

Neues Weimarck am Naschmarkt: Nachhaltige Küche für Wien!

Das neue Restaurant "Weimarck" in Wien nutzt regionale Zutaten und fördert nachhaltige Küche. Gegründet von Weichel & von Bismarck.



Rechte Wienzeile 15, 1040 Wien, Österreich - Im Herzen von Wien, direkt am beliebten Naschmarkt, hat ein neues Kapitel in der Gastronomie aufgeschlagen. Das Restaurant **Weimarck**, gegründet von Daniela Weichel und Christoph von Bismarck, eröffnet seine Tore und bringt frischen Wind an einen Ort, der vielen als ehemaliges **Amacord** bekannt ist. Nach der Schließung des Amacord Alimentari im Jahr 2023 ist das Weimarck die nächste aufregende Etappe, wie meinbezirk.at berichtet.

Die Gründer, die zuvor im renommierten Restaurant **Otto Bauer** tätig waren, bringen ihre Leidenschaft für gute Küche und erlesene Getränke in das neue Konzept ein. Während

Weichel die Zügel in der Küche übernimmt, kümmert sich von Bismarck um die Getränke und die Gästebetreuung. „Weimarck“ ist übrigens eine kreative Wortschöpfung aus ihren Nachnamen. Die Karrieren der beiden stehen ganz im Zeichen der Kulinarik, und das merkt man sofort.

Nachhaltigkeit im Fokus

Ein zentrales Anliegen des Weimarck ist die Verwendung von regionalen Zutaten. Die Speisekarte wird wöchentlich angepasst, um die frischesten Lebensmittel vom Bauernmarkt anzubieten und die essenziellen Prinzipien der Nachhaltigkeit zu wahren. Dazu zählt auch der Kauf von **Regenbogenforellen** von einem lokalen Fischer, wodurch sowohl die Frische der Gerichte als auch die Unterstützung der regionalen Wirtschaft gesichert wird. Diese Philosophie steht im Einklang mit aktuellen Bestrebungen für ein gerechteres und nachhaltigeres Ernährungssystem, wie es unter anderem von **ak-umwelt.at** thematisiert wird.

Die Speisen kombinieren lokale und saisonale Zutaten auf kreative Art. Beispiele auf der Speisekarte sind das **Spargelbörek mit Hirtenkäse** für 11,20 Euro und das **Beef Tatar**, das mit Rhabarberstückchen und Wildkräutern für 15,50 Euro aufwartet. Der flexible Menüansatz ermöglicht es, täglich neue kulinarische Highlights zu bieten.

Ein Stück Tradition bewahren

Das Weimarck befindet sich an der gleichen Adresse wie das Amacord, das 36 Jahre lang von Dieta Eder geleitet wurde. Dieses Lokal war ein vertrauter Ort für Nachtschwärmer, besonders seit den späten 1980er Jahren. Eder übergab 2023 das Lokal an ihren Sohn, der den Raum umgestaltete und als Alimentari neu eröffnete. Doch dieses Konzept hatte nicht die erhoffte Wirkung und musste schließlich schließen, was die Bühne für die neue Vision des Weimarck bereitet hat, wie die **die Presse** berichtet.

Das Weimarck möchte das Erbe des Amacord respektieren und kombiniert Tradition mit modernen Vorstellungen von Gastronomie und Ernährung. Der gemütliche Charme des ehemaligen Stüberls bleibt erhalten, während neue Akzente gesetzt werden, um ein breites Publikum anzusprechen. Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 24 Uhr, sowie samstags von 11:30 bis 24 Uhr.

In einer Zeit, in der das Bewusstsein für lokale und nachhaltige Lebensmittel immer größer wird, setzt Weimarck auf einen direkten Zugang zu hochwertigen Produkten. So wird nicht nur das kulinarische Erlebnis bereichert, sondern auch ein toller Beitrag zur Umwelt und zur lokalen Gemeinschaft geleistet.

Kontaktinformationen:

Weimarck

Rechte Wienzeile 15,

1040 Wien

Tel.: +43/(01)/587 47 09

Öffnungszeiten: Di-Sa: 17.30-0, Küche: 18-21.30 Uhr, nur Barzahlung.

Details	
Ort	Rechte Wienzeile 15, 1040 Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.diepresse.com • ak-umwelt.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at