

K KELSEN

Gastronomie für alle im Parlament: vom Bistro bis zum Fine Dining

Das ist eine Premiere für das Hohe Haus am Wiener Ring: Erstmals gibt es ein Restaurant im neu renovierten Parlament, das für alle Besucher:innen seit Januar 2023 zugänglich ist. „Wir freuen uns, dass wir im Sinne einer weiteren Öffnung des Hohen Hauses allen Bürger:innen des Landes, aber auch Gäste aus aller Welt ein feines Restaurant bieten können. In einem ausgeklügelten Bieterverfahren wurde das Team der Labstelle in Wien als bester und kreativster Gastronom ausgewählt. So bespielt das Team nicht nur das Café, das Bistro und die Cantina, sondern auch das Fine Dining Restaurant KELSEN – also die gesamte Gastronomie im Parlament – für die nächsten Jahre,“ sagt der Parlamentsvizepräsident Mag. Alexis Wintoniak.

Junge, hochmotivierte Gastro-Gruppe

„Beginnend mit dem Restaurant Labstelle haben wir uns in den letzten Jahren stark weiterentwickelt und konnten trotz Covid unsere Expansion vorantreiben,“ sagt Thomas Hahn, Gründer und Betreiber der Labstelle. „Wir sind wahnsinnig stolz drauf, im Hohen Haus die gesamte Gastronomie gestalten zu dürfen. Rund 80 Mitarbeiter:innen bespielen an sechs Tagen pro Woche (Montag – Samstag) das Café Agora, das Bistro, die Cantina und das Restaurant KELSEN – die alle für die Öffentlichkeit zugänglich sind. Wir haben lange überlegt, wie wir das Restaurant im Parlament benennen sollen. Nachdem zuletzt unsere ‚schöne Verfassung‘ wieder sehr in den Mittelpunkt der öffentlichen Wahrnehmung gerückt ist, war es geradezu naheliegend, ihren Verfasser Hans Kelsen, auf diese Weise zu ehren. Somit war der Name KELSEN für das Parlamentsrestaurant geboren,“ so Thomas Hahn weiter.

Das gastronomische Konzept

„Es war eine Herausforderung, in dem historischen und denkmalgeschützten Gebäude eine moderne und vor allem funktionsfähige Gastronomie umzusetzen. Wir haben uns im Gastronomiekonzept an unsere fantastische, heimische Nahrungsmittel-Vielfalt gehalten. Wir beziehen unsere Produkte von Lieferant:innen und Partner:innen aus ganz Österreich und natürlich stehen Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität im Vordergrund. Zwei Grundsätze beschreiben unser konzeptionelles Denken vielleicht am besten:

„Nose to Tail“ und „Leaf to Root“

Ja, wir kaufen Tiere im Ganzen und verarbeiten alles! Und danke jenen Wegbereiter:innen, die mit ihrem Zugang diese Konzepte attraktiviert und vielleicht sogar erst ermöglicht haben,“ sagt Thomas Hahn.

K KELSEN

Daniel Gahler, Restaurantleiter und Sommelier: „Auch beim Wein halten wir uns primär an Österreich. Das Angebot ist vielfältig – ca. 200 Positionen – so wie unsere Weinlandschaft, aber wir haben auch einige internationale Klassiker integriert!“

Für jede:n etwas dabei

Thomas Hahn: „Es war uns von Anfang an enorm wichtig ein sehr breites Produkt- und Preisangebot zu schaffen, das für jede Briefftasche und jeden Gusto etwas bietet. Der Menüestieg am Abend beginnt im Restaurant KELSEN bei 3 Gängen bei 69 Euro und endet beim Menü mit 7 Gängen bei 109 Euro. Mittags gibt es im Restaurant ein Business-Menü mit 2 Gängen ab 19 Euro. Das Menü in der Cantina, dem Selbstbedienungs-Bereich, gibt es ab 12 Euro und im Bistro gibt es Kleinigkeiten ab 5 Euro.“

Gastronomische Details

„Nose to Tail und Leaf to Root sind für uns wirklich tiefste Überzeugung und nicht nur ein PR-Gag! Ja, das bedeutet wesentlich mehr Aufwand, als mit Convenience-Produkten zu arbeiten. Wir sind sehr stolz auf unsere Lieferant:innen und Partner:innen. So beziehen wir das Fleisch von der Boa Farm, Höllerschmid oder dem Biohof Labonca. Die Fische kommen aus der Fischerei Ausseerland, von Eishken Estate, dem Gut Dornau, von Michis frische Fische aus der Steiermark oder den Fisch Bauern. Das Gemüse und Obst beziehen wir vom BioHof Adamah, dem Krautwerk, Unfried und dem Marchfelder Bio Sanddorn. Weitere Bio-Produzenten sind für uns zum Beispiel das Safranoleum, Wiener Miso, Österreis, Naturhof Strasser, Blün, Biohof Loidolt oder Biohof Figl“ sagt der Küchendirektor, Manfred Stockner.

„Wir sind besonders stolz auf unser Team, das wir in den letzten Monaten aufgebaut haben.“ freut sich Thomas Hahn. „Auf den Küchenchef à la Carte Paul Gamauf, auf den Küchenchef Produktion und Catering Sebastian Ebner und die beiden Chefpatissiers Benjamin Schröder und Jürgen Vsetecka, die unsere Gäste mit feinsten Mehlspeisen und kreativen Desserts begeistern.“

„Daniel Gahler, unser erfahrener und langjähriger Sommelier in der Labstelle, hat als Restaurantleiter ins KELSEN gewechselt. Komplettiert wird die Führung der Servicemannschaft durch Silke Roes und Valentin Smole, die für alle Lokale im Haus verantwortlich sind und Florian Siegismund, der die Qualität bei den zahlreichen Caterings sicherstellt. Alle im Team sind wirklich motiviert und freuen sich die Gäste aus Wien, Österreich und aller Welt zu betreuen,“ ergänzt Thomas Hahn.

K KELSEN

Öffnungszeiten

Täglich ausgenommen Sonn- und Feiertag von 8 bis 23:30 Uhr

Das Restaurant hat zu Mittag (12.00 – 14.30 Uhr) und am Abend (18.00 – 23:30 Uhr) geöffnet. Details der einzelnen Lokale entnehmen Sie bitte der Website www.kelsen.at

Zugang Restaurant

Der Zugang erfolgt über den Haupteingang des Parlaments. Reservierung wird empfohlen. Eine Vorabregistrierung und die Mitnahme eines Lichtbildausweises sind erforderlich.

Anhang: Angebot

- Restaurant KELSEN
 - Menü Abend
 - Mittagskarte
 - Weinkarte

Weitere Informationen sowie honorarfreies Fotomaterial zum Download finden Sie unter <https://team.kelsen.at/medien/>

Rückfragehinweis

Thomas Hinterdorfer
Marketing Manager
Kelsen Kulinarik GmbH
+43 664 39 55 080
thomas.hinterdorfer@kelsen.at