ANANTARA
PALAIS HANSEN VIENNA
HOTEL

Sawadee, Wien!

Anantara Palais Hansen Vienna mit exklusivem DARA Cuisine Pop-Up aus Phuket - Küchenteam holt authentische Aromen Südthailands in die Brasserie Sophie

Ein kulinarisches Original aus Thailand kommt nach Wien: Von 22. Oktober bis 13. Dezember 2026 verwandelt sich die Brasserie Sophie im Anantara Palais Hansen Vienna Hotel in DARA Cuisine, das Signature-Restaurant des Anantara Layan Phuket Resorts. Für zwei Monate bringen Chef Hongz und ihr Team die kulinarische Handschrift und die unverwechselbaren Aromen Südthailands in die österreichische Hauptstadt. Der Name DARA verweist auf die Herkunft des Pop-Up-Restaurants: DARA bedeutet auf Thai „Stern“ und erinnert an die Seefahrer der Andamanensee, die sich einst am Nachthimmel orientierten. Die Verbundenheit mit Thailand prägt dabei nicht nur die Küche, sondern zeigt sich auch in der Zugehörigkeit zu Anantara Hotels & Resorts, der Dachmarke mit thailändischen Wurzeln, deren Verständnis von Gastfreundschaft von Herkunft, Menschen und lokaler Kultur geprägt ist. Die Küche von Chef Hongz, Supakarn Lienpanich - Chef de Cuisine und kreative Kraft hinter DARA Cuisine - ist eng mit ihrer thailändisch-chinesischen Familiengeschichte verbunden. Überlieferte Rezepte verbindet sie dabei mit verschiedenen asiatischen Einflüssen, während im Mittelpunkt stets eine zeitgemäße Interpretation der Aromen und Traditionen Südthailands steht. Das Restaurant ist von 22. Oktober bis 13. Dezember, jeweils von Mittwoch bis Sonntag, in der Brasserie Sophie des Anantara Palais Hansen zu Gast. Mittags öffnet das Restaurant von 12 bis 14 Uhr und abends von 18 bis 22 Uhr. Weitere Informationen finden sich hier. Reservierungen werden unter diesem Link entgegengenommen.

In Wien trifft die südthailändische Küche auf die kulinarische Welt des Anantara Palais Hansen Vienna Hotels und wo immer es sinnvoll ist, werden charakteristische Zutaten aus Thailand mit ausgewählten heimischen Produkten kombiniert. So finden etwa niederösterreichischer Saibling von Oberwasser und Alpengarnelen aus Tirol ihren Platz. Die kulinarische Identität bleibt dabei klar thailändisch und traditionelle Zubereitungen und Aromen gehen eine Symbiose mit hochwertigen Österreichischen Produkten ein. Gerichte wie Wagyu-Rind-Satay-Spieße, marinierter Schwarzer Kabeljau im gerösteten Bananenblatt und Frühlingsrollen mit Forellentatar zeigen die moderne Handschrift von DARA Cuisine. Ergänzt wird die Auswahl durch Klassiker der thailändischen Küche wie Pad Thai und Tom Kha Pla.

…/2

„Die Zusammenarbeit mit Chef Hongz und ihrem Team ist auch für uns als Küchenteam eine besondere Erfahrung. Wir tauschen uns intensiv über Zubereitungsweisen, Techniken und Produkte aus und lernen dabei die thailändische Küche noch einmal aus einer ganz anderen Perspektive kennen. Besonders spannend war die Suche nach den authentischen Zutaten, die für die Gerichte von DARA Cuisine unverzichtbar sind. Einige davon sind in Wien alles andere als alltäglich. So finden nun etwa Lotusblüten und Lotusblätter, Meerestrauben oder Betelpfeffer ihren Weg in unsere Küche und schließlich auf den Teller“, so Dieter Stamminger, Executive Chef des Anantara Palais Hansen Vienna Hotel.

Das Anantara Palais Hansen Vienna Hotel verbindet seit März 2024 moderne Eleganz mit historischer Architektur. Das denkmalgeschützte Gebäude, das 1873 von dem renommierten Architekten Baron Theophil Edvard von Hansen erbaut wurde, liegt im Herzen der österreichischen Hauptstadt an der berühmten Ringstraße und empfängt Gäste in 152 Zimmern und Suiten. Neben dem Sternerestaurant EDVARD begeistert die THEO‘s Lounge & Bar mit außergewöhnlichen Kreationen. Der hoteleigene Anantara Spa vereint klassische Wellnesstraditionen mit modernen Behandlungsmethoden und schafft einen Ort der Ruhe inmitten des städtischen Trubels. Auf 800 Quadratmetern laden sechs Behandlungsräume, ein Hydropool, eine finnische Sauna, ein Dampfbad mit Hammam-Einflüssen und eine separate Damensauna zum Abschalten ein. 2026 wurde das Haus als erstes Wiener Hotel seit über zwei Jahrzehnten in die exklusive Kollektion der Leading Hotels of the World aufgenommen.

Über Anantara Hotels & Resorts

Die Luxushotelmarke Anantara Hotels & Resorts steht seit 2001 für authentische Gastfreundschaft in einigen der faszinierendsten Destinationen weltweit. 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. Ob in pulsierenden Metropolen, am Meer, in der Wüste oder im Dschungel – mehr als 50 Hotels in Asien, Europa, Afrika, dem Nahen Osten und im Indischen Ozean verkörpern die warme, thailändisch inspirierte Gastfreundschaft, für die Anantara weltweit bekannt ist.

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, die sich im Betrieb sowie in der Entwicklung befinden, in 66 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.

…/4

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.

München/Wien, 1. Oktober 2026

Für weitere Presseinformationen:

Victoria Kraft/Luisa Müller
STROMBERGER PR GmbH
81379 München
Kistlerhofstraße 70
Deutschland
T +49(0)89/189478-74
M +49 (0)173 4503855
AnantaraEurope@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Gloria Schultes
Public Relations Communications Manager
Anantara Palais Hansen Vienna Hotel
Schottenring 24, 1010 Wien
Österreich
T +43 236 1000 8010
M +43 676 323 4814
g.schultes@anantara-hotels.com
www.anantara.com