



Hannah Neunteufel eröffnet im Herbst Mega-Projekt am Donaulido in Ybbs



© Hannahs Plan

Kaffee und Kuchen unter der Pergola an der Donau



© Manfred Baumann

Donausprudel vom Feinsten aus dem Keller vom Weingut Mayer am Pfarrplatz



© BWL/Architekten

Sohn Jakob verantwortet die Geschicke in der Küche



© Markus Moritz



© Markus Moritz

Hannah mag man eben!

Hannah Neunteufel beschließt 1999 nach gefühlten drei Leben in der Gastronomie den Gästen zu geben, was sie ihrer Ansicht nach verdienen: den erfrischenden Kick! Heute 22 Jahre später eröffnet die gastronomische Allzweckwaffe der Wiener Gastro- und Eventszene im September ihr Herzensprojekt direkt am Donauufer in der niederösterreichischen Stadt Ybbs. Warum sie sich gerade für Teller von Kastner Geschirr&Co entschieden hat verrät sie uns bei einem persönlichen Besuch in der Berggasse im 9. Wiener Gemeindebezirk.

Im September nimmt Hannah Neunteufel in der Stadthalle Ybbs in Niederösterreich ihr neues Mega-Gastroprojekt mit einem Gourmet-Restaurant, einem Bistro, zwei Donaugärten, sowie dem exklusiven Eventcatering der generalsanierten Eventhalle (1.200 Personen), einem Radlerkiosk und einem Tourismushop in Betrieb.

Als gastronomischer Leuchtturm am Eingang zur Wachau wird „der gute Fang“ die Region mit Seele erfüllen. Die einzigartige Lage direkt am Ufer eines der schönsten Donauabschnitte wird ein Magnet für Genussreisende, Tagesausflügler und Touristen sein. Mit besten infrastrukturellen Rahmenbedingungen und bis zu 140 Flusskreuzfahrtschiffen mit 250 Ausflüglern, die jährlich an der Landestelle direkt neben den Gastgärten anlegen entsteht ein absoluter Hot Spot in Sachen Kulinarik. Der meist befahrenste Radweg Europas führte bereits vor Corona 78.000 Radler an den Gastgärten und am Radlerkiosk vorbei. Die über hundert Meter lange Lidowiese entlang der Donaulände bespielt Neunteufel mit exklusiven Picknick-Packages..

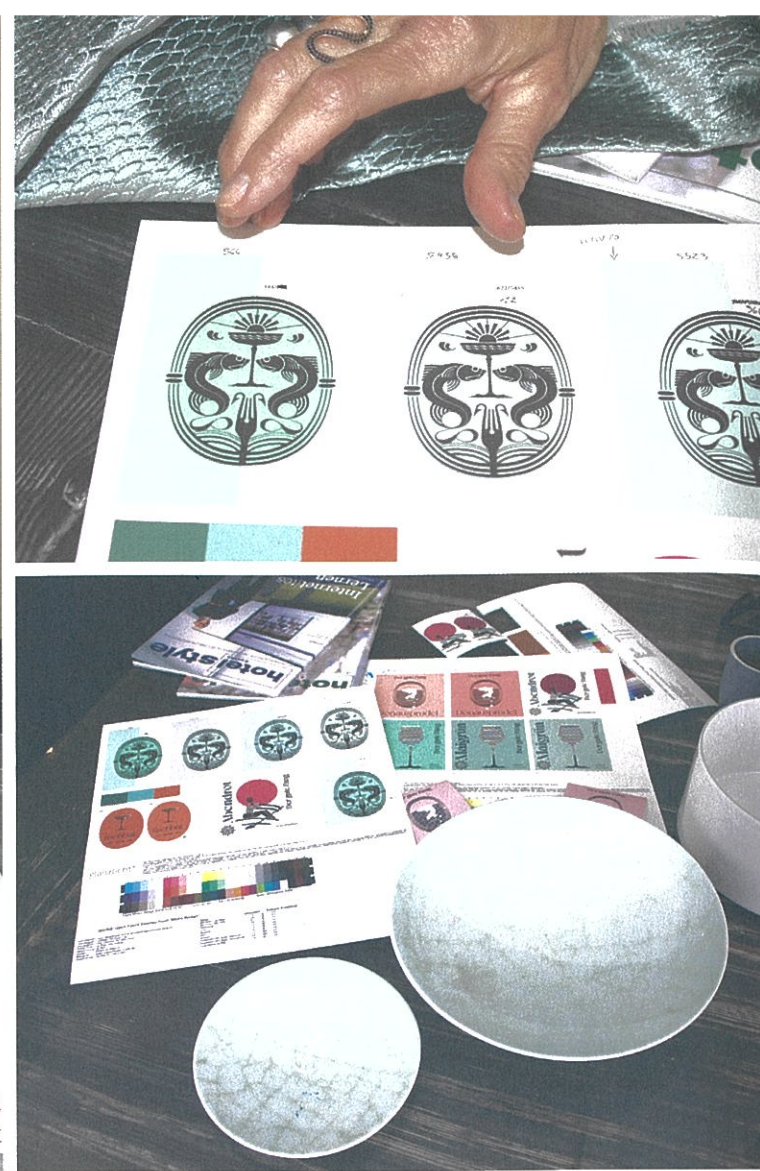


© Hannahs Plan

Bei den Tellern fiel die Wahl auf eine Serie aus dem Geschirr-Sortiment von Kastner Geschirr&Co



Hannah hat eigene Abfüllungen und Etiketten für ihren Hauswein vom Weingut Salomon Undhof kreiert



Michael Friedmann von Kastner Geschirr&Co stand Hannah mit Rat und Tat bei der Umsetzung der Teller Auswahl zur Seite

Kommentar
Von Kurt Guggenbichler



Weg mit allen Auflagen

Ich glaube, es wurde von der Regierung schon genug versprochen, geredet und angekündigt. Daher hoffe ich für die vielen Gastronomen in diesem Land, dass bis zum Erscheinungstag dieses Magazins der Maskenzwang in ihren Betrieben für Gäste und Personal Geschichte ist und dass zum Besuch eines Wirtshauses kein Mensch mehr einen 3-G-Nachweis benötigt.

Es ist nämlich schon höchste Zeit, dass die Wirte ihre Geschäfte wieder ohne Einschränkungen wahrnehmen und Geld verdienen können. Zum einen ist dies wichtig für deren Selbstwertgefühl, zum anderen aber auch für den Steuerzahler, damit die staatlichen Unterstützungen eingestellt werden können, weil das Geld bekanntlich nicht aus der Steckdose kommt.

Denn wenn die Gastronomie wieder ohne Auflagen geöffnet hat, kommt auch die Laufkundschaft wieder und auch die im letzten Jahr abhanden gekommenen Stammgäste kehren zurück. Denn Wirtshäuser und Restaurants sind nicht nur bloße Nahrungsaufnahmestellen, sondern auch Orte des Frohsinns und der Geselligkeit. Nie war dies spürbarer als in den Tagen des Lockdowns, der fast alles Leben in den Gaststätten zum Erliegen gebracht hat.

Nur gekocht wurde dort und da noch und das Resultat über die Straße oder Gasse verkauft. In dieser Zeit herrschte auch in den Handelsbetrieben, die in der Nähe dieser Lokale liegen, Flaute. Denn auch dort fehlte die Laufkundschaft, die so genannten Impulskäufer, die meist die florierende Gastronomie in die Geschäfte spült.

Deshalb sind Cafés, Restaurants oder Fast-Food-Lokale in den Einkaufsstrassen der Städte so wichtig. Denn ein potentieller Kunde, der aufgrund eines Lokalbesuchs 15 Minuten länger in der Einkaufsstrasse verweilt, lässt sechs Euro mehr in den Einkaufskörben, lautet eine Faustregel des Handelsverbandes, der sich daher auch die volle Aktionsfreiheit für die Gastronomen wünscht.

Dann klingelt es wieder kräftig in den Kassen aller Geschäftsbetreiber, die dann nicht mehr auf die Almosen der Regierung angewiesen sind. Unter den Verdienern sind dann hoffentlich auch wieder jene Unternehmer, die in den letzten Monaten gern Almosenempfänger gewesen wären.

Aufgekocht wird regional und saisonal. Das ist dem Grand Chef wichtig. Traditionelles und Neuinterpretationen ebenfalls. Dass es Donau- und andere Fischspezialitäten gibt, ist ein Selbstverständnis, trotzdem ist es vieles – nur kein Fischlokal!

Der gute Frang

Küchenchef Jakob Neunteufel wartet täglich mit Gemütlichkeit für entspannten Gourmet-Genuss auf. Das legere Bistro Fischbar bietet sich den Gästen all-day-long vom Frühstück bis zum Sundowner als Treffpunkt für jede Gelegenheit an. Die Schaffung eines erfolgreichen Business erfordert enorme Anstrengungen und Ausdauer. Aber die Erfahrung als Entrepreneur hält viele Belohnungen bereit: „Als Unternehmerin schafft man Veränderung, verwirklicht große Träume und gibt der Gesellschaft zurück,“ so Hannah Neunteufel, „das Projekt soll auch ein Motor werden, der in der Region eine neue kulturbewusste Donauromantik schafft.“

Energie einimpfen

Der gebürtigen Ybbserin ist das Aufgabenfeld, das die Gastronomie, der über die Landesgrenzen hinaus renommierten Event-Halle direkt am Wasser einfordert, auf den Leib geschneidert: Große Erfahrung und Reputation im Aufbau und Betreiben von Restaurants und flexibler Eventgastronomie. Wichtig sind Neunteufel die Impulse, die ihr ambitioniertes Projekt geben wird: Das immense Potenzial des Standorts zu nutzen, dem bisher verschlafenen Leben am Wasser Energie einzuimpfen, der im Dorn-

röschenschlaf liegenden hunderte Meter langen Donaulände mediterranes Lebensgefühl einzuhauchen und sie zum angesagten Lido zu entwickeln.

Mit den Besten der Besten der Besten

Umgesetzt wird das Mega-Projekt am Donaustrand mit Profis der Branche, wie etwa mit Michael Friedmann von Kastner Geschirr&Co, der Hannah immer zu Seite stand, wenn es beispielsweise um feine Nuancen in der Abstimmung mit dem besonderen Branding der Teller ging. Das international ausgezeichnete Architekturbüro BWM hat ein vielseitiges F&B-Konzept entwickelt, das den unterschiedlichen Anforderungen gerecht wird. Interior Design mit Donaubezug & Horizontalität als starkes Design-Element. Der Boden aus Terrazzo mutet wie ein Kieseluntergrund an, erlesene Bezüge unterstreichen das Konzept. Der hoch dotierte Küchenplaner im Profibereich Peter Ackermann mit jahrzehntelanger Berufserfahrung für die extrem komplexen Großküchen-Entwicklungsprozesse, implantiert gerade das Edelstahl-Herz des Projekts. Als starker Partner dessen Leistungsspektrum, Zuverlässigkeit und hoher Qualitätsanspruch zuerkannt wird, ist die Brauunion mit an Bord und sorgt für beste regionale Bierqualität im guten Fang mit Wieselburger Bier.

Eigene Etiketten für Hausweine

Eines der ältesten privaten Weingüter Österreichs, Salomon Undhof, mit Weinen aus den besten Lagen entlang der Donau, hat den Hauswein komponiert. Die Etikette dazu wird für alle Hausweine

im gleichen Design erfolgen, wie man schön im Bild oben sehen kann. Der Grüne Veltliner von Fanny Marie Salomon wird den Namen „Maigrün“ bekommen. Die Weingärten des Undhof liegen im Weltkulturerbe der Wachau. Seit 1792 prägt hier feine Mineralität von besten Terrassenlagen die Qualität. Das spritzige Aushängeschild im guten Fang wird der „Donausprudel“ – das ist das „prikkelnde Fräulein Rosé“, vom Inbegriff der Wiener Weinkultur, dem traditionsreichen Weingut Mayer am Pfarrplatz, der seit 1683 wie ein Weltmeister keltert.

Teller von Kastner Geschirr&Co

„Wenn man so starke Partner wie Kastner hat, dann brauchst du nicht mehr bei Null anfangen“, freut sich Hannah Neunteufel. Mit einer sehr kurzen Vorbereitungszeit von nur einem Jahr ab der Projektpräsentation hat sie alle Hände voll zu tun und vertraut ihren langjährigen Geschäftspartnern. Nur so kann eine Öffnung im September realisiert werden!

Neue mediterrane Donau-Romantik

Nicht zuletzt aufgrund Post-Corona boomen Inlandsreisen, sowie Tagesausflüge zu attraktiven Destinationen, sodass Hannah's Plan mit ihrem neuen mediterranen Donau-Lebensgefühl punktgenau zum immens gefragten und stark wachsenden Markt passt. In diesem Sinne wünschen wir Hannah nicht nur einen guten Fang, sondern auch einen guten Start!

◀ Von Sonja G. Wasner