



»OBSERVER«



DIVA NEWS

SOMMER 2019

Text Alexander Pfeffer

EWIG JUNGE IKONE 1893 wurde Moët & Chandon zum offiziellen Champagner-Lieferanten für den Hof von Queen Victoria ernannt. Seitdem ist die Marke von keinem exklusiven Event mehr wegzudenken. 2019 wird der 150. Geburtstag des legendären Brut-Champagners »Impérial« gefeiert.

Die Moët & Chandon Impérial Amiversary Limited Edition (0,75 l) in besonders elegantem Gewand ist um € 49,90 erhältlich. moet.com



ADÉ MIT ROSÉ
Der diesjährige Life Ball wird voraussichtlich der letzte sein. Wir erheben die Gläser zum Gedenken, am besten mit den Sondereditionen von Winzerin Pia Strehn. Rosé um € 9,95.

weinco.at

Fotos Lisa Leutner (1), beigestellt



NEUAUFLAGE

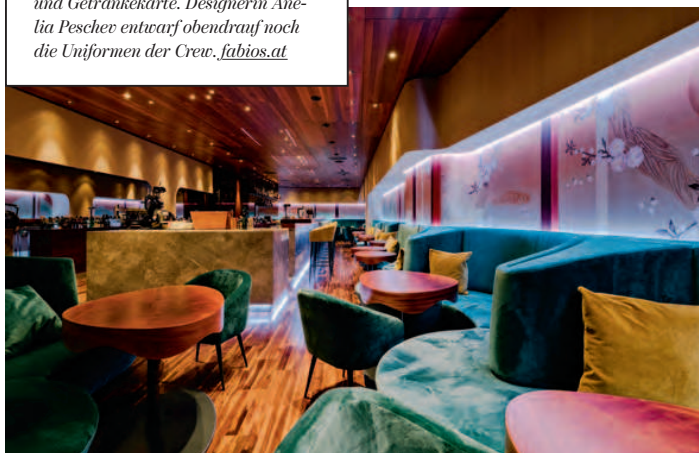
Drei Wochen mussten die Stammgäste dieses Frühjahr ausharren, in denen sich das Wiener Fabios einem Make-over unterzog.

Nicht nur das Lokal selbst wurde neu gestaltet, sondern auch die Speise- und Getränkekarte. Designerin Anelia Pescher entwarf obendrauf noch die Uniformen der Crew. fabios.at

HERUMGURKEN

Am 14. Juni machen wir blau – pardon, grün. Dann zelebrieren nämlich über 100 Bars in ganz Österreich gemeinsam mit der Gin-Marke Hendrick's den Weltgurkentag. In Wien wird zudem zwischen 17:00 und 23:30 Uhr die Hendrick's »Gurken-Bim« rund um den Ring unterwegs sein und bei freier Fahrt und Gurken-Cocktails Partystimmung verbreiten.

Infos zu allen teilnehmenden Bars finden Sie unter hendricksqin.com/weltgurkentag.



DIVA WOHNEN NEWS



BETTHUPFERL

Die Sacher Artists' Collection feiert mit der 11. Sonderedition eine Premiere. Diesmal zielt nämlich kein Werk eines zeitgenössischen Künstlers, sondern erstmals ein Biedermeier-Vertreter das Kistchen der Original-Sacher-Torte. Friedrich von Amerling schuf mit dem Porträt der Prinzessin Marie Franziska von Liechtenstein eines der berühmtesten Kinderporträts dieser Zeit. Der Verkaufserlös von € 60,- kommt dem Verein [Herzkinder Österreich](http://Herzkinder.Osterreich) zugute. sacher.com



SPITZENKOCH Sören Herzig eröffnete kürzlich sein eigenes Lokal in der Schanzstraße 14. Wer solch einen einladenden Nachnamen besitzt, der sucht natürlich nicht lange nach der passenden Lokal-Betitelung. Im 15. Bezirk empfängt das »Herzig« nun ab sofort seine Gäste im »New York Gallery«-Stil des Designbüros KLK.

Im Kontrast zu dem außergewöhnlichen Fine-Dining-Erlebnis am Abend stehen die unkomplizierten Mittagsmenüs, die sich ideal für die Büropause eignen. restaurant-herzig.at



GELUNGENER COUP

Durch viele Intermezzi in heimischen Spitzenlokalen, wie zuletzt in Konstantin Filippous »O boufés«, ist Koch Alexander Mayer bereits gut vernetzt mit Top-Produzenten. In seinem neuesten Crossover-Konzept in der Jasomirgottstraße 4 will er daraus Nutzen ziehen: Das »Mayer & Freunde«, das er gemeinsam mit seiner charmanten Frau Nathalie Le Reun und Geschäftspartner Daniel Gähleitner führt, ist ein Mix aus Weinbar, Delikatessen-Imbiss und exklusiver Greißlerei. Am Gemeinschaftstisch kann man zudem täglich wechselnde Mayer-Gerichte verkosten; Tel.: 01/532 32 76.

SLOW FOOD

Lisa und Giorgio Leone machen traditionelles italienisches Eis aus frischen, natürlichen Zutaten und lassen sich dabei besonders viel Zeit. Das kommt so gut an, dass ein weiterer Standort eröffnet wurde – gleich ums Eck vom Stephansplatz, Ecke Freisingergasse/Goldschmiedgasse. leones.at

