AKTUELLE NACHRICHTEN Österreich
NACHRICHTEN AG
17. Juni 2025

Neues Bistro „Salzi“ in Wien: Pflanzliche Genüsse für die Nachbarn!

Neues Bistro "Salzi" in Wiens 2. Bezirk eröffnet: pflanzenbasierte Gerichte und nachhaltige Ernährung im Fokus.

Hollandstraße 2, 1020 Wien, Österreich - Im 2. Bezirk Wiens eröffnet ein neues Bistro, das für frischen Wind in der gastronomischen Szene sorgen möchte. Die Betreiber:innen des beliebten „Atlas“ haben sich dazu entschieden, in der Hollandstraße das Nachbarschaftslokal „Salzi“ ins Leben zu rufen. Laut **Gault & Millau** versteht sich „Salzi“ als Lokal mit internationalem Anspruch und einem besonderen Fokus auf die lokale Umgebung. Die Lage zwischen Donaukanal und Karmelitermarkt könnte nicht besser sein, um sowohl Einheimische als auch Gäste anzuziehen.

Das Angebot bei „Salzi“ ist besonders vielfältig und setzt auf pflanzenbasierte Tellergerichte und fermentierte

Eigenkreationen. Naturweine und Getränke auf Kaffee- oder Teebasis runden das Konzept ab. Dabei sind die Zutaten sorgfältig ausgesucht und stammen von Röstereien und Tee-Händler:innen, die auf faire Beschaffung achten.

Trend zu pflanzenbasierter Ernährung

Das Konzept von „Salzi“ kommt zu einem Zeitpunkt, an dem die Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten in der Gastronomie steigt. Immer mehr Menschen setzen auf eine gesunde, vielfältige und nachhaltige Ernährung. Laut einem aktuellen Bericht von **Winterhalter** sind pflanzliche Gerichte nicht nur für vegan-vegetarische Restaurants relevant, sondern sollten auch in Speisekarten aller Gastronomiebetriebe zu finden sein. Selbst in Steakhäusern sind pflanzliche Optionen gefragt, wobei diese nicht nur als Beilagen, sondern als vollwertige Gerichte präsentiert werden.

Die Zubereitungstechniken, die in den Küchen verwendet werden, haben sich ebenfalls weiterentwickelt. Köche nutzen Dörrautomaten und heiße Grills, um die Aromen der pflanzlichen Zutaten maximal herauszukitzeln. Diese neuen Ansätze ermöglichen es, hocharomatische und einzigartige Speisen zu kreieren, die sowohl den Gaumen erfreuen als auch eine nachhaltige Ernährungsweise unterstützen. Zudem sind pflanzliche Erzeugnisse tendenziell günstiger, was für viele Gastronom:innen ein nicht zu vernachlässigender Vorteil ist.

Ein Blick auf die Ernährungstrends

Laut dem aktuellen „Trendreport Ernährung“ des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) liegt die klimafreundliche und nachhaltige Ernährung ganz oben in der Liste der wichtigeren Entwicklungen. In einer Umfrage unter über 170 Ernährungsexpert:innen wurde festgestellt, dass der Flexitarismus, eine pflanzenbetonte Ernährung, mittlerweile in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist. 48% der Fachleute sehen diese Entwicklung als zentral an, um den wachsenden

Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden, die Regionalität und Nachhaltigkeit auf ihren Tellern erwarten. Diese Trends erfordern von Gastronomiebetrieben wie „Salzi“ ein Umdenken und Anpassung der Angebote, um in der Branche konkurrenzfähig zu bleiben.

Mit den immer höheren Lebenshaltungskosten, verstärkt durch den Krieg in der Ukraine, ist es wichtig, dass Gastronom:innen auch Einkommensschwächeren die Möglichkeit bieten, gesunde und nährstoffreiche Lebensmittel zu genießen. Die Kluft zwischen arm und reich wird immer größer, und gerade hier können Lokale wie „Salzi“ einen wichtigen Beitrag leisten.

„Salzi“ startet also genau zur richtigen Zeit und hat das Potenzial, sich als beliebter Anlaufpunkt für all jene zu etablieren, die an einer modernen, nachhaltigen und genussvollen Ernährung interessiert sind.

Details	
Ort	Hollandstraße 2, 1020 Wien, Österreich
Quellen	• **www.gaultmillau.at** • **www.winterhalter.com** • **www.ble.de**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at