



# Pressemappe

Oktober 2006

## Facts & Figures

Gründung:	8. November 2005
Wiedereröffnung:	7. November 2006
Sitzplätze Restaurant:	100
Gesamtfläche:	300 Quadratmeter
Adresse:	DOTS experimental sushi 1060 Wien, Mariahilferstraße 103 Tel.: (+43 1) 920 99 80 eMail: info@dots-lounge.com
Website:	www.dots-lounge.com
Öffnungszeiten:	Montag: 11 – 24 Uhr Dienstag – Samstag: 11 – 02 Uhr Sonntag: 17 – 24 Uhr
Inhaber:	Martin Ho
Architekten:	mumu La Luce Continua Alex Riegler Michael Stor
Weinsortiment:	100 Weine aus Österreich
Rumsortiment:	14 Rumsorten aus 6 Ländern
Whiskeysortiment:	29 Sorten
Experimentelles Food:	34 Makis, Sashimis und Nigiris mit einem Durchschnittspreis von € 10,20
Gästeanzahl seit Gründung:	über 40.000
Pressekontakt:	leisure communication group Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: (+43 664) 856 3001 eMail: khaelssberg@leisuregroup.at
Presse-Downloads:	<a href="http://backstage.leisurecommunication.at/dots">http://backstage.leisurecommunication.at/dots</a>

Presseinformation

## Der Star ist das Essen

**(Wien, Oktober 2006) Am 7. November 2006 eröffnet Szenegastronom *Martin Ho* sein Lokal „DOTS experimental sushi“ im 6. Wiener Gemeindebezirk nach einem umfassenden Umbau neu: Fast kein Stein blieb auf dem anderen. Was jedoch bleibt: Die wohl ausgefallenste Speisekarte des Landes.**

Rund ein Jahr nach der Eröffnung seines Sushitempels „DOTS“ hätte Szenegastronom *Martin Ho* sich eigentlich entspannt zurücklehnen und sich über durchaus beeindruckende Zahlen freuen können: Sein Konzept, experimentelles Sushi in Form zahlreicher Crossover-Kreationen aufzutischen, ging in der Donaumetropole voll auf. Rund 40.000 Gäste verspeisten im ersten Jahr Makirollen in einer Gesamtlänge von über acht Kilometern – das entspricht in etwa der Höhe des Mount Everests – und ließen sich dazu über 600 Liter Soyasauce schmecken. Doch Ho, der über vietnamesische Wurzeln und jahrelange Erfahrung in der Lifestyle- und Modebranche verfügt, möchte sein „DOTS“ nicht nur zum besten Sushirestaurant des Kontinents machen, er hatte die Idee, dass seine Gäste auch ausgiebig feiern können. Also entschloss sich Ho, das Lokal nicht nur auszubauen, sondern auch gleich komplett neu zu designen und lud das Architektenteam mumu, das auch schon für den ersten „DOTS“-Erfolg verantwortlich zeichneten, ein, ein architektonisches Konzept zu entwerfen, bei dem sich Gäste und kulinarische Genüsse gleichberechtigt als Hauptdarsteller inszenieren können. Das Resultat ist ein nahezu gänzlich weißes Lokal, das mit einem reduzierten Lichtdesign unterschiedliche Stimmungen generiert und Dank der reduzierten Architektur die kulinarischen Kreationen und die Gäste in den Vordergrund rücken lässt.

Ab 7. November 2006 präsentiert sich das „DOTS“ in der Mariahilfer Straße daher nicht nur im komplett neuen Look, sondern auch mit einer Speisekarte, die mit altbekannter japanischer Küche eigentlich wenig am Hut hat. Für bis zu 100 Gäste zaubern vier Köche künftig experimentelle Sushis wie „Egg Role“ mit Omlette und Lachs, „Potatoe Role“ mit Wasabi-Kartoffelpüree und gebratenem Lachs, „Green Maki“ mit Spinat und Cream Cheese oder „Tuna Rock’n’Roll“ mit Thunfisch, Gurke, Surimi und Liptauer, die allesamt gerne von der hausgemachten Soyasauce begleitet werden. All dies zu durchaus moderaten Preisen zwischen

5,90 Euro und 11,90 Euro.

Nebst Kreativität schreibt man die Themen Qualität und Frische in der Küche des „DOTS“ ganz groß und verlässt sich nicht nur auf einzelne Lieferanten, sondern kauft täglich bei unterschiedlichen Lieferanten nur das, was quasi fangfrisch über den Ladentisch geht. Etwas weniger exotisch geht es auf der Weinkarte zu, auf der sich über 100 Weine – allesamt aus heimischen Anbau – finden.

Und weil das „DOTS“ eben nicht nur ein Restaurant, sondern auch ein angesagter Szenetreff und eine beliebte Cocktailbar ist, revolutionierte man auch gleich das gesamte Barkonzept, das künftig mit mindestens eben so vielen exotischen Spezialitäten aufwartet wie die Küche. Dort können die Gäste beispielsweise zwischen 14 meist seltenen Rumsorten aus Jamaica, Haiti, Venezuela, der Dominikanischen Republik und natürlich Kuba auswählen oder sich durch sie 34 verschiedenen Whiskeysorten durchkosten.

Dass das „DOTS“ zwar gerne frequentiert wird, aber trotzdem kein schicker In-Treff zum Sehen und gesehen Werden ist, gehört genauso zum Konzept wie die Tatsache, dass sich das Lokal aufgrund seiner Vielfältigkeit weder einordnen lässt noch will. Nebst gastronomischen Höchstleistungen möchte man den Gästen im „DOTS“ nämlich vor allem eine Heimat für Privates. Dafür spricht alleine schon die reduzierte Atmosphäre des Lokals, die erst durch die, von den Gästen erzeugte, Stimmung und ein aufwendiges Licht- und Tonkonzept lebendig wird. Einziger Ausreißer ist das durch und durch goldene Separée, in das sich kleinere geschlossene Gesellschaften künftig etwa für ausgelassene Feiern zurückziehen können.

*„So gesehen lässt sich auch der Name ‚DOTS‘ recht einfach erklären: Hier soll zwischen gastronomischer Qualität, angenehmer Baratmosphäre und ausgelassenen Partys nämlich alles auf einen Punkt gebracht werden“, sagt Ho.*

Das „DOTS“ wird auch künftig für einige Überraschungen abseits der kulinarischen Experimente sorgen, verrät Ho, der bereits an einigen neuen Produktlinien wie einer asiatisch angehauchten Kosmetiklinie arbeitet, die im Winter 2006 präsentiert werden soll.

Presseinformation

## Wir wollen die Gäste gut aussehen lassen!

(Wien, Oktober 2006) Für den Ausbau des „DOTS“ holte sich Martin Ho das renommierte Architektenteam *MUMU*, bestehend aus *Alex Riegler* und *Michael Stor*, die bereits das ursprüngliche Lokal designten. Das Konzept besteht durch eine absolute Minimalisierung der Architektur und ein Lichtdesign, das sich als Kulisse für Sinnlichkeit versteht.

Eigentlich sind *Alex Riegler* und *Michael Stor* keine Architekten, sondern Lichtkünstler. Als solche hatten sie unter anderem die künstlerische Oberleitung beim Umbau des *Meinl am Graben* inne, gestalteten das *Glacis Beisl*, inszenierten den Nobelisten *Da Vitti* und entwickelten ein Shopdesign für *Physiotherm*. Nach dem ersten Umbau des „DOTS“ fühlten sie sich als Mitglieder der Gastronomenfamilie Ho, die sie in langen Auseinandersetzungen mit der asiatischen Diskussionskultur von ihrem architektonischen Gesamtkonzept überzeugen konnten. Und diese machte ihnen im wahrsten Sinne des Wortes auch den Mund wässrig, sich ein zweites Mal mit der Neugestaltung des Lokals zu beschäftigen. Der Auftrag war klar definiert: Das beste Sushi des Landes benötigt die passende Umgebung.

Dieser Herausforderung begegneten MUMU mit der absoluten Minimierung der Architektur auf das Nötigste. Das ganze Lokal wurde vom Boden bis zur Decke in reinem weiß gehalten und erzeugt so den Eindruck „eines Gipsabdruckes eines Restaurants“. Das Resultat ist allerdings alles andere als steril. Dafür sorgt neben den bunten Speisen auf den weißen Tischen ein ausgeklügeltes Lichtkunst-Konzept, das vor allem mit den unterschiedlichen Stimmungen durch jeweilige Dimmung arbeitet. Als Vorbild für das in Goldtönen gehaltene Lichtkonzept nahmen sich Riegler und Stor die Farbvielfalt der Sonne. „Wir wollen die Gäste durch die Lichtstimmungen einfach schön aussehen lassen und gemeinsam mit dem Essen zu den Hauptakteuren des Abends werden lassen. Deswegen bauen wir quasi um das Licht herum“, erklären Riegler und Stor.

Dabei arbeiteten die beiden Architekten vor allem mit Holz und Leder, um trotz des glänzend weißen Bodens aus Epoxidharz eine warme Atmosphäre zu schaffen, in der man sich stundenlang wohlfühlen kann. Farbkleckse ließen sie sich dennoch nicht nehmen: Sie inszenierten die Küchenblenden in leuchtenden Farben, wobei sie die farbliche Abwechslung der experimentellen Küche inspirierte.

Website: [www.mumu.at](http://www.mumu.at)

Auszug aus der Speisekarte

## Sushi mit Liptauer, bitte!

### Soba Role

Japanische Nudeln, Thunfisch und Gurke 8 Stk € 9,50

### Crunchy Maki

Geröstete Zwiebel, Thunfisch, Avocado 8 Stk € 8,50

### Green Maki

Spinat, Cream Cheese 8 Stk € 5,90

### Dots Maki

Thunfisch, Butterfisch, Lachs, Gurke statt Reis 8 Stk € 9,90

### Tuna Rock'n'Role

Thunfisch, Gurke, Surimi, Liptauer 8 Stk € 9,50

### Jakobsmuschel Maki

8 Stk € 11,90

### Nigirischiff mit grünen Bohnen

4 Stk € 5,90

### Viennas Nigiri

Hühnerschnitzel, Preiselbeersauce 4 Stk € 4,90

### Chirashi Sushi Standard

Sake, Kajiki, Maguro, Avokado, Ebi € 19,90

### Chirashi Sushi Spezial

Jakobsmuscheln, Maguro, Avocado € 19,90