

Sonderanfertigung für das Meissl & Schadn in Wien

## **Genussvolle Perfektion: Tafelspitzteller und BAUSCHER**

Weiden, im August 2018. Speisen wie zu Kaisers Zeiten: Das ist im neuen Spezialitätenrestaurant Meissl & Schadn des Wiener Hotels Grand Ferdinand durch die Zusammenarbeit mit BAUSCHER möglich. Das Restaurant serviert Klassiker der österreichischen Küche wie Wiener Schnitzel und auch Tafelspitz auf ganz besonderem, kaiserlichen Porzellan: Der Porzellanspezialist fertigte den speziellen Tafelspitzteller originalgetreu nach historischem Vorbild von 1880 an.

### **Auf Spuren der K.u.k.-Zeit**

Anlässlich der Eröffnung des Restaurants Meissl & Schadn im Herbst 2017 beauftragte Florian Weitzer BAUSCHER mit der Anfertigung des Tafelspitzellers. Als Vorbild diente der Original Musterteller aus dem 19. Jahrhundert, der seinerzeit im damaligen Restaurant Meissl & Schadn verwendet wurde. „Mit dem Tafelspitzteller möchten wir an die Tradition des Restaurants Meissl & Schadn anknüpfen und dem Namen, der für die große Wiener Küche steht, Tribut zollen“, sagt Geschäftsführer Michael Pfaller der Weitzer Hotelbetriebs GmbH.

Neben dem Anspruch des Gerichtes – zusätzlich zum zarten Fleisch muss der Teller Platz für vielfältige Beilagen wie Cremespinat, Kartoffelschmarren und Apfelkren bieten – muss das Produkt hohen gastronomischen und ästhetischen Gesichtspunkten genügen. „Diese Aufgabenstellung haben wir bei der Produktentwicklung nie aus den Augen verloren. Wir wollten keinesfalls eine Kopie anfertigen, sondern Tradition und Moderne harmonisch zusammenführen“, erläutert Helmut Hutterer, BAUSCHER Generalvertretung Österreich.

Die Erhaltung des prägnanten Stils und die durchdachte Funktionalität, die den Ansprüchen der modernen Gastronomie entspricht, standen bei der Fertigung des Tafelspitzellers besonders im Fokus. Die einzigartige Optik des Tellers schlägt ebenfalls eine Brücke zwischen der prachtvollen Kaiserzeit und

moderner Ästhetik und fügt sich damit perfekt in das besondere Interieur des Hotelrestaurants ein.

Neben dem Tafelspitzteller kommen im Meissl & Schadn Teller der Kollektion Options mit exklusivem Goldrand zum Einsatz. Diese charakteristischen Artikel verkörpern die Seele des Restaurants, sodass sie nicht nur auf dem Tisch, sondern auch der Restaurant-Website in Szene gesetzt werden und dort als zentrale Elemente fungieren. Komplettiert wird die Ausstattung mit Tassen, Kannchen und Schalen der Kollektion Bonn, die bereits 1952 designt wurde und den klassischen Charme des Restaurants gekonnt betont.

### **Kulinarisches Erbe gemeinsam wiedererwecken**

Bereits seit Jahrzehnten arbeitet BAUSCHER, dessen Generalvertretung in Österreich Helmut Hutterer und die Weitzer Hotels, sowie dessen Geschäftsführer Michael Pfaller, vertrauensvoll zusammen. Deshalb war es für BAUSCHER eine große Freude, dafür Sorge tragen zu können, dass die Wiener Kulinarik im Meissl & Schadn auf hochwertigem Porzellan repräsentiert wird. Neben den verschiedensten, direkt vom Wagen servierten Rindfleischorten setzt man im neuen Meissl & Schadn auch der Ikone der österreichischen Küche, dem Wiener Schnitzel, ein Denkmal. Wie erfolgreich die vertrauensvolle Partnerschaft ist, unterstreicht auch die bedeutende Auszeichnung „Trophée Gourmet“ des österreichischen Gourmet-Magazins A la Carte, die das Meissl & Schadn in diesem Jahr für das beste Gastro-Konzept verliehen bekommen hat.

#### **Für weitere Informationen:**

Engel & Zimmermann AG  
Erika Riksen  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 517, Fax 089 / 893 98429  
Email: [e.riksen@engel-zimmermann.de](mailto:e.riksen@engel-zimmermann.de)