



Das gewohnte satte Sacher-Rot wick der Trendfarbe Koralle. © Hotel Sacher

Der »Salon Sacher« ist eröffnet

Alexandra und Matthias Winkler stellen im Wiener »Hotel Sacher« ein neues Konzept vor: Eine mondäne Bar im Stil der 20er-Jahre.

28. Januar 2019

Auch gebürtigen Wienern kann der Irrtum unterlaufen, dass die gastronomische Dimension des Traditionshotels »Sacher« unterschätzt wird. In den verschiedenen Outlets – vom »Sacher Café« über das »Sacher Eck« bis hin zur roten, grünen und blauen Bar – können rund 300 Gäste gleichzeitig bewirtet werden. Und wenn nebenan beim Opernball getanzt wird, dann können dank der großzügigen Bankett-Räumlichkeiten auch doppelt so viele Genießer versorgt werden. Nun ist der kulinarische Fächer des »Sacher« noch um eine spannende Facette reicher, denn das ehemalige »Sacher Stüberl« wurde aufwendig umgebaut und nun als »Salon Sacher« wieder eröffnet.

Anlässlich einer Pressekonferenz am 28. Jänner stellten die Eigentümer-Vertreter Alexandra und Matthias Winkler das neue Konzept vor. Die Räumlichkeiten wurden um rund 700.000 Euro umgestaltet und als

Hommage an die goldenen 20er-Jahre inszeniert. Bei den Umbauarbeiten kam die historische Decke aus dem Jahr 1881 zum Vorschein und wurde detailgetreu restauriert. Architekt Erich Bernard setzte das Kleinod gekonnt in Szene und verzichtete auf einen Luster, der nur davon ablenken würde. Nicht nur architektonisch steht die Bar im Mittelpunkt, auch das Konzept hebt den Bar-Charakter hervor.

Impressionen aus dem »Salon Sacher«



© Ho



Die Cocktails zitieren die Lebensfreude der 20er-Jahre ebenso wie den Glamour des Grand Hotels. Der seinerzeit boomende Absinth kommt in mehreren Varianten vor und kann auch als klassische Zubereitung mit Zucker und Eiswasser bestellt werden (ab 6 Euro). Ein Signature Drink könnte die »Original Sacher

Cuvée Gold« werden, komponiert aus dem Haus-Sekt, Grand Marnier, Zucker und etwas Blattgold (15 Euro).

Auch bei den kleinen Gerichten holten sich die Initiatoren Anregungen aus den 20er-Jahren. Crevetten Cocktail (10,80 Euro), Gänselebermousse (13,50 Euro) oder Trüffelschinken mit Salade Russe (9,50 Euro) sind drei Beispiele der Salon-Klassiker. Ab 8 Uhr morgens wird Frühstück serviert. Tagsüber steht der Café-Charakter im Vordergrund, natürlich wird es auch die berühmteste Torte des Hauses geben. Abgesehen davon werden keine klassisch-touristischen Erwartungshaltungen erfüllt. Ab 18 Uhr wird die Abendkarte aufgelegt, die vor allem die Wiener ansprechen soll.

»Mit dem Sacher verbindet man schnell einen unverwechselbaren Stil, auf den wir sehr stolz sind und den wir stets der Zeit angepasst beibehalten wollen. Beim Salon Sacher haben wir uns dann jedoch bewusst dazu entschlossen, aus einer unerwartenden Situation etwas Unerwartetes zu machen. Etwas für das Sacher fast Provokantes.«

Alexandra Winkler, Vertreterin der Sacher-Eigentümerfamilie

www.sacher.com



IHRE MEINUNG ZUM THEMA Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erste
Login/Regist