

Frischer Wind in der Spelunke: Neuer Küchenchef bringt Genuss-Revolution!

Die Spelunke in Wien präsentiert am 4. Juni 2025 ein neues Konzept unter Küchenchef Alexander Knelle – erfrischend und kreativ.



Wien, Österreich - Die Spelunke am Donaukanal in Wien läutet mit einem überarbeiteten Konzept und einem neuen Küchenchef eine spannende Ära ein. Inhaber Michael Dvoracek, der das Restaurant kürzlich übernommen hat, setzt auf eine Kombination aus gehobener Gastronomie und unkonventionellem Ambiente. Wie **Rolling Pin** berichtet, hat Dvoracek den talentierten Alexander Knelle an Bord geholt, der sich als ehemaliger Junge-Wilde-Kandidat mit internationaler Erfahrung einen Namen gemacht hat. Knelles kulinarische Philosophie setzt auf kompromisslose Qualität und kreative Handwerkskunst, wobei der Fokus auf geschmacklicher Tiefe liegt.

Das bestehende Konzept der Spelunke wurde nicht revolutioniert, sondern verfeinert. „Wir wollen nichts neu erfinden, sondern weiterentwickeln“, betont Dvoracek. Dies spiegelt sich auch im neuen Menü wider, das Klassiker mit internationalen Akzenten und modernen Techniken vereint. Knelle will damit ein unverwechselbares Geschmackserlebnis schaffen und überrascht mit innovativen Gerichten, die sowohl das Auge als auch den Gaumen erfreuen.

Von Barkultur bis Club-Feeling

Bereits seit der Eröffnung im Jahr 2017 durch Moni Wlaschek und Werner Helnwein hat sich die Spelunke immer wieder neu erfunden und bietet Gästen eine Mischung aus Dining, Lounge und Nightlife. „Ehrliches Essen, starke Drinks, feine Musik und echtes Leben“ sind die Grundpfeiler, wie **Heute** ergänzt. Die Bar bleibt dabei ein zentrales Element, wo Signature Cocktails und handverlesene Weine auf die Gäste warten, um das kulinarische Erlebnis zu vervollständigen.

Die Interieur-Optik der Spelunke wurde ebenfalls überarbeitet. Urbanes Design und stilvolle Akzente sollen eine Atmosphäre schaffen, die entspannt und gleichzeitig schick ist. „Wir wollen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen, ohne dass strenge Etikette herrscht“, erklärt Dvoracek weiter.

Ein Blick in die Zukunft

Die Gastronomie sieht sich 2024 zahlreichen Herausforderungen gegenüber, darunter steigende Preise und hohe Nebenkosten, die auch die Spelunke betreffen werden. Experten wie Jan-Peter Wulf haben verschiedene Trends identifiziert, die für den Erfolg von Lokalen entscheidend sein könnten. Insbesondere Transparenz, Effizienz und die Anpassung der Preisstruktur sind zentrale Themen. Eine flexible und kreative Herangehensweise wird immer wichtiger, um auch in unsicheren Zeiten zu bestehen, so **Kaya Kato**.

Die Spelunke hat sich ambitioniert zum Ziel gesetzt, im Gastronomiejahr 2025 eine individuelle Handschrift ohne Präention zu zeigen. Mit einem neuen Menü, einem frischen Konzept und einem talentierten Küchenteam möchte Dvoracek die Wiener Gastronomieszene nachhaltig beleben und gleichzeitig das Lebensgefühl eines modernen, unkonventionellen Lokals bewahren.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	• www.rollingpin.at • www.heute.at • www.kaya-kato.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at