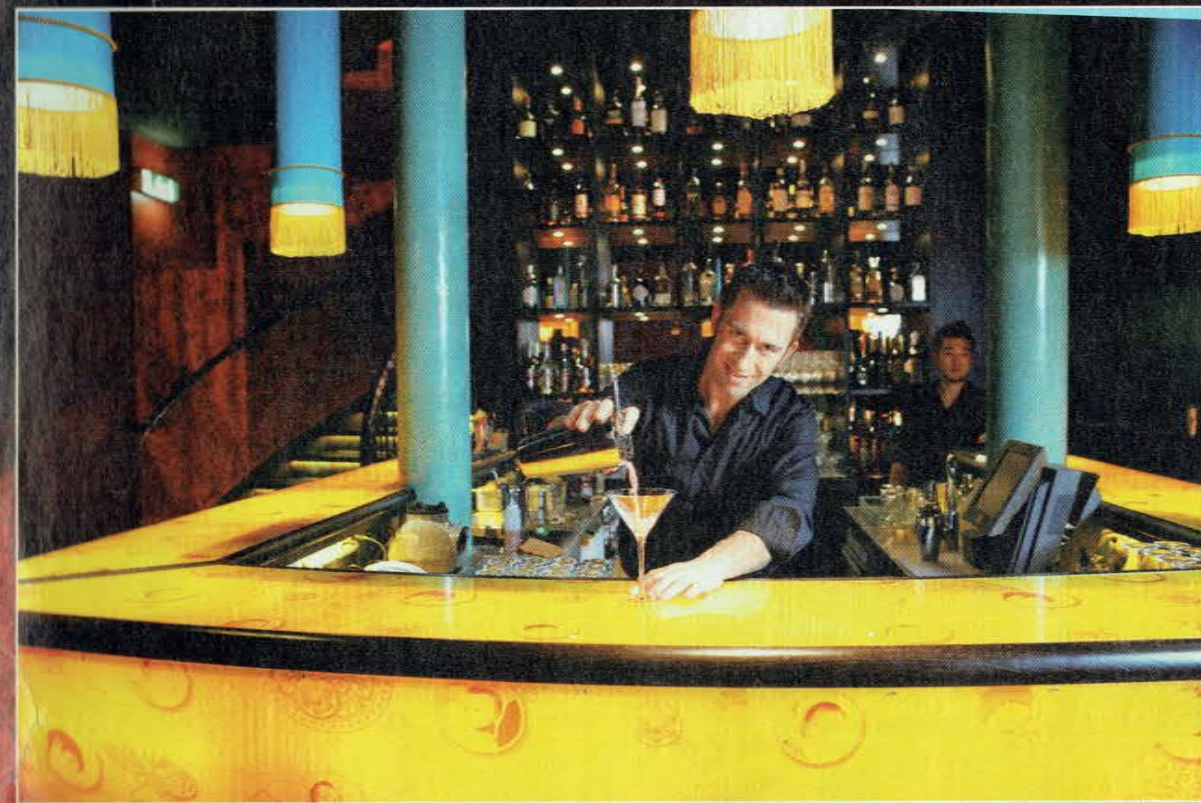
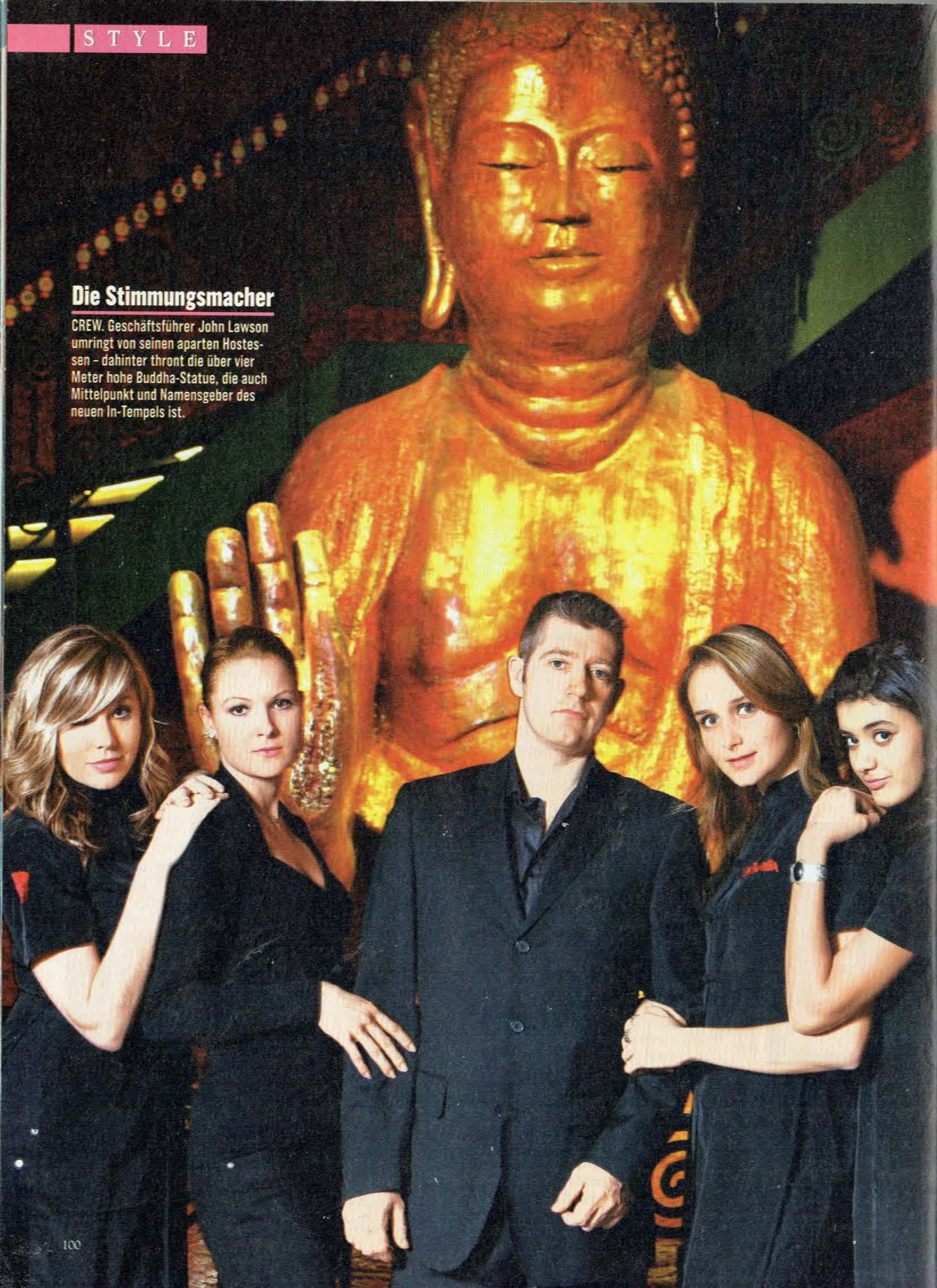


Die Stimmungsmacher

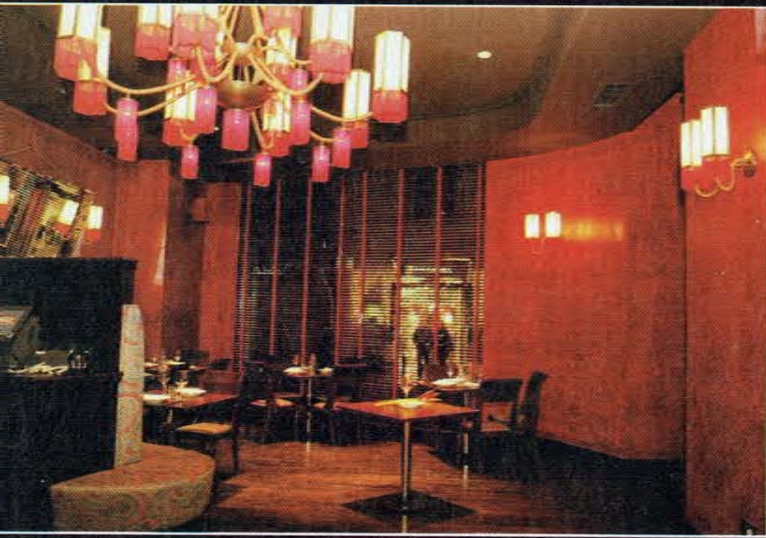
CREW. Geschäftsführer John Lawson umringt von seinen aparten Hostessen - dahinter thront die über vier Meter hohe Buddha-Statue, die auch Mittelpunkt und Namensgeber des neuen In-Tempels ist.



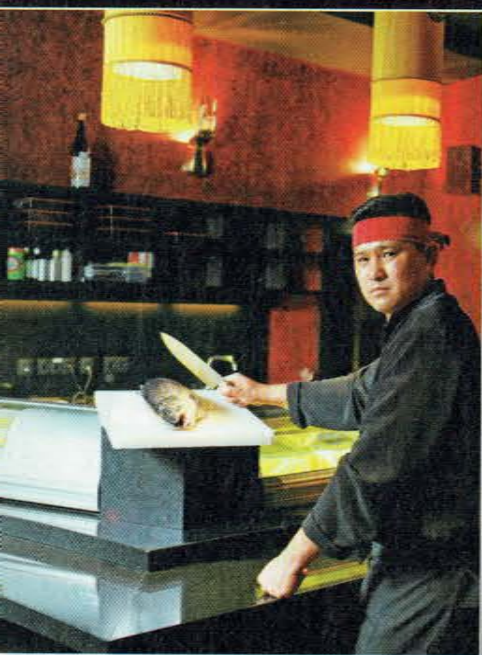
DIE LEGENDÄRE BUDDHA BAR ERÖFFNET IN WIEN. *Mit einem Konzept aus Restaurant, Sushi-Bar & Lounge startet ab 17. Jänner Wiens neuer In-Treff durch.*

LITTLE BUDDHA IN VIENNA

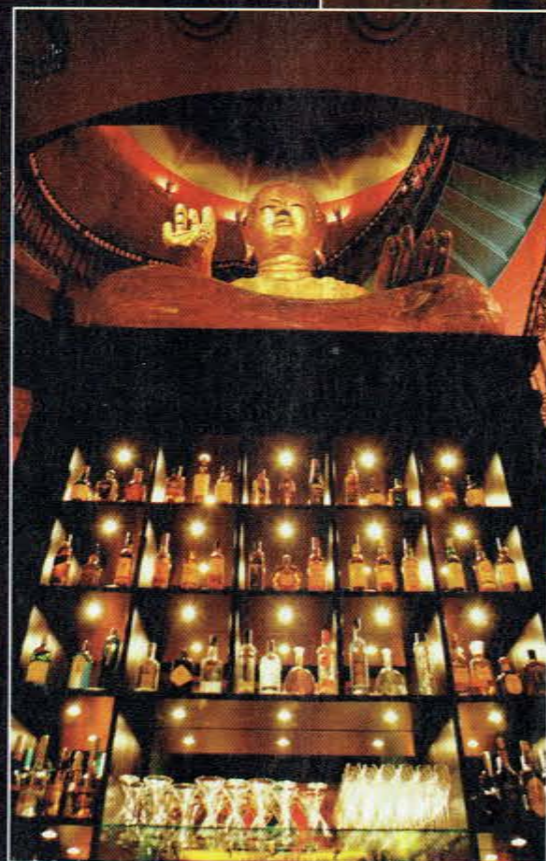
FOTOS MARTIN VUKOVITS REDAKTION DINA SHARAF



RESTAURANT. Ein Gerichte-Mix aus der „Pacific Rim“-Küche: Vietnamesisch, Thai, Hawaii & mit einer Prise Frankreich.

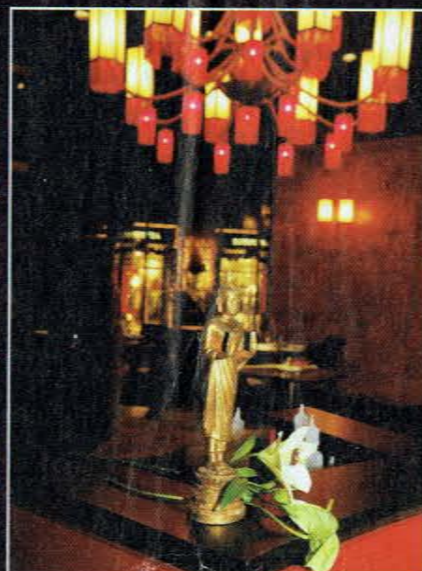


SUSHI. Im 1. Stock befindet sich die Sushi-Bar für etwa 50 Gäste. Hier soll es die originellsten und besten Sushis Wiens geben.



BAR. Hier gibt es eine exquisite und große Auswahl an diversen Cocktails, Drinks und kleine Snacks für den Hunger zwischendurch – hier hört man den legendären, chilligen Buddha-Bar-Sound.

LOUNGE. Am Nachmittag soll es in den Sitznischen mit den bequemen Pölstern entspannt zugehen, am späten Abend wird es dann zu einer echten Party-Location mit Platz für 120 Gäste.



FOTOS: MARTIN VUKOVITS (7), FOC-KAN/WIREIMAGE.COM

DAS ERFOLGSKONZEPT. Ein Mix aus gutem Essen, kombiniert mit coolen Drinks und chilligem Buddha-Sound.

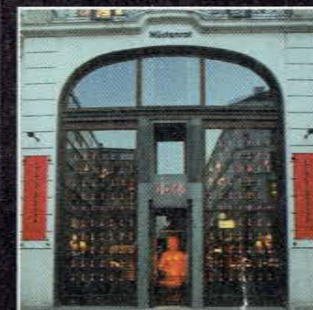
Wien ist wieder um eine Attraktion reicher: die „Little Buddha Bar“, eine kleinere Ausgabe der legendären „Buddha Bar“ aus Paris, öffnet am 17. Jänner mit einem Soft-Opening in Wien ihre Pforten.

Restaurant, Sushi-Bar & chillige Musik. Dass Wien als neue Metropole für Mode gilt, konnte man im letzten Jahr beobachten, als sich auf der Luxusmeile Kohlmarkt Labels wie Dolce & Gabbana, Burberry oder Diesel niederließen. Nun hat der Gründer der legendären Bar,

Raymond Visan, gemeinsam mit dem Wiener Investment-Unternehmen MEDOX, eine Europa-Premiere auf dem Entertainment-Sektor gestartet. Auf etwa 900 Quadratmetern auf drei Ebenen wird es die Little Buddha Bar geben: ein Restaurant mit Pacific-Rim-Küche (ein Mix aus Vietnamesisch, Thai, Hawaii mit einem Hauch

französischer Haut Cuisine), eine Sushi-Bar und eine Lounge, wo man bis in die Morgenstunden abfeiern kann. Aber warum nur „little“ Buddha? „Das Konzept ist das selbe wie in Paris und unterscheidet sich nur ganz wenig vom Original. Es ist einfach nur eine schlankere Version“, so „Ober-Buddha“ Visan.

DINA SHARAF



LITTLE BUDDHA. Restaurant – Sushi-Bar & Lounge. Lugeck 1, 1010 Wien. Tel.: 01/512 11 11. Öffnungszeiten: 12–15 Uhr und 19–24 Uhr. Lounge: 16–2 bzw. 4 Uhr (www.buddha-bar.com)

ENTREE. 160 kleine Buddha-Statuen leuchten neben dem Eingang.

„Ein gutes Konzept“

RAYMOND VISAN. Gründer der Buddha Bar.

NEWS: Vor etwa zehn Jahren haben Sie die legendäre Buddha Bar in Paris eröffnet. Inzwischen ist der Name zum Mythos geworden – wie kam es dazu und was macht diesen Flair aus?



RAYMOND VISAN: Ich bin sehr viel herumgereist, davon oft in Asien, was mich sehr inspiriert hat. Ich war auf der Suche nach einem speziellem Konzept aus Restaurant, Bar und Musik – alles in einem Lokal. Und daraus ist die Buddha Bar entstanden – ein perfekter Mix aus gutem Essen, guter Musik und schönem Ambiente.
NEWS: Und was unterscheidet die Buddha Bar von der Little Buddha Bar?
VISAN: Es ist ein Schwesternkonzept mit einem „all day

„Buddha Bar ... what else!“

Raymond Visan über die Zukunft der Buddha Bars

dining“, einer etwas unterschiedlichen Menükarte und insgesamt mehr „casual“.

NEWS: Nach welchen Kriterien wurden die Standorte der Buddha Bars gewählt?

VISAN: Ich folge da immer meinem Bauchgefühl.

NEWS: Welche Ideen haben Sie für die Zukunft? Überall Buddha Bars?

VISAN: Unter anderem 2008 die Eröffnung eines Hotels in Prag und Budapest. Und auch ein Buddha-Bar-Spa in Wien. In Zukunft darf es ruhig heißen: Buddha Bar ... what else!