

GEGENBAUER

PRESSEMITTEILUNG

Urbaner Purismus neu gedacht: Erwin Gegenbauer eröffnet Wiener Stroh Zimmer

Eine große Affinität zu naturnaher Produktion und „Lebens“-Mitteln im ursprünglichsten Sinne hatte Essigpapst Erwin Gegenbauer schon immer. Jetzt geht er noch einen Schritt weiter und ergänzt das Angebot seiner Wiener Gäste Zimmer – mit Stroh. Getrocknete Getreidehalme sind Hauptbestandteil der fünf neuen Wiener Stroh Zimmer, die allen Herausforderungen und Bedenken zum Trotz pünktlich zur Wiedereröffnung der Hotellerie und Gastronomie in Wien fertig geworden sind. Stroh findet sich nicht nur in den Betten, sondern ist auch zentraler Bestandteil der neu eingezogenen Wände. Unverändert sind Gegenbauers legendäre Gastgeberqualitäten inklusive selbstgemachtem Frühstück, eigenem Honig vom Dach und Eiern von Hühnern auf der Terrasse.

Wien, Mai 2021. Konventionelle Ideen haben Erwin Gegenbauer noch nie interessiert, und so wundert es auch nicht, dass sich der Wiener Tausendsassa mit seinen neuen Stroh Zimmern mal wieder selbst übertroffen hat. „Ich hatte schon lange den Gedanken, Stroh einzusetzen, der Stoff fasziniert mich“, erklärt der Qualitätsfanatiker. Gesagt, getan! Nach über einem Jahr Bauzeit sind die fünf neuen Zimmer, die der ehemaligen Lagerfläche der Essig Brauerei im zehnten Wiener Bezirk ein ganz neues Gesicht geben, fertig. Von der Konzeption bis zur Umsetzung war der Gedanke der Kreislaufwirtschaft maßgeblich: In den neuen Zimmern kommen Materialien zum Einsatz, die andernorts nicht mehr gebraucht werden und hier eine neue Funktion erhalten. Dabei geht es nicht nur um Baustoffe, die wiederverwendet werden, auch Materialien aus der Brauerei wie Barriquefässer und Essigtanks erhalten eine neue Bestimmung.

Authentizität und totale Transparenz

Aber warum Stroh? „Früher war es gängig, auf diesem Material zu schlafen. Ich erinnere mich daran, dass ich bei meinen Großeltern eine Strohmatttate hatte, die



war schrecklich durchgelegen. Diesen archaischen Gedanken wollten wir wieder aufgreifen, aber an unsere Zeit angepasst mit allem Komfort“, so Gegenbauer. „Außerdem ist es ein hervorragender naturbelassener Stoff. Auch heute wird noch damit gebaut, aber immer in Verbindung mit Lehm. Das widerspricht unserem Gedanken der totalen Transparenz, wir wollen sehen, fühlen und riechen, was uns umgibt.“ Gerade der Raumduft spielt für den Wiener eine große Rolle: „In so vielen Hotels sind künstliche Düfte in der Luft, die wohl als angenehm gelten sollen. Das hier ist etwas ganz anderes, das Stroh verströmt seinen eigenen, natürlichen Geruch“, erklärt der Essigpapst.

Wohnen mit neu arrangierten Materialien

Wie bei allen Projekten, die Gegenbauer anpackt, gilt auch bei den Wiener Stroh Zimmern die Devise „So wenig wie möglich und so viel wie nötig“. So steht das zentrale Gestaltungselement Stroh in direkter Verbindung mit der komfortablen Ausstattung der Zimmer. Die Wände bestehen aus mit Stroh gefüllten Stahlgittern, die auch als Befestigung für Regale und Lampen dienen. Das Bett ist ebenfalls aus Stroh und erinnert so an die früher gängigen Schlafstätten. Rote und gelbe Raumteiler verleihen den Zimmern Farbe, ohne vom Wesentlichen abzulenken. Durch die dezente und durchdachte Beleuchtung wirken die Räume gemütlich und modern.

„Überall da, wo es möglich war, haben wir Materialien wiederverwendet und ihnen so ein neues Leben gegeben. Als wir aufgehört haben, Balsamessig herzustellen, hatten wir plötzlich die Barriquefässer übrig. Daraus haben wir Sessel und Waschtische für die neuen Zimmer gebaut. Es wurde vieles von früheren Baustellen hier neu eingesetzt, die Leuchtkörper sind beispielsweise aus dem Glas ehemaliger Fenster, und sogar die Überdachung am Übergang zur Brauerei besteht aus einem alten Essigtank, der jetzt eine neue Funktion erfüllt“, erklärt Erwin Gegenbauer.

Architektur für die Sinne

Wenn es um die Verwirklichung seiner Ideen geht, vertraut Gegenbauer nur einem Architekturbüro. Die Architekten heri & salli, die auch schon die Wiener Gäste Zimmer und den Stand am Naschmarkt gestaltet haben, konnten sich auch beim neuesten Projekt erneut kreativ austoben. Geschäftsführer Josef Saller sagt: „Wie

wir in der Zusammenarbeit mit Erwin Gegenbauer gerne sagen, es geht um das Sichtbarmachen von Abläufen, die wir optimieren und auf das Notwendige reduzieren. Die Stroh Zimmer sind für uns ein architektonischer Moment für die Sinne.“

Ab Juni können Gäste Übernachtungen in den neuen Zimmern buchen. Mit dabei ist das beliebte hausgemachte Frühstück mit regionalen Lebensmitteln, Eiern von eigenen Hühnern und Brot, gebacken von Hausherrin Daniela Gegenbauer. Eine Nacht für zwei Personen inklusive Frühstück ist für 220 Euro buchbar.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten unter www.gegenbauer.at



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung. Die Bildrechte liegen bei Hans Schubert.

Das saure Gold von Essigbrauer Erwin Gegenbauer gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Brauerei 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. Seit 2021 ergänzen die Wiener Stroh Zimmer das Angebot und bieten einen Aufenthalt, der mit allen Sinnen erlebt werden kann. 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:

Alexandra Kampe
Gourmet Connection
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 - 29
a.kampe@gourmet-connection.de

