

Naschmarkt neu: "So sexy war WEIN & CO noch nie!"



Bernhard Zierlinger und Florian Größwang stoßen auf die neue Naschmarkt-Bar an (von li. nach re.).

Credit: WEIN & CO
Fotograf: WEIN & CO



WEIN & CO am Naschmarkt: ein Genussfeuerwerk!

Credit: WEIN & CO
Fotograf: WEIN & CO



WEIN & CO setzt am Naschmarkt neue Maßstäbe.

Credit: EICHINGER OFFICES
Fotograf: EICHINGER OFFICES

Wien (TP/OTS) - Rechtzeitig zum 20. Geburtstag von WEIN & CO erstrahlt die Mutter aller WEIN & CO Bars in neuem Glanz - auf doppelter Fläche und mit einem Angebot, das selbst am Gourmet-Hotspot Naschmarkt für ein wahres Genussfeuerwerk sorgt. Ganz nach dem Motto: Es braucht nicht viel, aber von allem nur das Beste!

Ein weiteres Speisenlokal am Naschmarkt sollte es nicht werden - trotz des doppelten Platzangebotes. Aber dem Thema Bar wollte man sich mit neuen Features nähern, die über den Weingenuss hinausgehen und nicht nur in Wien neue Maßstäbe setzen sollen. Hier eröffnet am 1. Oktober nämlich nicht nur ein "Fine-Wine-Kompetenzzentrum",

sondern auch eine Bar mit dem besten Champagner-, Bier- und Cocktailangebot der Stadt. Auch bei den nicht alkoholischen Getränken war man ideenreich - sei es mit neuen Kaffeesorten der Marke Hausbrandt oder frisch zubereiteten Smoothie-Varianten. Aber beginnen wir bei der Hardware. Was hier vom Architekturbüro Eichinger auf 600 Quadratmetern geplant wurde, lässt die Herzen von unterschiedlichsten Zielgruppen höher schlagen. Denn es sind eigentlich gleich drei Bars in einer: eine Champagner-Lounge mit Blick auf die Sezession, eine große (wenn nicht sogar Wiens größte) Raucherbar mit Humidor-Zigarrenlounge und eine Nichtraucherbar, die mit feinen Snackvitrinen auch den schnellen Theaterbesucher anlocken will.

Das Thema Wein zieht sich dabei wie ein roter Faden durch das Interieur: von den in Schilcher getränkten Fußbodendielen "Steirische Weineiche" von Weitzer-Parkett, den Sitzbänken, die wiederum mit Rotweinen vom Weingut Markowitsch farbveredelt wurden, bis hin zu Mewes-Designermöbeln aus recycelten Barriquefässern.

Zwtl.: Größte Investition in 20 Jahren WEIN & CO

"Unsere neue Naschmarktbar ist vor allem die größte singuläre Investition der WEIN & CO Geschichte", sagt Heinz Kammerer, dessen visionärer Unternehmergeist wieder einmal für Furore sorgt. Der Shop wurde ja schon vor einem halben Jahr ins zusätzlich erworbene Nachbarlokal verlegt, so blieb ausreichend Fläche für ein völlig neues Barkonzept. Dass sich der Umbau dabei auf mehr als zwei Millionen Euro belief, ist ein offenes Geheimnis.

Für Geschäftsführer Florian Größwang ist die Investition freilich auch "Einzahlen in die Marke": "Der Imagefaktor unserer Bars, die nur rund 15 Prozent des Gesamtumsatzes ausmachen, ist nicht zu unterschätzen. Locations wie diese - so sexy war WEIN & CO übrigens noch nie - sind Empfehlungsmarketing vom Feinsten." Kulinarische "Weinbegleiter" wie Brötchen vom Schwarzen Kameel

Wird hier nicht zu sehr versucht, es allen recht zu machen, Rauchern wie Nichtrauchern, Weintrinkern wie Biertrinkern, Nachtenten wie Frühstücksnomaden? Selbst hungrigen Gästen bleibt das Abwandern in die zahlreichen Kulinarik-Hotspots der Gegend erspart - etwa durch kleine feine Genusspackages mit Brötchen vom Schwarzen Kameel oder den bewährten WEIN & CO Klassikern wie der "Piatto Grande". Dazu WEIN & CO Gastronomieleiter Bernhard Zierlinger: "Der Naschmarkt ist der

Multi-Kulti-Hotspot schlechthin, der unterschiedliche Zielgruppen anzieht, die aber alle eines vereint: der Genuss!" Auch sei der Standort aufgrund des nahen Theaters an der Wien interessant: "Selbst für den eiligen Theatergast haben wir spezielle Angebote auf höchstem Niveau geschnürt, etwa ein Glas Champagner mit einer Brötchenauswahl vom Schwarzen Kameel - und das alles zu wirklich sehr fairen Preisen." Die Reaktionen der Gäste in der Soft-opening-Phase scheinen dem Konzept jedenfalls mehr als Recht zu geben.

Zwtl.: Bar-Highlights kurz und bündig

~

- Champagner-Lounge mit glasweisem Ausschank aus Magnumflaschen bzw. einem Flaschenangebot von mehr als 30 Winzer-Champagnern...
- Fine-Wine-Kompetenzzentrum mit hochmodernen Verkostungsautomaten für den glasweisen Ausschank von Spitzengewächsen...
- einzigartige Bierselektion der weltbesten Biere, persönlich von Trumer-Braumeister Axel Kiesbye zusammengestellt, auch "Robert Parker" beim Bier genannt...
- Auswahl an "weltbesten" Cocktails und Longdrinks wie Cuba Libre mit Brugal Rum "Gran Reserva Familiar" und Red Bull Cola (laut Deutscher Barkeeper-Union das weltbeste Mix-Cola)
- Großer Schanigarten rund um die Bar mit Blick auf Sezession und Naschmarkt
- große Raucherbar mit kommunikativem Gemeinschaftssitzbereich und Humidor Zigarrenlounge...
- zu jeder Tageszeit das passende Angebot: vom Frühstück mit mobilem Croissantwagen, neuen Hausbrandt-Kaffeespezialitäten und hausgemachten Smoothies, über Brötchen vom Schwarzen Kameel bis zu bewährten WEIN & CO Klassikern, wöchentlich wechselnden Gerichten und köstlichen Late-Night-Snacks...

~

Zwtl.: Über WEIN & CO

Die erste Wein-Fachhandelskette Österreichs (www.weinco.at) wurde vor 20 Jahren vom Wiener Heinz Kammerer gegründet. Mit mittlerweile 21 Filialen in ganz Österreich, davon 6 mit Weinbar bzw. Restaurant, beschäftigt WEIN & CO derzeit rund 280 Mitarbeiter. Hinzu kommt ein florierender Internethandel, der Kunden aus rund 15 Ländern beliefert. Mit knapp 3 Mio. Flaschen Wein wurde im vergangenen Geschäftsjahr ein Umsatz von 50 Millionen Euro erwirtschaftet.

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

~

Rückfragehinweis:

Mag. Monika Kriwan,
externe Pressestelle WEIN & CO
Tel.: +43 (0)664 961 08 63
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 AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0007 2013-09-18/10:50

181050 Sep 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130918_TPT0007