****

**KRAUS macht auf!**

**Wiens neuer Ort für Genuss, Kunst und Diskurs öffnet am 2. Juni**

In der Großen Pfarrgasse 7 im zweiten Bezirk, wo sich früher das Haubenrestaurant Vincent befand, wurde nun mit dem KRAUS ein neuer Ort des Genusses und Diskurses geschaffen. Benannt nach dem berühmten österreichischen Publizisten und Satiriker Karl Kraus versteht sich das Lokal als Neuinterpretation des klassischen Wiener Kaffeehauses, welches sich am Abend in eine Bar mit einer ganz besonderen Atmosphäre verwandelt.

Das KRAUS ist nicht nur Bindeglied zum KAHÀN ART SPACE Vienna – der Kunstraum ist direkt vom KRAUS begehbar – sondern auch der gastronomische Nachbar des Monatsmagazins DATUM sowie der Österreich-Redaktion der deutschen Wochenzeitung DIE ZEIT.

Das Wiener Kaffeehaus war zu Zeiten von Karl Kraus das Zentrum intellektueller Zusammenkünfte wie heftiger Debatten. Als voll ausgestatteter Veranstaltungsraum mit mobiler Bühne, Leinwand und Tontechnik möchte das KRAUS diese Tradition aufgreifen und neben dem gastronomischen Angebot auch zu einem spannenden Ort für Diskussionen und Veranstaltungen im Bereich Kunst und Medien werden.

Es entstand somit ein lebendiger und flexibler Kosmos, der jeden Tag Corner Bar, Aperitivo Spot und Bühne sein darf, als Ankerpunkt einer lebendigen Nachbarschaft und Schnittstelle zu Kunst und Kultur im Haus und Umgebung.

**Das gastronomische Konzept**

KRAUS präsentiert eine experimentierfreudige regionale Küche, die von den Ansprüchen an das Produkt, deren Qualität und einer nachvollziehbaren Herkunft lebt. Auf der Menükarte finden sich Klassiker der Wiener Küche neben Neuinterpretationen internationaler Gerichte, Fermentiertem und Eingelegtem. Immer im Wandel der Gezeiten und inspiriert von der Natur und ihrer Vielfalt.

Bei der Auswahl der Produkte und Zutaten legt das KRAUS großen Wert auf Qualität und Regionalität. Vieles kommt deshalb vom nahegelegenen Karmelitermarkt und die Auswahl an Gemüse und Obst orientiert sich somit an dem dortigen saisonalen Angebot. Darüber hinaus gibt es Kipferl von der Bäckerei Kolm, Brot vom Öfferl, Torten und Kuchen von der nahegelegenen Patisserie Marischka und Delikatessen von Poehl am Naschmarkt.

Der Kaffee kommt von der Bio-Kaffeerösterei Barista vom Berg unter dem eigenen Label „Schwarze Magie“, der Marillen Schnaps von Roman Kraus, Salbei Likör aus Bayern und eigener Honig und Olivenöl aus San Sano in der Toskana, wo auch das Artists in Residence Program der Dr. Éva Kahán Foundation zuhause ist. Diese Produkte gibt es auch zum Kaufen – ideal für zuhause oder zum Verschenken in der KRAUS-Geschenkbox.

**Morgens**von Mittwoch bis Freitag präsentiert sich das KRAUS ab 10:00 Uhr als klassisches Wiener Kaffeehaus und lädt seine Gäste zum schnellen Kaffee oder kleinen Frühstück ein. Gemeinsam mit der Bio-Kaffeerösterei Barista vom Berg wurde das eigene Kaffee-Label „Schwarze Magie“ in zwei verschiedenen Sorten entwickelt. Das KRAUS setzt damit ein Statement für geschmackvollen und nachhaltigen Kaffeegenuss.

Am Wochenende und an Feiertagen gibt es dann eine erweiterte Karte fürs ausführliche Frühstücken und Brunchen bis 16:00 Uhr. Viele der ausgewählten Produkte und Zutaten kommen direkt vom nahegelegenen Karmelitermarkt oder von anderen ausgewählten Produzenten und Lieferanten aus der Umgebung.

**Tagsüber** erwarten die Gäste als Mittagstisch oder für Zwischendurch kleine Klassiker, aber auch mal die eine oder andere Neuinterpretation. Und wie es sich für ein richtiges Wiener Kaffeehaus gehört gibt es immer eine kleine aber feine Auswahl an Torten und Kuchen, die direkt von der nahegelegenen Patisserie Marischka frisch angeliefert werden.

**Der Abend** beginnt im KRAUS, wenn der Vorhang der Bar nach oben geht: Dann gibt es eine ausführliche Getränkekarte, die für jeden Geschmack Bekanntes, aber auch Neues bereithält. Neben einer Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen freut sich das KRAUS seinen Gästen eine Kombination aus Cocktail-Klassikern und modernen Interpretationen beginnend von Negroni, Old Fashioned oder Manhattan bis hin zu neuen köstlichen Aperitif-Kreationen zu offerieren.

Als Begleitung werden auf Wunsch kleine „Appetithappen“ – ähnlich den Tappas, in drei verschiedenen Größen und nach „Chef´s choice“ – den ganzen Abend serviert. Dieses kulinarische Erlebnis soll zum unverkennbaren Signature des KRAUS werden und mit immer neuen Varianten überraschen. Daneben gibt es selbstverständlich eine Abendkarte mit ausgewählten Speisen für den kleinen und großen Hunger bis 22:00 Uhr. Die KRAUS Bar steht dann für alle bis 2:00 Uhr offen, die einen schönen Abend bei einem guten Drink ausklingen lassen wollen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr (eingeschränkt aufgrund von Corona, danach bis 2:00 Uhr und auch sonntags geöffnet)

**Das Raumkonzept**

Die Gestaltung des KRAUS lebt von Gegensätzen: Tag-Nacht, puristisch-luxuriös, Altbau-Technologie. Das Raumkonzept ist eine moderne Interpretation des klassischen Wiener Kaffeehauses, der schwarze Ton Sessel Nr. 14 referiert direkt an diese Wiener Institution. Auch weitere traditionelle architektonische Bestandteile des Wiener Kaffeehauses wie Samt und Messing sind im KRAUS zu finden.

Die Formensprache erinnert an den 1920iger-Jahre-Look: zeitlos und elegant, aber mit einem bewussten Bruch. Bauteile und Eigenheiten des Altbaus wurden freigelegt, wie etwa die Ziegelstruktur, oder behalten, wie etwa die über Jahrzehnte schwarz gerußte Decke. Bauliche Eingriffe wurden reduziert und in Eigenfarbe gehalten: Stahlträger, Betonboden und offene Leitungsführung. Neutrale Farben mischen sich mit gebrochenen Farbtönen.

Die ovale Theke der Bar in schwarzem Klavierlack mit Messing als zentrales Element am Beginn des Raumes, dort wo sich auch der Eingang des Lokals befindet, ist ein sicherer Hafen für Stammgäste und Flaneure. Die dreiteilige schwarze Wandpaneel an der Barrückwand kann wie ein Vorhang hinauf- und hinuntergelassen werden und inszeniert damit den Übergang vom Kaffeehaus zum Barbetrieb: Tagsüber ist die Bar geschlossen und eine Siebdruckarbeit (Gold auf schwarz) ist sichtbar; eine Hommage an die Architektin und Designerin Eileen Gray.

Die Lichtprogrammierung schafft unter Tags eine klare offene Atmosphäre, dann verändern sich Lichtfarbe und Gewichtung Richtung Abend, bis spät in der Nacht nur noch der Bartresen im Mittelpunkt steht, mit einer fast bühnenartigen Inszenierung der Finalisierung der Cocktails. Während Bücherregale und Zutaten für das Tagesgeschäft verschwinden, erscheinen magisch unterleuchtet Spirituosen und Essenzen, fast schwebend in der superschwarz pigmentierten Barrückwand.

Zentrales Element entlang des Gastraumes ist die raumgreifende Samtsitzbank mit der imposanten fast bis zur Decke hochgezogenen, gepolsterten Rückenwand in petrolblau, deren Mittelpunkt eine Nische mit einer großen Uhr bildet. Als komplementäre Farbe zu der Wand wurde für die Stühle und Vorhänge ein rosa gewählt.

Der Salon, welcher sich am anderen Ende des Lokals befindet und durch einen rosa Vorhang abgetrennt wird, steht in der Tradition der legendären Wiener Salonkultur und ist als gemütlicher Ort des Verweilens und für kleine Gesprächsformate konzipiert. Ausgestattet mit einem Kamin und einer Möbel-Melange aus zeitlosen Klassikern bietet er Platz für bis zu zwölf Personen. Es finden sich dort das „Vuelta“ Sofa des österreichischen Traditionsunternehmen Wittman ebenso wie der Sidetable „Sticks“ des spanischen Designers Jamie Hamon an. Einige ausgewählte, frisch bezogene Vintagemöbel reihen sich dazu, besonders hervorzuheben wäre hier die Sitzmaschine des tschechischen Industriedesigner Jindrich Halabala. Das Bild über den Kamin ist von der ungarischen Künstlerin und Architektin Flora Koszeghy.

Gleich neben dem Salon befindet sich dann auch der Zugang in den erwähnten Kunstraum, bei der Gestaltung des Bodens und der Wände wurde daher darauf Rücksicht genommen, einen harmonischen und verbindenden Übergang zwischen KRAUS und KAHÀN ART SPACE Vienna zu schaffen.

**Initiatoren & Auftraggeber:**

Zoltan Aczel und Alexander Zach

**Konzeption, Planung & Einrichtung:**

Gerd Zehetner, Architekturbüro archiguards, Wien

Angela Zach-Buchmayer (Interior/Salon)

**Gastro-Konzept & Leitung:**

Javier Mancilla

**Ausführende Unternehmen:**

Bauausführung, HKLS: Aquatec GmbH, Wien

Tischlerarbeiten: Firma Seliger, Wien

Grafik/CD: Clara Berlinski, Ana Iankova

Video & Audio: Soundproduction, Wien

Licht: cuuluu, Wien

Vorhänge: St. Corona Interieurs

Vintagemöbel: The room, Wien