

PRESSEINFORMATION

Donhauser startet mit neuen Gastrokonzepten durch

- „Fat Monk – Deli Bowls“ im QBC und Wien Mitte eröffnet: Die neue DoN-Eigenmarke ist als Franchisekonzept angelegt und soll in der DACH-Region ausgerollt werden.
- Haubenkoch Bernie Rieder, seit Jahresbeginn als Executive Chef für die kulinarische Ausrichtung aller Geschäftsbereiche der DoN group verantwortlich, hat das Bowlkonzept mitentwickelt.
- Zusätzlich startete Donhauser Anfang Mai in der BahnhofCity Wien West mit einem weiteren Easy Dining-Konzept: „Curryosity“.

Wien, 31. Mai 2021 – Die DoN group hat die harte Zeit des Lockdowns nicht nur für den Bezug eines neuen Bürostandorts im Quartier Belvedere Central (QBC) genutzt, sondern auch bestehende Gastrokonzepte überarbeitet oder neu kreiert.

So hat Spitzenkoch Bernie Rieder mit einem Team rund um Josef Donhauser, Eigentümer und CEO der DoN group, mit „Fat Monk – Deli Bowls“ ein erfrischend österreichisches Bowlkonzept entwickelt. Dabei stehen neben der Vielfalt und Hochwertigkeit der Zutaten auch die Verwendung heimischer und saisonaler Produkte im Vordergrund. So feiern unter anderem das Radieschen, das Rot- und Weißkraut, Spargel & Co in den Deli Bowls ihr Comeback. „Bei der Zubereitung habe ich speziell auch auf traditionelle Methoden wie das Einlegen oder Schmoren gesetzt, um den natürlichen Eigengeschmack der österreichischen Vitaminstars noch mehr hervorzuheben“, so Rieder über seinen kulinarischen Zugang bei der Bowlkonzeption. Die hausgemachten Marinaden für Fisch und Fleisch sind sein Geheimrezept, alle Dressings und Creams sind vegan. Übrigens haben die Gäste mit 1,4 Milliarden Kombinationen eine enorme Wahlfreiheit, denn die Individualisierungsmöglichkeit steht bei „Fat Monk – Deli Bowls“ im Fokus.

Nach einem erfolgreichen Soft Opening im QBC Anfang Mai wurde nun in Wien Mitte ein zweiter Standort eröffnet. Dafür wurde in den letzten Monaten das vormalige Henry von DO & CO umgebaut.

Sorgfältig ausgewählte Partner

„Mit dem weiterentwickelten Bowlkonzept möchten wir nicht nur einheimische Produkte, sondern auch unsere ausgewählten Partner vor den Vorhang holen“, freut sich Josef Donhauser über seine Partner aus der Nähe. Die Sojarei aus Traiskirchen liefert den Bio-Tofu, Obst und Gemüse stammen vom Obsthause der Familie Haller, das Freilandhuhn kommt aus der Steiermark, der Fisch von Familie Aibler von Eishken Estate. „Besondere Höhepunkte wollen wir mit saisonalen und an die Jahreszeit angelehnten Special Bowls liefern. So wird es neben vielen Überraschungen zum Beispiel eine Martinigansl-Bowl geben“, sagt Josef Donhauser.

„Fat Monk – Deli Bowls“ soll mit Franchise-Partnern in der DACH-Region etabliert werden

„Mit Fat Monk – Deli Bowls haben wir eine spannende Marke entwickelt, die sich für Franchise-Partner hervorragend eignet. Wenn sich das Konzept in Wien bewährt, dann soll die weitere Ausrollung mit Partnern auf Basis attraktiver Konditionen in der DACH-Region erfolgen“, zeigt sich Josef Donhauser optimistisch.

„Curryosity“ als neuer Zuwachs in der Gastrofamilie von Donhauser

Fast zeitgleich mit „Fat Monk – Deli Bowls“ hat Donhauser Anfang Mai in der BahnhofCity Wien West ein weiteres Gastrokonzept eröffnet. „Curryosity“ – der Name ist Programm – denn neben authentischen Curries aus dem asiatischen Raum, werden die Gäste mit laufend wechselnden Curry-Specials überrascht. „Das Wort Curry steht ja ursprünglich für ‚Fleisch‘ oder ‚Beilage zum Reis‘. Daher ist für uns auch ein Paprikahuhn oder Gulasch ein Curry-Gericht, das wir bei Curryosity in Szene setzen werden“, so Josef Donhauser über das neue Easy Dining-Konzept am Westbahnhof, das seinen Schwerpunkt auf Take Away legt.

Bernie Rieder auch für VAPIANO tätig

In Hinkunft sollen gemeinsam mit Bernie Rieder, der seit Beginn des Jahres als Executive Chef für die gesamte kulinarische Ausrichtung und Qualitätskontrolle der DoN group verantwortlich ist, weitere kreative Gastrokonzepte bis zur Marktreife entwickelt werden. Vor Kurzem hat er für VAPIANO Österreich ein Tagesgerichtskonzept („Pasta del giorno“) kreiert, das vorerst am Standort Wien Mitte eiligen Gästen testweise im Wege einer Fast Lane zur Verfügung gestellt wird.

Weitere Informationen:

www.fatmonk.at

www.vapiano.at

www.curryosity.at

Über die DoN group

Mit derzeit rund 1.800 MitarbeiterInnen (vor Pandemie) ist die DoN group Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen und liefert maßgeschneiderte Cateringlösungen – national und international. Seit 1992 betreibt die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser Restaurants, Cafés, Bars sowie Cateringservices für alle Qualitätsansprüche. Angeboten werden unter anderem Rail Catering, Lounge Service, Office-, Congress- und Airport-Catering sowie Firmen-, Sport-, Kunst- und Kulturevents.

www.don.at

Bildmaterial



v.l.n.r.: Josef Donhauser, Bernie Rieder und Philipp Zinggl entwickelten gemeinsam neues Bowlkonzept.

Fat Monk – Wien Mitte

© Fat Monk – Deli Bowls



„Fat Monk – Deli Bowls“ soll mit Franchisepartnern rasch wachsen.

Fat Monk – Quartier Belvedere

© Fat Monk – Deli Bowls

Rückfragehinweis

DoN-Marketing

Stephanie Tacho, MA

+43 664 800 221 093

stephanie.tacho@don.at

DoN-Pressbüro

Mag. Dietmar Trummer

+43 664 415 90 42

dietmar.trummer@trummerundteam.at