Frischer Wind in der Spelunke: Neuer Küchenchef bringt kreative Küche!

Die Spelunke am Wiener Donaukanal präsentiert ein neues Konzept mit Küchenchef Alexander Knelle und modernisierten Gerichten.

Donaukanal, Wien, Österreich - Ein frischer Wind weht durch die Spelunke am Donaukanal in Wien. Hier hat sich einiges getan: Das beliebte Restaurant, seit seiner Eröffnung im Jahr 2017 ein Hotspot für Essensliebhaber und Nachtaktive, hat mit Michael Dvoracek als neuem Inhaber und dem Haubenkoch Alexander Knelle an der Spitze ein neues Kapitel aufgeschlagen. Rolling Pin beschreibt, dass Knelle, bekannt aus der ȝJunge Wildeȝ-Bewegung, bereits auf eine internationale Karriere zurückblickt und seine kulinarische Philosophie auf kompromisslose Qualität und kreative Handwerkskunst setzt.

Die Überarbeitung des bestehenden Konzepts zielt darauf ab, die Stärken der Spelunke weiter auszubauen, anstatt alles über

den Haufen zu werfen. ȝWir erfinden nichts neu, sondern verfeinern das Beste, was wir habenȝ, erklärt Dvoracek. Sein Ziel ist es, die Spelunke zu einem Ort zu machen, an dem gutes Essen ohne strenge Etikette im Vordergrund steht. Das neue Menü kombiniert Klassiker mit internationalen Akzenten und modernen Kochtechniken und soll ein breites Publikum ansprechen, von Genießern bis zu Feierabendbummlern. Heute berichtet, dass an der Bar kreative Signature Cocktails und handverlesene Weine angeboten werden, was das gastronomische Erlebnis abrundet.

Das neue Konzept

Wie der Name schon sagt, bleibt die Spelunke auch weiterhin ein Ort des Lebens, wo ehrliches Essen, starke Drinks und feine Musik Hand in Hand gehen. Knelles innovative Ansätze in der Küche versprechen, eine geschmackliche Tiefe zu schaffen, die die Besucher überraschen wird. ȝWir haben großen Wert darauf gelegt, dass Handwerk und Kreativität zusammenkommenȝ, sagt Knelle. Vor diesem Hintergrund hat die Spelunke ihre Restaurantoptik verändert, um ein modernes und urbanes Ambiente zu schaffen, das zur unkonventionellen Atmosphäre passt.

In der Gastronomie wird es zunehmend wichtig, auf Trends zu reagieren. Hanni Rützler beleuchtet in ihrem aktuellen Food Report die Entwicklungen für das Jahr 2024. Themen wie pflanzenbasierte Ernährung, nachhaltige Produktion und ein ethischer Umgang mit Lebensmitteln sind mehr denn je im Vordergrund. Diese Trends spiegeln sich auch im neuen Konzept der Spelunke wider, die nicht nur auf Genuss, sondern auch auf Nachhaltigkeit setzt. Foodnotify betont, dass das Umweltbewusstsein, vor allem bei jüngeren Gästen, an Bedeutung gewinnt, und zeigt auf, wie Gastronom:innen diesen Wandel individuell gestalten können.

Lebensgefühl und Zukunft

Das Lebensgefühl in der Spelunke bleibt entspannt, stilvoll und unkonventionell. Ziel ist es, mit einer individuellen Handschrift das Gastronomieerlebnis 2025 zu prägen. Michael Dvoracek und sein Team wollen die Spelunke weiterhin als einen Ort für Gourmets und Genussmenschen etablieren, an dem hohe Qualität und eine lockere Atmosphäre harmonisch zusammenkommen. Die Bar wird nach wie vor ein zentraler Bestandteil des Gesamterlebnisses bleiben.

Die Zukunft der Spelunke verspricht spannend zu werden. Genuss, Kreativität und ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Gäste sind die Hauptzutaten, die diese Wiener Institution in eine neue Ära führen werden.

Details	
Ort	Donaukanal, Wien, Österreich
Quellen	• www.rollingpin.at • www.heute.at • www.foodnotify.com

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net