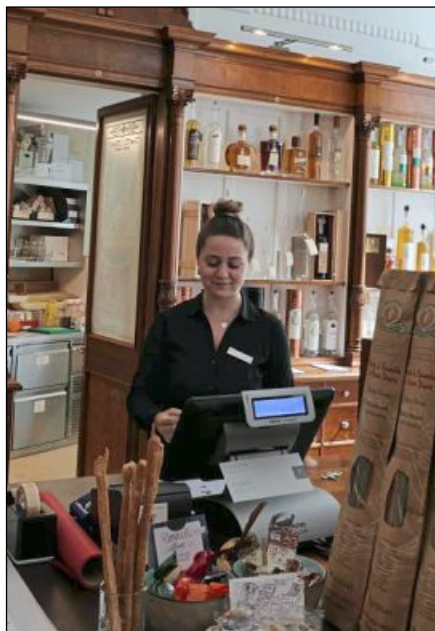


Das Triest: Italo-Feeling im hippen Freihausviertel

La Dolce Vita lockt die Prominenz in Wiens erstes Design-Hotel

Wenn sich die schwere, braune Holztür schließt, fällt die ganze Großstadtheftik ab, Lärm und Stress bleiben draußen. „Das Triest“, Wiens erstes Design-Hotel im angesagten Freihausviertel, ist ein wahrer Wohlfühl-Tempel. So sehen das nicht nur normale Wien-Touristen, auch Stars haben das Boutique-Hotel unweit

des Naschmarktes und der Staatsoper längst für sich entdeckt! Ob Anastacia, Lady Gaga, Shakira oder P!nk: Wenn sie in Wien auftreten, gibt es für sie nur eine Adresse: Das Triest! Viele Prominente lieben und schätzen das Hotel, das italienisches Lebensgefühl versprüht und über eine hervorragende Küche verfügt! Und so kann es schon mal sein, dass man morgens beim Frühstück auf Schauspieler Christoph Waltz trifft. Robbie Williams verliebte sich so sehr in die gemütliche „Silver Bar“ des Hotels, dass er sie sich originalgetreu für zu Hause nachbauen ließ. Klein, fein, elegant mit viel dunklem Holz. Die legendäre Bar ist ein Insider-Tipp unter den Wienern und gilt als Treffpunkt internationaler Künstler, die dort gerne bei einem Drink und einer



SHOPPEN MIT STIL: Spezialitäten zum Mitnehmen im „Alimentari“.

Zigarre entspannen. Robbie Williams verpflichtete den mehrfach ausgezeichneten Barchef „Monsieur Keita“ während seines Konzerts in Wien, exklusiv für ihn backstage beim Konzert die Drinks zu mixen.

Keita wurde 2014 von Bürgermeister Michael Häupl mit dem silbernen Ehrenzeichen für seine Verdienste um die Cocktailkultur in Wien geehrt. Er ist seit 1999 Kopf und Seele der „Silver Bar“. Seine raffinierten Cocktail-Kreationen sind berühmt, besonders beliebt ist sein Ingwer-Cocktail ohne Alkohol. Die Inspirationen holt sich Keita, einer der Begründer echter Bar-Kultur in Wien, in allen Metropolen der Welt.

Der Name des Boutique Hotels geht übrigens auf die unter Erzherzogin Maria Theresia eingerichtete Postkutschenverbindung zwischen Wien und Triest zurück, der das Haus als Postkutschenbahnhof diente. „Das Triest“ mit mehr als 300-jähriger Geschichte zählt zu den ersten Adressen in Sachen Hotel- und Gastrodesign des englischen Designers Sir Terence Conran. 1995 eröffnete es.



INDIVIDUELLES DESIGN: Superior-Zimmer im „Triest“.

Fotos: Steve Herud (2), Mack



MARKANTER BAU: „Das Triest“ in Wien.

Conran selbst gestaltete die klassisch-eleganten Zimmer mit viel Holz, gedeckten Farben und englischen Bad-Armaturen. Dass er von der ehemaligen k.u.k.-Hafenstadt inspiriert war, kann man an den nautischen Design-Zitaten im ganzen Haus erkennen. Bullaugen, die als Türschilder fungieren, Gänge, die wie auf einem Schiff spitz zusammenlaufen, alte Schiffsgeländer, Fotografien und Flaggen, die im gesamten Hotel an die Hafenstadt Triest erinnern.

Die alten Kreuzgewölbe, in denen einst die Stallungen für die Pferde untergebracht waren, wurden zu Salons, Suiten und Seminarräumen mit unverwechselbarem Flair umgebaut. Das Hotel verfügt über heute 120 Zimmer und Suiten. Für den Um- und Zubau wurde das Wiener Architektenteam „Wehdorn“ mit der Gestaltung von 49 neuen Designzimmern, einem Konferenzbereich und einem Bistro beauftragt. Die Architekten

wählten bewusst den Bruch zum bestehenden Conran-Design. In den neuen Zimmern dominieren dunkles Nussholz und die Farben schwarz-weiß-grau, im Bistro Kupferelemente und Terrazzo-Stein.

Eine schöne Idee: In den riesigen Fenstern in den Zimmern und Suiten können Gäste es sich in Sitznischen gemütlich machen und das Treiben am Rilkeplatz oder der Margaretenstraße beobachten. Ein besonderes Highlight ist die Dachterrasse mit atemberaubendem Blick über Wien und auf den berühmten Stephansdom.

Das preisgekrönte Restaurant „Collio“ serviert norditalienische Gourmetküche. Besonders schön ist der mediterrane Innenhof, wo man im Sommer frühstücken oder abends gschmackige Grillgerichte genießen kann. Im Bistro „Porto“ werden Cocktails, erlesene Weine und italienische Spezialitäten serviert. Ein Schwer-

punkt der Speisekarte: Bruschetta, allerdings nicht mit Weißbrot, sondern getoastetem Schwarzbrot und außergewöhnlichen Toppings wie „Beef BBQ“, Avocado oder Hummus. Besonders beliebt bei den Gästen: Das Meeresfrüchtereisotto oder hausgemachte Gnocchi.

Italienische Spezialitäten gibt es aber auch zum Mitnehmen im „Alimentari.“ Ein Durchbruch zur früheren Paulaner-Apotheke machte es möglich. In mühevoller Kleinstarbeit wurde das Inventar aufgearbeitet. Gäste finden dort das Beste, was Italien zu bieten hat – darunter auch zahlreiche Produkte, die „Collio“-Küchenchef Josef Neuherz verwendet, wie Pasta, Risottoreis, Grissini, sogar Pizzamehl. Dazu Öle und traditionelle Süßspeisen, Weine und eine riesige Auswahl an Grappa. Über 160 Sorten hat das Alimentari im Programm. La Dolce Vita ist im hippen Freihausviertel angekommen.

Martina Mack