



NASE|SIEBZIG

- THE ØXYMORON MANEUVER -

-

TEL | +43 677 620 886 78

MAIL | OFFICE@NASESIEBZIG.COM

MEDIENINFORMATION

Außergewöhnliches Food- und Cocktail-Pairing-Konzept für das Koch Sebastian Müller und Bartender Philipp M. Ernst eine gastronomische Symbiose eingegangen sind und nun als Pop-Up Experience darbieten. In immer wechselnden Lokalisationen erschafft der „World Class Bartender Austria 2015“ Philipp M. Ernst gemeinsam mit Küchenchef Sebastian Müller ein kulinarisch komplett neuartiges Konzept, ein Pop-Up der besonderen Art.

Nase | Siebzig ist Cocktail und Foodpairing in immer wechselndem Ambiente, welches nicht nur die Geschmackssinne berauschen lässt. Die Kombination animiert alle Sinne und trägt zur Entfaltung extasischer Lust bei.

Unter der Regie von Sebastian Müller werden Speisen und Getränke aufgrund übereinstimmender Schlüsselaromen miteinander kombiniert. Dafür werden einzelne Zutaten, mittels chemischer Analysemethoden, in ihre Aromen aufgeschlüsselt und miteinander verglichen. Je mehr Übereinstimmung in den Schlüsselaromen, desto stärker ist das Geschmackserlebnis. Dass solche Paarungen von Zutaten perfekt harmonisieren können, belegt die Tatsache, dass Kaffee und Rind 102 gemeinsame Aromastoffe aufweisen und dominante Strukturen übereinstimmen, also beide mindestens eine gemeinsame Hauptaromakomponente haben.

Aber erst das gelungene Zusammenspiel all unserer Sinne lässt das gastronomische Experiment optimal gelingen.

DIE MEISTER DER COOK-AND-SHAKE-CHALLENGE

Das Zusammenspiel der Aromen zwischen Gerichten und Cocktails vollendet diese Geschmackswelt. Die Zutaten werden in ihre einzelnen Aromen aufgeschlüsselt und in neuer und ungewöhnlicher Weise kombiniert. Koch und Bartender müssen, um dieses Ergebnis erzielen zu können, diese logistische Cook-And-Shake-Challenge optimal meistern. Nicht nur für das Küchenhandwerk, auch für die Barpraxis ist dafür ein aufwendiges Mise en Place nötig, das für die Choreographie zwischen Sebastian Müller und Philipp M. Ernst die Basis bietet.

„Das gegenseitige Verständnis steht bei uns an erster Stelle. Nur dadurch können wir einander inspirieren und außergewöhnliche Ideen in unsere Arbeit einfließen lassen“, so Küchenchef Sebastian Müller über die außergewöhnliche Teamarbeit dieser beiden Berufsgruppen.

„Um bestechende Kombinationen aus Speisen und Drinks zu kreieren müssen sich beide intensiv mit der Thematik des jeweils anderen auseinandergesetzt haben. Der Einsatz von exzellenten Produkten ist dabei natürlich Grundvoraussetzung“, ergänzt Bartender Philipp M. Ernst.

Mit dieser neuen Küchenlinie setzt Sebastian Müller auf die Intensität des puren Geschmacks. Naturbelassene, saisonale Zutaten werden schonend und harmonisch zubereitet, ergänzen sich mit der Geschmackswelt des Cocktails und definieren damit eine neue Ess- und Trinkkultur. Im „Liquid-Kitchen-Labor“ von Philipp M. Ernst werden nicht nur alle Sirupe hausgemacht und erlesene Kräuter in harmonischer Übereinstimmung mit den jeweiligen Gerichten saisonal verarbeitet, auch Zutaten und Techniken der Sterne-Küche fließen in die Cocktails ein und lassen so nachhaltigen Genuss und pure Leidenschaft entstehen.

DAS KONZEPT UND DIE SYMBIOSE

Nicht ein Restaurant, sondern ein Event. Es gibt keine Speisen a la Carte, sondern ein Sinnesberauschen in 6 Akten.

Oxymorone als Grundbaustein für jeden der Akte, keine Cocktail oder Essens Einzelbeschreibungen sondern ein Überbegriff für alles Wahrgenommene (z.B. Akt 2, Schwarze Milch)

visuelle Wahrnehmung
auditive Wahrnehmung
olfaktorische Wahrnehmung
gustatorische Wahrnehmung
taktile Wahrnehmung
ergeben eine 100% Sinnes - Explosion

Jeden Monat in einem anderen Restaurant, Lokal oder gar in einer Hotelsuite. Der Wandel nicht als negativer Beigeschmack, sondern als Quintessenz des Erlebens und Fühlens.

Es geht nicht um Quantität sondern um Qualität. Jeder Gast soll diesen Abend mit einer besonderen Erinnerung in Verbindung bringen und als unvergesslichen Restaurantbesuch im Kopf behalten. Eine sinnliche Errungenschaft und Experience werden geboten.

Die immer wieder wechselnden Standorte ermöglichen bei jedem Besuch ein neues Erlebnis. Man geht mit den Gegebenheiten eine besondere Symbiose ein und lässt das Visuelle und Angreifbare in das Genusserlebnis miteinfließen. Die Raumwirkung wird individuell auf jede Speise abgestimmt. Andere Beleuchtung und weitere visuelle Effekte werden bei jedem Gang eine neue

Atmosphäre schaffen. Das zu Hörende passt sich dem zum Schmeckenden an und ermöglicht somit eine mehrdimensionale Wahrnehmung des Geschehens. Nahtlose Übergänge ohne harten Schnitt - ein unvergessliches Erlebnis.

HARD FACTS

WAS?

COCKTAIL UND FOOD „POP UP“ in 6 AKTEN

WANN?

ab OKTOBER 2016

Termine & Tickets unter nasesiebzig.com/tickets

WO?

Wird per SMS oder Mail bekannt gegeben.

WIEVIEL?

120 EUR pro Nase.

Das animieren aller Sinne, zum zwecke der entfaltung extasischer Lust.
| Ein Cocktail & Foodparing Konzept auf höchstem Niveau. Start 20.30 -
02.00

Sehen, die visuelle Wahrnehmung mit den Augen
Hören, die auditive Wahrnehmung mit den Ohren
Riechen, die olfaktorische Wahrnehmung mit der Nase
Schmecken, die gustatorische Wahrnehmung mit der Zunge
Tasten, die taktile Wahrnehmung mit der Haut
= 100% Sinnes - explosion

Cook & Shake in 6 spannenden Akten | Eine 360° grad Visuall Show,
begleitet unser Menü in Farbe & Bewegungen | Das auditive Design
zwischen Jazz & House lässt das Trommelfell tanzen. | Aromatherapie -
öle stimmen sie auf den nächsten Gang ein.

DAS TEAM

Phillip M. Ernst | GF | Cocktail Design | Chef Bartender

Sebastian Müller | stellv. GF | Food Design

Gerald Rose | chef de cuisine

Balázs Vernes | Design | IT

KONTAKT

Nase | Siebzig office@nasesiebzig.com +43 677 61618802

Betrieb

Voraussichtliche Betriebsmonate werden Oktober, November und Dezember sein in verschiedensten Lokalitäten. Besondere Einzelevents werde immer im Vorhinein über Social Media Outlets bekannt gegeben.

Rückfragehinweis für Medienanfragen:

Balázs Vernes office@nasesiebzig.com oder design@vernes.com

Telefon: +43 676 942 44 55

