

Parlamentsumbau: So einladend wird die neue Gastronomie

Das KELSEN wird nicht nur die Abgeordneten und Mitarbeiter:innen im Parlament Österreich bekochen, auch externen Gästen steht die neue Gastronomie zur Verfügung – vielfältig präsentieren sich Kulinarik, Angebot und Team bei den ersten Einblicken.

In vier Monaten ist es so weit: Mit der Angelobung des Bundespräsidenten werden Nationalrat und Bundesrat im Jänner wieder ihre gewohnten Räume im Parlamentsgebäude am Ring beziehen. Während der Bau von außen betrachtet so wirkt, als hätte man schlicht Bestehendes renoviert, zeigen sich im Inneren tiefgreifende Veränderungen – von der beeindruckenden Glaskuppel über verschiedenste Zubauten, neue Böden und Fassaden – bis hin zur Gastronomie, die den Staub einer klassischen Kantine hinter sich lässt und sich als Ort österreichischer Kulinarik und Gastfreundschaft präsentieren wird.

Eine Bietergemeinschaft aus Thomas Hahn (Labstelle Wien), Christine Friedrich (Friedreich Hospitality) und Lorenz Reichel (Gaumenglück) hatte im Rahmen einer Ausschreibung im Dezember 2021 dafür den Zuschlag erhalten. Seither wurde eifrig am Feinschliff des Konzepts gearbeitet. Mit folgendem Ergebnis:

Der Name der Gastronomie wird KELSEN lauten, nach Hans Kelsen, dem Schöpfer der österreichischen Bundesverfassung als bis heute tragendes Fundament des Parlamentarismus. Das KELSEN heißt die Parlamentarier:innen und die Mitarbeiter:innen des Hohen Hauses ebenso willkommen wie externe Besucher:innen. Die Parlamentsdirektion hat den Umbau mit der Mission einer Öffnung des Hauses für die Bevölkerung verbunden. Dies gilt ganz besonders für die Gastronomie, welche sich im neu ausgebauten Dachgeschoß befindet und mit Vielfalt aufhorchen lässt: Dem Restaurant Kelsen mit serviertem Mittagstisch und Abendöffnung, der Cantina für die schnelle Versorgung zur Mittagszeit und dem Bistro für den kleinen und großen Hunger zwischendurch.

Prächtige Terrassen mit Blick auf Ring und Hofburg und Veranstaltungsflächen mit viel Glas und Blick ins Freie ergänzen das gastronomische Angebot.

Gelebte Nachhaltigkeit

Mit einem Team von rund 80 Mitarbeiter:innen werden die Betreiber ans Werk gehen. Dabei greifen sie nicht zuletzt auf die bewährten Standards und Erfahrungen des Restaurants Labstelle zurück. „Wir wollen die Gastfreundschaft in den Mittelpunkt stellen: Weg von der schnellen Ausspeisung einer Kantine hin zu Orten der Begegnung, wo man auch gerne verweilt“, betont Christine Friedreich. Thomas Hahn verspricht ein breites, aber vor allem saisonales und regionales Portfolio an Speisen. „Wir werden die österreichische Küche zelebrieren und gleichermaßen auf den Kopf stellen. Dabei bringen wir Gemüseraritäten als vegane Köstlichkeiten auf die Teller oder zerlegen unser im Ganzen gekauftes Biofleisch nach dem „Nose to Tail“-Konzept direkt im Parlament Österreich. Und all das zu fairen Preisen“, wie Thomas Hahn mit Nachdruck ergänzt.

Karriere im Kelsen

„Besondere Momente wollen wir nicht nur für unsere Gäste, sondern auch für unsere Mitarbeiter:innen schaffen“, so Christine Friedreich. „An einem Ort, wo es sich beim Arbeiten wohlfühlen lässt, wo faire Arbeitsbedingungen herrschen und wo alle gemeinsam an einem Strang ziehen. Wo Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft authentisch und mit Leidenschaft gelebt werden“

ergänzt Thomas Hahn. Wer Teil dieses Teams werden möchte, kann sich ab sofort unter www.kelsen.at über die offenen Positionen informieren und ganz unkompliziert direkt auf der Website einen Termin für ein erstes Kennenlerngespräch vereinbaren. Für interessierte Mitarbeiter:innen sind im Herbst auch Führungen durch die zukünftige Wirkungsstätte geplant. Beim „Team-Kelsen Mitarbeiter Get-Together“ haben neue Kolleg:innen die Möglichkeit, sich und den Betrieb vorab kennen zu lernen.

KELSEN – Die wichtigsten Angebote im Detail

Restaurant Kelsen

Hier steht den Gästen wochentags ein wechselndes Angebot zur Verfügung. Mittags gibt es ein Menü aus zwei oder drei Gängen, wobei zwischen mehreren Haupt- und Vorspeisen gewählt werden kann. Kosten für ein zweigängiges Mittagmenü: 15 bis 20 Euro.

Abends sorgen Menüs österreichischer Klassiker und moderner Neuinterpretationen mit vegetarischem Schwerpunkt für Gaumenfreuden.

Samstags gibt es ab 10 Uhr ein Flying Frühstück, Frühstücksklassiker süß und sauer sowie warme Gerichte werden Gang um Gang serviert.

Die Öffnungszeiten:

MO – FR 11:45 – 16:00 (Küche bis 14.30) und 18:00 – 00:00 (Küche bis 22:00)

SA 10:00 – 00:00 (Küche bis 22:00)

SO und Feiertag geschlossen

Cantina

Die Cantina bietet ein ähnliches Speiseangebot wie das Restaurant zu Mittag. Speisen und Getränke sind hier in Selbstbedienung.

Kosten für ein zweigängiges Menü: 10 bis 15 Euro.

Die Öffnungszeiten:

MO – FR 11:45 – 15:00 (Küche bis 14.30 Uhr, sowie auf Anfrage und nach Bedarf für Gruppen länger)

Bistro

Zur frühen Stunde Frühstück fürs erste Meeting und abends Cocktails zum Ausklang. Auch dazwischen erfüllt das Bistro alle Wünsche: Süßes aus der hauseigenen Konditorei sowie kleine und große Klassiker der österreichischen Küche finden sich immer auf der Karte.

Öffnungszeiten:

MO – SA 08:00 – 00:00