

Tastery: probieren, studieren & bewerten

In Wiens erstem Verkostungslokal Tastery können sich Kunden durch die Produkte kleinerer lokaler Produzenten probieren.

Tastery nennt sich das neue hippe Verkostungslokal in der Schottenfeldgasse, Ecke Burggasse. Vergangenen Mittwoch feierte es das Pre-Opening, wo sich Gäste und Presse bald dicht an dicht drängten.

Das Konzept der Verkostung kennt man eigentlich mehr aus dem Weinhandel. Aber dass man Brot, Honig, Schokolade oder Nussmischungen kostenlos in einem Lokal durchprobieren kann, gab es (zumindest in Wien) bislang nirgends. Die Verkostungsfläche ist wie ein kleiner Markt aufgebaut. An weißen Ständen können Produzenten ihre Waren anbieten, in Schälchen und Töpfchen kann der Kunde eine Kostprobe entnehmen und währenddessen ein kurzes Portfolio über den Hersteller durchlesen.

Am Ende hat man noch die Möglichkeit, per Knopfdruck eine Bewertung zu hinterlassen. Kann der Produzent etwas verkaufen, so gehen die Einnahmen zu 100% an ihn, versichert der Lokal-Gründer Andreas Höllmüller. Er verlange lediglich eine Standmiete, ähnlich wie bei Weihnachtsmärkten. Für 300 € kann man einen Stand einen Monat lang mieten.

Gesehen & verkostet werden
Tastery sei als Konzept völlig neuartig auf dem österreichischen Markt, so der Jungunternehmer Höllmüller. „Österreich beherbergt eine Unmenge an interessanten, außergewöhnlichen und vor allem schmackhaften Produkten. Unsere Mission ist es, unseren Gästen alle zwei



Gastgeber
Tastery-Gründer Andreas Höllmüller mit Medienmanager Markus Breitenecker.



© Philipp Enders (4), Michael Photography (1)

Mut-Kostprobe
Moderatorin Bianca Speck traut sich an die Heuschrecken.