

"HEUER am Karlsplatz": Neues Lokal in der Kunsthalle Wien Karlsplatz



"HEUER am Karlsplatz": Neues Lokal in der Kunsthalle Wien Karlsplatz; Im Bild vlnr.: Simon Steiner, Christian Kober, Andreas Wiesmüller, Javier Mancilla, Peter Fallnbügl

Credit: Elsa Okazaki
Fotograf: Elsa Okazaki



"HEUER am Karlsplatz": Neues Lokal in der Kunsthalle Wien Karlsplatz

Credit: Elsa Okazaki
Fotograf: Elsa Okazaki



"HEUER am Karlsplatz": Neues Lokal in der Kunsthalle Wien Karlsplatz

Credit: Elsa Okazaki
Fotograf: Elsa Okazaki

Utl.: Nach der Sanierung präsentiert sich der beliebte
Szene-Treffpunkt nicht nur unter einem neuen Namen in einem
komplett neuen Look - auch das Team und das Konzept sind neu =

Wien (OTS) - Nach rund sechsmonatigen Sanierungs- und
Adaptierungsarbeiten öffnet pünktlich zum Frühlingsbeginn am 20. März
2014 das neue Lokal der Kunsthalle Wien Karlsplatz seine Pforten.
Unter dem Namen "HEUER am Karlsplatz" soll der Restaurant-, Bar- und
Gartenbetrieb ein "kreativer Hub mitten im pulsierenden Zentrum
Wiens" werden.

Federführend ist dabei der neue Pächter Andreas Wiesmüller, der bereits einigen Kreativprojekten in Wien - von den Lomographen bis zum Stadtmagazin "Biber" - zum Erfolg verholfen hat. Seit der "Serial Entrepreneur" vor rund sieben Jahren ein von ihm mitgegründetes IT-Unternehmen an den US-Konzern Verisign verkauft hat, widmet er sich verstärkt kreativen Talenten. "Die ungemein lebendige Kreativszene Wiens liegt mir am Herzen. Mit dem 'HEUER am Karlsplatz' bekommt diese Szene einen neuen Knotenpunkt. Wir wollen hier vor allem mit unserem Veranstaltungsprogramm zur Sichtbarkeit von Künstlern und Kreativen aus den unterschiedlichsten Bereichen beitragen."

Zwtl.: Versiertes Team rund um neuen Pächter

Das "HEUER am Karlsplatz" ist nun Wiesmüllers erstes Projekt im Bereich der Gastronomie. Er steckt nicht nur Geld, Zeit und Herzblut in das neue Lokal, sondern auch seine Fähigkeit, aus herausragenden Einzelspielern einmalige Teams zu formen.

Das Grundkonzept hat Wiesmüller gemeinsam mit dem Guerilla-Gastronomen Javier Mancilla entwickelt, der sich als einer der Köpfe hinter dem kulinarischen Zwischennutzungsprojekt "Betonküche" und mit seinem Morisson Club bereits einen Namen gemacht hat. Mancilla wird künftig als "Creative Director" des "HEUER am Karlsplatz" dafür sorgen, dass sich das Lokal "immer wieder neu erfindet" und für ein einzigartiges Restaurant- und Barerlebnis steht. Mit Javier Mancilla, Simon Steiner, Christian Kober und Peter Fallnbügl bürgt ein ebenso ambitioniertes wie versiertes Geschäftsführungsteam für die neue Qualität des Lokals.

Simon Steiner, der ehemalige Restaurantleiter des Pavillons im Volksgarten, wird als Restaurantleiter das qualifizierte Fachpersonal des "HEUER am Karlsplatz" dirigieren. Christian Kober, vormals Senior Catering Leiter bei Do&Co, wird für die Servicequalität des Restaurants verantwortlich zeichnen. Garant für Gaumenfreuden ist Küchenchef Peter Fallnbügl, der nach Stationen wie dem "The Hotel" in Luzern oder dem Londoner Lanesborough Hotel am Hyde Park Corner nun im "HEUER am Karlsplatz" seine kulinarische Vision verwirklicht. Die Entwicklung des Küchenkonzepts erfolgte in Zusammenarbeit mit Rainer Stranzinger, der mit drei Hauben im Jahr 2013 zu den besten Köchen Österreichs zählt.

Zwtl.: Permanente Veränderung als Konzept

Das Grundthema des "HEUER am Karlsplatz" ist die Dualität von Tag und Nacht, wie auch die von der Wiener Kreativagentur "bauer Konzept und Design" entwickelte Gestaltungslinie zum Ausdruck bringt. Die Gegensätze von Drinnen und Draußen, Entspannung und Aktivität werden im Rahmen des Restaurant-, Bar- und Gartenbetriebs als Einheit kultiviert - und das täglich von 09:00 bis 02:00 Uhr.

Der Begriff "Heuer" steht dabei für den Anspruch, sich "permanent zu verändern, jedes Jahr anders zu sein und auch den Wandel der Jahreszeiten mitzumachen", so Javier Mancilla, der betont: "Wir wollen uns nicht als fertiges Produkt präsentieren, sondern als ein offenes Konzept." Die einzigen Konstanten in diesem "kreativen Schaffensprozess" sind eine angenehme, entschleunigende Atmosphäre sowie das Streben nach Qualität in Verbindung mit zurückgelehntem Understatement.

Zwtl.: "Geschenkte Momente" in Abstimmung mit Kunsthalle Wien

Zur Untermauerung dieses Anspruchs wird ein Veranstaltungskonzept angestrebt, das aus dem "HEUER am Karlsplatz" eine offene Bühne für "geschenkte Momente" machen soll. Darunter verstehen Wiesmüller und sein Team ein breit gefächertes Programm an künstlerischen Interventionen und spontanen Aktionen aus den unterschiedlichsten Sparten und Genres, von denen die Gäste ohne Vorankündigung überrascht werden. "Es gibt in Wien sehr viele kreative Talente, die um Sichtbarkeit kämpfen. Hier wollen wir ansetzen. Als niederschwelliger Hub zeigen und verweisen wir dabei auf spannende Initiativen, Projekte und Festivals", so Wiesmüller. Ein Teil dieses bewusst kleinteiligen Programms wird gemeinsam mit der Kunsthalle Wien und anderen Nachbarn kuratiert.

Dazu Nicolaus Schafhausen, Direktor der Kunsthalle Wien: "Wir freuen uns, mit dem 'HEUER am Karlsplatz' einen Pächter gefunden zu haben, der sein Angebot auf unser hier stattfindendes Programm abstimmt und damit unserem Verständnis entspricht, ein Ort für Neues, Experimentelles, Kulturelles und Unerwartetes zu sein."

Zwtl.: Geschmackserlebnisse zu einem vernünftigen Preis

Im Mittelpunkt des kulinarischen Konzepts stehen frische, erstklassige Zutaten von erlesenen Lieferanten, deren Produkte das Team kennt und schätzt. Diese Lebensmittel sollen hochwertig zubereitet, aber unaufgeregt präsentiert werden. "Wir wollen

Geschmackserlebnisse der Spitzengastronomie, aber puristisch und ohne Dekoration sowie zu einem vernünftigen Preis", so Küchenchef Peter Fallnbügl.

Ein charakteristisches Merkmal dieser Philosophie sind selbstgemachte Zutaten, die im gesamten Lokal in Gläsern zu sehen sind und damit auch den Entstehungsprozess der Speisen transparent machen. Dem Konzept entsprechend wird die Tageskarte auf wenige, aber qualitätsvolle Gerichte reduziert. Eine überschaubare Fixkarte, ein internationales Frühstücksangebot und zwei Tagesteller bis 16:00 Uhr runden das kulinarische Angebot ab.

Auf der Getränkeseite präsentiert sich das "HEUER am Karlsplatz" ebenfalls unaufgeregt bodenständig. Geboten werden leistbare Flaschenweine von handverlesenen Winzern, hausgemachte frische Säfte nach eigenen Rezepturen und wohlschmeckende Getränkekreationen vom Eistee bis zum Molkedrink. Last but not least, darf angesichts der deutlich aufgewerteten Rolle der Bars mit verlockenden Cocktail- und Longdrink-Interpretationen gerechnet werden.

Zwtl.: Neue (Innen-)Architektur nach umfassenden Sanierungsarbeiten

Auch bei der Einrichtung - bis hin zum Geschirr - liegt der Schwerpunkt bei einfachen, hochwertigen und zeitlosen Materialien. Schließlich wurden die Räumlichkeiten des Lokals in der Kunsthalle Wien Karlsplatz seit Oktober vergangenen Jahres umfangreichen Sanierungs- und Adaptierungsarbeiten unterzogen, um dem neuen Konzept einen passenden architektonischen Rahmen zu geben.

Durchgeführt wurde die Umgestaltung vom erfolgreichen Architektenteam Arno Reiter und Jean Pierre Bolivar von BUSarchitektur (bekannt u. a. von der Planung des WU Campus). Im Vorbereich wurde die Terrasse runderneuert und der Eingangsbereich versetzt, um die Durchlässigkeit zwischen den Kunst-, Veranstaltungs- und Gastronomiebereichen zu erhöhen. Schadhafte Glaselemente an der Fassade wurden bei dieser Gelegenheit ausgetauscht. Das auffälligste Merkmal der neuen Innenarchitektur ist die deutlich zentralere Rolle der Barbereiche. Auch der Veranstaltungsraum wurde im Zuge der Sanierung adaptiert und stärker mit den restlichen Flächen verbunden. Als multifunktionaler Bereich wird er weiterhin für Veranstaltungen der Kunsthalle Wien und andere Kunstprojekte zur Verfügung stehen, in der Zeit dazwischen aber für die Gäste des Lokals geöffnet, wodurch das "HEUER am Karlsplatz" einen getrennt zugänglichen Raucherbereich

erhält.

Ansonsten stand die Verbesserung der Infrastruktur und der Logistik des Lokals im Mittelpunkt der Arbeiten. Sowohl im Gastronomie- als auch im Veranstaltungsbereich wurden alle Böden und Decken saniert. Der in den vergangenen Jahren stark beanspruchte Küchen- und Barbereich wurde - von der Elektrik und der Lüftung bis hin zum Kühlsystem sowie der Schankanlage - komplett erneuert. Neben einer umfassenden Sanierung und Erweiterung der Sanitärbereiche runden ein zeitgemäßes Soundsystem und eine neue Einrichtung die Umgestaltung des Lokals ab. Dabei wurde darauf geachtet, in dem kühlen Glasbau durch eine warme, behagliche Lichtsituation, arbeitende Materialien wie Holz und Leder, gepolsterte Bänke und Thonetstühle eine angenehme Aufenthaltssituation zu schaffen. Die Kosten für die Sanierung wurden weitgehend vom neuen Pächter getragen.

Zwtl.: Auch Umgebung wird aufgewertet

Schon durch seine Existenz leistet das "HEUER am Karlsplatz" einen aktiven Beitrag zur Attraktivierung des Karlsplatzes, möchte aber auch darüber hinaus als "guter Nachbar" wirksam werden. So unterstützt Andreas Wiesmüller als Vorsitzender des neu gegründeten Vereins "KarlsGarten" die Aufwertung des Areals rund um die Kunsthalle Wien Karlsplatz. In den nächsten Monaten soll dort ein - vom Lokalbetrieb unabhängiger - öffentlicher Schau- und Forschungsgarten entstehen, mit dem gezeigt wird, wie "Urban Farming" in einer zentralen Stadtlage funktionieren kann. Für die Planung und Umsetzung zeichnet ein Team aus Landschaftsplanern und Gärtnern verantwortlich, das über den Verein "KarlsGarten" finanziert wird. Dieses Team und sein Konzept werden in den nächsten Wochen im Rahmen eines eigenen Medientermins vorgestellt.

Eckdaten und Link-Empfehlung

HEUER am Karlsplatz
Garten - Restaurant - Bar
in der Kunsthalle Wien Karlsplatz
Treitlstraße 2, 1040 Wien
Täglich von 09:00 bis 02:00 Uhr geöffnet
Reservierungen unter +43-1-890 05 90 oder
reservierung@heuer-amkarlsplatz.com
<http://www.heuer-amkarlsplatz.com>

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

~

Rückfragehinweis:

Stefan Bachleitner, The Skills Group

bachleitner@skills.at

Tel.: +43-664-3104409

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16455/aom>

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

TPT0004 2014-03-19/12:00

191200 Mär 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140319_TPT0004