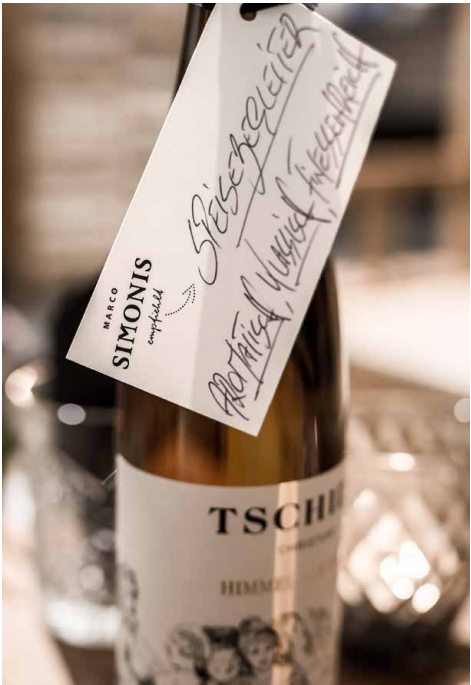




MARCO
SIMONIS

BASTE I
10
—

Urban Appetite .



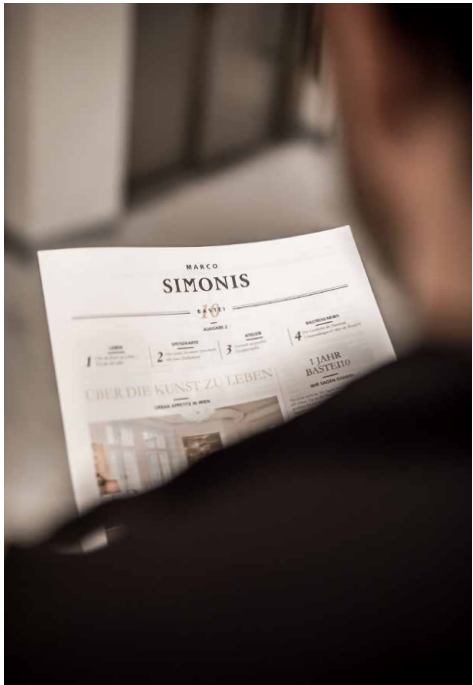


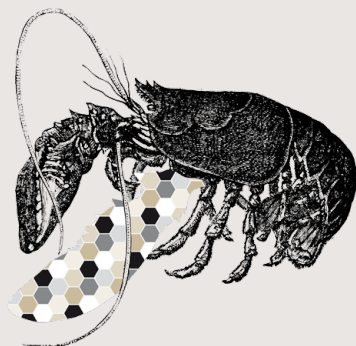
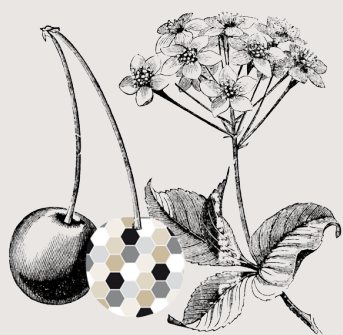
nimm
mich mit ...
TAKE AWAY

New

HOTSPOT FOR FINE FOOD AND SELECTED DESIGN









*Darüber lässt sich
nicht streiten*

**GUTEN
GESCHMACK
KANN MAN
KAUFEN**

marcosimonis.com

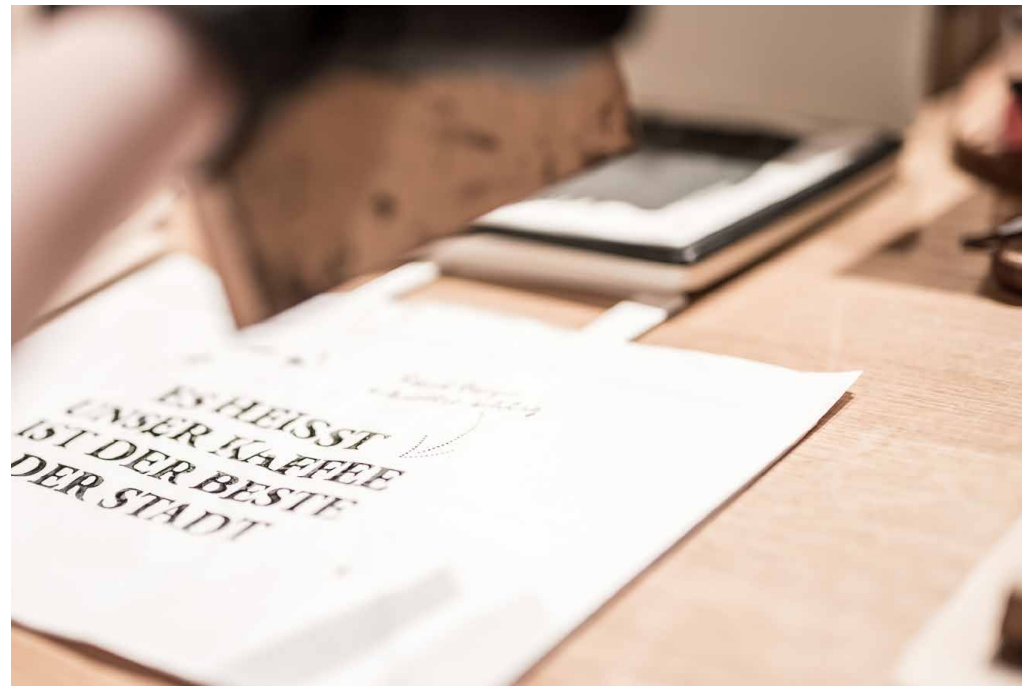


*Glücklich
macht schön*



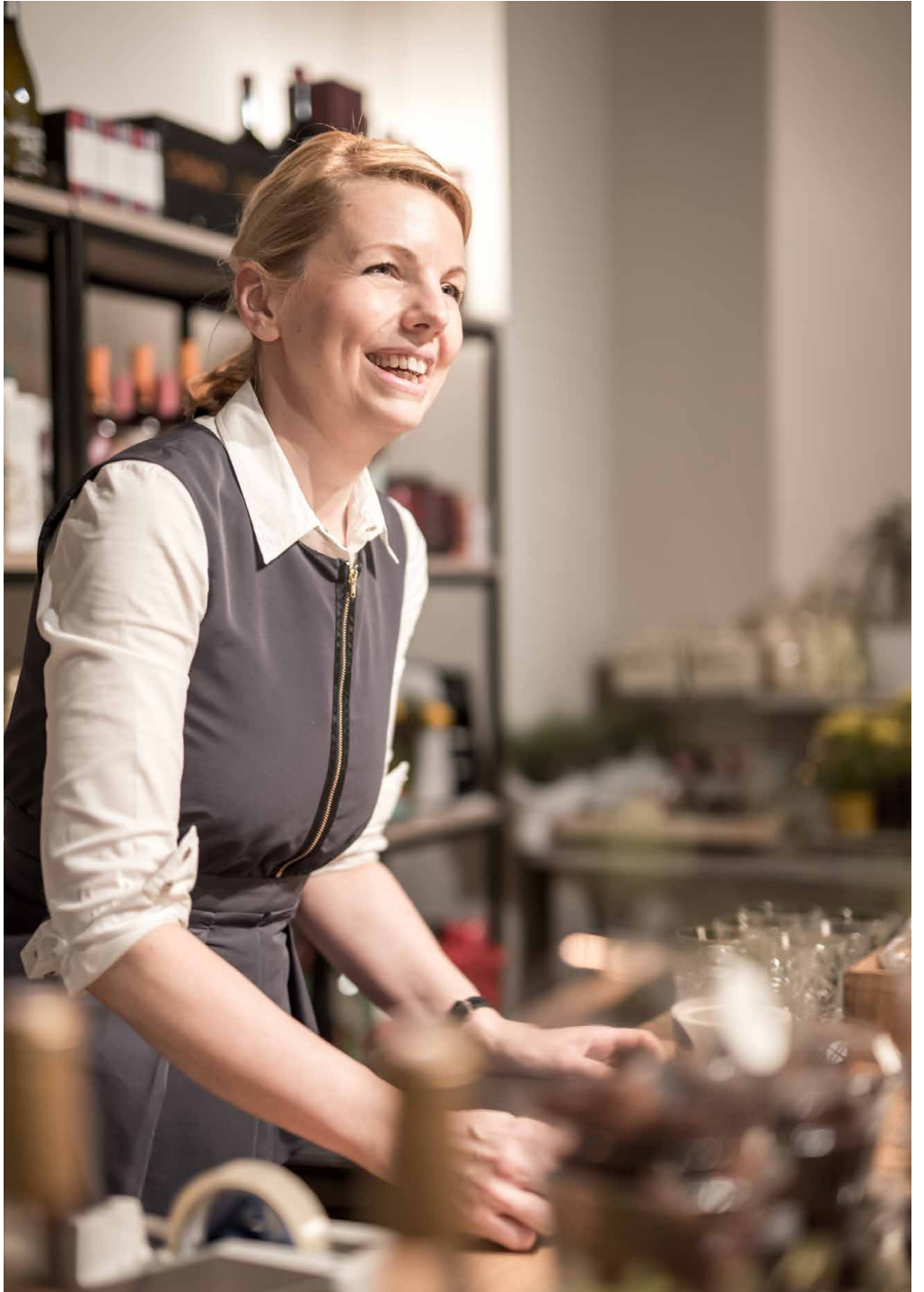
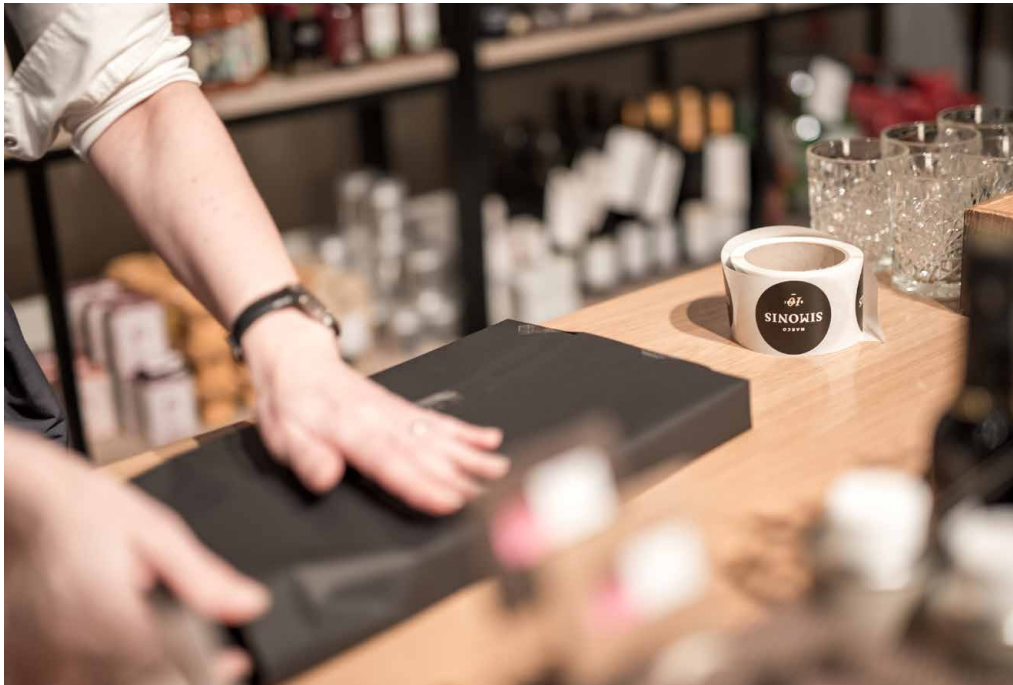
DAS LEBEN IST EIN ZUCKER SCHLECKEN

*Ulli und Marco
Simonis*



*Lässt Herzen
schneller schlagen*

**ES HEISST
UNSER KAFFEE
IST DER BESTE
DER STADT**









Prater

nimm
mich mit ...
TAKE AWAY

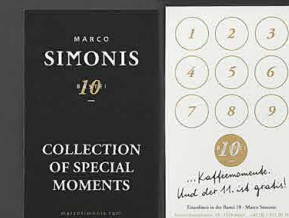


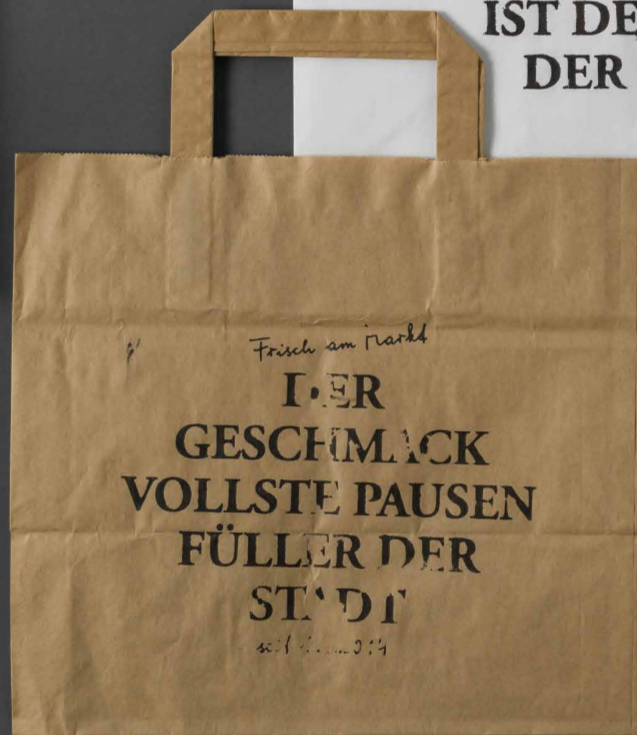
New

HOTSPOT FOR FINE FOOD AND SELECTED DESIGN

seit 1. September 2014

SIMONIS



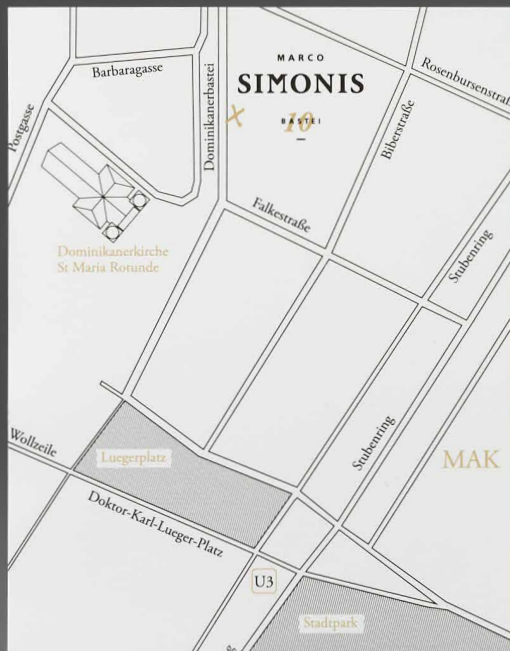




MARCO
SIMONIS

10
BASTEI
—





Dominikanerbastei 10 · 1010 Wien · +43 0 (1) 512 20 10 · marcosimonis.com



nimm
mich mit ...
TAKE AWAY

New
**HOTSPOT
FOR FINE FOOD
AND SELECTED
DESIGN**

seit 1. September 2014



MARCO
SIMONIS

BASTEI 10

Frisch am Markt

Takeaway - Fine Food

Wunderbare Gerichte einfach zum Mitnehmen.

Bar - Liquid Moments

Kaffee, Frischgepresstes, ausgewählte Weine und vieles mehr.

Shop - Selected Design

Produkte mit Geschichte und Geschichten.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8:00 bis 20:00 Uhr

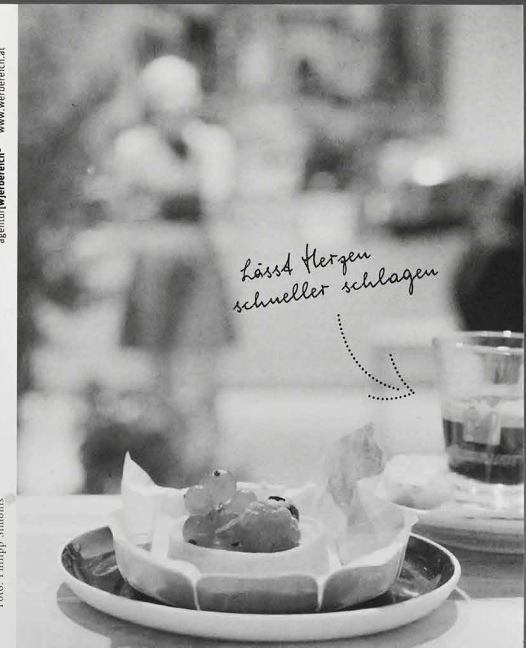
Dominikanerbastei 10 · 1010 Wien · +43 (0) 1 512 20 10

marcosimonis.com

Urban Appetite.

agentur | [werberich.at](http://www.werberich.at)

Foto: Philipp Simonis







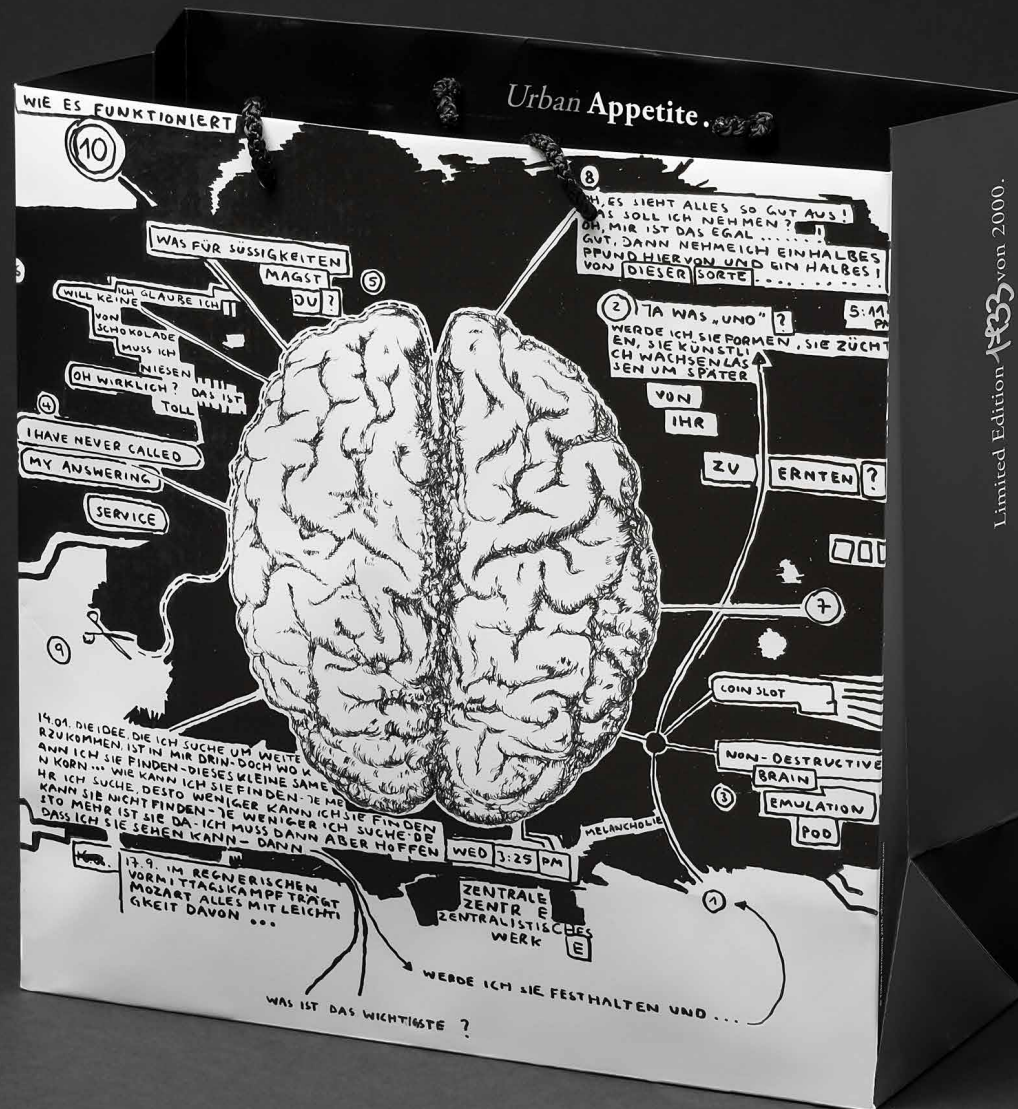




*Lässt Herzen
schneller schlagen*

ES HEISST
UNSER KAFFEE
IST DER BESTE
DER STADT







MARCO
SIMONIS
Bastei 10

marcosimonis.com

Dor. nikanerbastei 10 . 1010 Wien

DIVA WOHNEN - GOURMET PORTRAIT

»Urban People, FOODIES, designaffine und nachhaltig denkende KOSMOPOLITEN werden bei uns glücklich.«
Marco Simons, Gründerhof und Barkeeper

ZWETSCHKEN-WALNUSSTORTE
 150 g gutes Mehl
 200 g gereinigte Walnüsse
 60 g Zucker
 100 g Butter
 1 Prise Salz
 2 Eimer
 ein wenig Zitrusschmelze

Handgemacht und gut durchleuchtet

Das Lokal war früher einmal eine Druckerei. Wir haben es von der Linde bis zum Dach umgebaut.

Die Location ist wirklich ein Glück. Aber ich glaube nicht an Zufälle. Von Anfang an lief alles nach Plan. Wir hatten eine sehr kurze Umbauphase von nur einigen Monaten. Und mit unseren tollen Team nicht jetzt alles wirklich unter einem guten Stern. Das ist wohl auch mit ein Grund, warum sich unsere Gäste so wohlfühlen.

Wie hat das Lokal geplant?
 Wir selbst. Auch die Bar. Die Stehplatte und Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

ZUBEREITUNG
 ■ Ziemerwarme Butter, Zucker, Pflanzöl und Zitrusschmelze mit einem Mixer verreiben und die Dotter hinzugeben.
 ■ Geriebene Walnüsse und Mehl trocken vermischen, nochmals kurz mischen, sodass eine kleine geschmeidige Masse entsteht.
 ■ In die gewünschte Tortenform füllen und mit halbierten, eingeweichten Zwetschen so eng wie möglich kreisförmig bedecken.
 ■ Bei 180 °C 40 Minuten backen. Nach der halben Stunde mit Zitrusschmelze leicht ausstreichen.

182 | WIRTSCHAFT & KARRIERE

EIGEN-SINN
 Marco Simons: Wasser und ein alter Holztisch. Die Leidenschaft für Essen, Trinken und Design. Und ein wenig mehr. Einmal um das Blockhaus herum. Einmal um das Blockhaus herum.

Unsere fantastische Bagette dann mit selbst gemachten Fleischwaren bestreichen. Mit der dünn geschichteten Putz, Gabeln schneiden. Mit Tomaten und Kirschtomaten belegen. Mit etwas Chutney und Limetten saft würzen und abschließend mit Korianderpfeife bestreuen.

SMOKED TURKEY SANDWICH
 Unser fantastisches Bagette dann mit selbst gemachten Fleischwaren bestreichen. Mit der dünn geschichteten Putz, Gabeln schneiden. Mit Tomaten und Kirschtomaten belegen. Mit etwas Chutney und Limetten saft würzen und abschließend mit Korianderpfeife bestreuen.

Wir selbst. Auch die Bar. Die Stehplatte und Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

Im vorderen Bereich gibt es Nachspeisen, Wein, Blumen und kleine Geflügel zum Mitnehmen. An vier Hochstühlen aus Holz kann man Kaffee, ein Glas Wein oder einen Snack genießen

Leckerbissen

Kaffee, Spezialitäten und Wohnaccessoires: Ein neuer „Design- und Food-Shop“ in der Wiener Innenstadt beweist, dass Industrie-Chic und Wohnzimmer-Atmosphäre gut zusammenpassen. VON URSULA HORNIG

DEZENTES VOGELGEZEITSCHEN
 begrüßt die Gäste von Marco Simons – Barste 10. Weil es benötigt und eine angenehme Atmosphäre schafft. Hier gibt es viele Kunden. Der Leckerbissen zwischen zwei Terminen, am besten durch eine kleine Küche. Im vorderen Bereich wollen wir ein wenig Industrie-Chic haben“, erklärt Simons. Die Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

der sich nach 20 Jahren bei Frederik's Landing mit einem, wie er nennt, „Design- und Food-Shop“ selbstständig gemacht hat. Dafür verantwortlich ist eine ehemalige Druckerei im ersten Bezirk in eine Mischung aus Café, Grillerei, Take-away, Vaseküche, Antiquariat, Blumenhandlung, Weinhandlung und Fundgrube für exklusive Wohnaccessoires. Die alten Zwickmühle wurden entfernt, heute befinden sich auf der 200 Quadratmeter großen Fläche zwei Verkaufsräume und eine kleine Küche. Im vorderen Bereich wollen wir ein wenig Industrie-Chic haben“, erklärt Simons. Die Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

denkbar, dass man hier auch einen Tag verbringen kann. Die Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

Zentrum des Raumes ist eine skulpturale, aber schlichte Bar. Große Fenster zur Küche sorgen für Transparenz

darüber kombinieren, damit das Ganze auch wirklich wird“, sagt Simons. HERSTÜCK DES RAUMES ist die Bar. Eine Herausforderung war die Gestaltung der Fronten. Ich wollte rechten Beton, aber dachte nur eine Firma in Berlin gemacht und die keine keine Garantie für den Transport übernommen. Also haben wir Kontaktiert mit nur Betondeckelungen. Die Decke ist eine Mischung aus Beton und Holz. Im vorderen Bereich wollen wir ein wenig Industrie-Chic haben“, erklärt Simons. Die Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

Im hinteren Raum befindet sich eine Weinhandlung. Die Barkeeper haben wir vom angereichen Topgig Lead User anfertigen lassen. Wir hatten eine ganz klare Vorstellung, wie alles aussehen muss. Es stand fest, wenn wir dieses Konzept im Industrie-Chic durchziehen wollen, dann brauchen wir einen Raum, der wie ein Wohnzimmer ist. Einen Raum, in dem sich aber beide Konzepte –

Das Konzept lautet: 10. 2010 Wien, Tel. 0664 8261210
www.marcosimons.com

SAMSTAG, 4. JUNI 2011 | WIRTSCHAFT & KARRIERE | 19

Fine food & selected design

Marco Simons: Dabei bereichert sich kurzum das Viertel rund um die Dominikanerbastei.

Urban appetite ist das Thema im neuen Food & Design Shop auf der Dominikanerbastei 10. „Urban People, Foodies, designaffine und nachhaltig denkende Kosmopoliten, Trendsetter und „bewusste Einkäufer“ werden bei uns glücklich werden“, so der Gründer, Blogger und Geschäftsführer Marco Simons. Aus der hauseigenen Küche des typischen Shops kommen selbst gemachte Torten, Kuchen, Suppen, Salate und täglich wechselnde warme Gerichte wie Curry, Gegrilltes oder Pasta. Es werden auch gefüllte französische Baguettes, frisch gebackene Brot, Käse von kleinen Produzenten und Gemüse vom Bio-Bauern angeboten. Außerdem die Schokoladen von John von Bra, beste Olivenöl, Pfefferback Gewürzröhren, Limetten, Tee von Thondu, – einer der wenigen Tea-Taster weltweit – und eine außergewöhnliche Weinwahl. Hand-to-get Design und Deko-Artikel, Geschenke, Home-Accessories, Bücher, zeitgenössische Trophäen, frische Blumen sowie Dekorationen aus kleinen, freien Manufakturen sind hier ebenfalls und großteils exklusiv in der Barste 10 zu finden. Marco Simons ist in der Branche kein Unbekannter, heute der eigene Wiener doch seine letzten 20 Jahre bei Frederik's Catering verbracht, dort das Business von Grund auf gelernt und schließlich perfektioniert. Sein Wissen und vor allem seine Leidenschaft für Essen, Trinken und die schönen Dinge des Lebens aus dem Bereich Kunst, Design und Lifestyle liest er nun in den eigenen vier Wänden einfließen. Seine Frau Ulrike zeichnet als Design-Spezialistin für das Interieur aus.

LEBENSSTIL mode:

01 DOM PERIGNON: Mein (von Welt) ist die Perfect Party, wie das Leben ist, mit Champagner um 285 Euro

02 DRINK NEHMEN: Monkey Gin in Limited Edition um 192 Euro mit dabei personalisierte Box um 4,99 Euro

VERDAMMT GUTE TIPPS

03 KREATIVTIPS: „Verleihen gute Tipps für Lifestyle“ – Handbuch zum kreativen Leben um 19,90 Euro

04 DOPPELT SPECIOL: Schokolade von der Marke L'Espresso um 20 Euro

05 GUT GEHÄLT: Hand-Lotion von der Marke L'Espresso um 20 Euro

06 KRENNBERG MAL ANDER: Malware von der Marke L'Espresso um 20 Euro

07 KOOL UNACKEN: Schokolade von der Marke L'Espresso um 20 Euro

08 UNGEWÖHNLICH: Mein (von Welt) ist die Perfect Party, wie das Leben ist, mit Champagner um 285 Euro

09 BIER-SHAMPOO: Mein (von Welt) ist die Perfect Party, wie das Leben ist, mit Champagner um 285 Euro

10 KRENNBERG MAL ANDER: Malware von der Marke L'Espresso um 20 Euro

MOTTO NEU

Was Franz Thell vor 42 Jahren erfolgreich begann, von Bernd Schlicher in den Wien und Wien Jahren erfolgreich zu einer Legende geführt wurde, führt Tom Simons in eine neue Welt. Mit österreichischem Umhaus 2014 als Eigentümer des Wiener Szenelokal.

„Das Motto ist unser Qualitätsversprechen und in eine neue Zeit zu führen, ist eine verantwortungsvolle Aufgabe“, meint Tom Simons, der sich für den Umbau zwei kreative Modernisierungen an Bord hat: Laura Karasinski (Arten Karasinski) und Gerd Zehner (Architekturbüro Archipunkt) kreierten mit zahlreichen Künstlern ein Motto: „Wunderland“, das neue Malteie in der österreichischen Gastronomie ist. Marmor, Messing und Sand wurden mit Alabaster und Leder kombiniert, 3000 handgefertigte Keyline in den Polsterungen verarbeitet. Exklusiv entwickelte Pinsel auf Vorhängen und Kissen unterstreichen den Unikatcharakter des Ortes. Dazu gesellen sich Sessel der Firma Thonet, die von Johannes bereits im Einsatz waren, was auch die berühmten Marretti an den Aufhängern und ein Leinwand aus dem Motto-Archiv.

Wien 5, Schindlergasse 10, 1010 Wien, Tel. 0664 8261210
www.marcosimons.com

URBAN APPETITE

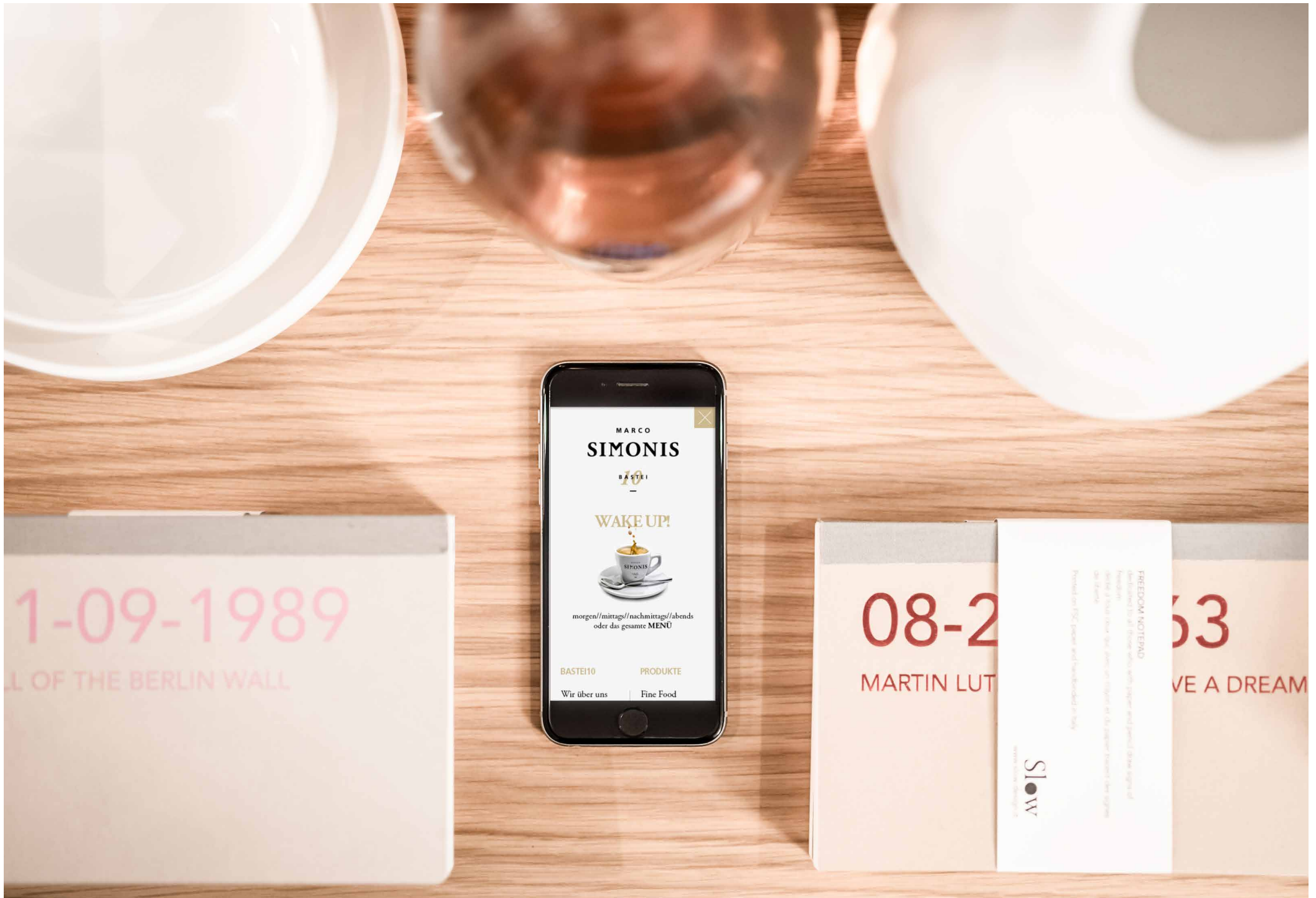
Urban People, Foodies, designaffine und nachhaltig denkende Kosmopoliten, Trendsetter und „bewusste Einkäufer“ haben in Marco Simons' Barste 10 ihr Mekka gefunden. Der stylische Shop überzeugt seit bereits einem Jahr mit selbst gemachten Torten, Kuchen, Suppen, Salaten und täglich wechselnden warmen Gerichten wie Curry, Gegrilltes oder Pasta, die in der hauseigenen Küche zubereitet werden. Darüber hinaus gibt es gefüllte französische Baguettes, frisch gebackenes Brot, Käse von kleinen Produzenten und Gemüse vom Bio-Bauern. Außerdem edle Schokolade, beste Olivenöl, Gewürzröhren, Limetten, Tee von Thondu – einer der wenigen Tea-Taster weltweit – Kaffee von Hausbrand und eine außergewöhnliche Weinwahl. Hand-to-get Design und Deko-Artikel, Geschenke, Home-Accessories, Bücher, zeitgenössische Tischkultur, frische Blumen sowie Dekorationen aus kleinen, freien Manufakturen sind hier ebenfalls und großteils exklusiv in der Barste 10 zu finden. Wien 5, Dominikanerbastei 10, T: 0664 8261210
www.marcosimons.com

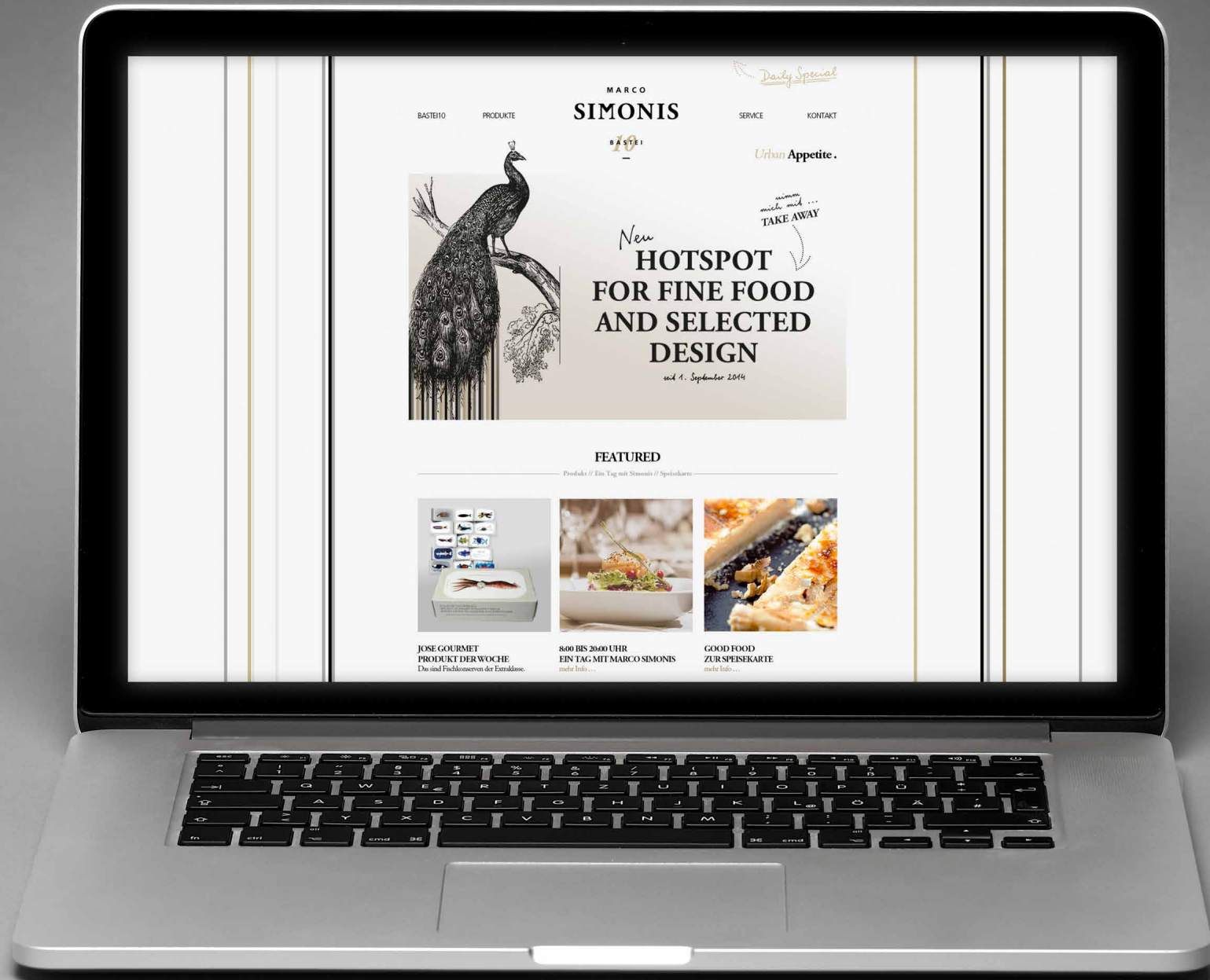
AUS LIEBE ZUM GENUSS

Wirtschaft & Karriere

Wien 5, Dominikanerbastei 10, T: 0664 8261210
www.marcosimons.com









NEWSLETTER

FRISCH UND GUT INFORMIERT

Vor- und Nachname

eMail-Adresse

Abonnieren





DAILY SPECIALS BEI MARCO SIMONIS

Regionale Lieferanten, saisonale Zutaten, raffinierte Zubereitung - dieses Rezept befolgen wir bei Marco Simonis, um täglich ein neues Menü an Köstlichkeiten vorzubereiten. Frische Pasta, würzige Currys, Baguettes und Salate - und all das auch zum Mitnehmen! Ein kleiner Tipp: Unsere Daily Specials finden sich jeden Tag ab 9.00 Uhr auf [unserer Website](#) ganz oben sowie auf [Facebook](#).



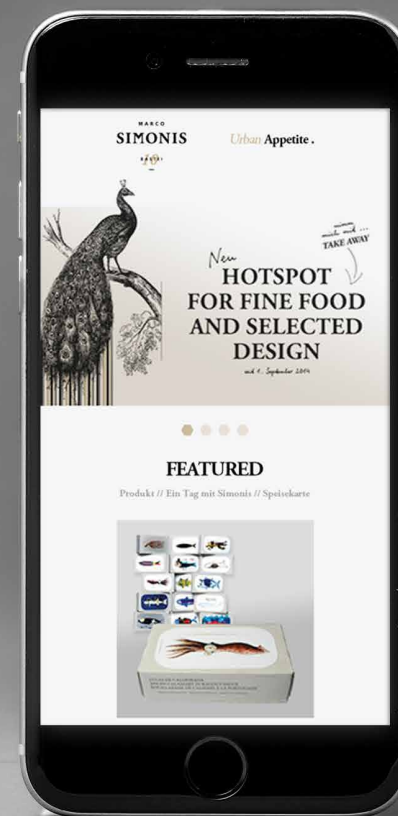
DAS TEAM: MARCO SIMONIS

"Never allow waiting to become a habit.", sagte sich Marco Simonis nach 20 erfolgreichen Jahren beim Kult-Caterer Frederik's und entschloss sich dazu, endlich seinem Traum zu folgen: Ein eigenes Business zu gründen. Schon Simonis' Eltern - der Vater war Fotograf und die Mutter Interior-Designerin - wie auch sein Großvater (er war einer der bekanntesten Portraitfotografen Ös-



TAG DER AUSTER

Wein und Käse. Kaffee und Kuchen. Austern und Champagner. Manche Dinge gehören einfach zusammen. Deswegen erklären wir bei Marco Simonis ab **10. Oktober jeden Freitag** zum Tag der Auster: Von 14:00 bis 19:00 Uhr verwöhnen wir mit frischen, exquisiten Austern und einem Glas perlendem Champagner - zum Beispiel drei Austern & ein Glas Champagner um 13,90€. Solange der Vorrat reicht!





**DER
GESCHMACK
VOLLSTE PAUSEN
FÜLLER DER
STADT**

