

Pressemeldung 03. September 2019

RIBELLI kommt nach Wien: Because no good story ever started with eating a salad.



... auch wenn natürlich doch drei Salate auf der Karte des neuen Restaurants stehen! Eine friedliche Rebellion gibt es trotzdem, und zwar die der delikaten Art. RIBELLI im Wiener MuseumsQuartier hat sich nichts Geringeres als eine kulinarische Revolution auf die Fahne geschrieben. Italienisches Essen gibt es überall – authentische und ehrliche Cucina Popolare aber nicht. Und das soll sich ab sofort ändern. Fünf Freunde haben dafür ein Jahr lang gemeinsam mit den Experten von 25hours an dem Konzept des Restaurants gearbeitet. Zu den fünf Rebellen gehören Pizzaiolo Vincenzo Carnemolla, der weit über die Grenzen Hamburgs bekannte Gastronom Corrado Falco (Gallo Nero, Hamburg) sowie sein ehemaliger Küchenchef Taku Tabuchi (S'ACCAPAU, Tokyo). Ergänzt wird die sizilianisch-japanische Runde durch den Südtiroler Food & Beverage Experten Thomas Schuster, der gemeinsam mit Weinberater Massimo Ruffino für die Authentizität der verwendeten Zutaten sorgt.

Auf den Tisch kommen kompromisslos gute Produkte von sorgfältig ausgesuchten Herstellern, die mit Herz und Verstand arbeiten. Die Seele von RIBELLI setzt sich aus den drei Säulen Salumi e Antipasti, neapolitanischer Pizza und Piatti dal Forno zusammen, also traditionellen Ofengerichten wie z. B. Lasagne Classiche und Gnocchi alla Sorrentina. Dazu gibt es sorgfältig ausgewählte italienische Weine und Craft Beer, denn wie in Italien üblich, gehören hier Pizza und Bier zusammen. Das Epizentrum des Restaurants bildet die Salumeria, an welcher der Salumiere italienische Wurst- und Käsevariationen frisch aufschneidet. Prosciutto, Pancetta und Pecorino Romano können Foodies zukünftig auch direkt vom Restaurant mitnehmen und zuhause genießen.

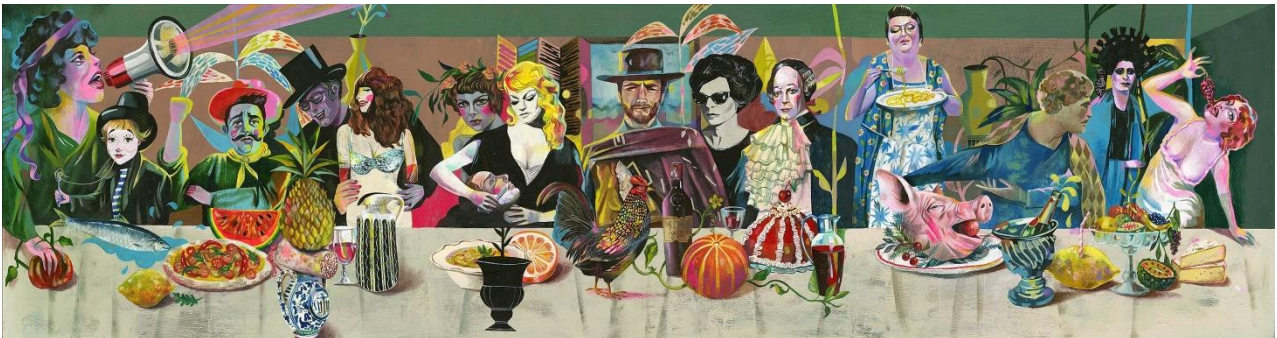
Weiterer Blickfang und zentraler Punkt im Restaurant ist die Theke mit Pizza-Ofen, an der der Pizzaiolo natürlich auch die Pizza fertigt. Bernd Gieske, Director of Food & Beverage bei 25hours sagt: „Wir bekennen uns mit RIBELLI ganz klar zur ehrlichen, italienischen Küche. Dabei soll es aber rebellisch zugehen, RIBELLI ist kein romantisches Restaurant, sondern laut und busy – rot-weiße Tischdecken sucht man hier vergebens. Sehr stolz machen uns die sorgfältig ausgesuchten Produkte und Zutaten. 90 Prozent der Waren stammen aus



Italien. Dazu gehören natürlich das Bier und der Wein, aber auch Schinken, Käse, Öl, das Tomaten-Sugo, Oliven und Mehl für Pizza und Focaccia.“

Für die optische Umgestaltung wurde erneut DREIMETA ins Boot geholt. Das Augsburger Kreativteam um Armin Fischer und Andrea Kraft-Hammerschall plante bereits die Räumlichkeiten des Hotels und konzipierte nun das RIBELLI. Dem aufmerksamen Betrachter werden sie ins Auge fallen: augenzwinkernde, jedoch subtil umgesetzte Anspielungen auf Klischees. So orientiert sich das Farbkonzept an der Tricolore. Die kräftigen und lauten Töne sucht man allerdings vergeblich, der Farbkanon hält sich zurück und lässt Pastelltöne für sich sprechen.

Die neue Wandgestaltung zeigt sich mit handgefertigten Fliesen in unterschiedlichen Abstufungen von Weißtönen. Dies ist ein Verweis auf das Handwerk und die mit Liebe gefertigten RIBELLI-Produkte, die bei der Zubereitung der Speisen Verwendung finden. Die Fliesen bilden den perfekten Hintergrund für die Salumeria der etwas anderen Art: gestrickte Wurstwaren setzen das Thema überraschend um. Ein weiterer Wink findet sich bei der Thekenverkleidung aus rosafarbenem Terrazzo. Oder fällt nur dem geübten Auge eines echten Wurstkenners auf, dass es hier Parallelen zur Salami gibt? Gekrönt wird der neue Stil des Restaurants durch ein speziell für RIBELLI angefertigtes Wandgemälde des Illustrators Olaf Hajek, aus dessen Feder bereits die Tapetenmotive für die Hotelzimmer im Haus stammen. Das circa acht Meter lange Bild, zeigt Hajeks Interpretation des „letzten Abendmahls“.



Öffnungszeiten ab dem 6. September 2019

RIBELLI

Mo.-So. 12-23h

Nach der Neueröffnung von RIBELLI in Wien im September 2019, ist die Fortsetzung der kulinarischen Revolution in Zürich geplant, wenn im Herbst ebenfalls ein RIBELLI Restaurant im 25hours Hotel Zürich West eröffnet wird.



Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: 25hours-hotels.com
Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com
Presse- und Bildmaterial: 25hours-hotels.com/company/presse/bilder

Über 25hours Hotels

25hours ist eine junge Hotelidee, die, von Persönlichkeiten und charmant-lockerem Service geprägt, zeitgemäße Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Die 25hours Hotel Company wurde 2005 von Stephan Gerhard, Ardi Goldman, Christoph Hoffmann und Kai Hollmann gegründet und betreibt heute 13 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris. Es stehen weitere Eröffnungen an: 25hours Hotel Florenz, 25hours Hotel Dubai (2020) und 25hours Hotel Kopenhagen (2021). Seit 2016 arbeitet die 25hours Hotel Company in einer strategischen Allianz mit AccorHotels zusammen. Europas größter Hotelkonzern ist mit 50 Prozent an der jungen und dynamischen Hotelgruppe beteiligt. Gemeinsam werden Hotelprojekte rund um den Globus verfolgt

Pressekontakt

25hours Hotel Company
Anne Berger
Senior PR Manager
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 197
media@25hours-hotels.com