

d.a.s.hungerberg

— [siedet / kocht / shaked] —

Pressemappe

Stand: 10. September 2009

Facts & Figures

Eröffnung:	10. September 2009
Soft Opening:	20. August 2009
Adresse:	d.a.s. hungerberg 1190 Wien, Grinzinger Allee 30 Tel.: (+43 1) 320 23 17 E-Mail: office@hungerberg.at
Website:	www.hungerberg.at
Öffnungszeiten:	Montag bis Sonntag: 07.00 – 01.00 Uhr
Eigentümer:	Gargiulo & Schober Betriebsges.m.b.H. Andre Gargiulo (33,3 Prozent) Sandro Gargiulo (33,3 Prozent) David Schober (33,3 Prozent)
Architekten:	Judith Haller und Lena Torheiden
Planungsbeginn:	Dezember 2008
Umbaubeginn:	Juli 2009
Größe gesamt:	290 Quadratmeter - 155 Quadratmeter Lokal - 135 Quadratmeter Gastgarten
Sitzplätze:	150 Sitzplätze gesamt - 75 Sitzplätze Lokal - 75 Sitzplätze Garten
Preise:	Frühstück: von 4 bis 16 Euro Hauptspeisen: 6 bis 22 Euro
Services:	wLan (gratis), Spiele & Unterhaltung für Kinder Dog Walker
Kreditkarten:	VISA, Master Card
Pressekontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: (+43 664) 8563011 E-Mail: khaelssberg@leisuregroup.at
Presse-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/hungerberg

Presseinformation

Wien/Gastronomie/Szene/Neueröffnungen

Es siedet, kocht und shaken am Hungerberg – BILD

Anhänge zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/hungerberg>

Utl.: Gastronomen-Trio eröffnet elegante Mischung aus Kaffeehaus, Restaurant und Lounge nach internationalem Vorbild in der Grinzinger Allee. Allabendliche DJ-Line setzt ebenso neue gastronomische Akzente in Wiens Nobelbezirk wie Dog Sitter-Service. =

(LCG – Wien, September 2009) Im ehemaligen Restaurant „Corrado“, dort wo **Corrado Gargiulo** seine Gäste 15 Jahre lang mit italienischen Schmankerln und italophilen musikalischen Darbietungen verwöhnte, weht seit kurzem ein neuer gastronomischer Wind. Seit 10. September haben Gargiulos Söhne **Andre** und **Sandro** gemeinsam mit **David Schober** das Zepter in der Hand und entwickelten aus dem ehemaligen Restaurant eine schicke Mischung aus Kaffeehaus, Restaurant und Lounge, die sich „d.a.s. hungerberg“ nennt. Der Name ist einfach erklärt: Im Traditionshotel Müllner am Hungerberg verwirklichten David (D), Andre (A) und Sandro (S) ihren Traum von einem eigenen Lokal nach internationalem Vorbild und bauten sich gleich selbst mit in den Namen ein. Damit hält das Gastronomen-Trio auch fest, dass es nur ein Lokal dieses Typs in der Umgebung geben kann. Bei der Konzeption des Lokals waren sich Schober und die Gebrüder Gargiulo, die allesamt über mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie verfügen, rasch einig: Es sollte ein Lokal zum Wohlfühlen werden, das für die Gäste den Charakter eines verlängerten Wohnzimmers haben soll. „Schließlich beginnt ein guter Tag mit einem belebenden Kaffee und endet mit einem Cocktail“, sagt Schober. All das soll „d.a.s. hungerberg“ künftig bieten. Gemeinsam mit den Architektinnen **Judith Haller** und **Lena Torheiden** von der New Design University planten sie ein Lokal, das modernen Schick mit Gemütlichkeit verbindet und zum längeren Verweilen und genießen auf den Loungemöbeln einlädt. Dunkles Holz wechselt sich mit sanften Beigetönen ab und die weitläufige Terrasse soll nicht nur in den Sommermonaten ein Anziehungspunkt für die Gäste werden.

Zwtl.: Gastronomische Vielfalt und coole Sounds.

Kulinarisch wird „d.a.s. hungerberg“ künftig einen abwechslungsreichen Mix aus Wiener Klassikern, mediterranen Schmankerln, amerikanischen Standards wie Burgern und Co sowie asiatischer Küche bieten, für den **Gerhard Lindner** verantwortlich zeichnet, der bereits im Restaurant Stöger im fünften Wiener Gemeindebezirk aufkochte. Fixer Bestandteil des Küchenkonzeptes ist von Montag bis Freitag, jeweils von 7.00 bis 10.00 Uhr, auch ein umfangreiches Frühstücksbüffet mit der bodenlosen Kaffetasse und ein ausgiebiger Sonntagsbrunch sowie eine große Auswahl an frischen Salaten zu Mittag. An Freitagabenden bleibt „d.a.s. hungerberg“ seiner italienischen Geschichte treu und serviert klassischen Aperitivo; also eine kleines Antipasti-Büffet zum Pauschalpreis, das die bestellten Cocktails begleitet. Ebenfalls besonders ist die Musik am Abend: Gemeinsam mit dem Wiener Privatsender Superfly präsentieren die Gastronomen ab 10. September 2009 eigens zur entspannten Lounge-Atmosphäre passend abgemixte Sounds. Außerdem werden immer wieder DJs und Künstler live auftreten. Ganz auf das Lokalkonzept zugeschnitten ist auch das Konzept, das gemeinsam mit der Galerie „Bäckerstraße 4“ entwickelt wurde, die sich als Plattform für junge Kunst versteht und vier Mal pro Jahr von einer hochkarätig besetzten Jury ausgewählte Kunstwerke von Nachwuchskünstlern präsentiert. „d.a.s. hungerberg“ wird in unregelmäßigen Abständen die Werke einzelner Künstler in Zusammenarbeit mit der Galerie im Lokal präsentieren und möchte damit aktiv junge Künstler fördern.

Zwtl.: Ein Beitrag für die gute Sache und jede Menge Service.

Mit jeder Konsumation im „d.a.s. hungerberg“ unterstützen die Gäste das von **Christoph Chorherr** gegründete Projekt „Ithuba Skills College“, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, der Township Maula Hades in der Nähe von Johannesburg (Südafrika) eine High School zu finanzieren und errichten, die den Schülern eine Ausbildung und damit die Chance auf ein besseres Leben ermöglicht. Schober unterstützte das Projekt auch schon in der Vergangenheit aktiv und verbrachte mehrere Wochen mit den Kindern in Südafrika. „Für das ‚Ithuba Skills Projekt‘ möchten wir rund 15.000 Euro pro Jahr sammeln“, so Schober über das ambitionierte Projekt, das er auch mit zwei zusätzlichen Events im Jahr unterstützen will. Außerdem gibt es ein in Südafrika gefertigtes Spiel im Lokal zu kaufen, dessen Erlös ebenfalls dem Projekt zugute kommt.

Neben den gängigen Services wie gratis wLan haben sich Schober und seine Partner zudem ein attraktives Zusatzangebot einfallen lassen, um den Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen. Künftig sollen Notebooks gratis an Gäste verliehen werden und Hundebesitzer können sich ab Ende September über ein besonderes Angebot freuen: Nach Voranmeldung kümmert sich ein Dog Sitter um die vierbeinigen Freunde des Menschen und macht mit ihnen ausgedehnte Spaziergänge in den angrenzenden Weingärten, während Herrchen und Frauchen entspannt ihren Brunch genießen oder bei einem Cocktail den Tag ausklingen lassen.

Information

Drei Abbrecher starten durch

Es ist vielleicht nicht die klassische Karriere, die **David Schober** (26), **Andre** (26) und **Sandro Gargiulo** (28) vereint, zumal alle drei mit rund 15 Jahren die Schule abgebrochen und ihre Passion für die Gastronomie entdeckt haben. Im Falle von Andre und Sandro, die im elterlichen Betrieb aufgewachsen sind, vielleicht nicht so verwunderlich. Die beiden Brüder lernten schließlich im Familienunternehmen und Sandro übernahm mit 19 Jahren die Küche, während Andre sich um das Restaurant seines Vaters kümmerte. Letzteren verschlug es dann zwischendurch mal ein Jahr nach Graz, wo er auf der Austrian-Flugschule seine Pilotenausbildung absolvierte. Dass Schulbildung nicht Alles ist, bestätigte sich schließlich vor drei Jahren als den Gargiulo-Brüder die Geschäftsführung des gut eingeführten Familienunternehmens übertragen wurde und sie sich bald darauf an die Planung für „d.a.s hungerberg“ machten. Gemeinsam mit Schober. Bei ihm, Filius des Werbegurus **Luigi Schober**, hätte eigentlich alles ganz anders kommen können. Auch er hätte in die Fußstapfen seines Vaters treten können. Mit 15 Jahren sah er den Kultstreifen „Cocktail“ und beschloss kurzer Hand, von zuhause auszubüchsen und Barkeeper zu werden. Erste Erfahrungen hinter der Theke sammelte Schober dann in der Traditionsbar „Barfly's“. Es folgten ein Auslandsaufenthalt in Südafrika, wo er die High School besuchte und ein Trainee-Programm bei Danone absolvierte, im Rahmen dessen er unter anderem an der Einführung von Produkten für sozial Bedürftige beteiligt war. Dort lernte er durch seine langjährige Freundin **Agnes Chorherr** auch das Projekt „Ithuba Skills College“ kennen, das er tatkräftig unterstützt und mit „d.a.s. hungerberg“ auch künftig fördern möchte. Zwischendurch absolvierte er dann doch noch schnell die Wiener Werbeakademie. „Da lernt man ja auch nicht gerade den klassischen Brotberuf“, lacht Schober. Nach einigen Jobs in Agenturen war es dann endgültig klar: die Gastronomie ist die richtige Bestimmung! Im letzten Jahr war er maßgeblich an der Eröffnung des Szeneklubs „Sky Kitchen“ im ehemaligen Haus der Niederösterreichischen Landesversicherung beteiligt, die sich seither zum In-Treff der jungen Partyschickeria gemausert hat. Mit den Gargiulo-Brüdern begann vor rund einem Jahr dann der Traum vom eigenen Lokal, der mit „d.a.s. hungerberg“ nun endlich in Erfüllung geht. Seither kam noch jemand Vierter ins Team der passionierten Gastronomen: Schobers Hund **Alba** (sechs Monate), der im „d.a.s. hungerberg“ schon sein zweites Zuhause gefunden hat.

Die Architektur

Gemütliche Moderne

Utl.: Mit ihrem Gestaltungskonzept für das neue Lokal „d.a.s. hungerberg“ haben die beiden Jungdesignerinnen Judith Haller und Lena Torheiden ein erweitertes Wohnzimmer für jedermann geschaffen.

Mit interessanten und ungewöhnlichen Elementen eine neue Kategorie zu erfinden, fernab von einer übermodernen Clublounge, das war das zentrale Gestaltungsziel der beiden Jungdesignerinnen, die Innenarchitektur und 3-Dimensionale Gestaltung an der New Design University in St. Pölten studieren.

„Mit viel Leidenschaft wollten wir ein Cafe schaffen, das einlädt, sitzen zu bleiben. In Zusammenarbeit mit den jungen, enthusiastischen Eigentümern des Lokals haben wir eine gemütliche Moderne geschaffen, die auf den Gast einladend wirken soll“, so **Lena Torheiden**. „Die Kombination aus einem hellen, modernen Interieur mit warmen, freundlichen Farben und rustikalen Elementen sowie Materialien hat ein neues, charakterreiches Lokal entstehen lassen. Der Gast soll ‚d.a.s. hungerberg‘ als einen speziellen Ort in Erinnerung behalten“, ergänzt **Judith Haller**.

Zwtl.: Eine ganz besondere Wirkung – bei Tag und bei Nacht.

Ein wichtiges Ziel in der Raumgestaltung war es, ein gelungenes Zusammenspiel aus Außen- und Innenbereich zu erreichen. „Wir wollten, dass die Terrasse und der Innenraum fließend ineinander übergehen und ein Ganzes schaffen; aber auch unabhängig von einander funktionieren.“ Ebenso sollte sich das neue Lokal homogen in den bestehenden Hotelbetrieb (Hotel Müllner) einfügen und nicht als abgesetzter Fremdkörper wirken.

Weiters haben die beiden Jungdesignerinnen auch die vielen unterschiedlichen Funktionen des Lokals berücksichtigt und das Interieur so gestaltet, dass sich all diese Funktionen darin widerspiegeln: Der großzügig geschnittene Essbereich mit den gemütlichen Sitzgelegenheiten, sowohl innen als auch außen soll zum Sitzenbleiben anregen; die offene Stehbar im oberen Bereich des Lokals hingegen zum Feiern bis in die späte Nacht. Zu jeder Tageszeit soll „d.a.s. hungerberg“ ein Ort sein, an dem man verweilen will.

Trotz eines limitierten Budgets haben sich die beiden Jungdesignerinnen für hochwertige Materialien entschieden, die den Gesamteindruck des Raumes positiv unterstützen. Die eigens dafür entworfenen und speziell angefertigten Möbel geben dem Lokal einen ganz persönlichen Touch.

„Mit den offenen, kreativen Eigentümern und unserem Enthusiasmus haben wir uns als junges Team einen kleinen Traum erfüllen können: ein Lokal, in dem auch wir gerne verweilen wollen“, resümieren die beiden Jungdesignerinnen.

Ansprechpartner:

Judith Haller

1060 Wien, Windmühlgasse 32/6

Tel.: (+43 699) 1103 7986

E-Mail: judith.haller@gmx.at

Lena Torheiden

3400 Klosterneuburg, Leopold Weinmayerstraße 14/4/13

Tel.: (+43 676) 430 8496

E-Mail: lena.torheiden@gmx.at