



diesem besonderen Ambiente haben wir uns erstmals für ein à la carte-Restaurant mit Bedienung entschieden. Wir verwöhnen unsere Gäste mit klassisch österreichischer Küche, modern und kreativ interpretiert, mit regionalen wie saisonalen Highlights“, erläutert Michaela Kaspar, Interspar-Geschäftsführer-Stellvertreterin und verantwortlich für die Gastronomie.

#### Neues Aushängeschild

„Interspar ist als 100 Prozent österreichischer Betrieb ein Aushängeschild für heimische Genussskultur. Dieser Standort ist aber kein reines Delikatessengeschäft, sondern ein Nahversorger für jedermann geworden und bringt traditionell, jung, urban und deftig unter einen Hut“, freut sich auch Wiens Bürgermeister Michael Ludwig, der insbesondere die vielen Wiener Spezialitäten – vom Cobenzl-Wein, über Gegenbauer Essig bis zu den Früchten der Wiener Gärtner – lobt. Seine Conclusio:

„Diese Vielfalt im ersten Bezirk trägt einmal mehr dazu bei, dass Wien die lebenswerteste Stadt der Welt bleibt.“

#### Delikatessen für alle

„Wir möchten mit unserem neuen Interspar am Schottentor alle Menschen in der direkten Umgebung ansprechen. Das zeigt sich auch im Sortiment. Wir führen Produkte von S-Budget im Preiseinstieg ebenso wie exklusive Champagner“, kommentiert Johannes Holzleitner, Interspar Österreich-Geschäftsführer, eine Sortimentsstrategie, die im Wesentlichen die besten Lebensmittel aus Interspar- und Spar-Gourmet kombiniert.

Rund ein Drittel des Marktes ist für den schnellen Genuss für unterwegs und daheim reserviert: „Wir bieten allen Studierenden und Mitarbeitenden der umliegenden Büros eine genussvolle Alternative zum Wurstsemmel“, ist Holzleitner überzeugt. Die Verpflegung jenseits der Leberkäsemmel lautet dann

#### Flagship vom Feinsten

l.: Wo bisher Banknoten über den Tresen gingen, herrscht nun das Frischesortiment.

r.: Interspar ist mit 80 Gastronomie-Betrieben einer der größten Gastronomen Österreichs; das Mezzanin im Haus am Schottentor ist mit keinem davon vergleichbar.

”

*Wir möchten alle ansprechen und führen Produkte von S-Budget im Preiseinstieg ebenso wie exklusive Champagner.*

**Johannes Holzleitner**  
Interspar-Chef

“

auf Suppen sowie Bowls und ofenfrische Focaccia; an der Eat Happy-Sushiküche gibt es gar ein eigens entwickeltes Sortiment aus lokalem Fisch. „Hier werden alle Foodies glücklich“, meint der Interspar-Chef.

Die Market Kitchen mit Urban Drinks, die Interspar-Backstube und der Marktstand mit unverpacktem Obst und Gemüse für die schnelle Pause befinden sich praktischerweise gleich im vorderen Bereich des Marktes.

Dass sich im neuen Flagship-Store alles um Genuss dreht, untermauert Holzleitner wie folgt: „Sobald es die Covid-Sicherheitsbestimmungen wieder zulassen, planen wir auch Veranstaltungen. Wein-Verkostungen mit heimischen Winzergrößen gemeinsam mit unserem Diplom-Weinakademiker vor Ort, ein Kennenlernen unserer Exklusivlieferanten wie Paradaiserkaiser Erich Stekovics oder Kochkurse sind geplant. Eine eigene Event-Managerin wird dieses Haus bespielen.“



Für den neuen Interspar-Hypermarkt am Wiener Schottentor wurden die besten Lebensmittel aus dem Interspar-Sortiment und von Spar-Gourmet kombiniert.