

hotel style

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



VERLAGSPOSTAMT 2380 PERCHTOLDSDORF, P. B. 022033056
FACHZEITUNGSPREIS PERCHTOLDSDORF € 8,72,-

HEFT 5A - JUNI 2004



Der Hanner

Vom Kronprinz zum Hanner

Le Méridien

„Art+Tech“-Luxushotel

Mövenpick

Hotel im historischen Industriebau

Beletage

Oase der Gemütlichkeit

Kloster Hornbach

Hotel in mittelalterlichen Mauern

Palais Rubens

Restaurant und Brasserie

cafecafe

Imbiss-Gastronomie

Brunners Restaurant

Speisen über den Dächern der Stadt

Einrichtung

• Licht

Gastrotechnik

• Schauraum



Dem Himmel so nah

Der 1995 als erstes multifunktionales Bürozentrum Wiens fertig gestellte Business Park Vienna, bildete den städtebaulichen und architektonischen Auftakt für die Errichtung des neuen Stadtteils am Wienerberg. Mit seinem knapp 75 Meter hohen Turm kennzeichnet er den Eingang in das städtebauliche Erweiterungsgebiet am südlichen Stadtrand.

„Window of Vienna“ war der zweifellos sehr passende Name für das Restaurant im rundum verglasten, zylindrischen Turmaufbau der 21. und 22. Etage. Die unglaubliche Aussicht – nicht nur auf die Baustelle hinter dem Business Park sondern auch der Panoramablick vom Stephansdom bis zum Schneeberg – reichten aber nicht aus, um dieser einzigartigen Location den erhofften Erfolg zu beschieren, das „Windows“ floppte, und die Räumlichkeiten standen lange Zeit leer.

Bis schließlich die Immofinanz Immo-

Die so genannte „Wienerberg City“ ist eines der größten und ehrgeizigsten Projekte der Wiener Stadterweiterung. Wie schon bei der Donau City erprobt, setzte die Stadtverwaltung auch hier auf funktionale und soziale Durchmischung. Neben dem neuen Hotel, der Einkaufspassage und dem Büro- und Gewerbezentrum werden bis Ende 2005 auch knapp 1.200 Wohnungen – gefördert, gemietet oder frei finanziert – fertig gestellt sein. Ein 3.000 Quadratmeter umfassendes Areal wird als Kinder- und Jugendspielfeld vor allem die jüngsten Bewohner ansprechen. Für die Eltern bietet das 17. Hektar große Naherholungsgebiet am Wienerberg inklusive Golfplatz und Badeteich in einer der ehemaligen Ziegelgruben ausreichend Möglichkeiten für die Freizeitgestaltung.

bilien Anlagen AG-Eigentümer der Liegenschaft – und Starkoch Harald Brunner – langjähriger Weggefährte von Reinhard Gerer und selbst zweifacher Haubenkoch – zueinander fanden und dem alten Lokal ein neues gestalterisches und kulinarisches Gesicht verliehen. Die Immofinanz übernahm dabei den Part des Bauherrn. Harald Brunner die Rolle des Betreibers und natürlich die des Kochs. Damit aber auch außerhalb der Küche alles den Ansprüchen der Gäste genügt, wurden auch die Brunner-Brüder Alex und Roman – der eine fürs Business, der

andere fürs Service – ins Boot geholt. Für die architektonische Ausformulierung der Bar im 21. und des Restaurants im 22. Geschoß einigte man sich auf die Wiener Architekten Adele Feitzinger und Christian Heiss.

Mit ihrem Umbau-Konzept reagierten Sie auf die segmentförmigen Grundrisse, die fast einen Rundum-Panoramablick auf die Stadt und das Umland ermöglichen. Sowohl die Bar als auch

das Restaurant holen die Aussicht in den Innenraum und schaffen eine einzigartige Stimmung mit der Stadtszenerie als Hintergrund. Möblierung und Ausstattung sind auf diesen starken Außenbezug abgestimmt.

In der Bar bestimmt der warme Holzton des Bodens und der Theke den Charakter des Raumes. Letztere steht als optischer Blickfang diagonal gegenüber dem Eingang und dominiert mit ihrem farbenfrohen Gemisch aus unterschiedlichen Flaschen und Etiketten den Raum. Brunners Weinbar hat natürlich auch die Klubsessel, die niedrigen



Tische und die Barhocker, die für eine klassische Bar schlechthin unverzichtbar sind. Die Tische in der Sitznische und die hohen Stehpulte – an der Seitenwand rechts neben dem Eingang – sind aus demselben Holz im gleichen Farbton wie der Tresen und fügen sich unaufdringlich in das Farbkonzept. Die Klubsessel und Barhocker sind mit schwarzem Kunstleder bezogen und unterstreichen die gediegene Materialität der Möblierung. Aber noch etwas findet man hier, was es wohl in keiner anderen Bar gibt: Einen Ort der Abgeschiedenheit. Eine intime Sitznische, versteckt hinter der Wandvertäfelung der Stehpulte, ein kleines halbprivates Separee mit üppiger Polsterung in knallrotem Samt für die Sitzmöbel und als Lamperie an der Wand. Besonders zur Geltung kommt dieses verspielte Pendant zur sonst ganz traditionell klaren und

geradlinigen Club-Lounge in den Abend- und Nachtstunden, wenn das von der Polsterung reflektierte Licht einen rötlichen Schimmer um die Ecke in den Raum wirft.

Über der Bar befindet sich in einem weiter auskragenden, konzentrischen Zylinder das kulinarische Herzstück

„Unwiderstehliche Ente auf Chilikraut und Pilzknödel“ ordern. Dazu gibt's natürlich nur die erlesensten Weine, empfohlen vom hauseigenen Sommelier. Und im Anschluss eine Cohiba, die man dann allerdings besser in der Bar oder am besten auf der Terrasse einen Stock tiefer raucht. Der Parkettboden

des Restaurants und die Bar samt Rückwandvertäfelung schaffen mit ihrem warmen Holzton eine solide Grundstimmung. Die Möblierung sorgt für Frische und Lebendigkeit ohne zu hektisch zu wirken. Uniforme Bezüge im hellen Pastellgrundton und eine angemessene Grundbeleuchtung nicht nur

über die Halogen-Spots an der Decke, sondern auch über vereinzelt gestellten Stehleuchten erzeugen ein einladend freundliches Ambiente. Halbkreisförmige Sitzbänke mit hohen, einander zugekehrten Rückenlehnen schaffen



von Brunners neuem Domizil – das Restaurant. Hier kann man wochentags zu Mittag und am Abend, an Samstagen nur abends kulinarische Köstlichkeiten wie „Fangfrischen Heilbutt auf Bärlauchschaum und Spargelspitzen“ oder







separierte Zonen für den Genuss mehrgängiger Menüs und für Gespräche unter vier Augen zwischen den Speisefolgen. Weshalb sich das Brunners auch unter den Geschäftsleuten des Businesspark als Ort für geschäftliche Besprechungen mit anschließendem Mittagessen großer Beliebtheit erfreut. Will man sich die beste Aussicht sichern, lohnt es sich, vor dem Besuch des Brunners einen Tisch zu reservie-

ren. Am besten trifft man die Reservierung über die Homepage www.brunners.at. Auf diese Weise kann man nicht nur den Tisch sondern gleich auch die passende Aussicht reservieren. Zu jedem Sitzplatz findet man nämlich per Mausklick auch ein entsprechendes Digitalbild, das die Aussicht vom jeweiligen Platz aus wiedergibt. Eine fantastische Aussicht auf die Dächer der Stadt, die ausgezeichnete

Architektur und das exzellente Essen sind die Parameter, die Wiens „abgehobenstem“ Lokal Erfolg versprechen. Im Brunners bekommt der Begriff Gastronomie auf höchstem Niveau eine amüsante Zusatzbedeutung. Dessen wird man sich spätestens dann bewusst, wenn man die rund 70 Meter bis zum Lokal mit dem gläsernen Panoramalift hinauffährt und das Treiben der Straße zu einer bunten Collage verschwimmt. **h**

BRUNNERS RESTAURANT

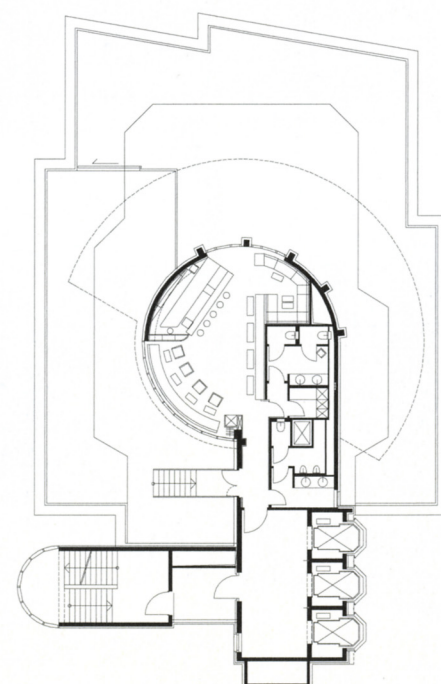
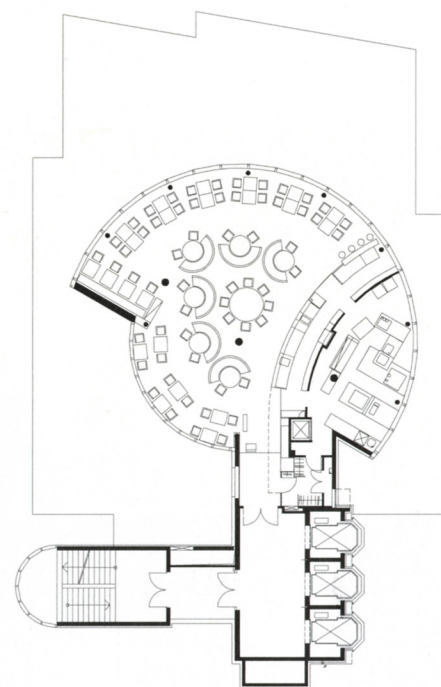
Adresse: Wienerbergstraße 7, 1100 Wien
Bauherr: Immofinanz
Planung: Christian Heiss, Adele Feitzinger
Mitarbeiter: Ines Mayr, Michael Thomas

Konsulenten: HKLS + E-Planung: Fa. Elkatec

Bebaute Fläche: 492 m²
(+ 143 m² Terrasse)

Umbauter Raum: 1.700 m³
Planungsbeginn: Juni 2002
Baubeginn: Sept. 2002
Fertigstellung: Nov. 2002
Baukosten: € 680.000,-

Fotos: © Peter Burgstaller



Grundriss Weinbar 21. OG und Restaurant 22. OG