

JOHANNA WARHAM

EVENT RÄUME

DESIGNKONZEPTE FÜR VERANSTALTUNGEN MIT
DEM **SCHWERPUNKT GASTRONOMIE**

KÄSE ÜBER ALLES

FÜR JOHANNES LINGENHEL WAR DER PÖHL AM WIENER NASCHMARKT BERUFLICHE HEIMAT, BIS SICH DER FEINKOSTEXPERTE EINEN LEBENSTRAUM ERFÜLLTE. MIT GROSSER LEIDENSCHAFT BETREIBT ER NUN KÄSEREI, WEINBAR UND RESTAURANT SOWIE EINEN KLEINEN LADEN, DIE GREISSLEREI, UNTER EINEM DACH. AUSSERHALB DES REGULÄREN BETRIEBS IST DIE LOCATION EINE BEGEHRTE DESTINATION FÜR EVENTS.

Die Adresse der Genusssoase mit Lebensmittelwerkstätte, wie Johannes Lingenhel sein Konzept nennt, kann auf eine interessante Vergangenheit verweisen. Im denkmalgeschützten Biedermeierhaus ging einst die Literatin Marie von Ebner-Eschenbach ein und aus. Ihrer Ästhetik im sprachlichen Ausdruck folgen jetzt, über zwei Jahrhunderte später, die Ästhetik der Kulinarik und des Designs.

Das Projekt Lingenhel war für das Architektur- und Designbüro Destilat keine alltägliche Herausforderung. Galt es doch die beiden Eckpfeiler des innenarchitektonischen Konzepts – das historische Gebäude einerseits und die unterschiedlichen Bereiche Greißlerei, Weinbar, Restaurant und Käseerei mit Verkostungsraum andererseits – in Einklang zu bringen. Inspiriert vom Gebälk des historischen Dachstuhls entstanden

Bar, Theken und Vitrinen in einer Musterung, die an gestapelte Holzbalken erinnert. Diese sogenannten Lingenhel-Karos findet man auch im Bereich der Waren- und Weinpräsentation. Lingenhel entschied sich für patinierte Oberflächen, um den natürlichen Alterungsprozess, der beim Reifen des Käses die Veredelung bewirkt, auch im Interieur widerzuspiegeln. Die Schaukäseerei mit angeschlossenem Verkostungs- bzw.





Veranstaltungsraum in den alten Hofstallungen ist das Herzstück im Lingenhel-Kosmos. Hier mussten die hygienischen Anforderungen einer Käserei mit dem Anspruch an einen stimmungsvollen, multifunktionalen Veranstaltungsraum vereint werden. Abgetrennt durch eine Glaswand und nur durch eine Hygieneschleuse zu betreten, wird die Käserei durch eine raffinierte Lichtdramaturgie in Szene gesetzt. Neben an geben ein riesiger Tisch aus rohen Holzbalken, antike Pferdetränken und Futterraufen sowie minimalistische Luster aus Drahtgeflecht dem Verkostungsraum eine archaische Note. Neben Käseverkostungen und -kursen, bei denen die Gäste direkt an der Herstellung von Büffelmozzarella oder Camembert beteiligt werden, wird dieses Séparée mit Raum für 18 Personen auch gerne für Pressekonferenzen, Businessstalls, Taufen oder kleine Hochzeiten gebucht. Plant man größere Feiern, kann das gesamte Lingenhel auch exklusiv gemietet werden. Dann können sich etwa hundert geladene Gäste im Restaurant, an der Bar oder am Lümmelbalken der Greißlerei tummeln.

Dass dabei raffiniert die Käsespezialitäten aus dem Lingenhel-Sortiment mit marktfrischem Gemüse und Produkten aus den besten Manufakturen Europas kombiniert werden, macht dem Gourmetempel alle Ehre. Getoppt wird das kulinarische Erlebnis durch korrespondierende Weine aus Österreich. Unter den 140 Sorten, die Inhaber Johannes Lingenhel in der Genuss-oase führt, lässt sich garantiert der passende finden.

NAME DER EVENTLOCATION	Lingenhel
ADRESSE	Landstrasser Hauptstraße 74, 1030 WIEN, Österreich
WWW	lingenhel.com
EIGENTÜMER & BETREIBER	Johannes Lingenhel
ERÖFFNUNG	Juni 2016
OBJEKTBSCHREIBUNG	Stadtkäserei mit Greißlerei, Weinbar und Restaurant in einem denkmalgeschützten Haus
EVENTFLÄCHEN	Restaurant: 50 qm / 35 Personen Weinbar: 40 qm / 30 Personen Käserei: 40 qm / 18 Personen Greißlerei (Shop): 70 qm / 20 Personen
ARCHITEKTUR & INTERIOR DESIGN	Destilat, destilat.at
LICHTDESIGN	Delta Light, deltalight.com Tom Dixon, tomdixon.net
AUSSTATTUNG	Stühle: Andreu World / Patricia Urquiola, andreuworld.com Barhocker: Mattiazzi, mattiazzi.eu
OBJEKTEIGNUNG	kleine Privat- und Firmenveranstaltungen in den Hofstallungen, größere in der gesamten Location, Käseurse und -degustationen
FOTOCREDITS	Monika Nguyen christofwagner.com
