

Presseinformation Wien, 4. August 2022

# 100% BIO beim Würstelstand des Wiener Rathauskellers

Beim Film Festival am Rathausplatz setzt der Wiener Rathauskeller ganz auf BIO. BIO-Käsekrainer, BIO-Sacherwürstel & Co. können noch bis 4. September genossen werden.

Wie gut der traditionelle Würstelstand und aktuelle Ernährungstrends kulinarisch zusammenpassen, zeigt der Wiener Rathauskeller beim 32. Filmfestival am Rathausplatz in Wien. Erstmals haben in diesem Jahr alle Hauptspeisen, Beilagen sowie das frische Gebäck 100% BIO-Qualität. Außerdem stehen neben echten Klassikern wie Käsekrainer, Debreziner, Bratwürstel und Sacherwürstel auch eine fleischreduzierte sowie eine vegane Alternative auf der Speisekarte.

"Der Wiener Rathauskeller setzt beim wahrscheinlich traditionsreichsten Street Food Wiens bewusst auf biologische Zutaten und fleischreduzierte, bzw. vegane Angebote und damit auf Tierwohl und Umweltschutz. Das entspricht ganz unserer Unternehmenspolitik. Wir feiern ja heuer auch 25-Jahre BIO-Zertifizierung von GOURMET. Bei unserem Würstelstand am Filmfestival können sich Gäste auf unkomplizierte Art und Weise zum Essen treffen, unabhängig vom Ernährungsstil, so wie es der Wiener Rathauskeller als guter Gastgeber das ganze Jahr über möglich macht", freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET, bei seinem Besuch am Rathausplatz.

#### Der Würstelstand für alle

Highlights sind die fleischreduzierten Würsteln von Rebel Meat, die aus 40% Fleisch und 60% Gemüse gemacht werden, sowie die veganen Pilzwürsteln von Hut & Stiel. Die Pilze werden ressourcenschonend auf Kaffeesatz angebaut, der den optimalen Bedarf an Nährstoffen dafür bietet. Natürlich werden am Würstelstand des Wiener Rathauskellers die veganen Würsteln getrennt vom Fleisch zubereitet.

## Musikalische & kulturelle Highlights

Neben den kulinarischen Genüssen ist das Film Festival auf dem Wiener Rathausplatz natürlich für seine musikalischen und kulturellen Schmankerl bekannt. Es bietet Filmvorführungen von klassischen Konzerten, Opern, Musicals, Tanz- und Ballettaufführungen sowie Pop- und Jazzkonzerte. Die jüngsten Gäste werden beim Kinderopernfestival und beim Kinder-Aktivprogramm unterhalten.

Das Filmfestival am Wiener Rathausplatz kann noch bis 4. September täglich bei freiem Eintritt besucht werden. Der Wiener Würstelstand ist ebenfalls täglich von 11:00 Uhr bis Mitternacht geöffnet.

### Über den Wiener Rathauskeller

Seit seiner Eröffnung 1899 gilt der **Wiener Rathauskeller** als "Sitz des guten Geschmacks". Hier treffen Tradition und Genuss in einzigartigem Ambiente aufeinander. Kulinarisch verwöhnt das Team des Wiener Rathauskeller mit saisonal wechselnden Gerichten und feinster Wiener Küche mit zeitgenössischen Trends. Der Wiener Rathauskeller ist Teil von GOURMET und ein innovativer Catering-Partner für besondere Anlässe – von der

Firmenfeier, über private Feste bis zu exklusiven Empfängen und Veranstaltungen. Mehr Information unter dazu auf der neuen Website: www.wiener-rathauskeller.at

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien, und den Wiener Rathauskeller und bietet Catering-Service in Top-Event-Locations wie der Wiener Stadthalle und der Reed Exhibitions Messe Wien an. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter <a href="https://www.gourmet.at">www.gourmet.at</a>

### Fotohinweise:

Foto 1: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET und Jürgen Dulhofer, Betriebsleiter des Wiener Rathauskellers beim Würstelstand des Wiener Rathauskellers beim Filmfestival am Rathausplatz.

Foto 2: Das gesamte Speisen-Angebot am Würstelstand des Wiener Rathauskellers beim Filmfestival hat 100% BIO-Qualität.

Foto 3: Neben echten Würstelstand-Klassikern gibt es heuer auch eine vegane Alternative. © GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

#### Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation Martina Baumeister MSc Mobil: +43 664 966 45 42 martina.baumeister@gourmet.at

www.gourmet.at, http://blog.gourmet.at

GOURMET, Public Relations Manager Lena Schiwampl, BA Mobil: +43 664 966 46 67 lena.schiwampl@gourmet.at