

Presseinformation | Wien, 26. März 2019

## Wiener Frühstück goes Bio - Café Central mit neuer Frühstückskarte

**Wiens berühmtestes Traditions-Café hat gemeinsam mit Ernährungsberaterin Sasha Walleczek seine Frühstückskarte komplett umgekrempelt. Gesundheitsbewusst und Bio lautet die Devise. Neben Bio-Beinschinken und Bio-Ei im Glas gibt es nun auch Chia-Pudding und Tofuaufstrich. Und das im neuen Look: Denn auch das 25.000-teilige Porzellan-Service wurde ausgetauscht.**

Im Wiener Traditions-Café in der Herrngasse brechen neue Zeiten an. Dort, wo einst Arthur Schnitzler und Peter Altenberg ihren Kaffee schwarz und ihren Humor noch schwärzer genossen, findet man jetzt eine große Auswahl an Bio-Frühstücksangeboten. „Mit der neuen Speisekarte des Café Central haben wir den Bio-Anteil im Frühstücksangebot mehr als verfünffacht und viele neue Angebote für eine gesundheitsbewusste und nachhaltige Ernährung eingeführt“, sagt Kay Fröhlich, Geschäftsführer von Palais Events mit dem Café Central. Neben dem Bio-Aspekt wird besonderer Wert auf die Verwendung von hochwertigen Produkten heimischer Produzenten gelegt.

### Kulinarische Rundumerneuerung

Besonders stolz auf diesen Schritt ist Martin Winkler, Sprecher des Vorstands der Verkehrsbüro Group. „Das Café Central ist einer der Leuchttürme innerhalb unseres Konzerns. Es fehlt in keinem Reiseführer und wird von vielen Wien-Besuchern angesteuert.“ Das schlägt sich auch in den Zahlen nieder: Die Gästefrequenz ist innerhalb der vergangenen acht Jahre um 62 Prozent gestiegen, bewirtet werden mittlerweile mehr als 568.000 Menschen pro Jahr. „Wir haben als ein touristisches Aushängeschild Wiens eine große Verantwortung. In den vergangenen Jahren wurde die Qualität unserer Patisserieprodukte konsequent angehoben. Das ist speziell bei unseren Wiener Stammgästen hervorragend angekommen. Deswegen freut es mich umso mehr, dass wir jetzt auch bei den Frühstücksangeboten eine kulinarische Rundumerneuerung vollzogen haben.“ Langfristig ist eine Überarbeitung im Tagesangebot geplant.

### Zusammenarbeit mit namhaften Bio-Produzenten

Superfood und Schinkensemmel – auf der neuen Karte finden sich gesunde Energielieferanten wie Chia-Pudding mit Cranberries und herzhafter Tofuaufstrich

*Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäule Wien*

Palais Events Veranstaltungen GmbH Herrngasse 14, 1010 Wien | T. +43/1/533 37 63 | F. +43/1/533 37 63-38 | office@palaisevents.at | palaisevents.at  
FN 355 868 k, Firmenbuchgericht HG Wien, Sitz: Wien, UID: ATU 661 39 813 | Erste Group Bank AG, IBAN: AT64 2010 0600 1498 4400 BIC: GIBAATWG

ebenso wie Bio-Beinschinken und Croissants aus der hauseigenen Patisserie. Küchenchef Bernhard Laimer hat gemeinsam mit Österreichs bekanntester Ernährungsexpertin Sasha Walleczek neue Frühstücksangebote und zahlreiche à la Carte-Varianten kreiert. Besonderes Augenmerk wurde auf die Zusammenarbeit mit namhaften Bio-Produzenten gelegt. Neben den Fleischprodukten aus artgerechter Tierhaltung von Sonnberg stammt etwa das Bio-Brot von der Bäckerei Haubis, die Bio-Eier aus Freilandhaltung von Landgold und die Biosäfte von Schäfer. Die Bio-Milchprodukte sind von NÖM und der Bio-Tee stammt von Julius Meinl. Trendige Frühstückselemente wie Tofu, Chia-Samen und Hummus kommen ebenfalls in Bio-Qualität auf den Kaffeetisch. „Das heißt aber nicht, dass das klassische Wiener Frühstück in den Hintergrund rückt. Im Gegenteil, die Kombination aus Handsemmel, Croissant, Butter, Honig, Marmelade und weichem Bio-Ei ist nach wie vor bei unseren Gästen am beliebtesten. Sie wird pro Jahr rund 17.000-mal bestellt“, so Fröhlich.

Neben der Neugestaltung der Speisen macht Fröhlich auch anders reinen Tisch im Café Central: Das gesamte Geschirr wurde gegen ein neues Service mit zeitlosem Look ausgetauscht. „Insgesamt haben wir 25.000 Teile ausgewechselt“. Ab sofort speisen die Gäste des Café Central auf edlem Porzellan der Firma Seltmann aus Weiden.

#### **Walleczek: Cafés müssen Angebote anpassen**

Inputs und Inspiration für das neue Speisenangebot des Café Central steuerte Sasha Walleczek bei. „In Wien genießt man sein Frühstück ja besonders gerne im Kaffeehaus und lässt sich dabei viel Zeit. Das ist wunderbar, bedeutet aber auch, dass sich die Traditions-Cafés unbedingt mit der gesunden Ernährung befassen und ihre Angebote anpassen sollten. Es ist schön, dass das im Café Central so gut gelungen ist“, sagt die Expertin. Auch wenn Intervallfasten jetzt gerade im Trend ist – das Frühstück bleibt weiterhin eine wichtige Mahlzeit, denn sie liefert die Nährstoffe, damit wir den ganzen Tag leistungsfähig bleiben. „Studien zeigen, dass Menschen, die regelmäßig frühstücken, schlanker sind – vor allem um die Taille. Wer oft ein Energietief am Nachmittag hat oder am Abend vor dem Fernseher regelmäßig zu den Süßigkeiten greift, sollte als erstes das Frühstück verbessern. In meiner Arbeit sehe ich immer wieder, wie Heißhungerattacken auf Süßes am Abend mit dem richtigen Frühstück völlig abgestellt werden können“, so Walleczek weiter.

Nährstoffvielfalt, aber vor allem ausreichend Eiweiß und Ballaststoffe spielen hier eine wesentliche Rolle. „Besonders stolz bin ich darauf, dass es uns gelungen ist, diese Kriterien im Café Central so wunderbar und genussvoll umzusetzen. Das Bio-Frühstück schmeckt nicht nur toll, sondern punktet mit einer großen Nährstoffvielfalt und liefert neben viel Eiweiß - sogar in einer veganen Variante – und ausreichend Ballaststoffe, viel Zink, Eisen, Magnesium, Selen und Kalium. Allesamt Nährstoffe, die für den modernen Menschen mit unserer hohen Belastung wichtig sind“, erklärt Sasha Walleczek abschließend.

#### ***Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäule Wien***

## Ein Tag im Café Central: Facts & Figures

- Wie viele Gäste werden bewirtet?*  
 2018 begrüßte das Café Central 568.000 Gäste an 365 Tagen im Jahr, das sind durchschnittlich 1.600 Gäste pro Tag. 180 Personen fasst der historische Säulensaal des Café Central. Demnach ist jeder Sitzplatz circa neun Mal pro Tag belegt. Der Stammgäste-Anteil bleibt bei rund 20 Prozent.
- Wie viele Kilometer legt ein Kellner zurück?*  
 An einem normalen Tag legt eine Servierkraft 10 bis 15 Kilometer zurück, aber an besonders starken Tagen können es schon mal 20 Kilometer werden!
- Und wie schwer muss er oder sie dabei tragen?*  
 Ein durchschnittliches rundes Tablett wiegt, wenn es voll ist, etwa 1,5 Kilogramm. Schätzungsweise bewegt jede Servierkraft rund 250 bis 300 Kilogramm pro Tag an Speisen und Getränken.
- Wieviel Kaffee konsumieren die Gäste?*  
 Pro Tag werden 1.300 Heißgetränke, davon 1.000 Tassen Kaffee, getrunken. Das sind pro Jahr knapp vier Tonnen Kaffee. Hauptlieferant ist unser langjähriger Partner Julius Meinl.
- Wie viele Frühstücksvariationen werden verspeist?*  
 Pro Jahr werden 40.000 Frühstücke bestellt. Am beliebtesten ist das klassische Wiener Frühstück mit Semmel, Croissant, Butter, Honig, Marmelade und weichem Ei. Es wird 17.000-mal pro Jahr genossen. Pro Tag kommen noch mal rund 100 Einzelkomponenten dazu, wie etwa individuelle Eigerichte.
- Wie viele Eier werden verwendet?*  
 Im Café Central werden jährlich 75.000 Eier verarbeitet – jedoch nicht nur im Frühstück. Die Bio-Eier von Landgold stammen natürlich aus Freilandhaltung.
- Welche Mehlspeisen sind am beliebtesten?*  
 Pro Jahr werden 360.000 Torten, Schnitten und Mehlspeisen serviert. Der legendäre Apfelstrudel führt mit 37.000 Portionen die Patisserie-Bestenliste an, dicht gefolgt von der Sachertorte mit 35.000 Stück und 25.000 Portionen Kaiserschmarrn.
- Nicht nur die Gäste sind international, aus welchen Nationen kommen die Mitarbeiter?*  
 Die 118 Mitarbeiter stammen aus 16 Nationen. Das Café Central beschäftigt 24 Lehrlinge, unter anderem aus Afghanistan, dem Iran und aus Deutschland. 2017 wurde das Central als „Lehrbetrieb des Jahres“ ausgezeichnet und trägt zudem das Gütesiegel Top Lehrbetrieb der Wirtschaftskammer Wien.

**Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäle Wien**

**Presseinfo und Pressefotos in hoher Auflösung:**

[www.verkehrsbuero.com/presse/presseinformation/cafe-central-neue-fruehstueckskarte/](http://www.verkehrsbuero.com/presse/presseinformation/cafe-central-neue-fruehstueckskarte/)

**Presseausendungen der Verkehrsbüro Group finden Sie unter:**

[www.verkehrsbuero.com/presse/](http://www.verkehrsbuero.com/presse/)

**PRESSERÜCKFRAGEN**

Mag. Andrea Hansal, MSc.  
Verkehrsbüro Group  
Departmentleitung Konzernkommunikation & Pressesprecherin  
Lassallestraße 3, 1020 Wien  
Tel.: 01/588 00-172 | Fax: 01/588 00-444  
[presse@verkehrsbuero.com](mailto:presse@verkehrsbuero.com)  
[www.verkehrsbuero.com](http://www.verkehrsbuero.com)

---

**Verkehrsbüro Group**

Die Verkehrsbüro Group ist Österreichs führender Tourismuskonzern mit den Geschäftsbereichen Leisure Touristik (Freizeitreisen), Hotellerie und Business Touristik. Der Jahresumsatz 2017 betrug 951 Mio. Euro. Unter dem Dach der Österreichisches Verkehrsbüro Aktiengesellschaft sind die operativen Geschäftsbereiche in Tochtergesellschaften organisiert.

Die Austria Trend Hotels sind der ideale Ausgangspunkt für City- und Geschäftsreisende mit 27 Hotels und einer Suite in Österreich, Slowenien und der Slowakei. Die führende österreichische Hotelgruppe bietet Veranstaltungsflächen für Events aller Art. Motel One, betrieben im Joint Venture, sind mit dem Konzept „Viel Design für wenig Geld“ im Segment Budget Design Hotels erfolgreich. Palais Events betreibt die historischen Locations Palais Ferstel, Palais Daun-Kinsky, die Wiener Börsensäule sowie das Café Central.

Der Konzern ist Marktführer im Bereich Leisure Touristik (Freizeitreisen) mit über 100 Rueda Reisebüros österreichweit; als Spezialreiseveranstalter bietet er hochwertige Fern-, Studien- und Schiffsreisen. Eurotours ist die größte Incoming-Agentur Zentraleuropas und führender heimischer Reiseveranstalter mit Standorten in Österreich und im Ausland.

Unter dem Dach der Verkehrsbüro Business Touristik vereint die Verkehrsbüro Group ihre Verkehrsbüro BUSINESS Services und Verkehrsbüro MICE Services. Die etablierten Marken Verkehrsbüro Business Travel, AX Travel Management, BEasy & Austropa wurden zusammengeführt, um Firmenkunden den bestmöglichen Rundum-Service anbieten zu können. Verkehrsbüro Business Touristik ist der führende Anbieter in Österreich für Geschäftsreisen und machen Meetings, Incentives/Gruppenreisen, Kongresse & Events zu einzigartigen Erlebnissen. Weltweiter Service wird als Netzwerkpartner von American Express Global Business Travel in über 120 Ländern angeboten.

***Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäule Wien***

Palais Events Veranstaltungen GmbH Herrengasse 14, 1010 Wien | T. +43/1/533 37 63 | F. +43/1/533 37 63-38 | [office@palaisevents.at](mailto:office@palaisevents.at) | [palaisevents.at](http://palaisevents.at)  
FN 355 868 k, Firmenbuchgericht HG Wien, Sitz: Wien, UID: ATU 661 39 813 | Erste Group Bank AG, IBAN: AT64 2010 0600 1498 4400 BIC: GIBAATWG