

Neues Gastronomie-Highlight: Luka Presser öffnet das Doppler in Wien!

Am 2. Juli eröffnet Luca Presser "das Doppler" in Wien-Leopoldstadt, ein innovatives Gastronomiekonzept mit regionalen Speisen und Events.



Heinestraße 30, 1020 Wien, Österreich - In Wien

Leopoldstadt tut sich etwas Aufregendes: Das neue Restaurant „das Doppler“, geleitet von dem jungen Gastronom Luca Presser, öffnet am 2. Juli 2025 seine Türen in der Heinestraße 30. Die Eröffnungsfeier des Lokals wurde bereits erfolgreich getestet und die Vorfreude auf das Konzept ist groß. Ein entscheidendes Merkmal des „das Doppler“ ist das Location-Sharing mit dem Lebenslinien Tattoo Studio, in dem die Gäste nicht nur lecker essen, sondern auch künstlerisch verwöhnt werden können. So können sie sich von einem kreativen Tattoo-Design inspirieren lassen, während sie schmackhafte Gerichte genießen.

Das Ziel des Location-Sharing-Konzepts ist es, Kosten, die nicht mit Speisen und Getränken zu tun haben, niedrig zu halten und die Ersparnisse direkt an die Gäste weiterzugeben. Das sorgt nicht nur für eine spannende Atmosphäre, sondern auch für attraktive Preise. So kostet ein Achterl Hauswein beispielsweise nur 4 Euro, während Spritzer und Bier jeweils für 4,50 Euro zu haben sind. Das Angebot umfasst kleine, unkomplizierte Gerichte, die frisch und regional zubereitet werden. Zudem wird der Wein ausschließlich von Bio- oder biodynamischen Produzenten bezogen. Presser legt großen Wert auf Regionalität und Saisonalität beim Essen.

Eine Oase der Entspannung

Die Einrichtung des Lokals ist spartanisch, doch das lädt zur entspannten Gemütlichkeit ein. Unverputzte Wände und ein Schanigarten auf dem autofreien Vorplatz schaffen ein einladendes Ambiente für alle, die sich nach einem gemütlichen Platz zum Essen und Verweilen sehnen. Neben den regulären Öffnungszeiten plant das „das Doppler“ auch wöchentliche besondere Events in Zusammenarbeit mit anderen Lokalen, kreativen Köpfen und Winzern. Informationen über diese Events werden konsequent über Instagram geteilt, sodass die Gäste stets auf dem Laufenden bleiben.

Parallel dazu überrascht das Lebenslinien Studio, das zusätzlich zu seinem Tattoo-Angebot auch ein Café beherbergt. Diese kreative Kombination, eröffnet von Lea, die bereits seit 2017 im Tattoo-Bereich tätig ist, vereint das Beste aus zwei Welten. Seit dem 5. April 2024 können Gäste hier Tattoos im „Fineline-Style“ anfertigen lassen und sich gleichzeitig bei Frühstück, Kaffee oder köstlichen Snacks verwöhnen lassen. Besonders beliebt sind der wöchentliche Brunch, bekannt als „Brunch by Ricardo“, sowie saisonale Gerichte und Specials.

Gastronomische Trends im Wandel

Beide Konzepte kommen in einer Zeit, in der sich die

Gastronomielandschaft dynamisch weiterentwickelt. Trends wie eine zunehmende vegane Ernährung und die Reduzierung des Konsums tierischer Produkte verändern die Ansprüche der Konsumenten. Die bekannte Food-Expertin Hanni Rützler identifiziert in ihrem **jährlichen Food Report** entscheidende Trends, die Gastronomen folgend unbedingt berücksichtigen sollten. „Snackification“ ist eines dieser Schlagworte, das die Vorliebe für kleine, hochwertige und gesunde Snacks beschreibt.

Nachhaltigkeit gewinnt außerdem zunehmend an Bedeutung: Konzepte wie Zero Waste, Leaf-to-Root und Nose-to-Tail sind nur einige der Ansätze, die künftig die Gastronomie prägen werden. Im „das Doppler“ wird dieser Trend bereits durch die Verwendung von biologischen Weinen und regionalen Zutaten berücksichtigt. Es bleibt spannend zu beobachten, wie diese innovativen Ideen weiter in die Wiener Gastro-Szene einfließen werden.

Schließlich bleibt zu hoffen, dass „das Doppler“ und das Lebenslinien Studio mit ihrem kreativen Konzept das Herz der Wiener Bevölkerung gewinnen und ein beliebter Anlaufpunkt für alle werden, die gutes Essen und außergewöhnliche Erlebnisse zu schätzen wissen.

Details	
Ort	Heinestraße 30, 1020 Wien, Österreich
Quellen	• www.gaultmillau.at • www.gastro.news • gastro-marktplatz.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at