# VAPIANO feiert seinen 20iger mit riesigem Pastafest




Ein erstes Date bei Pasta, die Mittagspause mit KollegInnen oder ein Geburtstag mit den besten Amici: Seit 20 Jahren gehört VAPIANO zur kulinarischen Vielfalt Österreichs und ist für viele ein Treffpunkt im Alltag. Zum Jubiläum ging es zurück an den ersten österreichischen Standort in der Theobaldgasse. Dort feierte VAPIANO am Donnerstagabend unter dem Motto '20 Jahre Amore' mit Musik und italienischer Küche.

Copyright: Martin Steiger vl. Stoeger_Kriegler_Papilaya_Zinggl_Fendrich_Goeth.

Wo vor 20 Jahren das erste VAPIANO Österreichs eröffnete, wurde am Donnerstagabend gefeiert und gekocht. LUCAS FENDRICH, PETER STöGER, ULRIKE KRIEGLER, ERIC PAPILAYA, CESáR SAMPSON und MATTHIAS GöTH waren beim Jubiläum in der Wiener Theobaldgasse zu Gast. Beim Pasta-Experiment des Abends waren eigene Saucenkreationen gefragt.

## ERST RüHREN, DANN KOSTEN

Für die prominenten Gäste begann das Abendessen diesmal am Herd. Sie waren eingeladen, ihre eigene Pasta-Sauce zu kreieren. Welche Zutaten in die Pfanne kamen und wie viel davon, entschieden sie selbst. Anschließend kosteten sie sich gemeinsam mit PHILIPP ZINGGL, VAPIANO ÖSTERREICH GESCHäFTSFüHRER durch die Kreationen und bewerteten, die Gerichte der jeweils anderen.

Musiker Lucas Fendrich gestand seine Liebe zu Pasta: "Vapiano ist mein Go-to, ich bin ungelogen einer der besten Kunden. Ich will wissen, wie diese gute Pomodoro gemacht wird, heute finde ich es raus." Musikerkollege Eric Papilaya zog Parallelen zwischen italienischer Musik und italienischer Kulinarik: "Beide sind sehr einfach in ihrem Ursprung mit ihren einfachen großartigen Zutaten, aber köstlich in der Zusammenstellung."

Ulrike Kriegler und Peter Stöger standen gemeinsam hinter dem Herd. Wie zuhause hatte Ulrike Kriegler den Kochlöffel in der Hand. "Peter ist ein großartiger Assistent, kocht natürlich auch hin und wieder selbst und versorgt mich dann. Natürlich steht dabei auch Pasta am Speiseplan". Die beiden kombinierten in ihrer Sauce Guanciale und Garnelen und ernteten großes Lob von den weiteren Promis. Leichtes Spiel am Herd hatte Strongman Matthias „Cheesy“ Göth – er ist nämlich gelernter Koch: "Als Kraftsportler steht Pasta natürlich des Öfteren auf meinem Speiseplan. So drei bis vier Mal in der Woche. Ich fühle mich also hier sehr wohl, würde überleben und mir sogar ein Zimmer nehmen, wenn sie eines hätten."

## EIN GRAZIE AN GäSTE UND VAPIANISTI

"Von der Geschwindigkeit her war Lucas ein Wahnsinn und vor allen anderen fertig. Er hat wirklich einen super Job gemacht, denn es schmeckt auch hervorragend, wie übrigens auch bei allen anderen unserer Gäste am Herd", sagte Philipp Zinggl. "Die Stimmung bei unserer Jubiläumsfeier ist großartig, alle haben etwas zu essen und sind happy. Heute sieht man, was Vapiano ausmacht: die Menschen."

## "CHI VA PIANO, VA SANO E VA LONTANO"

Was 2002 mit dem ersten Vapiano in Hamburg begann, entwickelte sich zu einem internationalen Gastronomiekonzept mit heute über 120 Restaurants in mehr als 20 Ländern. In Österreich ist Vapiano seit 2006 vertreten und zählt aktuell 13 Restaurants in fünf Städten (Wien, Innsbruck, Linz, Graz und Salzburg). Seit 2020 gehört Vapiano Österreich zur DoN group.

Im Mittelpunkt des Konzepts stehen frische Zutaten, italienisch inspirierte Küche und Gerichte, die nach individuellen Vorlieben zubereitet werden. Charakteristisch ist die täglich frisch hergestellte Pasta, ergänzt durch handgemachte Pizza, Antipasti, Salate und Dolci. Der Name VAPIANO leitet sich vom italienischen Sprichwort 'Chi va piano, va sano e va lontano' ab und steht sinngemäß für eine entspannte Lebenseinstellung. Diese Philosophie spiegelt sich auch in den 15 Restaurants wider: Mit offenen Küchen, unkompliziertem Genuss und einer einladenden Atmosphäre schafft Vapiano Orte,

an denen Menschen zusammenkommen und italienisches Lebensgefühl genießen können.

(mst)
VAPIANO {https://www.vapiano.at/}



Copyright: Michael Strausz


Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet




Copyright: Michael Strausz