

GEGENBAUER

PRESSEMITTEILUNG

You have been Gegenbauer-ed: Essigpapst drückt Naschmarkt seinen Stempel auf

Erwin Gegenbauer kann einfach nicht stillsitzen. So wenig, dass er nur kurz nach dem Launch drei vollkommen unabhängiger neuer Produkte bereits das nächste Projekt anpackt, den Umbau seines Naschmarkt-Standes. Und der wird im Schnelldurchlauf durchgezogen! Das preisgekrönte Architektenduo heri&salli, das auch schon für die Neugestaltung der Wiener Essig Brauerei und der Wiener Gäste Zimmer verantwortlich war, holte am 7. Januar die Pläne aus der Schublade, Eröffnung ist schon am 25. Januar. Innerhalb von zweieinhalb Wochen wird nicht nur der Look der Naschmarkt-Verkaufsfläche ästhetisch, intelligent und multifunktional umgestaltet und den Räumen im Bezirk Favoriten angepasst, auch die Kaffeerösterei zieht von ihrem alten Standort gegenüber in den Gegenbauer-Kosmos. Außerdem bietet Erwin Gegenbauer auf vielfachen Wunsch hin nach dem Umbau seine Frucht-, Wein und Balsamessige nicht nur in 250-ml-Größe, sondern auch in der kleineren 100-ml-Flasche an.

Wien, Januar 2019. „Was soll ich sagen? Ich brauche immer etwas zu tun“, erklärt Gegenbauer seinen ausgeprägten Tatendrang. „Außerdem wollten wir schon länger einen radikalen Umbruch für unseren Auftritt auf dem Naschmarkt, und wann wäre ein besserer Zeitpunkt dafür als nach dem intensiven Weihnachtsgeschäft?“ Die Pläne für den Umbau auf Wiens bekanntester Gourmetmeile hatten die Architekten Heribert Wolfmayr und Josef Saller, die vergangenen Dezember den Preis der Stadt Wien für Architektur erhielten, bereits in der Schublade. Am 7. Januar fiel der Startschuss für die zweieinhalbwöchigen Arbeiten.

„Unser Ziel war es, den verschiedenen Gegenbauer-Standorten ein einheitliches Gesicht zu geben“, erklärt der Wiener Essigpapst. „Die Architektur, die Heribert und Josef schon in der Essig Brauerei und den Gäste Zimmern umgesetzt haben, soll

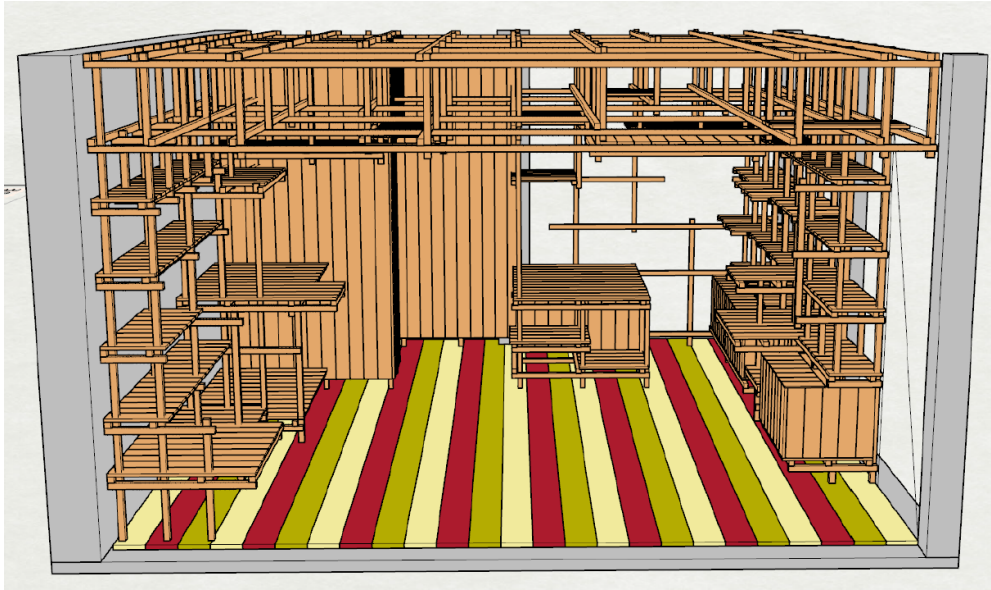


auch auf dem Naschmarkt sichtbar werden.“ So wird der Stand noch offener, belebter und interaktiver, flexible Elemente wie Klappen und Tische können je nach Bedarf verstellt werden und bieten Raum für Events, Tastings und Produktpräsentationen. Auch die Mitarbeiter profitieren von der Umgestaltung, denn für den neuen Stand wurden kluge Funktionskonzepte erarbeitet. „Unsere Mitarbeiter haben in Zukunft kürzere Wege, es gibt mehr Sitzmöglichkeiten, und generell wird der Wohlfühlfaktor auf der Verkaufsfläche steigen“, so Gegenbauer.

Das Leitmotiv für Regale, Deckeninstallationen und Theken ist wie auch in der Essig Brauerei und dem G'schäftl Holz. Die Bodendielen werden in den Gegenbauer-typischen Farben gelb, grün und rot gestrichen, auch die dekorativen Essigfässer bekommen ein frisches rot-grünes Gewand. „Ich wollte ein Ladenkonzept, das einerseits eine noble Boutique in der City sein könnte, andererseits aber auch nicht überkandidelt ist und die charakteristische Naschmarktatmosphäre lebt.“

Unverändert bleibt das Sortiment, Erwin Gegenbauer bietet nach wie vor seine beliebten Frucht-, Balsam-, Wein- und Hausessige, Öle, Cidre, Bier und Tschopperl Wossa an. Zusätzlich können Kunden ab dem 25. Januar frisch gerösteten Gegenbauer-Kaffee direkt am Stand genießen. „Der Renner in den letzten Monaten hier am Naschmarkt waren unsere neuen süßen Hausessige in den Sorten süße Birne, süße Feige und süße Dattel“, sagt Gegenbauer. „Bisher waren die Fruchtessige unsere Bestseller, wobei hauptsächlich erfahrene Gourmets und Gastronomen Varianten wie Spargel- oder Gurkenessig schätzen. Für Einsteiger, die sich erst einmal an die Komplexität unserer Produkte herantasten möchten, sind die süßen Hausessige perfekt.“

Eine Neuerung in Sachen Produktgebinde wird es geben: Auf vielfachen Wunsch hin bietet Erwin Gegenbauer nach dem Umbau alle Frucht-, Wein und Balsamessige auch in der 100-ml-Flasche an. „Das kommt besonders den Touristen entgegen, die mit Handgepäck nach Wien reisen und nicht mehr Flüssigkeit mitführen dürfen, und den Menschen, die unsere Essige erst einmal ausprobieren möchten“, erklärt der Qualitätsfanatiker. 100 ml sind für 15 Euro erhältlich, er wird in eine hochwertige Apothekerflasche mit feinem Glasschliff abgefüllt und dann in einer eigens gestalteten, ebenso attraktiven wie informativen Faltschachtel verpackt.



Funktionskonzept Naschmarkt-Stand ©heri&salli, druckfähiges Bildmaterial ist ab dem 25. Januar verfügbar.

Weitere Informationen und Bestellung unter www.gegenbauer.at

Das saure Gold von Essigbrauer Erwin Gegenbauer gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Manufaktur im zehnten Bezirk Favoriten mehr als 60 Sorten aus Zutaten wie Tomaten, Spargel, Melonen, Honig und ausgewählten Rebsorten unter viel Aufwand und aus qualitativ erstklassigen Zutaten her. Alle Produkte sind rein natürlich, werden weder pasteurisiert noch filtriert und lagern je nach Sorte mehrere Jahre in Eichenfässern auf dem Dach der Brauerei oder in Glasballons in den Katakomben. Mit der Wiener Öl Mühle widmet sich der Geschmacksfanatiker, der 2011 von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als Produzent des Jahres ausgezeichnet wurde, der Erzeugung von aromatischen Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkernölen.

Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen stellt Erwin Gegenbauer seit 2014 Wiener Bier aus steinzeitlichem Urkorn her und eröffnete Anfang 2015 fünf Wiener Gäste Zimmer, die für puristisches Wohnen fernab des Mainstream, Handwerkskunst und urbanen Genuss stehen. Gegenbauer erhielt wegen seines steten und nachhaltigen Engagements für den Erhalt und die Förderung kulinarischer Raritäten den Titel Kulinarischer Botschafter der Besten Österreichischen Gastlichkeit 2014.

Kontakt:

Essig Brauerei Gegenbauer
Waldgasse 3
A-1100 Wien
Tel: +43 (0) 1 - 6041088
Fax: +43 (0) 1- 6041088 - 22
office@gegenbauer.at
www.gegenbauer.at

Pressekontakt:

Patricia Freyer
Gourmet Connection
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 - 15
p.freyer@gourmet-connection.de

