

# food inspiration

experience the food and service trends of tomorrow

## Salzburg... city of Mozart and Red Bull

Ooit al eens naar een stuk van Mozart geluisterd op drie wodka Red Bulls? Klinkt toch totaal anders, niet? Dat is ook een beetje het verhaal van de stad Salzburg. Een mooie klassieke stad, waar Mozart groot is! Gezellig, ouderwets en toch ongelooflijk vernieuwend. Vandaag vis ik voor Food Inspiration een aantal toffe concepten op.

Bij **Indigo** draait alles om vers, snel, lekker en een lust voor het oog.

Aan alle details wordt gedacht. Van een tof interieur tot leuke verpakkingen en goede displays. De gerechten zijn vaak Aziatisch geïnspireerd maar maken ook regelmatig een kwinkslag naar andere Oostenrijkse en Europese keukens. De andere zaken van Heiner zijn vaak moderne spin-offs van traditionele Oostenrijkse pubs. Waar ook prima gegeten kan worden en waar ze hun eigen Raschhofer bier brouwen.

Ik ben niet echt een kunstkenner maar wanneer ze een schitterend museum op een berg bouwen met zicht over Salzburg én met een geweldig Museum Café & Restaurant dan is de interesse natuurlijk groot! Even een snelle rit de berg op dan maar...

**"Inside & Outside of Itself"** is een echte meerwaarde voor het museum én zelfs profitable.

Succesfactoren: location, location, location én een tof en gewaagd design, een ruim aantal zitplaatsen in zowel de twee bars, het restaurant als op het grote terras.

Prima eten en drinken en een view to die for...

Het nieuwe elan van Salzburg is natuurlijk onlosmakelijk gekoppeld aan het succes van Red Bull. Ze hebben hun eigen koffiebar maar hun paradepaardje ligt op het terrein van de Luchthaven.

**Hangar 7** is zo'n beetje de natte droom van elke man of vrouw die van snelheid en van culinair genot houdt. In een waanzinnige futuristische setting vind je een verzameling van vliegtuigen, powerboats, helikopters, formule 1 wagens enz. Met hangART besteden ze naast de snelheid ook aandacht aan de hedendaagse kunst. Het hele jaar door met wisselende collecties.

Ik kwam echter voornamelijk langs om eens een kijkje te nemen in het gastronomische gedeelte van Hangar 7. De boys van Red Bull hebben net zoals met het design, geen enkele concessie gedaan op het gebied van kwaliteit en originaliteit.



# food inspiration

experience the food and service trends of tomorrow

In hangar 7 vind je dan ook 4 concepten

- **Carpe Diem Lounge** voor lekkere fingerfood op hoog niveau maar ook voor prima koffie en andere dranken.
- **Mayday** is de top cocktailbar die vol met Hightech zit vooral in het barblad waar van alles op geprojecteerd kan worden.
- de **360** is dan weer de hallucinante bar die in de nok van het gebouw gebouwd is en waar je over glas naar toe loopt. Een beter overzicht over de hangar kun je niet hebben.
- Het belangrijkste concept is echter restaurant **Ikarus**. Hét Culinary ARTS concept: Al sinds vier jaar draait dit gastronomische restaurant op maandelijks basis op gast-chefs. Deze topchefs komen uit de hele wereld en koken altijd op super hoog niveau. Alles wordt in goede banen geleid door executive chef Roland Trettl en zijn team.

Het lijkt me sterk dat het restaurant winst maakt maar ik vermoed dat dit ook niet belangrijk is. Het maakt deel uit van de geweldige marketing machine van Red Bull. Hier is de crisis niet voelbaar. Voor de Salzburgers is het in ieder geval of de wereld naar hen toe komt.

Salzburg is echt een leuke ontdekking en hier zien ze me zeker snel weer terug!

Falco had het allemaal al voorzien 1986. Salzburg ist eine geile stad – Rock me Amadeus!

Websites:

[www.indigofood.com](http://www.indigofood.com)

[www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com)

