

Neue Bühne für Gourmets

Sternrestaurant EDVARD eröffnet im September nach Renovierung - Anantara Palais Hansen Vienna mit frischem Interieur und Menü im Restaurant

Neues Design und vertraute Exzellenz: Im September 2025 kehrte das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant EDVARD im Anantara Palais Hansen Vienna Hotel zurück. Nach einer Neugestaltung empfängt es Gäste mit neuem Interieur, einem eigens kuratierten Lichtkonzept und dem vertrauten Fokus auf nachhaltige Kulinarik. Verantwortlich für die Ausarbeitung ist das Wiener Studio NOPP Innenarchitektur, das bereits die Renovierung des restlichen Hauses begleitet hat. „Wir wollten einen Raum schaffen, der die Philosophie der Küche widerspiegelt - reduziert, fokussiert, aber voller Tiefe“, so das Team von NOPP. Die modernisierte Räumlichkeit verbindet Natürlichkeit mit zeitgemäßer Ästhetik. An den Wänden setzen lebendige Grüntöne Akzente, während ockerfarbene Details und ein warmer Holzboden den bisherigen Steinbelag ersetzen und eine ruhige Atmosphäre schaffen. Die zuvor klassische Lichtführung wurde durch individuell steuerbare Spots ersetzt, die jeden Gang gezielt inszenieren. Nachhaltige Kunstinstallationen wie die Werke von Wildes Moos, ein Expertenbüro für Vertikalbegrünung, unterstreichen den naturverbundenen Anspruch des Hauses. Auch funktionale Komponenten wie handgefertigte Handtaschenhocker aus Kork der Marke VITRA und handgefertigte Wassergläser des Wiener Studio Comploj sind Teil des durchdachten Designs. Trotz der sichtbaren Veränderungen bleibt das EDVARD seinen Wurzeln treu. Historische Elemente wie Stuck wurden bewusst erhalten und verbinden Tradition mit moderner Eleganz. Mit der Renovierung geht auch ein neues Spätsommermenü einher, welches von saisonalen Produkten geprägt ist. Ein Fünf-Gang-Menü kostet 150 Euro, die Weinbegleitung liegt bei 96 Euro. EDVARD ist Dienstag bis Samstag von 18 bis 22 Uhr geöffnet. Der Übernachtungspreis beginnt bei 550 Euro pro Nacht für ein Doppelzimmer Deluxe für zwei Personen inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter www.anantara.com/de/palais-hansen-vienna/restaurants/edvard.

Küchenchef Paul Gamauf setzt gemeinsam mit Head Sommelier Klaus Lechner auf Tiefe, Klarheit und das Spiel mit Texturen. Letzterer entdeckte früh seine Leidenschaft für Wein und absolvierte bereits während der Ausbildung zum Tourismuskaufmann seine ersten Sommelier-Kurse.

.../2



Nach Stationen im Hilton Vienna Park und dem Drei-Sterne-Restaurant Amador prägt er heute als Head Sommelier die Weinkarte des Anantara Palais Hansen Vienna mit eigener Handschrift. Auch bei der Auswahl der Produkte wird konsequent auf Regionalität und Qualität und Low Waste geachtet. So stammt der Kaviar aus einer nachhaltigen Alpenproduktion und Zutaten, die das Küchenteam nur teils für einen Gang verwendet, werden für den Zwischengang genutzt oder zu Säften verarbeitet. Lechner ergänzt außerdem große Namen wie Dom Pérignon durch junge Winzer wie Andreas Ziniel aus dem Burgenland.

Für Paul Gamauf bedeutet Essen mehr als reine Nahrungsaufnahme. Seine Küche ist geprägt von Verantwortung, Handwerk und kultureller Offenheit. Im EDVARD wird nicht nur gekocht, sondern vor allem wird Wissen vermittelt. Gäste erfahren, woher die Zutaten stammen, wie sie verarbeitet werden und welche Bedeutung sie in der jeweiligen Zubereitung haben, denn der Küchenchef sucht bewusst den Dialog und stellt sich jeden Abend persönlich bei den Gästen vor. Sein Team arbeitet dabei im Kollektiv, das bedeutet jede Köchin und jeder Koch bringt eigene Erfahrungen und Perspektiven mit. So entstehen Gerichte, die Vielfalt feiern und dabei auf traditionelle Techniken wie Fermentation und Einlegen zurückgreifen. Nachhaltigkeit wird nicht als Trend verstanden, sondern als gelebte Überzeugung.

Das Anantara Palais Hansen Vienna Hotel verbindet seit März 2024 moderne Eleganz mit historischer Architektur. Das denkmalgeschützte Gebäude, das 1873 von dem berühmten Architekten Baron Theophil Edvard von Hansen erbaut wurde, liegt im Herzen der österreichischen Hauptstadt an der berühmten Ringstraße und empfängt seine Gäste in 152 Zimmern und Suiten. Neben dem hoteleigenen Sterne-Restaurant EDVARD begeistert die THEO's Bar & Lounge mit außergewöhnlichen Cocktail-Kreationen und Wiener Kaffeehaus-Klassikern. Im Anantara Spa entspannen sich Städte- und Geschäftsreisenden auf 800 Quadratmetern. Für Veranstaltungen steht der elegante Theophil Hansen Ballroom zur Verfügung.

Über Anantara Hotels & Resorts

Die Luxushotelmarke Anantara Hotels & Resorts steht seit 2001 für authentische Gastfreundschaft an weltweit einzigartigen Orten. Persönliche Begegnungen mit Land und Leuten, unaufgeregter Luxus und passionierte Gastgeber bilden dabei das Herz der Marke und lassen sich in jedem der einzigartigen, durchdacht gestalteten Luxushotels und -resorts rund um den Globus erfahren. Derzeit verfügt die Gruppe über mehr als 50 Hotels und Resorts in Thailand, auf den Malediven, in Indonesien, Vietnam, China, Kambodscha, Malaysia, Sri Lanka, Mauritius, Mosambik, Sambia, den Vereinigten Arabischen Emiraten, Katar, Oman, Tunesien, Portugal und Spanien sowie in Asien, dem Indischen Ozean, dem Nahen Osten und Afrika.

Anantara Hotels & Resorts ist eine Marke der globalen Hospitality-Gruppe Minor Hotels und honoriert seine Gäste mit dem einheitlichen Treueprogramm Minor DISCOVERY, Teil von GHA DISCOVERY.

Weitere Informationen über Anantara Hotels & Resorts finden sich online unter www.anantara.com oder auf Facebook, Instagram, TikTok, X und YouTube.

Über Minor Hotels:

Minor Hotels ist ein weltweit führender Akteur der Hotellerie mit über 640* Hotels, Resorts und Residenzen in 59 Ländern. Die Gruppe kreiert innovative und inspirierende Erlebnisse durch ihre Hotelmarken Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks und iStay. Ergänzt wird das Portfolio durch eine Vielzahl an Restaurants und Bars, Reiseerlebnissen sowie Spa- und Wellnessmarken. Mit über vier Jahrzehnten Erfahrung stärkt Minor Hotels seine Marken, pflegt langfristige Partnerschaften und treibt den geschäftlichen Erfolg voran - stets mit dem Fokus auf das, was Gästen, Mitarbeitenden und Partnern am wichtigsten ist.

Minor Hotels ist stolzes Mitglied der Global Hotel Alliance (GHA) und honoriert seine Gäste mit dem einheitlichen Treueprogramm: Minor DISCOVERY - Teil von GHA DISCOVERY.

Weitere Informationen finden sich unter minorhotels.com und auf den Social Media-Kanälen von Minor Hotels Facebook, Instagram und LinkedIn.

*Die Anzahl der Häuser umfasst sowohl bereits betriebene Hotels als auch fest zugesagte Projekte im Rahmen von Eigentum, Joint Ventures, unterschriebenen Miet- und Managementverträgen

München/Wien, 14. Oktober 2025

Für weitere Presseinformationen:

Victoria Kraft / Sophia Schmidt
STROMBERGER PR GmbH
81379 München
Kistlerhofstraße 70
Deutschland
T +49(0)89/189478-71
M +49 (0)173 4503855
AnantaraEurope@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Vedad Bakovic
Director of Sales & Marketing
Anantara Palais Hansen Vienna Hotel
Schottenring 24, 1010 Wien
Österreich
T +43 236 1000 8032
M +43 676 323 4832
v.bakovic@anantara-hotels.com
www.anantara.com