



PRESSEMAPPE

ART DINNER CLUB

INHALT



Art Dinner Club	Seite 03
Art – Das Restaurant	Seite 04
Art – Die Bar	Seite 04
Art – Der Club	Seite 05
Art – Food- & Cocktailkarte	Seite 06
Art – Kontakt	Seite 09



Mit einer neuen Gastronomie- und Cocktaillinie eröffnet das Art am 24. Mai 2016 im ersten Bezirk in Wien. Restaurant, Bar und Club begeistern mit einem außergewöhnlichen Food- und Cocktail-Pairing-Konzept, für das Küchenchef Sebastian Müller und Bartender Philipp M. Ernst eine gastronomische Symbiose eingegangen sind, die neue Maßstäbe setzt.

Im exklusiven Ambiente, das zeitgenössische Kunst mit Zitaten der vergangenen Avantgarde eines Otto Wagner korrespondieren lässt, werden internationale Bar- und Küchentrends neu definiert. Der „World Class Bartender Austria 2015“ Philipp M. Ernst hat gemeinsam mit Küchenchef Sebastian Müller ein kulinarisch komplett neuartiges Restaurant- und Clubkonzept für Wien entwickelt.

„Wien hat sich in den letzten Jahren im Bereich der Spitzengastronomie einen besonderen Namen erworben. Mit unserem Art Dinner Club setzen wir diesen Trend fort, indem wir mit einem ganz speziellen Food- und Cocktail-Pairing die internationale Küche unverfälscht, überraschend und ungewöhnlich weiterentwickeln“, so Geschäftsführer und Teilhaber Ibrahim Tosun.

Die Meister der Cook-And-Shake-Challenge

Als Fine-Dine-Restaurant serviert das Art seine Gerichte mit „low sugar“, „low fat“ und „low carb“, jedoch ohne Geschmackseinbußen. Ganz im Gegenteil: erst das Zusammenspiel der Aromen zwischen den Gerichten und den Cocktails vollendet diese Geschmackswelt. Die Zutaten werden in ihre einzelnen Aromen aufgeschlüsselt und in neuer und ungewöhnlicher Weise kombiniert. So wird beispielsweise zum „From Smoke To Smother“, der aus Jinzu, Verjus, Lagavulin, Johannisbeere und Bitters besteht und im kleinen Tumbler serviert wird, ein „Charolais Beef“ gereicht, das aus Hühnerleber, schwarzem Knoblauch und Brennessel zubereitet wird. Anstatt der gängigen Weinbegleitung zum Menü werden die Drinks à la Minute zum jeweiligen Gericht gemixt.

Koch und Bartender müssen, um dieses Ergebnis erzielen zu können, diese logistische Cook-And-Shake-Challenge optimal meistern. Nicht nur für das Küchenhandwerk, auch für die Barpraxis ist dafür ein aufwendiges Mise en Place nötig, das für die Choreographie zwischen Sebastian Müller und Philipp M. Ernst die Basis bietet.

„Das gegenseitige Verständnis steht bei uns an erster Stelle. Nur dadurch können wir einander inspirieren und außergewöhnliche Ideen in unsere Arbeit einfließen lassen“, so Küchenchef Sebastian Müller über die unübliche Teamarbeit dieser beiden Berufsgruppen.

„Um bestechende Kombinationen aus Speisen und Drinks zu kreieren müssen sich beide intensiv mit der Thematik des jeweils anderen auseinandergesetzt haben. Der Einsatz von exzellenten Produkten ist dabei natürlich Grundvoraussetzung“, ergänzt Bartender Philipp M. Ernst.



Art - Das Restaurant

Mit seiner neuen Küchenlinie setzt Sebastian Müller auf die Intensität des puren Geschmacks. Naturbelassene, saisonale Zutaten werden schonend und harmonisch zubereitet, ergänzen sich mit der Geschmackswelt des Cocktails und definieren damit eine neue Ess- und Trinkkultur.

Der Küchenchef und Restaurantleiter des Art nimmt die Aromen seiner Zutaten auseinander und fügt sie in völlig ungewohnter Weise wieder zusammen. Von der japanischen Küchensprache inspiriert, ist der Umgang mit dem Hôchou, dem Küchenmesser, für Sebastian Müller essentiell. Wie wird ein Schnitt durchgeführt, dass die Zutat nicht nur die optimale Form, sondern auch den größtmöglichen Geschmack bewahrt. Auf hohem Niveau werden ausgesuchte Kräuter und erlesene alte Gemüse- und Obstsorten sowie Fisch, Fleisch und Geflügel verarbeitet. Geschmacksvielfalt, die reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen ist, wird in nur zwei bis drei Komponenten dem Gast gereicht, komplettiert durch die weitere Komponente des Cocktails.

Zucker, Fett und Kohlenhydrate reduziert einzusetzen bedeutet für die Küchenlinie des Art nicht gänzlich darauf zu verzichten. Auch wenn keine Beilagen zu den Gerichten geboten werden, steht Brot aus der eigenen Produktion auf Nachfrage bereit.

In der Präsentation der Kulinarik folgt Sebastian Müller nicht der üblichen linearen Form der Sternegastronomie. Es wird keine Menüfolge angeboten, die Gäste können die Gerichte, die in Zwischengerichts-Größen und in eigens dafür angefertigten Schalen auf den Tisch kommen „sharen“, von den Kreationen, die die Freunde bestellt haben, probieren oder – auch das geht natürlich – alleine essen.

Unter der Regie von Sebastian Müller werden Speisen und Getränke aufgrund übereinstimmender Schlüsselaromen miteinander kombiniert. Dafür werden einzelne Zutaten mittels chemischer Analysenmethode in ihre Aromen aufgeschlüsselt und miteinander verglichen. Je mehr Übereinstimmung in den Schlüsselaromen, desto stärker ist das Geschmackserlebnis. Dass solche Paarungen von Zutaten perfekt harmonieren können, belegt die Tatsache, dass Kaffee und Rind 102 gemeinsame Aromastoffe aufweisen und dominante Strukturen übereinstimmen, also beide mindestens eine gemeinsame Hauptaromakomponente haben. Aber erst das gelungene Zusammenspiel all unserer Sinne lässt das gastronomische Experiment optimal gelingen.

Art – Die Bar

Die Bar zählt zu den großen Bühnen der Welt – jeden Abend wechselt das Publikum und die Protagonisten dürfen sich immer aufs Neue beweisen. Das verlangt nach spannender Dramaturgie und überraschenden Angeboten. Im „Liquid-Kitchen-Labor“ von Philipp M. Ernst werden nicht nur alle Sirupe hausgemacht und erlesene Kräuter in harmonischer Übereinstimmung mit den jeweiligen Gerichten saisonal verarbeitet, auch Ingredienzen und Techniken der Sterne-Küche fließen in den täglichen Baralltag ein und lassen so nachhaltigen Genuss und pure Leidenschaft entstehen.



Damit die Gäste während eines Abends auch mehrere Cocktails zum Essen genießen können, wird unter dem Motto „mindful drinking“ den Getränken mit einer bestimmten Technik Alkohol entzogen ohne die Geschmacksintensität zu minimieren.

Mit einem besonderen musikalischen Hintergrund wurde der „Serenade Punch“ vom Bartender persönlich kreiert. Wolfgang Amadeus Mozart lernte auf seiner Reise, die ihn 1764 von Frankreich nach England führte, das Punsch-Getränk kennen und lieben. Der Punsch ist ein seit dem 17. Jahrhundert in Nordamerika und Europa weit verbreitetes und sehr beliebtes Mixgetränk, das saisonal wechselnd, seinen fixen Platz im Art gefunden hat.

An der Bar und in den Cocktails, die direkt am Tisch für die Besucher bereitstehen, gibt es natürlich den vollen Alkoholgenuss. Das Ensemble am Tisch hält in Bowle-Schalen, sogenannten Jars, den Cocktail bereit, den sich die Gäste selbst aufgießen können. Mit einem Hauch aus vergangenen Zeiten, können die Besucher ihre Gläser mit speziellen Duftaromen umhüllen, indem sie sie beispielsweise mit Absinth bestäuben. Nachdem dieser Kräuterwermut, auch „la fée verte“ genannt, früher verboten war, bietet er nun wieder Anlass für raffinierte Trinkrituale.

Innovation aus der Tradition geboren, spiegelt sich auch im Interieur wider. Die goldene Bar, als Blickfang des Barbereichs, referenziert auf einen der bedeutendsten österreichischen Architekten des Fin de siècle, Otto Wagner. Sein Bau der Postsparkasse, in der selben Straße, zählt zu den berühmtesten Jugendstilgebäuden Wiens. Die mit aluminiumverkleideten Eisenbolzen geprägte Fassade taucht auch in der Gestaltung der Bar wieder auf. Wie auch bei Wagner führt das Design im Art Zweckmäßigkeit mit intelligenten und höchsthetischen Designlösungen zusammen. Die Bänke korrespondieren mit eleganten Tischen und Stühlen – ein Dialog, der von zeitgenössischen Kunstwerken, von Hermann Nitsch über Peter Kogler bis Christian Rosa, Helmut Grill und Ekrem Yaldindag, flankiert wird.

Art – Der Club

Am Wochenende wird der Barbereich im Untergeschoss um den Club räumlich erweitert. Das Musikkonzept des Clubs macht das Gesamterlebnis aus Kulinarik, Kunst und Lifestyle komplett. Damit finden zwei Erlebniswelten auf einem Platz zusammen, denn der Restaurantbesuch klingt in der Bar bzw. im Club aus. Als Resident im Club wird mit Marc Duran ein Profi die Freitage und Samstage musikalisch kuratieren. Mit Eleganz und Rhythmus beherbergt der Club alle Nachtschwärmer bis in die frühen Morgenstunden.



The ART of Mixing Drinks by Isabella Lombardo & Philipp M. Ernst

Vienna 2016

Viennart

- **Finding Neverland**

Ketel One Vodka – Red Bull Essenz – Pomelo & Limette – Zuckerwatte
€ 12,50

- **Temptation Of St. Anthony**

Bulleit Rye – Bentiana – Marienapotheke Likör – Zitrone – Champagner
€ 14,50

- **Maria Magdalena**

Johnny Walker Gold Label Reserve – Palo Santo – Ruby Port – Palo Santo
„gesmoked“ Cocktailschale
& Wrap / Lamm / Bachkräuter / Salbei
€ 14,50

- **Too Old Too Die Young**

Ron Zacapa 23 – Hennessy V.S.O.P. – Antica Formula – Schokolade & Chili
€ 14,50

- **Please Milk Me**

Tanqueray Ten – Zitrone – Vanille – Buttermilchespuma
€ 12,50

- **Red Light District**

Ketel One Vodka – Roter Zwiebel – Limette – grüner Pfeffer – weißer
Tomatenschaum – süßer Cherrytomatenchip Cocktailschale
& Cobia / wilder Fenchel & Verjus
€ 12,50

- **La Catrina**

Don Julio Anejo – runny Honey – Borgmann – Hickorey „gesmoked“
€ 14,50

- **Schweizergarde**

Tanqueray Bloomsberry – Zitronenthymian – Ingwer – Bärlauchblütenessenz -
Säure – Weihrauch – Kruzifix Silberbecher
€ 14,50

* Die Preisangaben beziehen sich auf die Cocktails



Frühling & Sommer

- **Munich Girls**

Ketel One Vodka – Campari- Zitrone – Erdbeere – Chiliessenz
& Jakobsmuschel / Passionsfrucht / Spargel
€ 12,50

- **From Smoke To Smother**

Jinzu – Verjus – Lagavulin – Johannisbeere
& „Charolais Beef“ / Hühnerleber / schwarzer Knoblauch / Brennnessel
€ 12,50

- **The Devil In The Shape Of A Woman**

Don Julio Reposado – Limette – Chili & Agave – Tomate
& Kaisergranat / Erbse / Lammprosciutto
€ 12,50

- **Across 110th Street**

Tanqueray – Salbei – Honig – Zitrone
& Pulpo / Sepia & Topinambur / roter Paprika
€ 12,50

- **If You Like Pina Colada´s...**

Ron Zacapa 23 – Palmzucker – Ananas & Kokos Espuma
& Palmherzen & Papaya / Buddha Finger´s & Peruanischer Koriander (vegan)
€ 14,50

- **Monika L***

Ketel One Vodka – Olivenwasser – Belsazar Rosé
& Stubenkücken & Nori / Buchweizen / Eukalyptus
€ 12,50

- **The Old Guitarist**

Bulleit Bourbon – Verbenes – Grapefruit – Rucola
& Hanuta / Pumpernickel & Pfirsich / Ziegenkäse
€ 12,50

- **The Green Heart**

Ketel One Vodka – Sauvignon Blanc – Limette – Vanille & Kernöl Espuma
& Leinsamen Cracker & Vacherin Mont Do´r & Tamarillo
€ 12,50

- **Alux Auf Jalisco**

Don Julio Blanco – Tanqueray & Chatreuse & Pfeffer – Sellerie & Apfel – Zitronen & Olivenöl Espuma
& Apfel / Vanille / Makronen
€ 14,50

* Die Preisangaben beziehen sich auf die Cocktails



Glamour Punch Bowle

- **Serenade Punch**

Tanqueray Ten – Grapefruit – Limette – Ingwer & Vanille – Grüntee – Grand Marnier
– Muskatnuss

Kristall Bowle - share with Friends

€ 125,00

KONTAKT



Art
Restaurant – Club – Bar
Falkestraße 5
1010 Wien

Öffnungszeiten

Restaurant: Di-Sa | 18-24 Uhr (Küche)
Bar: Di-Sa | 18-02 Uhr
Club: Fr-Sa | 22-06 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen

Von 1. bis 31. August 2016 macht das Art Sommerpause und öffnet am 1. September 2016 wieder mit einem Eröffnungsevent seine Türen.

Rückfragehinweis für Medienanfragen:

Alba Communications GmbH
Mag. Barbara Aschenbrenner, MAS und Mag. Alexandra Seyer
b.aschenbrenner@albacomunications.at oder a.seyer@albacomunications.at
Telefon: +43/1/353 60 10-12 oder +43/1/ 353 60 10-10