

Clippings
LVDWIG - Die Wiener Bar am
Naschmarkt

PR-Betreuung
Purpur Communication

PRINT

Wiener Charme beim Boutique-Hotel **»LVDWIG«-Bar als neues Naschmarkt-Highlight**

Beim Hotel Beethoven eröffnet ein schickes Lokal mit authentischem Barleben.

Wien. Die Bar eröffnet am Donnerstag und wird sich, auch wegen der Öffnungszeiten von Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr, vor allem an die After-Work-Kundschaft richten. Der Gast soll vom Ambiente aus Holz, Leder und stilvollen Einzelteilen aufgefangen werden und die Zeit während des Verweilens ver-

gessen lassen. Die mehrfach ausgezeichnete Masterclass-Bartenderin Isabella Lombardi sowie die Gastronomen Barbara Ludwig und Paul Rittenauer stehen hinter dem Konzept der modernen Bar, die auf alten Traditionen basiert.

Eisblock. Herzstück des Lokals im 4-Sterne-Hotel Beethoven in der Papagenogasse 6, ist die Bar mit Eisblock, die durch einen Gastisch verlängert wird



Der neue After-Work-Hotspot.

und den Barkeeper beim Mixen der Drinks in den Mittelpunkt setzt. Kulinarisch gibt es Gabelbissen und österreichische Küche, ganz ohne Schnickschnack.



Neue Bar am Naschmarkt
Das „LVDWIG“ widmet Wiener
Berühmtheiten eigene Cocktails.

Man bringe den M.H. Collins

Naschmarkt. Eine „echt Wiener Bar“: Das LVDWIG eröffnet mit einer Hommage an Michael Häupl und andere Promis



Ein zentraler Gastisch soll im „LVDWIG“ als Verlängerung der Bar dienen

VON CHRISTOPH SCHWARZ

Der berühmte Sager des langjährigen Wiener Bürgermeisters ist fast schon Teil der Alltagssprache. Statt „Man bringe den Spritzwein“ heißt es nahe des Naschmarkts ab sofort aber wohl „Man bringe den M.H. Collins“.

Am Donnerstagabend hat dort im Hotel Beethoven in der Papagenogasse die Bar „LVDWIG“ eröffnet. Und weil sie eine „echt Wiener Bar“ sein will, hat man heimische Berühmtheiten auf der Cocktailkarte verewigt.

Der „M.H. Collins“ – wie ein Tom Collins, aber mit Gin und Riesling – erinnert an Michael Häupl. Der „Rock me Amadeus“ – Marzipan, Wodka, Ginger Beer – ist natürlich eine Hommage an Falco. Auch Maria Antoinette (eine gebürtige Lothringerin, daher der Taufname Maria) findet

sich auf der Karte – mit Diplomático Rum, Cognac und Schoko-Chili-Likör.

Im Mittelpunkt der neuen Bar sollen nicht nur die Cocktails stehen, sondern auch der Barkeeper. Oder besser gesagt, die Barkeeperin: Isabella Lombardo ist die Chefin hinter der Bar. Die Gäste dürfen sich auf „geworfene Cocktails“ und einen großen Eisblock freuen, aus dem live das Eis für die Cocktails geschlagen wird.

(K)eine Hotelbar

Das Raumkonzept trägt dem Rechnung: Gäste sitzen an einem zentralen Tisch, der als „architektonische Verlängerung der Bar und als Bühne dient“, wie die Betreiber erzählen.

Geführt wird die Bar von Barbara Ludwig und Paul Rittenauer, hinter dem Konzept steht Architekt Gregor

Eichinger – der KURIER hat berichtet.

Angesiedelt ist die Bar zwar im Boutiquehotel Beethoven. Gegen die Bezeichnung „Hotelbar“ wehrt man sich dennoch. Das „LVDWIG“ sei offen für alle Wiener. Man hofft, als Gäste nicht nur Touristen, sondern vor allem auch Anrainer, Geschäftsleute und Theaterbesucher aus dem nahen Theater an der Wien anzusprechen.

Auch mit dem Gastro-Konzept wollen die Betreiber überraschen. Und lassen sich mit den Details dabei noch etwas Zeit. Die kulinarische Karte soll erst in ein paar Wochen präsentiert werden. Inzwischen bleibt es bei der Ankündigung: feine Gabelbissen und Klassiker der österreichischen Küche.

Geöffnet hat das „LVDWIG“ Dienstag bis Samstag, jeweils von 16 bis 1 Uhr.



Gin mit Riesling: der M.H. Collins



Signature Drink Leopold: Verjus, Heuschrecke



Die Chefin hinter der Bar: Isabella Lombardo

Aus den Bezirken



NEWS IN KÜRZE



Neuer Hotspot LVDWIG.

LVDWIG – neue Bar eröffnete am Naschmarkt

6 Mariahilf. Lichtblick für die Gastroszene rund um den Naschmarkt. Im Gebäude des Hotels Beethoven öffnete nun eine stylische Bar mit internationalem Flair ihre Pforten. LVDWIG setzt auf Essen, Trinken und Kultur – Dienstag bis Samstag von 16 bis 1 Uhr.



10 Dinge, die Sie 2020 machen sollten

VON JULIA SCHRENK

Der Jänner, sagen so viele, sei kein guter Monat. Erstens, weil er so kalt ist, viel kälter als der Dezember. Zweitens, weil man so erschöpft ist. Von Weihnachten und Silvester, dem ganzen Feiern und dem vielen Essen. Drittens, weil man glaubt, im neuen Jahr zumindest kurzfristig alles besser machen zu müssen. Weniger essen, mehr sporteln; weniger Gin Tonic, mehr heiße Ingwer-Zitrone.

Dabei würde es sich lohnen, den Jänner zu loben, weil er nichts von einem erwartet und man sich in Ruhe auf das neue Jahr einstellen kann. Und das klingt ziemlich vielsprechend. Deshalb folgen jetzt: 10 Dinge, die Sie 2020 in Wien machen sollten.

1. Gehen Sie auf ein Konzert! Editors im Februar, Bon Iver im November und dazwischen findet sich auch ziemlich sicher noch eines.

2. Gehen Sie auf ein Open-Air-Konzert! Sommernachtskonzert in Schönbrunn ist am 21. Mai, von 11. bis 18. Juli findet das Meta-Stadt Open Air in Stadlau statt.

3. Steigen Sie aufs Dach! Im April wird im Museumsquartier die Dachterrasse auf dem Leopold Museum eröffnet – mit neuem Blick auf die Stadt.

4. Feiern Sie die Pilgramgasse! Nach einem Jahr Sperre wird ab Ende Jänner wieder an der U4-Station Halt gemacht. Partys sind schon angekündigt.

5. Versumpfern Sie in einer Bar! Und zwar in einer neuen. Am Naschmarkt hat kürzlich

LVDWIG aufgemacht, in der Neustiftgasse Moby Dick.

6. Gehen Sie ins Museum! Das Mumok widmet sich ab Mai Andy Warhol, das Freud-Museum eröffnet neu.

7. Gehen Sie ins Wirtshaus! 2020 machen spannende neue Lokale auf. Besonders toll dürfte ein Projekt im 7. Bezirk werden. Details sind leider noch geheim.

8. Grillen Sie in der Stadt! Am Donaukanal gibt's erstmals einen „urbanen Grillplatz“.

9. Statten Sie dem Diana-Bad einen letzten Besuch ab! Im Oktober ist dort nach 200 Jahren nämlich Badeschluss.

10. Gehen Sie wählen! Also, wenn Sie wollen. Kann ja nicht mehr allzu lang dauern, bis der Wahltermin steht.

julia.schrenk@kurier.at



Mehr davon: Designer-Bars

Kaum ein Lokaltyp ist funktional dermaßen festgelegt wie die Bar. Theke, Hocker, Tische, Sessel, Regale, alles gewissermaßen definiert, nur ganz wenig gestalterischer Spielraum, das geht bis hin zu den verwendeten Farben und Materialien, lange Zeit sogar bis hin zur Hintergrundmusik. Geht allerdings auch anders, wie man an diesen Bars sieht:

First Floor Als die First Floor Mitte der 90er-Jahre als Ergänzung zum Roten Engel aufmachte, waren Bars in Wien gerade nicht sehr populär. Gregor Eichinger konnte sich bei seinem Design also spielen, wiederverwertete Teile der kurz zuvor geschlossenen Mounier-Bar und forschte an der idealen Thekenkrümmung. Gut, den Boden würde man heute anders machen, aber bei der First handelt es sich wahrscheinlich um die schönste nicht von Adolf Loos gemachte Bar der Stadt. 1., Seidenstetteng 5, Tel. 01/532 11 65, tägl. 20–4 Uhr, www.firstfloorbar.at

Birdyard Die Architekten Tzou-Lubroth haben in den vergangenen Jahren sehr viele Bars gestaltet, das ShanghaiTan, die Miranda, das If Dogs Run Free. Diese hier aber ist ihre beste, sie ist ein Wahnsinn. Ein Rausch auch fürs Auge. Arg.

8., Lange G. 74, Tel. 01/402 46 24, Di-So 18–2 Uhr, www.thebirdyard.at

Salzamt Was blieb von den vielen Bars des grandiosen Architekten Hermann Czech? Palais Schwarzenberg seit Jahren stillgelegt, MaK-Café entfernt, Theatercafé detto. An der Bar des Salzamt kann man noch nachempfinden, wie unaufdringlich und zugleich genial eine Bar sein kann.

1., Ruprechtspl. 1, Tel. 01/533 53 32, Mo 17–2, Di-So 11.30–2 Uhr, www.salzamt-wien.at

Kleinod Das Kleinod ist seit ein paar Jahren der Kulminationspunkt einer neuen, aber doch eher sehr klassisch ausgeprägten Cocktailbarkultur. Das Design stammt vom Industrie- und Yacht designer Benjamin Julian Toth, morgen eröffnet übrigens mit dem Kleinod Prunkstück in der ehemaligen Kix das nächste Megaprojekt dieser Partnerschaft.

1., Singerstr. 7, Tel. 01/512 03 25, Mo-Sa 15.30–4, So 17–2 Uhr, www.kleinod.wien

Loos Bar Eine der schönsten Bars der Welt, mehr muss man nicht sagen. Ein Gesamtkunstwerk.

1., Kärntner Durchgang 10, Tel. 01/512 32 83, tägl. 12–4 Uhr, www.loosbar.at



4000 weitere Lokale finden Sie im Lokalführer „Wien, wie es lebt“. www.falter.at

Mit dem Lvdwig hat der Naschmarkt endlich eine vernünftige Bar in der Nachbarschaft

FOTO: KATHARINA GOSSOW

Beethoven surft Donauwelle

Eine neue kleine Hotelbar, die aus mehreren Gründen beachtlich ist

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Wir haben ja gerade Beethoven-Jahr, ja, das wirkt sich auch gastronomisch aus. Im Restaurant Ludwig Van, zum Beispiel, das sich in einem der 68 Häuser Wiens befindet, in denen der Mann aus Bonn zeitweise wohnte, gibt es viermal pro Jahr ein Menü mit Speisen, die Beethoven auch schon gerne aß. Und das Hotel Beethoven neben dem Theater an der Wien, in dem Ludwig van ja auch eine Zeitlang logierte, sah nicht zuletzt durch eine Initiative des Barprofis Paul Rittenauer das Beethoven-Jahr als den geeigneten Zeitpunkt, um seine etwas überdimensionierte Rezeption in eine Bar umzuwandeln. Die den Namen Lvdwig trägt, was mehr oder weniger unvermeidlich war, weil die Besitzerin und Direktorin des Hotels Barbara Ludwig heißt. Und eben gerade Beethoven-Jahr ist.

Das wäre jetzt alles noch nicht so besonders pulsbeschleunigend, wären da nicht ein paar entscheidende Faktoren. Erstens: Der wunderbare Gregor Eichinger sorgte für die Gestaltung, konkret für eine lange Tafel – ein Möbelstück, dem man in einer Bar ja sonst eher selten begegnet –, eine Rückwand aus beweglichen Goldplättchen, die auf Luftbewegungen reagie-

ren, für eine Decke mit indirekter Beleuchtung und am Rand des schmalen Raums für ein paar grandios eingefügte Sitzgelegenheiten mit irrwitzig kleinen Tischchen, die ein bisschen an die irrwitzig kleinen Tischchen im Café Teitelbaum im Jüdischen Museum erinnern (das ja auch Gregor Eichinger gemacht hat). Das Lvdwig ist jedenfalls eine Bar, in der es keine klassische Bar, also keine Theke, keinen Tresen gibt, hier sitzt man beim Trinken einander gegenüber, nicht nebeneinander, das ist bemerkenswert.

Dann wäre da noch die Frau, die hinter der nicht existierenden Bar steht und die seit drei Jahren eine der tollsten Barkeeperinnen der Stadt ist:



Lvdwig, 6., Papagenog. 6, Tel. 01/58 74 48 20, Di-Sa 16–1 Uhr, www.ludwigbar

Isabella Lombardo aus Italien liebt es, mit Zutaten zu arbeiten, die ein wenig altmodisch wirken, und sie liebt es außerdem, ihren Cocktailkreationen interessante Namen zu geben. „Eroica“ ist ein eher schwereres Gerät, „Lombardo“ setzt dafür unter anderem den Klosterlikör Chartreuse und auch ein bisschen Goldstaub ein, es gibt auch einen Cocktail, der „Häupl“ heißt, wie sich der zusammensetzt, war am Tag der Eröffnung aber nicht zu eruieren.

Und schließlich ist da noch das Mikrophon. Die Lvdwig-Bar hat nämlich eine gute Anlage, und weil da früher ja gleich daneben das Café Theater an der Wien mit seinen legendären „Donauwelle“-Gesangsdarbietungen war, wurde beschlossen, dass auch im Lvdwig gesungen werden soll. Allerdings nur ein bis zwei Nummern pro Performer und außerdem nur nach Akkreditierung durch eine Jury, in der unter anderem Elke Hesse sitzt, Chef bei den Wiener Sängerknaben und außerdem Schulfreundin von Barbara Ludwig. Das schaut so aus, als ob das lustig werden könnte.

Resümee:

Die Naschmarkt-Umgebung hat vieles, eine vernünftige Bar aber noch nicht. Jetzt schon, sie sieht aus wie aus einer Yacht und gesungen wird auch.



LVDWIG

Im Hotel Beethoven, Papagenogasse 6,
1060 Wien, Tel. 01/58 74 48 20, Di-Sa 16-1

Nach Häusern, in denen Ludwig van Beethoven einmal gewohnt hat, muss man in Wien nicht lange suchen, davon gibt es ein gutes Dutzend. Auch das Hotel Beethoven neben dem Theater an der Wien heißt genau deshalb so, es lag also auf der Hand, die neue Bar neben der Rezeption etwas verballhornt **LVDWIG** zu taufen – eine wunderbar stimmungsvolle Anlaufstelle für frühabends hängen gebliebene Naschmarktschwärmer wie auch für spät noch durstige Theaterbesucher. Überraschend gleich beim Hineinkommen: Diese Bar hat keine lange Theke zum Abhängen. Vielmehr platzierte der für die Gestaltung verantwortliche Architekt Gregor Eichinger einen großen Tisch direkt in die Mitte – was die Kommunikation zwischen den Gästen erleichtern sollte. Isabella Lombardi, quirlige Vertreterin

einer jungen Barmixer-Kultur, kümmert sich um die Drinks, die je nach verwendeten Spirituosen rund 10 bis 15 € kosten. Eine Getränkekarte gibt es noch nicht, dort werden sich aber neben vielen klassischen Cocktails auch Kreationen mit Namen wie Michael Häupl Collins (Hauptbestandteil Gin), Eroica (Basis Cognac) oder Lvdwig (Rum sauer) finden. So wieso erfindet Isabella gern auch spontan auf Zuruf aus dem Publikum neue Drinks. Auf die Frage, ob ihr zum Thema „Pathétique“ etwas einfallen würde, zauberte sie aus dem Handgelenk eine ziemlich schwermütige Mischung als altem Rum, dem Sirup von Palo-Santo-Holz und Bitterorange-Tönen. Bleibt vielleicht im Repertoire, vielleicht auch nicht. Es ist übrigens ratsam, nicht hungrig einzukehren – es werden nur Knabbereien gereicht. ■



LVDWIG – die Wiener Bar

Mit dem Architekten Gregor Eichinger und dem Culinary-Designer Ido Garini begehen die Gastronomen Barbara Ludwig und Paul Rittenauer eine Hommage an traditionelle Barkultur und stellen die Bar in den Mittelpunkt.

Der Naschmarkt war seit jeher ein Drehkreuz exotisch-kulinarischer Genüsse, verbunden mit traditioneller Bodenständigkeit und Lokalkolorit. Diese Fakten waren ein Leitbild für die Entwicklung des „LVDWIG“.

Als Barbara Ludwig das Hotel Beethoven vor 10 Jahren übernahm, war für sie von Anfang an etwas ganz klar: „Gleich rechts vom Entrée würde sich eine Bar wunderbar eignen.“ Nach zehn

Jahren, die mit dem Umbau des Hotels vergingen, war es jetzt endlich so weit, diesen Herzenswunsch der Eigentümerin Gestalt werden zu lassen. Das Wiener Kaffeehaus war in seiner Tradition und Funktion, vor allem im Biedermeier, fast gleichzusetzen mit einer amerikanischen „Speakeasy-Bar“ – diesen Gedanken greift das LVDWIG auf. Einer der sowohl im In- wie auch im Ausland bekanntesten Architekten auf dem Gebiet der Gastroszene, Gregor Eichinger, konnte dafür gewonnen werden: „Für mich war die gute alte Bar amerikanischen Zuschnitts ein Vorbild. Eine langgezogene Theke, an der man mit Blick auf den Barkeeper gemütlich sitzen kann, war meine Vision“, so der Profi. Es sollte vor allem eine Bar von Wienern für Wiener werden. Das LVDWIG befindet sich im Gebäude des Boutique-Hotels „Beethoven“ gegenüber dem Papagenotor am Theater an der Wien.

Das Konzept

Die Idee der Bar-Dramaturgie ist, den Barkeeper in den Mittelpunkt zu stellen – der Gast begibt sich so auf eine Reise mit seinem „Keeper“ und verliert womöglich das Gefühl für Raum und Zeit. Das Zentrum der Bar bildet ein Gasttisch, welcher die eigentliche architektonische Verlängerung der Bar und die Bühne des Barkeepers darstellt. Die stilistische Melange aus Holz, Leder und Wiener Terrazzo, die Architekt Gregor Eichinger designte, rundet das Design nicht nur ab, sondern gibt



der Funktion auch Beständigkeit. Paul Rittenauer, LVDWIG-Gastgeber und -Betreiber: „Wir wollen die optimale Balance zwischen Essen, Trinken, Kultur und lokalem Flair anbieten – eingebettet in ein einzigartiges Design- und Servicekonzept. Kleine Raffinessen machen den Baraufenthalt zudem zu einem besonderen Erlebnis. Da der Barkeeper eine zentrale Rolle spielt, wird sich mit ‚geworfenen Drinks‘ und einem Eisblock, aus dem das Eis für die Cocktails geschlagen wird, auch bei der Zubereitung ein spannendes Schauspiel bieten.“ Und Gregor Aichinger ergänzt: „Hier soll man das Gefühl für Zeit verlieren, so wie es eigentlich in einer Bar auch tradiert sein sollte.“ Die Bar präsentiert sich nun auf 75 m² mit 32 Sitzplätzen mit viel Holz, Clubmöbeln und einer „Effektwand“, die sicher zum Eycatcher avancieren wird. Von einer Vintage-Musikanlage wird angenehme Barmusik erklingen und so die Gäste sympathisch auf einen perfekt gemixten Drink einstellen.

Cocktail-Hommagen

Im LVDWIG werden unter anderem heimische Berühmtheiten auf der Cocktailkarte verewigt, wie zum Beispiel mit dem „M.H. Collins“, der an Bürgermeister Michael Häupl erinnert: Der berühmte Sager des langjährigen Wiener Bürgermeisters: „Man bringe den Spritzwein“, ist schon lange zum geflügelten Wort geworden. Statt „Man bringe den Spritzwein“ heißt es in der LVDWIG Bar aber ab sofort wohl: „Man bringe den M.H. Collins“; wie ein Tom Collins, gemixt aber mit Gin und Riesling –,

erinnert der Drink in Namen und Zusammensetzung an Häupl. Der „Rock me Amadeus“ – Marzipan, Wodka, Ginger Beer – ist natürlich eine Hommage an Falco. Im Mittelpunkt der neuen Bar sollen nicht nur die Cocktails stehen, sondern auch der Barkeeper. Oder, besser gesagt, die Barkeeperin: Isabella Lombardo ist die Chefin hinter der Bar.

Wertigkeit und Wiener Charme

Das LVDWIG fokussiert sich auf Details und formiert daraus ein großes Ganzes. An der Bar darf auch gegessen werden. Es werden zu den Drinks feine Gabelbissen und Klassiker der österreichischen Küche gereicht, auf Fusion oder exotische Neuartigkeiten wird bewusst verzichtet. Das Kulinarikkonzept, vor allem dessen optische Umsetzung, wird in den nächsten Monaten von Culinary-Designer Ido Garini umgesetzt. Bodenständige Eleganz und nicht abgehoben wird das Motto im LVDWIG sein.

Fazit

Einer der gelungensten Bar-Neuzugänge in Wien. Hier stimmt alles. Klein, aber fein, und vor allem durchdacht. Ohne Schnickschnack und enden wollendes zeitgeistiges Design. Stammgäste werden sich hier sehr schnell einfinden und wohlfühlen und vielleicht einen „Negroni“ bestellen und sich fühlen wie weiland Graf Camillo Negroni in Florenz, als er das erste Mal diesen nunmehr zum Klassiker gewordenen Cocktail bestellte.

Barkeeperin Isabella Lombardo





Funkelnder Naschmarkt-Neuling. Traditionelle Barkultur trifft urbanen Zeitgeist: Individualisten und Hedonisten finden in der etwas anderen Hotelbar „Ludwig“ in der Papagenogasse 6 ab sofort ihr neues zweites Wohnzimmer. Im Zentrum des Geschehens: Spirituosen-Virtuosen mit ihren detailverliebten wie raffinierten Drinks. www.ludwig.bar

NEUERÖFFNUNG UND URAUFFÜHRUNG

Das zehnjährige Jubiläum des Hotel Beethoven am Wiener Naschmarkt war Barbara Ludwigs Inspiration, etwas komplett Neues zu installieren. Das Ergebnis: die neue Bar LVDWIG. Bodenständig elegante Drinks und Cocktails mit besonderem Feinschliff werden hier kredenzt. Für die Geschäftsführerin, liebevoll auch „die Ludwig vom Beethoven“ genannt, ist das LVDWIG „das Ziel einer langen Ideenreise“.

www.ludwig.bar





7 *Tage* FREIZEIT

ERFREUEN

Was braucht man dieser Tage

MI
11.3.

BEETHOVEN IM BEETHOVEN In Hotel-Bars kultivieren Pianisten üblicherweise das Genre des Cocktail-Jazz. Nicht so in der Ludwig-Bar des Boutique-Hotels Beethoven am Naschmarkt. Bevor Hanna Bachmann am 24.3. im Musikverein mit einem Programm von Alban Berg über Beethoven bis Prokofjew auftritt, gibt sie auf dem hoteleigenen Bösendorfer ein paar Kostproben aus ihrem Konzert. www.hannabachmann.com, 17.30h



ouvertüre im ludwig

Die Wiener Bar am Naschmarkt schlägt ihr erstes Kapitel auf. Die Phase der Ouvertüre, des Einspielen des Ensembles mit Dirigentin Isabella Lombardo ist vollbracht. Gastgeber Paul Rittenauer setzt auf die Vielfalt des Naschmarkts, die zum Destillat gebracht wird und die optimale Balance zwischen Essen, Trinken, Kultur und lokalem Flair – eingebettet in ein einzigartiges Design- und Servicekonzept. „Geworfene Drinks“ und ein Eisblock sind Protagonisten des Schauspiels, straighte Drinks und Cocktails mit besonderem Feinschliff das Ergebnis. ludwig.bar



TEE-OFF BAR

DAS LVDWIG

ANFANG 2020 ERÖFFNETE EIN NEUES ZENTRUM FÜR WIENER,
DESIGNAFFINE, INDIVIDUALISTEN, HEDONISTEN.
DAS LVDWIG - DIE NEUE WIENER BAR AM NASCHMARKT.



Foto: Lukas Hübner

Mit dem Architekten Gregor Eichinger und dem internationalen Culinary Designer Ido Garini begehen die Gastronomen Barbara Ludwig und Paul Rittenauer eine Hommage an traditionelle Barkultur, verbunden mit zeitgeistigem Design. Der Naschmarkt war seit jeher ein Drehkreuz exotisch kulinarischer Genüsse, verbunden mit traditioneller Bodenständigkeit und Lokalkolorit. Das Wiener Kaffeehaus war in seiner Tradition und Funktion vor allem im Bierdermeier fast gleichzusetzen mit einer amerikanischen „Speakeasy-Bar“ – diesen Gedanken greift das LVDWIG auf.

Die Bar befindet sich im Bestand des Design- und Boutiquehotels

„Beethoven“ gegenüber dem Papageno- tor am Theater an der Wien. Die Unternehmerin Barbara Ludwig, die das „Beethoven“ seit 2009 führt, zur Idee: „Für mich war das Beethoven- Jubiläumsjahr 2020 sowie das kommende zehnjährige Jubiläum des Hotels Beethoven ein Impuls, etwas komplett Neues zu installieren – etwas, das dem Wesen des Hauses und der Umgebung entspricht – das LVDWIG war das Ziel einer langen Ideenreise.“

WERTIGKEIT UND WIENER CHARME

Wer Details liebt, ist im LVDWIG richtig. Das ledigliche Vermengen und Verabreichen von Alkohol wird es hier

nie geben – „straight Drinks“ und Cocktails mit besonderem Feinschliff werden hier kredenzt.

Bei den feinen Gabelbissen und Klassikern der österreichischen Küche wird auf Fusion oder exotische Neuartigkeiten bewusst verzichtet. Ob Design, Barkarte oder Service, höchste Qualität ist Ausgangspunkt jedes Details im LVDWIG. Die Bar wird ab 16 Uhr von Dienstag bis Samstag geöffnet sein und fokussiert mit ihrem Angebot vor allem auf den „Afterwork-Gast“ – die Möglichkeiten, ins LVDWIG zu kommen, sind vielfältig. Ob vor oder nach dem Theater, nach der Arbeit oder als Aperitif zu einem Dinner – bis ein Uhr früh ist geöffnet.

LVDWIG - die neue Wiener Bar am Naschmarkt
Papagenogasse 6, 1060 Wien
www.ludwig.bar



Virtuelles Anstoßen vor dem Laptop

Drinks. Cocktails, Bier und Gin: wie man sich trotz Social Distancing zur Verkostung treffen kann.

Wien. Nach Wochen im Homeoffice sehnt man sich vielleicht schon nach den Kollegen. Für ein digitales After-Work-Treffen kann man sich nun personalisierte Cocktails, die gemeinsam vor der Webcam verkostet werden, liefern lassen. „Damit man nicht den Draht zur Firmengemeinschaft verliert“, sagt Johannes Paul Rittenauer vom Anbieter JPR Gastronomie & Eventconsulting.

Wer will, kann das Etikett personalisieren, die Farbe des Getränks dem Firmenlogo anpassen oder ein Begleitschreiben beilegen. „Etwa mit motivierenden Worten“, sagt Rittenauer. Die Drinks werden mit Untersetzer und Knabbergebäck geliefert. Das Set kostet ab 29 Euro (digital-afterwork.at),

die Cocktails mixt die Bar Lydwig. Anfang des Jahres hatte Rittenauer das Lokal am Naschmarkt aufgesperrt, nun suchte er nach Alternativen während der Krise. „Das Konzept begann damit, dass wir an 75 Mitarbeiter eines Kooperationspartners Cocktails ins Homeoffice geliefert haben, verstreut in ganz Österreich“, so Rittenauer.

Gin-Party per Zoom

Wer lieber Gin verkosten möchte, kann dies unter Anleitung von Markus Braun am 2. Mai tun: Via Zoom probiert man sich mit dem Experten durch fünf Sorten aus fünf Bundesländern. Tickets sind noch bis Montag erhältlich, die Kostproben werden vorab geliefert. „Die Genusskomponente

kann man auch gut online vermitteln“, sagt Braun, der eigentlich Weiterbildungen für Gastronomen im Bereich Spirituosen leitet. „Ich erzähle bei den geführten Verkostungen über die Herstellung, die Kategorien und ein bisschen etwas Historisches.“ Eine private Gin-Party mit Freunden zu machen ist auf Anfrage ebenso möglich (markus-braun.at).

Kollektiv Bier trinken kann man mit den Beerlovers auf Facebook. Der Wiener Craftbeer-Händler veranstaltet mehrmals wöchentlich Verkostungen per Stream. Am Dienstag stehen sechs Sorten von Omnipollo auf dem Plan, zu Gast sind zwei Mitbegründer. Die Verkostung ist gratis, das Bier bestellt man vorab online (beerlovers.at). (wal)



Gastroexperte Paul Rittenauer beim digitalen Afterwork.

Servicepaket für das Homeoffice »Digitales Afterwork« mit Drinks und Zustellung

Ein Komplettservice für das „Digitale Afterwork“ mit Drinks und Zustellung.

Wien. Gastroexperte Johannes Paul Rittenauer (Bar LVDWIG) bietet unter www.digital-afterwork.at ein Servicepaket an. Über Zoom, Skype oder der App „Houseparty“ können Kollegen digital gemeinsam anstoßen und sozial verbunden bleiben. Das „Digitale Afterwork“ ist für 2 bis 100 virtuelle Teilnehmer konzipiert. Die feinen Cocktails stam-

men aus dem LVDWIG – der Wiener Bar am Naschmarkt.

Set. Das Standard-Set besteht aus einer Packung Eis, Garnitur, kleinen Snacks, Untersetzer und einem Signature Drink. Ab 29 Euro – Lieferung inkludiert.

Liefer-Service. Auch Bottled Cocktails kann man sich online unter www.drinks-at-home.com bestellen und bequem zum definierten Zeitpunkt nach Hause liefern lassen.



Die *freizeit*-Getränk rubrik – schreiben Sie uns: freizeit@kurier.at



— HOTSPOT —

COCKTAIL IM FLACHMANN



Vor sechs Wochen begannen die ersten Wiener Bars damit, ihre Cocktails nach Hause zu liefern, entweder in Bestandteilen oder schon vorgemischt in Fläschchen. Mittlerweile sind schon viele Top-Bars auf diesen Zug aufgesprungen, darunter die „Parfümerie“, die „Krypt“, „Moby Dick“ oder „The Chapel“. Seit voriger Woche ist auch die brandneue Bar „Lvdwig“ im Rennen, unter dem Motto „houseparty“ wählt man aus neun von der großartigen Isabella Lombardo gemixten Cocktails, die dann in 125-ml-Fläschchen abgefüllt mit Snacks und einer Portion Eis angeliefert werden (29,- €).
www.digital-afterwork.at

Von Florian Holzer



LEUTE SO FEIERN DIE STARS



Marchfelderhof-Chef Gerhard Bocak feierte die Wiederöffnung und Jazz Gitti ihren 74. Geburtstag. Es gratulierten Gary Lux samt Sissi sowie Martina und Werner Fassleibend.

Schani, trag den Garten raus!

Das Leben kehrt wieder in die Gastronomie zurück. Die Wiedereröffnung war für viele ein Festtag.

Aufs Wetter wurde gepfiffen. Hauptsache rein in die guten Stuben und raus in die feinen Gastgärten. Im legendären Marchfelderhof sagte sich **Jazz Gitti** mit ihrer Geburtstagsfeier zum 74. Jubiläum an. Bei **Peter Friese**, dem Chef des Schwarzen Kameel, drängte alles nach draußen: „Anstatt Elefanten haben wir Oleander als Platzhalter. Und ab 27. Mai gibt es in der Campari-Bar Livemusik à la Bella Italia“, schildert er die neue Normalität. Summer-Stage-Boss **Ossi Schellmann** freute sich über ein ausverkauftes Lokal und Szene-Gastronom **Bernd Schlacher** über die gute Stimmung seiner Gäste. Hochbetrieb herrschte auch in **Barbara Ludwigs** Bar Ludwig am Wiener Naschmarkt. Ihren Gästen offerierte sie handgefertigte Masken aus Wiens wohl ältestem Wäschegeschäft „Zur Schwäbischen Jungfrau“. Dass die Wiener Wirtschaft freilich noch einen weiten Weg bis zur Normalität hat, darüber waren sich Wirtschaftsstadtrat **Peter Hanke** und Sportredaktor **Markus Geißler** bei **Ralph Vallons** „vie-tu-talk“ einig. Doch die Hoffnung stirbt zuletzt!



Kameel-Chef und Patrone der Campari-Bar: „Freuen uns, dass wir wieder arbeiten dürfen“



Gut geschützt: Livingstone-Boss Robert Glock, Kathrin Blecha, Margot und Georg Kraft-Kinz, Norbert Blecha



Flotte Sohle auf der Summer Stage: Wit Ossi Schellmann und Schauspielerin Konstanze Breitebner



Fotos: www.foto-knotz.at, Plantiers Club, Gabriella Schnabel, Bernd S

Theodor Vanicek, Schwäbische Jungfrau (IL) und Event-Profi Paul Rittenauer in Barbara Ludwigs Bar „Lvdwig“



Junge Bar trifft auf Wiener Tradition



(red). In Zeiten von Corona gibt es ganz neue Möglichkeiten, wie sich Wiener Betriebe gegenseitig unterstützen können. „Zur schwäbischen Jungfrau“, das wohl älteste Wäschesgeschäft der Welt, das bereits 1720 am Graben 26 eröffnet hat, greift nun der knapp fünf Monate alten Bar „Lvdwig“ am

Naschmarkt unter die Arme. Die Schneiderei hat eigene Masken für die Bar entworfen, die auch für Gäste zum Preis von 15 Euro erhältlich sind. Komplett handgefertigt, zeigen sich die schwarzen Masken mit goldenem Stick. Alle Infos zur Bar gibt es unter www.lvdwig.at und zur Schneiderei unter www.zsj.at



Gastronom P. Rittenauer mit Gästen beim Cocktail-Tasting.

Neues Gastro-Projekt am Naschmarkt »Lvdwig-Bar« bietet ab sofort Cocktail Rooms

Mariahilf. Das von Barbara Ludwig geführte Boutique-Hotel Beethoven in der Papagenogasse bietet mit der im Jänner 2020 von Gastro-Profi Paul Rittenauer eröffneten Lvdwig-Bar ab sofort bis Ende Juni 2020 exklusive Cocktail Rooms an. Es kann ein „Salon Zimmer“ für vier

Personen gebucht werden – das Check-in findet in der Papagenogasse 6 von 15 bis 1 Uhr an der Rezeption statt. Das Paket beinhaltet vier Welcome-Cocktails und kostet 99 Euro. Reservierungen sind unter www.hotel-beethoven.at und +43 1 58744820 möglich.



Barbara Ludwig und Paul Rittenauer.



STADTMENSCHEN

Ein Hotelzimmer als „Cocktail“-Salon

Nicht wenige Hoteliers überlegen, wie sie in der Touristen-Durststrecke für Belebung sorgen. Das Hotel Beethoven beim Naschmarkt etwa verwandelt seine Zimmer (voraussichtlich bis Ende Juni) in „Cocktail-Rooms“, die man sich – maximal zu viert – für einen

Abend mieten kann: Am Wunschtermin checkt man an der Rezeption ein, bekommt das Zimmer plus vier Cocktails (um 99 €) – das Team der im Jänner eröffneten, hoteleigenen Ludwig Bar bringt diese (und auf Wunsch weitere) Drinks ins Zimmer. Diese Salonzimmer sind je nach Stockwerk einem anderen Thema – von Kaffeehausliteratur bis Oper – gewidmet.

Web: www.hotel-beethoven.at



Barbara Ludwig und Paul Rittenauer vermieten Salon-Zimmer an Wiener. [Purpur Communication]