

Pressemappe

anlässlich des Pressegesprächs am 19. November 2012
mit **Martin Ho**, Eigentümer DOTS Group.

Stand: 19. November 2012

Facts & Figures

Eröffnung:	8. November 2005
Erweiterung:	Oktober 2012
Adresse:	1060 Wien, Mariahilfer Straße 103
Telefon:	+43 1 9209980
E-Mail:	info@dots-lounge.com
Website:	www.dots-lounge.com
Facebook:	http://www.facebook.com/dotsvienna
Öffnungszeiten:	Montag bis Samstag: 11.00 bis 2.00 Uhr Sonntag: 17.00 bis 2.00 Uhr
Betreiber:	DOTS Group 1060 Wien, Mariahilfer Straße 103
Fläche:	500 Quadratmeter gesamt
Sitzplätze:	200 gesamt
Preise:	Vorspeisen zwischen 3,90 und 28 Euro Hauptspeisen zwischen 10,90 und 85 Euro Sashimi ab 18,90 Euro Sushi Sets ab 11,90 Euro Experimental Maki ab 4,90 Euro (8 Stück) Traditionelles Maki ab 3,90 Euro (6 Stück)
Kreditkarten:	American Express, Diners Club, Master Card, Visa
Services:	gratis WiFi
Medien-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/dots
Medienkontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: +43 664 8563001 E-Mail: akhaelss@leisure.at

Presseinformation

Montag, 19. November 2012

Wien/Gastronomie/Kultur/Tourismus/Leute/Buntes/Szene

DOTS experimental sushi wächst zum siebenten Geburtstag - BILD

Bereits zum dritten Mal erweitert Szenegastronom und Galerist Martin Ho sein DOTS experimental sushi auf der Wiener Mariahilferstraße. Farbkontraste, Kunst und neue kulinarische Akzente prägen den Ausbau.

Wien (LCG) - Am 8. November 2005 eröffnete **Martin Ho** mit seinem DOTS experimental sushi in der verborgenen Passage in der Mariahilferstraße 103 im 6. Wiener Gemeindebezirk. Mit experimentellen Sushi- und Makikreationen revolutionierte er das Angebot für Feinschmecker und vermischte Restaurant, Kunst, Bar und erlesene DJ-Sounds zum einem trendigen Gesamtkonzept, das den Zeitgeist traf. Bereits ein Jahr nach der Eröffnung konnte Ho sein Restaurant auf 300 Quadratmeter vergrößern und setzte auf das Interieur Designer-Duo mumu von **Michael Stor** und **Alexander Riegler**, die den Sushi-Tempel in elegantes Weiß hüllten, in dem das Essen und die Gäste die Stars sein sollen. Seither sind auch internationale Stars wie die britische Pop-Königin **Katie Melua**, Desperate Housewives-Star **Eva Longoria**, NBA-Superstar **Tony Parker**, DJ und Produzent **Tiesto**, Fußballgott **Diego Maradona**, Filmikone **Sharon Stone** und Kultmusiker **Lenny Kravitz** auf den Geschmack der avantgardistischen Asia-Cuisine gekommen.

Sieben Jahre und zwei Restaurants (DOTS im Brunnerhof, DOTS twentyone), ein Café (Yoshi.das CAFÉ), eine Galerie (Yoshi's Contemporary Art Gallery) und einen Ausstellungsraum (Yoshi's Contemporary Art Loft) später, setzt Ho erneut an, um sein DOTS experimental sushi zu erweitern und neue Akzente zu setzen. Um 200 Quadratmeter auf insgesamt 500 Quadratmeter und 200 Plätze erweiterte er in rund zwei Monaten Ausbauezeit das Lokal und verwirklichte ein neues Architektur- und Gastronomiekonzept, das nahezu keinen Stein auf dem anderen ließ. Besonderen Schwerpunkt setzte der Kunstliebhaber und -sammler auf kulturelle Aspekte und brachte sich als Kurator selbst in das Kunstkonzept ein. Die ehemalige Küche wich der „Street Art Invasion Lounge“: Von ihr blieben die alten Fliesen an der Wand, die seither von Street

Art Künstlern gestaltet werden. „Die Fliesen der alten Küche sind ein Teil unserer Geschichte. Auf diesen wenigen Quadratmetern begann alles“, erklärt Ho.

Zwtl.: Ho öffnet seinen Weinkeller und serviert Kobe-Rind

Die Küche wick in den hinteren und neuen Teil des Restaurants und wurde deutlich vergrößert. Sie garantiert jedoch nicht nur schnelleres Service und bessere Möglichkeiten in der Zubereitung beliebter Klassiker wie „Hello Kitty“, „Black Tuna“, „Ocean Dragon Roll“ oder „Geisha Lips“, sondern lässt auch Fleischliebhaber auf ihre Kosten kommen. Mit der Erweiterung des Restaurants installierte Ho auch einen Teppanyaki-Grill, von dem er unter anderem in Österreich gezüchtetes Kobe-Rind oder Dry Aged Beef serviert.

Für Weinliebhaber öffnet Ho seinen Weinkeller und tischt nun erstmals auch ausgesuchte Tropfen aus Italien und Frankreich auf. Dabei setzt er auf seine persönliche Selektion, die er künftig mit seinen Gästen teilen möchte. Ebenso kreiert der Gastronom seine experimentellen Sushi- und Makispezialitäten nach wie vor selbst und setzt auf seinen eigenen Geschmack. Kernstück der Weinkarte bleiben aber über 100 selbst ausgewählte rot-weiß-rote Tropfen. Mit diesem kulinarischen Konzept bleibt Ho seiner Linie treu, das Beste aus Österreich zu servieren. „Ich will immer nur das Beste. Das finde ich zu einem großen Teil bei kleinen Produzenten aus den Regionen, die für Qualität bürgen“, sagt Ho.

Zwtl.: Dark Room setzt farblichen Kontrast

Beim Ausbau des DOTS experimental sushi verließ Ho sein ursprüngliches Konzept der weißen Farbtöne und setzte auf durchgehendes Schwarz. „Mich fasziniert die Einfachheit der Farben. Die Mischung aus Industrial Design und Gemütlichkeit gibt der Kunst und den Gästen den nötigen Raum, um sich wohl zu fühlen“, erklärt Ho das Konzept. Bei der architektonischen Gestaltung ließ er sich von internationalen Vorbildern inspirieren, die zeitlos sind und durch ihre Reduktion einzelne Elemente zur Geltung kommen lassen. „Das DOTS experimental sushi“ könnte überall auf der Welt stehen. Hier soll sich jeder wohlfühlen können und mit der Atmosphäre eins werden“, so der Gastronom.

Zwtl.: Österreichische Kunst im internationalen Kontext

Bei der künstlerischen Gestaltung brachte sich Kunstliebhaber Ho wieder selbst in das kuratorische Konzept ein und sorgt für eine Mischung aus heimischer und internationaler Kunst. Österreichische Künstler wie **Julian Kohl**, **Norbert Brunner** mit seinen Installationen und Industriedesign-Künstler **Clemens Wolf** mit seinen markanten

Einkaufswägen finden sich neben großen Namen wie **Andy Warhol**, **Gottfried Helnwein**, **Terry Richardson** oder **Wulf Treu**, dessen „50 Guns of America“ sich durch das gesamte Lokal ziehen. Skulpturen von **Tim White-Sobieski** stehen im Mittelpunkt der Inszenierung und stellen eine Intervention zu den reduzierten Formen der gastronomischen Architektur dar.

Zwtl.: Ein Platz für den Eigentümer

Inmitten des Lokals - quasi an der Grenze zwischen schwarzem und weißem Raum - hat sich Ho einen kleinen Traum in Form eines Perlmuttertisches verwirklicht. An diesem „Chef’s Table“, der das gesamte Lokal überblickt, möchte er selbst Raum haben, um mit Freunden, Künstlern und Partnern die Atmosphäre des DOTS experimental sushi zu genießen und dabei stets die Kunst im Auge zu haben. Nicht ganz zufällig in unmittelbarer Nähe zur ehemaligen Küche, deren Fliesen nun künstlerisch gestaltet sind: „Das Sushi und die Küche sind der Stoff, aus dem meine Träume waren. Hier bin ich ihnen ganz nahe in meinem Stammhaus“, so Ho mit der selben Begeisterung, die er schon vor sieben Jahren hatte. Kein Wunder: Während das siebente Jahr hierzulande eher als verflüxt gilt, ist es im asiatischen Raum ein Glücksjahr.

Auszug aus der Speisekarte

Wiener Schmankerln, asiatische Tradition und experimentelle Sushis

Sashimi

Ocean Sashimi	19,90 Euro
Sakes, Yellow Fin Tuna, grüne Chilischoten, Zwiebeln, Fischesauce, 24k Gold	
Okami-Wagyu-Rindssashimi	45,00 Euro

Vorspeisen

Vietnamesische Zitronensuppe	7,00 Euro
DOTS Fischsuppe	4,90 Euro
Rock Shrimps Tempura	10,90 Euro
100 g Beef Tartare vom Okami-Wagyu-Rind	28,00 Euro

Hauptspeisen

Gelbes Hühnercurry	10,90 Euro
Gelbes Miesmuschelcurry	14,90 Euro
Gelbes Oktopuscurry	14,90 Euro

Teppanyaki serviert mit Teppanyakigemüse

Beef	23,90 Euro
Tigergarnelen	23,90 Euro
Hühnerschenkel	14,90 Euro
Lammkronen	23,90 Euro
Okami-Wagyu-Rind Filet 200g	65,00 Euro

Experimentelles Maki

Hello Kitty	16,90 Euro
Rosa Reis von der roten Rübe, schwarzer Kaviar, Mayonnaise, gebackene Garnelen und Sojasprossen	
Vitello Tonnato	17,90 Euro
Gurke, Kalbsrücken, Kapern, Olivenöl, Fleur de Sel, Thunfischcreme, Thunfisch, Kalbfleisch, Limette	
Green Chicken	16,90 Euro
Schwarzer und weißer Sesam, Hühnerfilet, gemischte Kräuter, Cocktailtomaten, Zuckererbsen	
Anti Pasti	13,90 Euro
Basilikum, Pesto, Melanzani, Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten, Rucola, Prosciutto	
Nautilus Roll	12,90 Euro
Gebratener Oktopus, frische Jungzwiebel, Ingwer, Shitake Pilze	
Trüffel Spargel Maki	14,90 Euro
Gebratener Spargel, Trüffelöl, mariniertes Thunfisch	
Spicy Tuna Special	9,90 Euro
Tuna Tartare, Avocado, Surimi	
Dots Maki	9,90 Euro
Thunfisch, Butterfrisch, Lachs, Gurke statt Reis	
Crunchy Maki	8,90 Euro
Geröstete Zwiebeln, Thunfisch, Avocado	
Kimi Maki	8,90 Euro
Gebackene Garnelen, Mayonnaise	
California Foie Gras	14,90 Euro
Foie Gras, Feigen, Chutney, Mango, Kiwi	
Hawaii Roll	10,90 Euro
Ananas, Ebi, schwarzer Sesam, Minze	
Cheese Steak Roll	13,90 Euro
Rindsfilet, Cream Cheese, Jungzwiebel	
Spicy Beef Roll	13,90 Euro
Krenn, Chilisaucen, Rindsfilet	
Marylin Monroll	11,90 Euro
Sake Tempura, Avocado, light Chilisaucen, frischer Pfeffer	
Geisha Lips	13,90 Euro
Tuna, Rock Shrimps, Avocado, Surimi, Red Tobiko	
Spicy King Crab	15,90 Euro
Spicy Crab, Rock Shrimps, Jungzwiebel	

Information

Die DOTS-Story

8. November 2005

Martin Ho eröffnet auf der Mariahilfer Straße im 6. Wiener Gemeindebezirk sein Stammhaus, das „DOTS experimental sushi“, und bringt mit seinen kreativen Sushi- und Makikreationen eine neue Art der avantgardistischen Asia-Cuisine nach Wien, die sich vom ersten Tag an enormer Beliebtheit erfreut. Anfangs ist das Lokal auf wenige Quadratmeter - den heutigen Barbereich - mit einigen Tischen beschränkt. Alle Kreationen, die Ho auftischt werden von ihm selbst komponiert und saisonal gewechselt. In den Abendstunden unterstreichen DJs das Ambiente. Der Grundstein für den Erfolg ist gelegt. Rund 40.000 Gäste frequentieren das Lokal im ersten Jahr und verspeisen Makirollen mit einer Gesamtlänge von acht Kilometern und lassen sich dazu 600 Liter Soyasauce schmecken.

8. November 2006

Der erste Schritt der Expansion beginnt. Schon nach einem Jahr am Markt reicht die Größe des versteckten Lokals für den enormen Andrang nicht mehr aus. Nach kurzer Schließzeit, in der das gesamte Lokal von den beiden Architekten Alex Riegler und Michael Stor (mumu Design) komplett renoviert und auf seine heutige Größe mit rund 300 Quadratmetern ausgebaut wird, eröffnet Ho das DOTS neu. Das ganze Lokal wird in sanfte Weißtöne getaucht, in denen sich hinkünftig die Gäste und das bunte Essen als die Stars des Abends präsentieren sollen. Im hinteren Bereich eröffnet der Raum „Golden Mushi“ für Privatgesellschaften und kleinere Feiern.

15. Jänner 2007

Gemeinsam mit Pflegeexperten Erich Petritsch präsentiert Martin Ho seine erste Pflegelinie mit Lippenbalsam, Duschgel und Shampoo, die ausschließlich aus ätherischen Ölen und natürlichen Extrakten besteht.

17. Mai 2008

Das „DOTS experimental sushi“ serviert am 16. Life Ball im Wiener Rathaus 7.000 kreativ-experimentelle Makis und Sushis mit einer Gesamtlänge von 175 Metern.

1. Juli 2009

Nach zweijähriger Immobiliensuche und nur dreimonatiger Umbauzeit eröffnet Martin Ho im einst ältesten Heurigen der Bundeshauptstadt sein zweites Lokal, das „DOTS im Brunnerhof“. Auf 1.800 Quadratmetern finden bis zu 320 Gäste Platz. Das Sitzplatzangebot der beiden Restaurants liegt damit bei 420 Sitzplätzen und entspricht etwa einer voll besetzten Boeing 747. Die Eröffnung wird von rund 1.400 Gästen gestürmt, die sich über 10.000 Makis auf der Zunge zergehen lassen. Das „DOTS im Brunnerhof“ findet im gastronomisch dünn besiedelten Döbling umgehend Anklang und der mediterran anmutende Gastgarten ist ab dem ersten Öffnungstag ausreserviert.

2. November 2009

Der Künstler Norbert Brunner gestaltet mit Rauminstallationen den Gastgarten des „DOTS im Brunnerhof“ zur größten Freiluftgalerie der Stadt, die während des gesamten Winters geöffnet bleibt.

8. Februar 2010

Aufgrund der hohen Nachfrage startet das DOTS sein Zustellservice für die Bezirke Währing und Döbling.

12. August 2010

Erneut legt Ho gemeinsam mit Pflegeguru Erich Petritsch eine Pflegeserie in limitierter Auflage auf, die aus Haarpflege, Duschgel und einem Raumduft besteht. Der Name der neuen Pflegeserie ist „Yoshi“: Sie passt sich damit in das neue Markenumfeld mit „YOSHI das.CAFÉ“, „Yoshi’s Private Art Collection“ und dem kunstlastigen „Yoshi’s Blog“ ein.

18. August 2010

Auf der Mariahilfer Straße eröffnet „YOSHI das.CAFÉ“ auf 30 Quadratmetern und bietet inklusive Garten 80 Sitzplätze. Mittlerweile ist das Sitzplatzangebot aller DOTS-Lokale auf 500 Plätze angewachsen. Neben dem klassischen Sushi- und Makiangebot serviert Ho auch Kaffeehausklassiker, Snacks und hausgemachte Mehlspeisen.

27. November 2010

In einem großen Festakt mit hunderten Gästen feiert Martin Ho das fünfjährige Bestehen seiner Restaurants, die nunmehr unter „DOTS Group“ zusammengefasst sind.

10. März 2011

In den ehemaligen Räumlichkeiten des Atelier Kinos auf der Wollzeile 17 eröffnet „Yoshi’s Corner“ als Galerie für zeitgenössische Kunst und Concept Store für avantgardistisches Design.

16. Februar 2012

Die DOTS Group catert erstmalig am Wiener Opernball und hostet den Rauchersalon. An der Bar serviert Ho asiatische und japanische Cocktails. Die elektronische Musik und die experimentellen Maki- und Sushikreationen erweisen sich als Publikumsmagnet der rauschenden Ballnacht in der Wiener Staatsoper.

29. April 2012

Mit „YOSHI’S CONTEMPORARY ART LOFT“ im 12. Wiener Gemeindebezirk eröffnet Martin Ho einen musealen Ausstellungsraum auf rund 600 Quadratmetern. Bei freiem Eintritt werden Kunstaussellung, Privatsammlungen und Art Performances gezeigt. Abseits der kommerziellen Zwänge des Galeriebetriebs möchte er seine Kunstleidenschaft mit den Menschen teilen und neue Zielgruppen für zeitgenössische Kunst begeistern.

11. Juni 2012

Das DOTS twentyone eröffnet im 21er Haus, dem wichtigsten Schauplatz für zeitgenössische Kunst in Österreich. Erstmals weicht Ho von seinem gastronomischen Konzept ab und tischt eine Mischung aus heimischer Traditionsküche, internationalen Standards und asiatischer Fusionsküche auf. Das Sitzplatzangebot seiner DOTS-Group wächst damit auf 710 Plätze in drei Restaurants und einem Kaffeehaus an. Mit dem dritten Restaurant etabliert sich Ho bereits im Vorfeld der Eröffnung im neuen Stadtviertel rund um den Wiener Hauptbahnhof, der künftig Arbeits- und Wohnstätte für 20.000 Menschen sein wird.

20. November 2012

Bereits zum dritten Mal vergrößert Martin Ho sein Stammrestaurant auf der Mariahilferstraße um 200 Quadratmeter auf nunmehr 500 Quadratmeter. 200 Gäste finden Platz und können sich künftig auch über Spezialitäten vom Teppanyaki-Grill freuen. Unter anderem erwarten sie in Österreich gezüchtetes Kobe-Beef und Dry Aged Beef. Architektonisch hüllt sich der dritte Ausbau des DOTS experimental sushi in schwarz und besticht durch eine Mischung aus Industriedesign und Gemütlichkeit.

Porträt

Martin Ho

Wohl kaum ein erfolgreicher Gastronom scheut die Öffentlichkeit in einem Maße wie Martin Ho, das Mastermind hinter den erfolgreichen DOTS-Restaurants und vieler Projekte, die man auf den ersten Blick nicht mit ihm in Verbindung bringt. Seine privaten Interessen sind weitreichend und doch schnell auf einen Punkt zu bringen. Es geht um die schönen Dinge im Leben, die sich wie ein roter Faden durch die Lebensgeschichte des 25-jährigen Unternehmers ziehen, der seine vietnamesische Heimat gemeinsam mit seiner Familie im Alter von zwei Jahren verlassen hat. Ein Umstand, der seine Persönlichkeit in Ansätzen zu erklären vermag. Er ist geprägt von der asiatischen Ruhe und dem enormen Drang, Dinge nachhaltig zu verändern. Er möchte Menschen teilhaben lassen an den Dingen, die ihn faszinieren und prägen. Das ist natürlich weit mehr als erstklassiges Essen, das er nach wie vor selbst zusammenstellt und stets neu interpretiert. In erster Linie ist es die Kunst, die Martin Ho fesselt und nicht mehr loslässt. Hier ist es nicht nur die passive Betrachtung unterschiedlicher Kunstwerke, sondern der rege Kontakt und Austausch mit den Künstlern, der ihn prägt und seinen Horizont kontinuierlich verändern und wachsen lässt.

Der passionierte Golfspieler ist aber ganz sicher nicht das, was man einen verträumten Kunstliebhaber nennen kann. Vielmehr ist er Perfektionist; fast Getriebener von seinem Verlangen, nur das Beste zu machen. Für ihn zählt kompromisslose Qualität. Sowohl in der Kunst, als auch im Geschäft. Kein Wunder, dass er beispielsweise nicht wie die meisten Gastronomen nur einen Fischlieferanten hat. Er hat gleich fünf und wählt täglich den besten und frischesten Fisch aus, den er bekommen kann, um ihn seinen Gästen aufzutischen. Sein unkonventionelles Herangehen an die Gastronomie und den mutigen Versuch, gerade im konservativen Wien etwas zu schaffen, das man hierzulande noch nicht kannte, fasst er auf den Punkt gebracht zusammen. Er serviert nur, was ihm selber schmeckt. So gibt es auf der Karte also nichts, das nicht auch ein Bisschen von Martin Hos persönlicher Note und seinem Anspruch in sich trägt. Nicht anders verhält es sich mit der Kunst. Vom ersten Tag an waren seine Lokale Schauplatz zeitgenössischen Kulturgeschehens. Nicht aber etwa in Form inszenierter Ausstellungen, sondern als Auszug aus seiner eigenen Kunstsammlung, die manchmal durchaus auch provozieren darf. Da kann es schon sein, dass den Restaurantbesucher Bilder von Skandalmusiker Marilyn Manson oder gewagte Graffitis an den Wänden bewegen. Alles jedoch nicht ohne Konzept. Das Konzept ist ebenso unkonventionell wie individuell und fügt sich

immer zu einem Ganzen zusammen.

Auch wenn Ho in unregelmäßigen Abständen seine Pflegelinie kreiert, verlässt er sich nur bedingt auf andere. Aus hunderten Essenzen und ätherischen Ölen mischt er seine Kompositionen zusammen und verkauft sie mit dem Selbstbewusstsein der Überzeugung, dass sich in den Flaschen wirklich nur das befindet, wofür er selbst mit seinem Namen bürgt.

So eindrucksvoll seine kurze Vita klingt: Erfolge führen bei ihm nicht zu Überheblichkeit, sondern sind die Bestätigung, einen Weg konsequent fortzusetzen. Der einhergehende wirtschaftliche Erfolg macht ihn nicht zum geldgierigen Investor, sondern schafft ihm Möglichkeiten, seinen Bestrebungen zu folgen. Eine davon ist die Förderung der jungen Kreativszene. Diese unterstützt er allerdings nicht mit mäzenatenhaften Schenkungen, sondern schenkt ihnen in all seinen Projekten den Raum, sich unbeirrt entfalten zu können. Kreativität braucht in seiner Wahrnehmung kein Korrektiv, sondern einen fruchtbaren Nährboden.

Damit ist man in der Auseinandersetzung mit der Person Martin Ho auch an einem wesentlichen Punkt angelangt. Sie lässt sich nicht einengen und exakt definieren. Sie sucht genau jenen Freiraum, um sich den schönen Dingen des Lebens auf ganz eigenen Pfaden zu nähren und umzusetzen, den sie für gut und richtig hält. Wenn Martin Ho seine Lokale zum Teil selbst designt, dann ist es für ihn das Selbstverständlichste der Welt. Er hat die Liebe zum Detail und den Blick für das übergeordnete Ganze, gepaart mit der Vorstellung, seine Wünsche Realität werden zu lassen. So würde es auch nicht überraschen, wenn nach drei Lokalen, zwei Pflegelinien, einem Online-Projekt und jüngst einer Galerie und einer Ausstellungshalle noch viele Projekte entstehen, die man nicht ahnen würde. Wer weiß, vielleicht gibt es irgendwann auch „Yoshi's Hotels“...