigen in einen schicken Gourmettempel nach internationalem Vorbild verwandelt hat und damit Schwung in die eingeschlafene Gastronomieszene des 19. Wiener Gemeindebezirks brachte.

»YOSHI das.CAFÉ« ist eine gelungene Mischung aus der

avantgardistischen Asia-Cuisine und traditioneller italienischer Kaffeeekultur, der Kunstliebhaber Ho erneut mit moderner Kunst unverwechselbaren Charme einhaucht. Das Kaffeehaus mit seinem ausgefallenen Architekturkonzept soll künftig zur Bühne junger Künstler werden, die in unregelmäßig stattfindenden Ausstellungen präsentiert werden. »Ich habe selbst als junger Mensch sehr viele Chancen bekommen und möchte mit meinen Lokalen junge Künstler auf ihrem Weg unterstützen«, sagt der Gastronom mit vietnamesischen Wurzeln. Markanter Blickfang ist beispielsweise ein Kunstwerk des britischen Starstylisten und Kunstkritikers Jason Alper, der schon die Kostüme für die Hollywood-Figuren Borat, Bruno und Ali G. entwickelte: ein Chanel-Logo, das sich aus 5.000 Lego-Steinen zusammensetzt. »Ich mag zeitgenössische Kunst, die ironisch ist und provoziert. Das lassen wir auch in unsere Maki-Kreationen einfließen«, sagt Ho über seinen Kunstgeschmack.

Zwtl.: Kaffee, Tee und Brote.

Kulinarisch setzt Ho auf klassische italienische Espressokultur mit erlesenen Afro-Kaffeebohnen, die er in handgemachten Kristallgläsern serviert. Das Angebot reicht vom klassischen Espresso über den Wiener Verlongerter bis hin zu internationalen Spezialitäten wie Irish Coffee und Café Latte Baileys. Die Afro-Kaffeebohnen gibt es übrigens auch zum Mitnehmen (250 Gramm um 7,50 Euro).

Auch Teeliebhaber kommen auf ihren Genuss: Sie können sich über Afro Tea freuen, der aus feinsten, hochwertigen losen Teeblättern hergestellt und fachmännisch von hand gemischt wird. Exotische Blätter und wild wachsende Früchte entföhren den Genießer auf geschmackliche Entdeckungsreisen in die Wiege der Menschheit. Die Teesorten, die aus dem südlichen Afrika stammen und größtenteils auf den Rooibos und Honeybush basieren, tragen die klangvollen Namen afrikanischer Städte wie »Cape Town«, »Casablanca« oder »Dakar«. Natürlich gibt es auch die

Teesorten für zuhause (75 Gramm um 7,50 Euro) .

Wer es etwas kühler will, kommt bei frisch gepressten Obst- und Fruchtsäften wie Orange-Rucola-Saft oder »Yoshi«™s Soda« (Ingwer, Minze, Gurke und Rohrzucker) auf seinen Geschmack, oder kann sich bei einem Glas Champagner erfrischen.

Für den kleinen Hunger zwischendurch tischt Ho im »YOSHI das.CAFÉ« unterschiedliche Bio-Vollkornbrote auf, die den Bogen zum asiatischen Ursprung des Kaffeehauses spannen und das experimentell-kreative Konzept der DOTS-Restaurants widerspiegeln. Feinschmecker können sich beispielsweise »Wasabi trifft auf Humus« (Vollkornbrot mit Wasabihumus), »Trüffel auf Salami« (Vollkornbrot, Trüffelsalami, Butter) und »Feige trifft auf Camembert« (Vollkornbrot, Camembert, Feigensenf) freuen.

Für den großen Hunger gibt es das gesamte Angebot des Restaurants mit den beliebten Klassikern wie »Crunchi Ebi« (Garnelen, Basilikum, Spinta, Cream Cheese), »Marylin Monroll« (Sake Tempura, Avocado, light Chili Sauce, frischer Pfeffer), »Geisha Roll« (Spicy Tuna, Sake, Gurke, Krenn) oder »Nautinus Roll« (gebratener Oktopus, frische Jungzwiebel, Ingwer, Shitake Pilze). Mittags gibt es übrigens einen Tagesteller um nur 8,90 Euro.

Zwtl.: Materialien von Mutter Erde.

Architektonisch setzt Ho wie auch schon in seinen anderen beiden Lokalen auf zeitlosen Minimalismus, der die Gäste und das Essen im Vordergrund stehen lässt. Im Gegensatz zum durchgängigen Weiß der beiden Restaurants präsentiert sich das »YOSHI das.CAFÉ« in Schwarz-Weiß-Tönen, die eine Anlehnung am Industrielook nehmen. So wird Mahagoni als schwarz lackierte Platte neu interpretiert und der Fußboden aus Nussholz vermittelt Wärme und Gemütlichkeit. Bewusst irritierend ist die Anordnung

der Bar gehalten, welche die Gäste hinter der Bar sitzen lässt. Klare Akzente setzen bunte Kunstwerke und gezielt gesetzte Designelemente, die die augenscheinliche Ruhe und Langlebigkeit aufbrechen. Mit der Eröffnung des YOSHI das.CAFÉ™ erhält das DOTS™ endlich ein Eingangsportal, das sich auch als kulinarischer Eingang in unsere experimentelle Küche versteht, umreißt Ho sein neues Kaffeehaus. Im Zuge des Umbaus hat er auch gleich den Gastgarten neu gestaltet, der sich nun mitten auf der frequentierten Mariahilferstraße noch attraktiver präsentiert. Mann muss nicht mehr nach Nussdorf fahren, wenn man unter freiem Himmel Sushis und Co genießen will, so Ho abschließend.

~

YOSHI das.CAFÉ

Adresse: 1060 Wien, Mariahilferstraße 103

Website: <http://www.dotsgroup.eu>

~

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

Rückfragehinweis:

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: (+43 664) 8563001

E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at

