



Nach vier Jahren Hochbetrieb werten die Krennmayers in Baden bei Wien ihr Lokal durch die Einrichtung einer Weinlounge noch einmal gründlich auf.

**D**en großen Schritt ins beschauliche Baden hat das Gastronomienpaar bislang keine Sekunde bereut. Vor vier Jahren übernahmen Erika und Gerhard Krennmayer ein schon etwas angestaubtes Lokal in der zentral gelegenen Rathausgasse in der Kurstadt. Der in einem Innenhof situierte Betrieb wurde vor der Neueröffnung gründlich renoviert und zum Teil neu gestaltet.

Großes Augenmerk wurde dabei auch auf das gastronomische Konzept der einstigen Bar gelegt und die Ambitionen gleich im Namen vermerkt: „Krennmayer’s Restaurant & Weinbar“ beschreibt exakt die beiden Säulen, welche die Basis des Betriebs bilden. Erkennen lässt sich diese Grundlage auch in der Einrich-

tung des Lokals. Den Gastraum im Eingangsbereich gestalteten die Krennmayers als Weinlounge mit einer ausladenden Bar, die beinahe die komplette Längsseite des Raumes einnahm.

Die Restauranträumlichkeiten dagegen sind gemütlich und luftig hell. Wiewohl die Einrichtung die gehobenen kulinarischen Ansprüche von Chefkoch Gerhard Krennmayer widerspiegelt. Das Speisenangebot orientiert sich am Kanon der klassischen ostösterreichischen Küche, mit leichter Hand interpretiert. Dazu blitzen mediterrane Einflüsse auf, Abstecher in die asiatische Küche erlaubt sich der Küchenchef ebenfalls.

#### SIEBEN TAGE DIE WOCHE GEÖFFNET

Diese Ausrichtung des „Krennmayer’s“ in der Badener City sorgte für eine gute Auslastung der gut 60 Plätze im Inneren und in der warmen Jahreszeit für eine hohe Frequenz im schmucken Innenhof. Zweimal täglich, mittags und abends, füllen sich die Plätze im Restaurant – an sieben Tagen in der Woche. Dabei teilen sich die Essensgäste in je nach Tageszeit unterschiedliche Gästegruppen: Zu Mittag nehmen die Werktätigen aus den umliegenden Büros und Betrieben das ausgezeichnete Angebot in Anspruch, am Abend kommen viele in Baden kurende Hotelgäste zum Essen. Hotelrestaurants sucht man in der Badener Hotellerie vergeblich, ein dickes Plus also für ein gediegenes Restaurant in der Fußgängerzone.

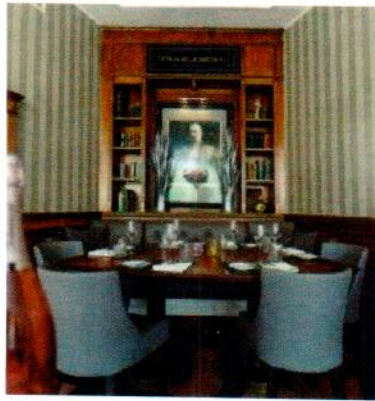
Gastronomie bedeutet für die Protagonisten ein ständiges Abwägen und Austesten sowie Verbessern der vorhandenen Möglichkeiten. So stand der Anspruch, eine Weinbar gehobenen Stils



Mit der Gestaltung der neuen Weinlounge wurde die Schank verkleinert und versetzt



Sitznischen, wo einst die Bar stand. Der Umbau brachte 20 Sitzplätze mehr.



Halb Ernst, halb Ironie: In Baden ist ein Bild von Franz Joseph beinahe Pflicht.

zu sein, gleichfalls immer wieder auf dem Prüfstand. Dabei stellte sich im Laufe der Zeit heraus, dass die Gewohnheiten und Vorlieben der Gäste eine Umgestaltung des einst mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Barbereiches erfordern, erzählt Erika Krennmayer.

#### NICHT „HINTER DEM RÜCKEN“ DER GÄSTE AGIEREN

„Die lange Bar war nicht mehr ganz zeitgemäß“, erklärt die Gastronomin. „Auch für das Service war die Situation nicht optimal. Wir mussten Essen und Getränke hinter dem Rücken der Gäste, die an der Theke saßen, vorbei balancieren. Das war ein bisschen unpraktisch.“ Also entschied man sich im Vorjahr, den Eingangsbereich neu zu gestalten, um eine für die Gäste befriedigende Umgebung zu schaffen und gleichzeitig die internen Abläufe zu verbessern.

Beim Kreieren eines neuen Konzeptes griffen die Krennmayers auf einen bewährten Partner zurück. Wie bereits bei der Renovierung vor vier Jahren entwickelten die Unternehmer gemeinsam mit Koll Gastro Konzept eine moderne Funktions- und Gestaltungslösung für eine neue Weinlounge.

Die Planungen sahen einen kompletten Umbau des Eingangsbereiches vor. Die alte Bar musste einem Sitzbereich mit fünf Hochtischen weichen. Dabei wurden zwei Sitznischen entlang der ehemaligen Barrückwand etabliert, gegenüber warten entlang der Fenster drei Hochtische auf Gäste. Eine die Wand entlang laufende Sitzbank sowie mit edlem Stoff und Leder bezogene Stühle sorgen hier für konsum-

fördernde Gemütlichkeit.

Die drastisch verkleinerte Schank befindet sich nun am Kopfende des Raumes direkt neben dem Kücheneingang. Die „Servicestrecke“ verläuft nun über den Mittelgang – für Personal wie Gäste eine entscheidende Verbesserung. Der neue, dunkle Holzdielenboden kontrastiert aufs Beste mit dem Mobiliar in Saffrangelb und hellem Nougat. Die Dekoration widmet sich dem Grundthema Wein, ohne überladen zu wirken.

#### UMBAU WÄHREND DES LOCKDOWNS

Für den Umbau wurde die Coronazwangspause Ende März sowie im April genutzt. Als dann im Mai die Gastronomie langsam wieder in Fahrt kam, zeigte sich „Krennmayer's Restaurant & Weinbar“ für die neuen Anforderungen gut gerüstet. Da Barbetrieb aktuell ohnehin obsolet ist, erweist sich das Ersetzen des Tresens durch Sitzgruppen als Glücksfall. Erika Krennmayer: „Zusätzlich haben wir so 20 Plätze mehr gewonnen.“

Auch die Einhaltung der Hygienevorschriften wird durch die Neugestaltung erleichtert. Mit den Hochtischen auf der Fensterseite lassen sich die notwendigen Abstände umstandslos einhalten, ebenso in den Sitznischen. Eine Reduzierung der Gästeanzahl und optimale Platzierung vorausgesetzt. „Aber darauf achten wir schon streng“, so die Wirtin. „Auch im Restaurant belegen wir nur noch jeden zweiten Tisch, um die Abstände korrekt einzuhalten. Aber dass sich das in der Weinlounge so perfekt ergeben hat, ist ein schöner Zufall, der aber sehr hilfreich ist.“ >hal<