

MISE EN PLACE

AUF & ZU / HIN & WEG

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen



BUONGUSTAIIO SINGERSTRASSE

In die SINGERSTRASSE 13 in Wien ist der Alimentarladen Buongustaio eingezogen, dessen Konzept sich in Bregenz und Dornbirn bereits bewährt hat. Gehandelt wird mit ausgesuchten Delikatessen wie Quittenmostarda aus der Lombardei, Fagiolini rigati aus Apulien und Steinpilzsugo aus dem Piemont, bei denen die Betreiber Wert darauf legen, einen persönlichen Kontakt zum jeweiligen Produzenten zu pflegen. In einem Extraraum kann man Weine aus der Toskana, aus Umbrien, Sardinien, Apulien und Sizilien verkosten und sich dazu vom 30 Monate gereiften Riesenlaib Parmigiano Reggiano eine Portion bestellen.

www.buongustaio.at

Greißlerduo ANNA und CHRISTOPH HEINRICH haben sich von ihrem Feinkostladen Patzak in Wien-Nussdorf verabschiedet und es an Denise und Rudolf Thum übergeben, die sich vom Familienbetrieb in Margareten mit hauseigenem Beinschinken beliefern lassen. Etwas versteckt im Palais Ferstel haben sich Anna und Christoph Heinrich einer neuen Aufgabe gewidmet und das kleine, aber feine Bistro Beaulieu eröffnet, in dem man nicht nur Coq au Vin, Steak Tatar, Bouillabaisse, Taboulé und Croque Monsieur bestellen, sondern im angeschlossenen Delikatessengeschäft auch französische Spezialitäten erstellen kann.

www.feinkost-patzakat

Bewegung kommt in die Pasta-Szene: IBRAHIM KILICDAGI, zu dessen Imperium zwei Lokale am Wiener Yppenmarkt sowie ein Gemüsestand, ein Teeladen und der Szene-Hotspot Do-An am Naschmarkt zählen, produziert in seiner transparenten Manufaktur am Markt jetzt auch Pasta, die man in Boxen frisch gekocht verzehren oder aber roh verarbeitet kaufen und zuhause in den Kochtopf werfen kann. Naschmarkt Stand 437, 1060 Wien

Der ehemalige Schüler von Christian Petz MIKE FEIERABEND bekam den Zuschlag für die Stelle als Küchenchef im Spitzenrestaurant Walter Bauer. Vorgänger Tommy Möbius verabschiedete sich – nach sieben Jahren in Wien – nach Deutschland und kocht dort im Restaurant Die Ente im Seehotel Ketsch auf.



02 FLORIAN CMYRAL



01 BERNHARD LAIMER

01 BERNHARD LAIMER übernimmt die Regie in der Küche im Café Central. Der gut etablierte Business-Lunch im Café Central ist ein wichtiger Teil im Geschäftsalltag. Auch Theaterliebhaber, die gerne vor der Vorführung essen möchten, sollen sich zukünftig an der traditionellen österreichischen Küche erfreuen können. Für Desserts und Mehlspeisen sorgt weiterhin Pierre Reboul, der schon mit mancher süßen Kreation von sich reden gemacht hat. www.palaisevents.at

02 Das französische Restaurant Salut am Wiener Wildpretmarkt ist Geschichte. Der kochende Wirt FLORIAN CMYRAL sperrte sein Lokal im Sommer für immer zu und widmet sich derzeit in der Do&Co-Company neuen Aufgaben.



03 VILLACHER KIRCHTAG BEIM MAYER AM PFARRPLATZ

03 Einmal im Jahr machen der Wiener Heurige Mayer am Pfarrplatz und das Holiday Inn Hotel Villach gemeinsame Sache. Am VILLACHER KIRCHTAG begrüßen sie die Gäste mit Wiener Weinen und typischer Wiener Heurigen-Kulinarik. Ein Gästemagnet der Extraklasse mit kalten und warmen Heurigenplatten, Wiener Apfelstrudel sowie Top-Weinen von Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus. Die Neuauflage gibt's nächstes Jahr vom 1. bis 4. August 2012. www.pfarrplatz.at