

CREME GUIDES

WIEN | ESSEN | CAFES

Salon Sacher

Tradition neu gedacht

Stephanie Johne |
Montag, 17. Juni 2019



© Salon Sacher

KARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 8-24 Uhr

ADRESSE

Salon Sacher
Philharmonikerst
raße 4
1010 Wien-I.
Bezirk

Ein Ort im Sinne der Wiener Tradition sollte es werden, der *Salon Sacher* im 1. Wiener Gemeindebezirk unweit der Wiener Staatsoper. Ein Ort, der nicht nur für Besucher, sondern vor allem als Geschenk der Sacher-Dynastie an die Wiener selbst gedacht war – jung wie alt.

Anfahrt planen

KONTAKT

wien@sacher.com

+43 1 514 561 053

www.sacher.co

m

PREISNIVEAU

€ € €

Um diesen konträren Anforderungen gerecht zu werden, haben sich die Architekten von *BWM Architects* rundum Erich Bernard mit der Einrichtung gekonnt von klassisch-touristischen Erwartungshaltungen distanziert und stattdessen ein Wes Anderson-eskes Szenario geschaffen.

Im Mittelpunkt der eindrucksvollen, fast provokanten Einrichtung des *Salon Sacher* – übrigens eine Hommage an die 20er Jahre und inspiriert von einer Autogrammkarte von Josephine Baker – stehen die eindrucksvolle Bar und eine imposant-historische Stuckdecke.

Letztere lässt im *Salon Sacher* den sonst für Wien so obligatorischen Kronleuchter vermissen und sich stattdessen von einer Installation aus Art Deco-Kugelleuchten ins rechte Licht rücken, die wiederum von einer japanischen Lichtdesignerin stammen. Es ist 2019 und Wien offiziell eine Weltstadt.





Der *Salon Sacher* zeigt wie es geht und denkt Tradition gekonnt neu, ohne sich dabei zu sehr vom *Sacher-Original* zu entfernen: das samtene Rot ist einem modernen Altrosa gewichen, der althergebrachte Mix aus Schwarz und Weiß fusioniert neuzeitliche Elemente mit Design-Anleihen aus vergangenen Tagen – den goldenen zwanzigern und späten 60er- und frühen 70er-Jahren. Manche sind nie realisierte originale Skizzen, wie der marmorne Boden von Jugendstil-Ikone Josef Hoffmann.

In Sachen Gaumenfreuden setzt das ehemalige *Sacher Stüberl* auf Bar-Food, das weit und breit seinesgleichen sucht: Crevetten Cocktail, Gänselebermousse und Trüffel-schinken mit Salade Russe. Vegetarier und Veganer dürfen sich vom Küchenchef des anliegenden *Hotel Sacher* überraschen lassen.

Nach Einbruch der Dunkelheit gesellen sich dazu neuartige Absinth-Kreationen – ein weiteres, ungewöhnliches Comeback. Wer dann nach dem ein oder anderen Glas in Selfie-Laune ist, darf hier eines auf keinen Fall auslassen: das stille Örtchen! Und ja, das habe ich jetzt wirklich noch schreiben müssen. Ein ungewöhnliches Schlusswort für einen ganz und gar ungewöhnlichen Ort sozusagen. Überzeugen Sie sich selbst!



Stephanie Johne
Autorin Wien