



Wiener Prater: Ponykarussell 2022

Ehrliches Gastrokonzept, Frühstück bis 14 Uhr und kreatives Designerlebnisses. Das Ponykarussell im Wiener Prater ging mit 21.08.2021 in den Vollbetrieb über. Seitdem kommen die Gäste kommen aus dem Staunen nicht mehr raus.

Wien, 15.03 2022. Seit knapp acht Monaten gilt das Ponykarussell als neuer Fixstern im Wiener Prater. Das kulinarische Konzept reicht dabei von einer großartigen Auswahl an Frühstück bis 14 Uhr über österreichisch-internationale Tapas-Spezialitäten sowie köstliche Nachmittags- und Abendgerichte wie die gefüllten überbackenen „Kiek in de Kök“-Brote. Dazu feinste Patisserie aus eigener Produktion. Die Getränkekarte lässt keine Wünsche offen und der der Kaffee kommt – wie nicht anders zu erwarten – direkt vom Wiener Rösthaus im Prater gleich nebenan. Ein kleiner Shop mit Interior-Design-Stücken und Delikatessen rundet das Erlebniskonzept ab. Wer ehrliches Handwerk in zauberhaftem Ambiente genießen möchte, ist hier goldrichtig!

Verträumtes Ambiente

Wer einen Blick ins neue Ponykarussell wirft, erkennt sofort, dass sich da eine Menge getan hat. Der ambitionierte Umbau dauerte fast ein Jahr und verwandelte den Kuppelbau von 1887 in ein farbenfrohes Märchenland voller Poesie. Inhaberin **Silvia Maino** hat dem Gebäude mit einem unnachahmlichen Designmix aus sanften Naturtönen und kräftigen Akzenten neues Leben eingehaucht. Ihr zur Seite standen dabei die beiden Interieur-Profis: **Yvonne Krisch** und **Robin Molenaar**.

Dabei hat das Dream-Trio die Essenz des Ponykarussells bewahrt und dennoch konsequent umgestaltet, um dem besonderen Charakter des Bauwerks neuen Ausdruck zu verleihen. Der Gastgarten, der To-Go-Bereich, Küche, Bar und Sanitäranlage - alles wurde neu erdacht, um den Prater-Gästen ein liebevolles Erlebnis voller Entdeckungen und Komfort zu bieten. In Einklang mit den Werten des Hauses: Ehrlichkeit, Qualität & Kreativität.

Silvia Maino: *"Mir war es wichtig, einen Ort zu schaffen, der die Menschen inspiriert und wo es wieder und wieder etwas zu entdecken gibt. Sei es kulinarisch oder beim Ambiente. Alte Möbel und Antiquitäten, handgemachte Fliesen aus Marokko, Lampenschirme aus London, eine Tapete, die in Afrika designt und von holländischen Handwerkern kunstvoll an die Decke*



"gepinnt" wurde, eine Vielfalt an Pflanzen und das alles in einem Bauwerk aus der Jahrhundertwende. Es fühlt sich so an, als hätten wir es soeben wachgeküsst."

Ehrliches Handwerk

Helmut Brem, Leiter Marketing & Sales sowie Barter Business: *„Unser Konzept soll aufzeigen, wo wir als Menschen gerade stehen. Wir Leben global auf einem Planeten, der vor Vielfalt und Köstlichkeiten geradezu strotzt. Trotzdem schaffen wir es ihn mit Monokulturen gnadenlos auszubeuten und abzuholzen. Unser Motto ist deshalb, hochwertiger, ehrlicher und echter Genuss. Lieber ein Produkt, das mit Liebe, Sorgfalt und den besten Zutaten dieses Planeten erstellt wurde als XXL-Portionen und Geiz-ist-geil-Mentalität. Unsere Erde ist bunt, vielfältig und schön. Und wir sollten aufhören sie auszubeuten. Ich habe kein Problem damit Pfeffer aus Tasmanien und Kaffee aus Brasilien zu ordern. Diese Produkte bereichern unser Fleisch aus Österreich und das Gemüse vom Bio-Bauern ums Eck. Wir beziehen dabei fast alles von kleinen Farmen und Manufakturen, die nachhaltig agieren und ihr Handwerk verstehen.“*

Historie: 2016 wurde das historische „1. Wiener Ponny Caroussel“ im Prater nach 129 Jahren aufgrund von Tierschützer-Protesten geschlossen. Danach stand der schöne Kuppelbau mehr oder weniger leer. Ab Herbst 2020 wurde das Ponykarussell aufwändig saniert und kann den Praterbesuchern jetzt – inklusive Sanitäranlagen, Bodenheizung und Gastgarten – modernen und optisch ansprechenden Gastrokomfort bieten.

Das Ponykarussell firmiert unter: Schattenfell Kaffee- Betriebs und Handels GmbH, Karl-Kolarik-Weg 1, A-1020 Wien. Geschäftsführerin ist Silvia Maino.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Rückfragen & Kontakt:

Gabriele Pflanzl, BA MA
Social Media & PR



ein Unternehmen der
Schattenfell Kaffee- Betriebs und Handels GmbH
Karl-Kolarik-Weg 1



A-1020 Wien.
Tel: +43 (0) 676 700 23 66



gabi.pflanzl@wienerroesthaus.at