



Die neuen Eigentümer des „Blaustern“, Olga Deszczynska und Ben Danesh, mit „Bierpapst“ Conrad Seidl.

„Blaustern“ als Pub

Die Schließung des Traditionscafés neben der Stadtbahn in Wien-Döbling war nur von kurzer Dauer.

••• Von Alexander Haide

WIEN. Die Nerven der Liebhaber Wiener Kaffeehäuser mussten in den vergangenen Monaten einiges ertragen. Zuerst sperrte das „Westend“ zu, um kurz darauf mit neuem Kombi-Konzept zwischen Kaffeehaus und Bar wieder zu eröffnen. Dann bekam das „Prückl“ neue Inhaber und die Angst der Stammkundschaft

war groß, dass die Neo-Betreiber den alten Charme wegrenovieren. Dann überraschte die Meldung, dass auch das „Blaustern“ seine Türen schließt.

Doch alles ist halb so schlimm: Kritik am neuen „Westend“ und dem übernommenen „Prückl“ gibt es – wenn überhaupt – nur ganz leise. Dass nun das „Blaustern“ mit den neuen Eigentümern Olga Deszczynska

und Ben Danesh zum Irish Pub wurde, scheint ebenfalls keine Katastrophe zu sein: Das frische Gastrokonzept, das nach 27 Jahren das Kaffeehaus ablöste, begeisterte bei der VIP-Eröffnung Mitte November.

Mehr als 15 Biersorten

Die Betreiber versprechen nicht nur eine vielfältige Auswahl an mehr als 15 verschiedenen

Bieren und eine hervorragende Küche, sondern auch eine einladende Atmosphäre, in der Freundschaft und Geselligkeit im Mittelpunkt stehen – alles unter einem neuen Stern.

Eine „Herzensangelegenheit“

„Die Neueröffnung des ‚Blaustern Irish Pub‘ ist für uns nicht nur eine gastronomische Wiederbelebung, sondern eine Herzensangelegenheit. Mit einem innovativen Gastrokonzept wollen wir nicht nur den Durst und Hunger unserer Gäste stillen, sondern auch einen Ort schaffen, an dem Freundschaft, Geselligkeit und das gemeinsame Erleben im Mittelpunkt stehen“, so Danesh und Deszczynska.

Die kulinarische Ausrichtung des „Blaustern“ vereint das Beste aus zwei Welten, die österreichisch-irische Küche und die gesellige Atmosphäre eines Irish Pubs.

Das „Blaustern – Irish Pub“ ist von Sonntag bis Donnerstag jeweils von 8 Uhr bis Mitternacht und Freitag & Samstag von 8 Uhr bis 2 Uhr nachts geöffnet.

Auf der Karte stehen, neben dem obligaten Frühstück, eine schöne Auswahl an unterschiedlichsten Gerichten und spätabendliche klassische Pub-Schmankerln.

Toni, Luki und Franzi

Hollmanns Ensemble auf der Turracher Höhe.

STEIERMARK. Robert Hollmann war in seinem Leben Koch, Schauspieler, Gastronom und ist heute Hotelier mit Häusern in Wien, Triest und Sri Lanka – und einem kleinen Hüttendorf „Hollmann am Berg“ im Dreiländereck Steiermark-Kärnten-Salzburg.

Dabei verpasste Hollmann den drei Hütten auf dem Hochplateau auf 1.800 Metern Höhe individu-

elle Namen: „Toni“ ist bei Kinder durch Schlafkojen beliebt, Erwachsene schätzen die große Sauna. Die urgemütliche Stube von „Luki“ lädt zum Spielen und Ratschen ein. „Franzi“ wiederum wartet mit einer traumhaften Waldterrasse auf. In der Scheune ist genügend Platz für Partys und Familienfeste, Business Meetings und Vorträge für bis zu maximal 30 Personen.



Das kleine Hüttendorf von Hollmann auf der Turracher Höhe als Wintertraum.