

## Die Eröffnung des Jahres! Am 25. November 2010 startet das WEIN & CO "Day & Night" in der Mariahilfer Straße



Am 25. November 2010 startet das WEIN & CO "Day & Night" in der Mariahilfer Straße. Der letzte und größte Schritt in einer beispiellosen Expansionswelle - 800 m<sup>2</sup> Bar, Shop, Eventraum und Terrasse - bringt eine entscheidende Erweiterung des erfolgreichen WEIN & CO Konzeptes: Kaffee, und zwar Kaffee auf höchstem Niveau. Den "Sommelier" gibt es freilich gleich dazu - beim Kaffee "Barista" genannt.

Credit: Wein & Co  
Fotograf: Wein & Co



Die erste Wein-Fachhandelskette Österreichs ([www.weinco.at](http://www.weinco.at)) wurde vor 17 Jahren vom Wiener Heinz Kammerer gegründet. Mit mittlerweile 18 Filialen in ganz Österreich, davon 8 mit Weinbar bzw. Restaurant, beschäftigt WEIN & CO derzeit 220 Mitarbeiter. Hinzu kommt ein florierender Internethandel, der zu einem Drittel Kunden aus Deutschland beliefert. Mit 2,5 Mio. Flaschen Wein wurde zuletzt ein Umsatz von 42 Millionen Euro erwirtschaftet.

Credit: Wein & Co  
Fotograf: Wein & Co



Rund 2000 verschiedene Weine kann man täglich bis Mitternacht im modernsten aller WEIN & CO Shops auf der Wiener Mariahilferstraße erstehen. Ebenso hat auch das bewährte Konzept "Wining dining shopping" im neuen Flagship Store Gültigkeit.

Credit: Wein & Co  
Fotograf: Wein & Co

Wien (TP/OTS) - Der letzte und größte Schritt in einer beispiellosen Expansionswelle - 800 m<sup>2</sup> Bar, Shop, Eventraum und Terrasse - bringt eine entscheidende Erweiterung des erfolgreichen WEIN & CO Konzeptes: Kaffee, und zwar Kaffee auf höchstem Niveau. Den "Sommelier" gibt es freilich gleich dazu - beim Kaffee "Barista" genannt.

"Jetzt kann man WEIN & CO wirklich zu jeder Tages- und Nachtzeit genießen: Frühstück, Vormittagskaffee, preiswerter Mittagstisch, eine Cupcake-Jause, After Work Drink, Flying Dinner oder Chillen beim

Jazzlounge jeden Montag. Es gibt nun einfach immer einen Grund, zu WEIN & Co zu gehen", zeigt sich Firmengründer Heinz Kammerer, der mit der aufsehenerregenden Neueröffnung in der Mariahilfer Straße einmal mehr seinem Ruf als Visionär gerecht wird, begeistert. "Und nicht zu vergessen: der neue Brunch an allen Samstagen und Sonntagen, wobei man auch da in aller Ruhe einkaufen kann, abseits von kleinlichen Öffnungszeiten".

Will ein Weinfachhandel nicht nur mit einer Weinbar, sondern darüber hinaus auch mit einem revolutionärem Frühstückskonzept punkten, sein Repertoire also auf ganztägige Kommunikationsarchitektur ausdehnen, muss auch die Architektur selbst mitspielen. Im neuen Landmarkbuilding der Architekten Henke & Schreieck im frequentiertesten Teil der Mariahilfer Straße wurde dafür nicht nur die perfekte Außenhülle gefunden, das Architektenduo wurde auch sogleich für den Innenausbau engagiert. Mit einem raffinierten Patchwork von Farben und Materialien, die von früh bis spät eine dezent lebendige, stets angenehme Atmosphäre schaffen. Dieter Henke über die Ausgangssituation: "Es sollte kein 'zeitgeistiges' Designerlokal werden, sondern ein von sensibler Stimmung beseelter Raum, wo sich die Gestaltung vordergründig nicht aufdrängt." In Zusammenarbeit mit der Künstlerin Ursula Aichwalder achtete man dabei stets darauf, dass der Konnex zum Naturprodukt Wein gewahrt wird: von der steirischen Weineiche - mit Schilcherwein gebeizte Holzdielen von Weitzer Parkett - bis hin zu den handbearbeiteten Oberflächen des Mobiliars.

Erlebnis für alle Sinne

Die neue WEIN & CO Café-Bar wird auch kulinarisch alle Stücke spielen. Zwischen 9.00 und 16.00 Uhr werden eigens ausgebildete "Kaffeesommeliers", "Barista" genannt, den "Champagner unter den Kaffees" aus dem Hause Hausbrandt kredenzen. Für Schokolade - ob in flüssiger Form oder als Füllung für Croissants, wird mit Zotter zusammengearbeitet und die Teiglinge für die Croissants - mit Weizen aus der Champagne (!) - werden gleich direkt aus Frankreich importiert. "Es soll ein Erlebnis für alle Sinne werden, der Duft von frisch gebackenen Croissants sowie des wohl besten Kaffees, der derzeit in Wien zu bekommen ist, wird unsere Gäste vergessen lassen, dass am Abend zuvor noch der Wein Protagonist war", sagt Bernhard Zierlinger, der als WEIN & CO Gastronomieleiter auch für das Aufspüren von interessanten Gourmetpartnern verantwortlich war. Denn WEIN & CO steht für kulinarischen Genuss,

ebenso zur Mittagszeit, wenn ein Businesslunch (bereits bewährt in der Filiale Jasomirgottstraße) angeboten wird, am Nachmittag, wenn eine Kooperation mit "Cupcakes", extravagantes Kuchendesign nach amerikanischer Tradition, für Aufsehen sorgen wird, oder am Abend, mit einem exquisitem Flying Dinner.

#### Optimale Lösung für Raucher

Und weil niemand in einem Raucherlokal mit abgestandener Luft vom Vortag frühstücken möchte, hat man auch in Sachen Nichtraucherschutz die optimale Lösung geschaffen. Auf der "urbanen Piazza" - das Haus ist zur Straße hin geöffnet, wodurch die Ganzjahresterrasse in der 2. Ebene durch eine Rolltreppe erreichbar ist und somit indirekt zum Teil des Straßenraums wird - befindet sich anschließend an den Barbereich ein Fix-Segelbereich mit Infrarot-Heizstrahlern, der Rauchern rund um das Jahr wohlige Wärme verspricht. Insgesamt wird es im Innen- und Außenbereich - die Räume sind lediglich getrennt durch eine durchgehende Glasfassade - 180 Sitzplätze geben. Durch die Auskrugung des Gebäudes mit jeweils wunderschöner Aussicht auf die Mariahilfer Straße!

#### Der modernste Shop der Weinhandelskette

Rund 2000 verschiedene Weine kann man täglich bis Mitternacht im modernsten aller WEIN & CO Shops erstehen - ab einer Einkaufssumme von 99 Euro mit Gratiszustellung. Und freilich hat auch das bewährte Konzept "Wining dining shopping" im neuen Flagship Store Gültigkeit. Flaschenwein kann nicht nur zum Shoppreis an der Bar genossen werden, jede Bar-Konsumation ist zugleich ein 10 %-Gutschein für den angeschlossenen Shop. Wahre Weinliebhaber wird vor allem der Tasting Corner mit hochmoderner Fine-Wine-Verkostungsanlage überzeugen, übersichtliche Regalsysteme mit Themenbeschilderung sowie die gewohnt kompetente und unkomplizierte Beratung durch Diplom-Sommeliers oder Weinakademiker lassen den Weineinkauf auch für Einsteiger zum Erlebnis werden.

#### Vorreiterrolle auch im Eventbereich

Ein weiteres Highlight der Filiale ist der 150m<sup>2</sup> große Eventraum, der in der Etage über dem Bar- und Shopbereich thront. Hier soll es sowohl Eigenveranstaltungen wie die bewährten WeinABCs als auch spektakuläre Kooperationsevents geben. "Einmal monatlich planen wir etwa mit dem Wiener Konzerthaus eine Art

Roulette-Veranstaltungsreihe, ein Überraschungsprogramm, bei dem man erst vor Ort über das jeweilige Konzert erfährt. Von Klassik bis Jazz wird alles dabei sein", freut sich Oliver Sartena, WEIN & CO Unternehmenssprecher und in der Geschäftsführung unter anderem für Kooperationen verantwortlich. Jeden Montag soll ab 18:00 Uhr eine Jazz-Lounge musikbegeisterte Gäste anlocken, ab 2011 wird es sogar wöchentliche Live-Auftritte geben.

Mit dem Falstaff Gourmetclub sind schließlich Premium-Weinseminare geplant, zu denen internationale Topwinzer à la Angelo Gaja, Michael Mondavi oder Peter Lehmann eingeladen werden sollen. Die Räumlichkeiten im neuen Flagship Store werden dem Image von WEIN & CO als Trendsetter in jeder Hinsicht jedenfalls mehr als gerecht.

Über WEIN & CO

Die erste Wein-Fachhandelskette Österreichs ([www.weinco.at](http://www.weinco.at)) wurde vor 17 Jahren vom Wiener Heinz Kammerer gegründet. Mit mittlerweile 18 Filialen in ganz Österreich, davon 8 mit Weinbar bzw. Restaurant, beschäftigt WEIN & CO derzeit 220 Mitarbeiter. Hinzu kommt ein florierender Internethandel, der zu einem Drittel Kunden aus Deutschland beliefert. Mit 2,5 Mio. Flaschen Wein wurde zuletzt ein Umsatz von 42 Millionen Euro erwirtschaftet.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Monika Kriwan  
Unternehmenskommunikation WEIN & CO  
Tel.: +43 (0)5 07 06 2110  
[monika.kriwan@weinco.at](mailto:monika.kriwan@weinco.at)  
<http://www.weinco.at>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11780/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0002 2010-11-18/08:00

180800 Nov 10

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20101118\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20101118_TPT0002)