



## **Neues vierköpfiges Dreamteam mischt Handwerk Restaurant in Wien auf Zwei Küchenchefs und zwei Souschefs stehen für zeitgenössische Bio-Küche**

*Wien, 1. Februar 2024* Vier junge Köche rocken ein traditionsreiches Lokal im 7. Wiener Gemeindebezirk: Ab sofort wird im Handwerk Restaurant mit Spaß, Teamgeist und Leidenschaft achthändig gekocht. Neue Küchenchefs sind der gebürtige Berliner Deniz Neverov und der vorherige Handwerk-Souschef Dominik Czvitkovits. Bram Rondhuis, der zusammen mit Neverov ins Handwerk gewechselt ist, teilt sich den Titel des Souschefs mit dem langjährigen Handwerk-Koch Daniel Rössl.

Wer mit der neuen Küchenleitung spricht, spürt sofort, dass sich da ein Dreamteam mit sich perfekt ergänzenden Vorlieben zusammengefunden hat. Ein Team, das ehrlich, ohne Chichi und, dem Namen des Restaurants entsprechend, mit frischen Bio-Zutaten aus der Region handwerklich kocht. „Es gibt einen super Drive unter uns vieren“ beschreibt Dominik Czvitkovits den Spirit dieses Teams, bei dem früher übliche Küchenhierarchien weitgehend aufgehoben sind. „Wenn ich will, dass die anderen wachsen, muss ich auch wachsen lassen.“

Die gemeinsam entwickelte, kreative Bio-Küche ist von österreichischen, französischen und italienischen Einflüssen geprägt. „Wir versuchen, Aromen zu mixen und spontanen Kreativeinschüssen, die auf den ersten Blick ungewöhnlich wirken, zu folgen. So servieren wir unsere Maroni-Suppe vegan und mit Pernod-Kaviar statt Schlagobers. Oder kombinieren den urösterreichischen Vogerl-Salat mit Ingwer-Kurkuma-Dressing und Granatapfel“ erläutert Deniz Neverov. „Wir möchten Neugierde wecken und freuen uns, wenn unsere Gäste sich schon beim Lesen der Karte mit dem Essen beschäftigen.“

Unter den Gerichten sind viele Klassiker, aber immer mit dem ganz speziellen Handwerk-Twist: „Kopieren ist nicht unser Stil, wir wollen vielmehr unsere eigene Handschrift und nicht die der anderen zeigen“ bringt Deniz Neverov die Philosophie der vier jungen Köche auf den Punkt. Auf die Salade Niçoise etwa kommt nicht der übliche Dosen-Thunfisch, sondern erstklassiges Tuna-Steak, das nach Tataki-Art nur kurz angegrillt wird. Die Basis der selbstentwickelten Rezepte bilden immer hochwertige Bio-Produkte wie das Rib Eye-Steak vom „Salon Beef“ aus dem Innviertel, die Lachsforelle aus der Breitenau oder Radicchio aus Treviso. Geschmacksstarke Qualität statt langweiligem Mainstream ist das Motto: Das beginnt mit dem französischen, in Wien handwerklich hergestellten Brot zu aufgeschlagener Zillertaler Heumilchbutter plus Grammelschmalz und schließt mit einem vom hauseigenen Pâtissier meisterhaft zubereiteten Kaiserschmarren - Genuss pur!

Im 7. Wiener Gemeindebezirk und somit gastronomisch im „Bauch von Wien“ gelegen, gilt das Handwerk Restaurant mit seiner gemütlichen Einrichtung und dem schattigen Sommergarten als Oase im Großstadtdschungel. Dem Spirit des Viertels entsprechend stehen neben einem untadelig gebratenen Wiener Schnitzel oder herzhaftem Tartar auch vegane Gerichte wie Linguine mit Fenchel, Estragon und Safran oder Sellerie mit Buchweizen, Zwiebel und Brunnenkresse auf der Karte. Eine Auswahl erlesener österreichischer Weine und spritziger Cocktails ergänzt das Angebot. Mittlerweile Tradition sind erfolgreiche Eventreihen wie die innovative Wine Battle, der Jazzbrunch mit handgemachter Livemusik und der legendäre Heringschmaus.

*Handwerk Restaurant, Neubaugürtel 34, 1070 Wien | [www.handwerk-restaurant.at](http://www.handwerk-restaurant.at) | [reservierung@handwerk-restaurant.at](mailto:reservierung@handwerk-restaurant.at) | Sommergarten bei schönem Wetter | Kostenloses Parken in der Hotel-Garage | Öffnungszeiten: 12.00-23.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)*

Pressekontakt: Gesa Noormann, E-Mail: [presse@arcotel.com](mailto:presse@arcotel.com), M +49 171 6944868