

FEST.LAND.BAR

geöffnet ab 18.00 Uhr

beim BADESCHIFF WIEN am Donaukanal
zwischen Urania und Schwedenplatz

Pressemappe

Stand: 22. August 2011

Facts & Figures

Eröffnung:	Soft-Opening am 5. Mai 2011
Adresse:	FEST.LAND.BAR 1010 Wien, zwischen Schwedenplatz und Urania, beim Badeschiff Telefon: +43 699 10026575 E-Mail: hesse@badeschiff.at
Website:	www.festlandbar.at
Öffnungszeiten:	Montag bis Sonntag: 12.00 – 24.00 Uhr September: Montag bis Samstag: 12.00 – 24.00 Uhr ab Oktober: Mittwoch – Samstag: 18.00 – 24.00 Uhr
Betreiberin:	Alex. Hesse
Platzangebot:	40 Personen im Innenbereich ca. 200 Personen im Außenbereich auf der Terrasse bei Schönwetter
Signature Drinks:	Queen Mum, Pink Russian Rose, Pol Roger
Food Sortiment:	- Steckerlfisch (im Sommer jeden Tag bei Schönwetter) - drei saisonale Appetizer von Starkoch Christian Petz, die im Zwei-Monatstakt variieren - Punsch, Glögg und Maroni im Winter
Services:	Fressnapf Hundebär
Presse-Downloads:	http://presse.leisuregroup.at/festlandbar
Pressekontakt:	leisure communications Alexander Khaelss-Khaelssberg Tel.: +43 664 8563001 E-Mail: akhaelss@leisuregroup.at

Presseinformation

Wien/Lokales/Leute/Neueröffnungen/Gastronomie/Szene

Hochprozentige Verstärkung für das Badeschiff – BILD

Anhänge zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/festlandbar>

Utl.: Gesellschaftsredakteurin Alex. Hesse ankert mit ihrer FEST.LAND.BAR an der Landseite des Badeschiffs. Neuer Hot Spot am Donaukanal punktet mit unkompliziertem Charme und erlesener Qualität =

Wien - Im schlichten, aber auffällig pinken Holz- und Glas-Bungalow, der an Strandromantik zwischen der Normandie und Sylt erinnert, ist sie beheimatet: die FEST.LAND.BAR. Ihr Name liefert bereits erste Koordinaten für die Ortung am Radar: in unmittelbarer Ankerpunktnähe des beliebten Badeschiffs zwischen Schwedenplatz und Urania in der Inneren Stadt, in dem Starkoch **Christian Petz** seine Gäste mit charakteristischer Haubenküche verwöhnt, lässt sie sich an der Längsseite des Gourmet-, Bade- und Partydampfers orten.

Verantwortlich für den Charme des gemütlichen Kleinods zeichnet die laut Selbstdefinition „passionierte Barsteherin“ und Gesellschaftsredakteurin **Alex. Hesse**. „Ich hatte kein bestimmtes Vorbild, sondern wollte innen wie außen das Beste machen“, erklärt Hesse. Das Interieur des optisch nunmehr Pink dominierten Schmuckkästchens, das zuvor unter anderem den legendären „SuSi Klub“ beherbergte, behielt sie teilweise bei, adaptierte es mit liebevollen Details, begann zügig mit der flüssigen Ausstattung der Bar und verlieh der FEST.LAND.BAR im Handumdrehen ihren persönlichen Charme.

Zwtl.: Liquide Qualität

In Sachen Getränke gibt sich das Who-is-Who der Spirituosen und Schaumweine ein Stelldichein: Für den Signature-Drink des Hauses, „Queen Mum“, kommen ausschließlich Blue Gin vom First Class-Brenner Reisetbauer und das Kult-Tonic Fentimans ins Glas. Was der Sommer bis jetzt versprach, hält der Indian Summer, für den Hesse den idealen Drink kreiert hat, der auch farblich perfekt zur FEST.LAND.BAR passt: „Pink Russian Rose“ mit 4 cl Eristoff Vodka, 1 cl Campari und 10 cl Rosen Lemonade von der Kultmarke Fentimans. Ansonsten lässt sich die urbane Strandstimmung bei perlendem Pol Roger Champagner genießen, den schon **Winston Churchill** sein liebstes Getränk nannte und der auch bei der Hochzeit von **Kate Middleton** und **Prinz William** für prickelnde Feierlaune sorgte. Trotz aller auf den ersten Blick erhaschbaren Schlichtheit steht Qualität im Vordergrund: so wird „hierzulande“ der Campari mit frischem Orangensaft zubereitet und auch dem italienischen Klassiker Averna zollt man Tribut und feiert die Wiederauferstehung des legendären Edelbitters.

Zwtl.: Petri heil!

Neben so viel flüssigen Köstlichkeiten dürfen handfeste und gleichzeitig raffinierte kulinarische Grundlagen nicht fehlen. Küchenchef Christian Petz serviert eine kleine, erlesene Auswahl aus der Küche des „Holy Moly!“ in der FEST.LAND.BAR. Darunter bereits zum Klassiker gewordene Köstlichkeiten wie das Beef Tartar mit Avocado, die Spicy Holy Moly Fischsuppe und Auszüge aus seinem im Oktober im Brandstätter Verlag erscheinendem Kochbuch „Die neue Wiener Küche“. Die süße Verführung kommt aus der Xocolat Manufaktur und wird mit selbstgebackenem Biskuit-Mini-Guglhupf von Alex. Hesse abgerundet.

Bei qualitativ hochwertigem Flüssigen fühlen sich erfahrungsgemäß auch Fische am wohlsten. Da ein Fisch bekanntlich schwimmen muss, ergänzen jeden Tag bei Schönwetter von 12.00 bis 22.00 Uhr knusprig gegrillte Steckerlfische (Saibling und Forelle) das kulinarische Angebot der FEST.LAND.BAR, womit eine alte Wiener Institution am Donaukanal wieder auflebt. Bis in die 1970er Jahre war hier immerhin der Fischmarkt beheimatet, der schon damals ein Anziehungspunkt für urbane Gourmets war.

Einmal pro Woche, am Mittwochabend, wird ab 12. Oktober 2011 auch die „FEST.LAND.BAR FONDUE-NACHT“ zelebriert, bei der jeweils zwei unterschiedliche Mischungen vom Schweizer Käsespezialisten **Andrzej Koch** aufgetischt werden, den man samstags häufig am Wiener Karmelitermarkt antrifft. Das für das Fondue notwendige Destillat kommt natürlich aus dem Hause Reisetbauer, dem Edelbrenner aus Oberösterreich. Ob zu zweit, oder in geselliger Runde: rechtzeitige Reservierungen sind für diese kuscheligen Abende in jedem Fall angesagt.

Zwtl.: Monatliche Weinverkostung

Der Winzer des Jahres 2011, der am 28. August 2011 als solcher ausgezeichnet wird, macht am 29. September 2011 den Anfang: Das **Weingut Hirsch** aus Langenlois in Niederösterreich startet mit der ersten „FEST.LAND.BAR WEINVERKOSTUNG“ im September. **Birgit Braunstein**, erfolgreiche Winzerin aus Purbach im Burgenland und Gründungsmitglied der „11 Winzerinnen“ lädt dann zur zweiten Weinverkostung im Oktober 2011. Die neue Kracher-Edition Jahrgang 2009 folgt dann im November und wird nicht nur in der FEST.LAND.BAR verkostet: auch die Gäste im Restaurant „Holy Moly“ werden einen Monat lang ein Menü mit Kracher-Weinbegleitung genießen können. **Dorli Muhr**, Chefin von Wine&Partners, präsentiert im Dezember ihre eigenen Weine aus dem Weingut Muhr van der Niepoort aus Carnuntum in Niederösterreich. Petz kreiert dazu zwei Wochen lang ein außergewöhnliches Menü am Badeschiff. Ein besonderes Highlight verspricht die Verkostung edler Portweine in der FEST.LAND.BAR zu werden.

Zwtl.: Eine Nacht mit Folgen

Die Idee zur FEST.LAND.BAR wurde in illustrierter Runde im „Holy-Moly!“ anlässlich eines Drehs mit der damals in Wien weilenden Star-Mezzosopranistin **Angelika Kirchschlager** und **Konstantin Wecker**, der einem Opernhaushalt entstammt, geboren. Das Treffen schlug für alle Beteiligten hohe Wellen der Inspiration und freundschaftliche Wurzeln. Frei nach Pol Roger-Liebhaber Churchill: „Always remember that I have taken more out of alcohol than alcohol has taken out of me.“

(Anmerkung: „Ich habe mehr vom Alkohol gezehrt, als der Alkohol an mir gezehrt hat.“)

In dieser Nacht beschloss Hesse gemeinsam mit **Geri Ecker**, „Holy-Moly!“-Partner von Christian Petz, das kleine vis-a-vis liegende Häuschen am Festland, das bis 2006 den Ticketschalter der Bregener Festspiele und darauffolgend den legendären „SuSi Klub“ beheimatete, neu zu bespielen. Neben der Tatsache, dass die Neo-Gastronomin eine leidenschaftliche Barsteherin ist und schon immer einmal die Seiten wechseln wollte, ergänzt die FEST.LAND.BAR das zugehörige Badeschiff auf hochprozentige Weise, da dieses über keine eigene Bar verfügt.

Zwtl.: Am gemütlichsten ist es doch daheim

Hinsichtlich des Mottos der Bar hält es Hesse wie **Oscar Wilde**, der einst meinte: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack, von allem nur das Beste.“

Unkompliziert und deswegen auf hohem Niveau – das bringt das gastronomische Angebot der FEST.LAND.BAR auf den Punkt, die sich selbst als Einladung an alle sieht, die den Donaukanal neu entdecken wollen.

Schon nach nur wenigen Monaten ihres Bestehens ist die FEST.LAND.BAR der neue Fixstern am Donaukanal: ob lauschig im Sommer oder gemütlich und wohlig im Winter – sie versprüht zu jeder Jahreszeit den ganz persönlichen Charme der Gastgeberin, die ihre Gäste im Winter unter anderem mit wärmendem Glögg, Punsch, Maronis und anderen Köstlichkeiten erwartet und mit ihrer persönlichen Musikauswahl von **Caro Emerald**, den **Puppini-Sisters** bis hin zu **Max Raabe** und **Hildegard Knef** Atmosphäre abseits des üblichen Lounge-Sounds garantiert.

Nicht nur Zweibeiner können übrigens das erlesene Getränkeangebot genießen; auch Vierbeiner kommen an der Fressnapf Hundebear auf ihre Kosten.

Und wer nicht gerne alleine feiert, kann die FEST.LAND.BAR auch für unterschiedliche Anlässe mieten. Für Damen-Polterabende hat sich das Juwel an der Donau schon als absoluter Geheimtipp herumgesprochen...

Information

Auszug aus der Getränkekarte**Prickelndes**

Pol Roger Champagne	0,1 L	€ 11,-
	0,75 L	€ 66,-
Bründlmayer Brut Rosé	0,1 L	€ 7,50
	0,75 L	€ 45,-

Edles

Wiener Gemischter Satz 2010	1/8 L	€ 3,30
Weingut Zahel, Wien	0,75 L	€ 19,80
GV „Heiligenstein“ 2010	1/8 L	€ 4,60
Weingut Hirsch Kamptal, Kammern	0,75 L	€ 27,60
Zweigelt Selection 2009	1/8 L	€ 3,90
Weingut Salzl, Neusiedlersee, Illmitz	0,75 L	€ 23,40
Rosé vom Haus 2010	1/8 L	€ 3,40
Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel	0,75 L	€ 20,40

Anregendes

Blue Gin Tonic		€ 9,-
Reisetbauer Blue Gin, Fentimans Tonic		
Campari	4 cl	€ 3,80
Campari mit frischem Orangensaft		€ 6,20
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4 L	€ 6,20

Neu

Pink Russian Rose		€ 9,-
-------------------	--	-------

Eristoff Vodka, Campari, Fentimans Rose Lemonade		
--	--	--

Kräftigendes

Grolsch Bügelflasche	0,45 L	€ 4,20
----------------------	--------	--------

Peroni, Italien	0,33 L	€ 3,10
-----------------	--------	--------

Pilsener Urquell vom Fass	0,33 L	€ 2,40
---------------------------	--------	--------

	0,5 L	€ 3,60
--	-------	--------

Sommerempfehlung

Blue Gin Quitte		€ 6,-
-----------------	--	-------

Reisetbauer Blue Gin, Carpe Diem Quitte, Limettensaft		
---	--	--

Zartbitteres

Averna	2 cl	€ 2,50
--------	------	--------

Cynar	2 cl	€ 2,50
-------	------	--------

Ohne Drumherum

Reisetbauer Blue Gin	2 cl	€ 3,-
----------------------	------	-------

Reisetbauer Vogelbeere	2 cl	€ 7,50
------------------------	------	--------

Reisetbauer Marille	2 cl	€ 4,50
---------------------	------	--------