



Das Börseviertel auf
einen Blick / Seite 2

Ein kulinarischer Streifzug durch
das Börseviertel / Seite 4



Großes Engagement für
eine gute Sache / Seite 8



Skyline, von links nach rechts: Harald Palima, Daniel Nuderscher, Adobe Stock, Екатерина Клищенник

Illustration: Harald Palima

Denkt man an Lieblingsplätze in Städten, dann zeichnet diese immer die besondere Mischung aus dörflichem Charakter gepaart mit internationalem Flair aus: ein nettes Geschäft an der Ecke, in dem sich entspannt stöbern lässt, ein Restaurant, das regionale Produkte verwendet, aber die ganze Welt auf den Teller bringt, ein lauschiges Café oder eine Bar für einen Absacker am Abend, ein kleiner Park, in dem man eine kurze Pause einlegen kann, um durchzuatmen. Und das alles in Gehweite. Im Börseviertel findet man das – und noch viel mehr. Es ist kompakt, aber vielfältig. Es ist international und lokal, überschwänglich und bodenständig, ruhig und lebendig. Und es ist noch immer ein Geheimtipp: Das Börseviertel ist eine Oase im quirligen 1. Bezirk, ein Grätzl mitten im Zentrum von Wien, in dem man viel Spannendes entdecken kann – und das abseits der touristischen Trampelpfade.

Lebendiges Viertel

Wir möchten Ihnen die vielfältigen Reize des Viertels zeigen – und Ihnen nicht zuletzt die engagierten, leidenschaftlichen und charakterstarken Menschen vorstellen, die es ihr Zuhause nennen, die dazu beitragen, dass Dörfliches und Urbanes eine lebenswerte Fusion eingehen. Schließlich handelt es sich um eine Gegend, die zu den

Das Leben feiern

Grätzl-Feeling und
internationales
Flair: Im
Börseviertel kommt
beides zusammen.

Diese Artikel sind mit finanzieller Unterstützung durch die Interessengemeinschaft zur Attraktivierung des Börseviertels entstanden.

ältesten in Wien zählt, davon zeugen die vielen Prachtbauten. Eine Art Wahrzeichen ist der in den 1950er-Jahren entstandene Ringturm, der als modernes Hochhaus ein „Tor zur Zukunft“ sein sollte – und fast so hoch ist wie der Stephansdom. Das Börsegebäude von Theophil Hansen zählt zu den ältesten Börsen der Welt. Und legendäre Hotels erzählen nicht nur von einer glamourösen Vergangenheit, sondern punkten auch heute mit ihrer Mischung aus unnachahmlicher Eleganz und Komfort. So beherbergt das Palais Hansen Kempinski die größte Präsidentsuite der Stadt und diente bereits 1873 während der Weltausstellung als repräsentatives Hotel. Zudem finden sich im Viertel auch eine renommierte Universität, ein Flagship Mediacampus und internationale Organisationen.

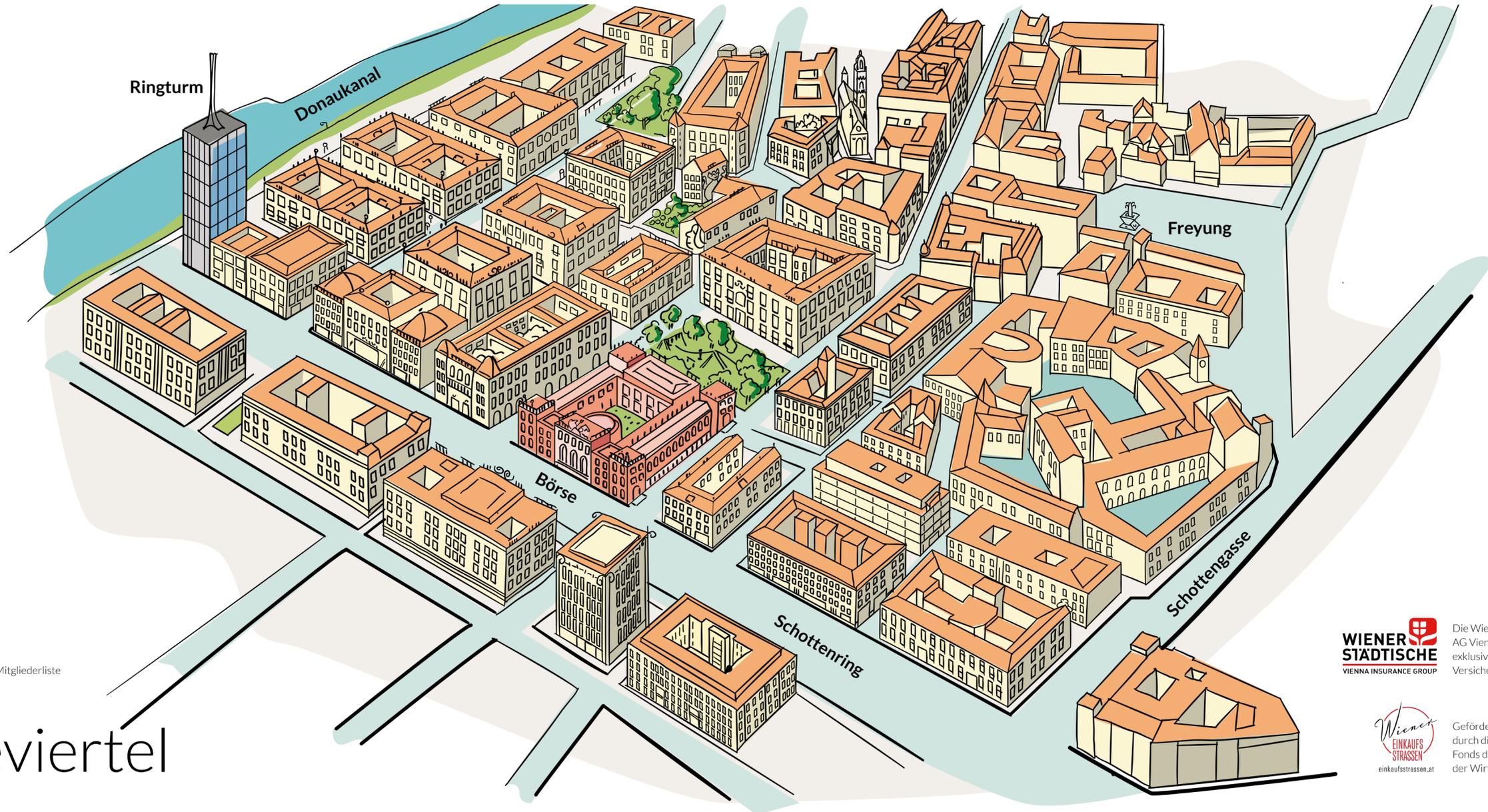
Ursprünglicher Charme

In den vergangenen Jahren hat sich hier viel getan: Pop-up-Stores, ungewöhnliche Kunstprojekte im öffentlichen Raum, hippe Designshops in schmucken Jugendstilhäusern und nicht zuletzt eine vielfältige Gastronomie haben das Börseviertel aus seinem Dornröschenschlaf geweckt, doch sein ursprünglicher Charme ist erhalten geblieben. Das Börseviertel ist nach wie vor eine ruhige, angenehme Wohngegend. Man kennt sich, grüßt die

NachbarInnen, weiß, wie der Hund der Dame vis-à-vis heißt – und wie es den beiden geht. Lebensqualität wird hier großgeschrieben. Wenn der kunstvolle Jahrhundertwende-Stil auf modernen Innenausbau trifft, dann befindet man sich im Börseviertel.

Wie diese Balance gelingen kann, zeigt sich an der Renovierung der ehemaligen Kommunikationszentrale der Donaumonarchie, direkt gegenüber dem Börsegebäude. 1872/73 hatte hier die Österreichische Post- und Telegraphenverwaltung ihren Hauptsitz. Über eine 80 Kilometer lange Rohranlage wurden dort täglich bis zu 20.000 Rohrpostzylinder an 53 Postämter verschickt, mit einer Geschwindigkeit von fast 50 km/h. Nach einer aufwendigen Revitalisierung erstrahlt das imposante freistehende Gebäude wieder im Urzustand als ein weiteres Wahrzeichen des Viertels. Im Dachgeschoss wurde das teuerste Nobel-Apartment gebaut, das in Wien jemals verkauft wurde: ein 2.000 Quadratmeter großes Luxus Loft. Kaufpreis: 40 Millionen Euro.

So elegant und luxuriös das Börseviertel auch sein kann, so weltoffen und entspannt bleibt es. Die EinwohnerInnen halten an ihrem relaxten Lebensstil fest, sie werden auch in Zukunft und das Leben feiern. Nicht zuletzt deshalb ist das Börseviertel ein ganz besonderer Teil von Wien.



Hier geht's zur Mitgliederliste

Börseviertel

Plan: Harald Palma



Die Wiener Städtische Versicherung AG Vienna Insurance Group ist unser exklusiver Kooperationspartner im Bereich Versicherungen.



Gefördert aus Mitteln der Stadt Wien durch die Wirtschaftsagentur Wien. Ein Fonds der Stadt Wien. Mit Unterstützung der Wirtschaftskammer Wien.

Immobilien Wohnen & Einrichten

Das Viertel hat eine lange Tradition der Superlative in Herstellung und Ästhetik. Jahrzehntlang war die Gegend bekannt als Textilviertel. Geblieben ist die Wertschätzung für Qualität, die sich jetzt vor allem auf Designermöbel und Accessoires erstreckt. Das Börseviertel weiß, wie man die anspruchsvollsten Geschmäcker befriedigt. Falls Sie noch nicht die richtige Immobilie dafür haben, gibt es auch hier die maßgeschneiderte Lösung.

AMISOLA IMMOBILIEN AG
1010, Palais Kinsky, Freyung 4/15

ANZA BAU
1010, Börsegasse 9

BAUWERK PARKETT
1010, Gonzagagasse 17

BENE BÜROMÖBEL
1010, Neutorgasse 4-8

BÖRSEPLATZ 1
1010, Börseplatz 1

BUEROFREUNDE
1010, Börsegasse 9

ESTINA IMMOBILIEN
1010, Gonzagagasse 11

ÖFM
1010, Herrengasse 17

RAPHAEL AMON
1010, Tuchlauben 7A

ROCHE BOBOIS
1010, Wipplingerstraße 27

SCANDINAVIAN DESIGN HOUSE
1010, Rudolfsplatz 13A

SCHOTTENRING 31
1010, Schottenring 31/3

WIENLICHT
1010, Salztorgasse 1

Hotel & Kulinarik

Ob beim Frühstück, Lunch, Abendessen oder beim Anstoßen an der Bar, es wäre ein Leichtes, das Börseviertel zu besuchen und die ganze Zeit nur damit zu verbringen, die Köstlichkeiten der Gastronomiebetriebe zu probieren. Es gibt viel zum Essen und Trinken – man muss nur wissen, wo man suchen muss.

A BARRACA
1010, Hohenstaufengasse 7

DAIHACHI
1010, Schottenring 26

EDVARD im Palais Hansen Kempinski
1010, Schottenring 24

ÉMILE im Hilton Vienna Plaza
1010, Schottenring 11

GASTWIRTSCHAFT STOPFER
1010, Rudolfsplatz 4

INDIEN VILLAGE
1010, Rockhgasse 3

PLANTER'S CLUB BAR
1010, Zelinkagasse 4

QUERO
1010, Börseplatz 5

RESTAURANT HANSEN
1010, Wipplingerstraße 34

WEIN FINK
1010, Schottenring 31

Dienstleistung

Vom internationalen Konzern über einen Flagship-Campus bis zu traditionellen Familienbetrieben gibt es im Viertel ein breites Spektrum kompetenter PartnerInnen. Hier finden Sie unsere Tipps, wo Ihnen am besten geholfen wird. Seien Sie versichert.

AUDITREU STEUERBERATUNG
1010, Gonzagagasse 17

ACCENTURE ÖSTERREICH
1010, Schottenring 16

CST CAUSA STEUERBERATUNG
1010, Börsegasse 12

KLIMAMARK
1010, Concordiaplatz 4

MUSICAL MUNCHKINS
1010, Eßlinggasse 6

PALLAS CAPITAL
1010, Schottenring 16

PAUL SIBLIK ELEKTROTECHNIK
1010, Heinrichsgasse 2

SAE INSTITUTE AUSTRIA
1010, Hohenstaufengasse 6

STEIRER MIKA & COMP
Wirtschaftstreuhand
1010, Franz-Josefs-Kai 53

WIENER STÄDTISCHE
Versicherung AG Vienna
Insurance Group
1010, Schottenring 30

Gesund, fit, schön und verspielt

Das Börseviertel hat die Infrastruktur für gesundes, fittes Leben. Wir haben für Sie aus einer Fülle von Möglichkeiten die besten zusammengestellt, um schön, verspielt und in Form zu bleiben. Und da das Viertel wunderbar kompakt ist, liegt alles nur einen Katzensprung voneinander entfernt.

CITY PILATES, YOGA
1010, Rudolfsplatz 2

DR. DORIS GAPP
1010, Wipplingerstraße 32

DR. RONAY
1010, Rudolfsplatz 14

FELICI MODE
1010, Gonzagagasse 7

FRISEUR MARKUS MEIDINGER
1010, Rudolfsplatz 3/2

HOLMES PLACE
1010, Wipplingerstraße 30

I AM NOW Holistic Beauty Salon
1010, Salzgries 18

MEDICARE SCHÖNHEITSKLINIK
1010, Schottenring 30

QWIC-AT / E-BIKES
1010, Schottenring 28

SINE SINE Waxing Studio
1010, Neutorgasse 11

SPIELE BANNERT
1010, Werdertorgasse 14

VITURA PERSONAL TRAINING
1010, Rudolfsplatz 9



Auf kulinarischer Weltreise

Von der traditionellen Gastwirtschaft bis zum Fine-Dining-Tempel: Im Börseviertel gibt es für jeden Geschmack – und für jede Geldbörse – etwas zu entdecken. Ein Streifzug durch das vielseitige kulinarische Angebot, das eine Weltreise daheim ermöglicht.

Edvard

Manchmal macht einen schon der Name eines Restaurants neugierig: Edvard, das klingt nach noblem Besuch aus einer englischen Grafschaft. Nach stilvollem Luxus, der leise daherkommt. Nach einem perfekten Abend in einem hochherrschaftlichen Ambiente, den man nicht so schnell vergisst. In der Tat zählt das Sternelokal Edvard im Hotel Hansen Kempinski zu den besten Fine-Dining-Restaurants Österreichs. Küchenchef Thomas Pedevilla verbindet internationalen Luxus mit heimischem Akzent. Auf den Tellern werden kleine Kunstwerke serviert, die begeisterte Gault&Millau-Bewertung beschreibt das kulinarische Erlebnis folgendermaßen: „Mehr als gekonntes Abschmecken und hochwertige Zutaten. Schon die frischen Gillerdeau-Austern kombiniert mit crunchigem Buchweizen und süße Säure beistuernden Zwetschken machten uns froh.“

Was ist das Geheimnis des Edvard, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Gault&Millau-Punkten? Die Küche setzt auf saisonale Zutaten bester Qualität, mit dem Ziel, aus jedem Produkt den bestmöglichen Geschmack herauszuholen. Und die dezente und elegante Atmosphäre des Restaurants sorgt dafür, dass man den schönsten Alltag einfach an der Garderobe abgibt und in eine Welt des luxuriösen Genießens eintaucht.

Stopfer

Manchmal möchte man es unkompliziert haben, ohne aber bei der Qualität Abstriche zu machen. Die klassisch österreichische Küche ist mit den richtigen Zutaten ein Erlebnis, irgendwie auch ein Weltkulturerbe. Überlassen Sie den Genuss daher nicht nur TouristInnen, sondern kosten Sie sich doch selbst wieder einmal durch, etwa in der Gastwirtschaft Stopfer. Schon seit 1951 sorgt der Familienbetrieb für beste Wiener Hausmannskost. Natürlich gibt es eine köstliche Rindsuppe mit Frittaten, geröstete Kalbsleber sowie Tafelspitz und Altwiener Zwiebelrostbraten. Auch die Marillenködel sind ein Hit! Und das Beste am Stopfer: Der Rudolfsplatz ist eine verkehrsberuhigte Zone, im grünen Gastgarten fühlt man sich gleich, als hätte man einen Ausflug aufs Land gemacht. Bis in den Herbst lässt sich hier chillen, über die Sommermonate spenden große Sonnenschirme angenehmen Schatten und schützen auch schon einmal vor kurzfristigem Platzregen. Oder Sie nehmen einfach gleich im hell vertafelten Schankraum Platz, wo sich traditionelle Elemente mit charmanter, minimalistischer Gemütlichkeit verbinden.

Hansen

Das Hansen liegt zwar sehr zentral, ist aber trotzdem ein wenig versteckt. Genau das macht seinen speziellen Charme aus. Das Restaurant befindet sich seit fast 25 Jahren im Souterrain und ist in einer historischen Markthalle untergebracht. Dementsprechend weitläufig und prächtig, aber auch erstaunlich hell sind die Räume. Zudem ist das Hansen mit dem Gartengestalter und Blumenhändler Lederleitner verbunden. Kein Wunder, dass man sich in einer grünen Oase wähnt. Perfekt also für eine kulinarische Auszeit vom Alltag. Von Frühstück über Lunch, Dinner bis zum



Stopfer

1010, Rudolfsplatz 4
Montag-Freitag 12:00-22:00 Uhr
gastwirtschaft-stopfer.at



Hansen

1010, Wipplingerstraße 34
Montag-Freitag 9:00-23:00 Uhr,
Samstag 9:00-16:00 Uhr
hansen.co.at

Fotos, von oben nach unten: Edvard, Stopfer, Katharina Schiffl

schnellen Kaffee zwischendurch ist das Restaurant eine gute Adresse. Besonders mittags zieht es viele Stammgäste aus den umliegenden Büros ins Hansen. Die Anzugträger-Dichte ist dann entsprechend hoch.

Der Name des Hansen stammt vom Architekten des Backsteingebäudes selbst: Theophil von Hansen. Das Restaurant wird von Anita und Leo Doppler geleitet; auf der Speisekarte finden sich neben klassisch-österreichischen Gerichten wie gefüllten Paprika auch Spezialitäten der mediterranen Küche, etwa Saltimbocca, oder auch englische Fish & Chips. Eine Spezialität des Hauses ist das Risotto, das es in vielfältigen Variationen gibt. Auch zum Mitnehmen gibt es die frische RisottoBox inklusive Salat und Nachspeise. Auch für VegetarierInnen eine perfekte Option.

Émile

Das Émile im Hilton Vienna Plaza hat ein klares Ziel: Französisches Savoir-vivre nach Wien bringen. Deshalb hat man eine Legende kreiert: Ein Lebemann und Dandy namens Émile, aufgewachsen im Pariser Künstlerviertel Montmartre, habe sich in die Stadt Wien verliebt. „Obwohl er in den frühen 1930er Jahren Wien wieder verließ, ist etwas von ihm zurückgeblieben. Eine Leichtigkeit. Die Freude am schönen Leben, an Stil und Genuss“, heißt es auf der Homepage des Émile. Das schicke Restaurant erinnert an die Goldenen Zwanziger, im Zentrum steht eine Bar, die natürlich Absinth als Spezialität serviert, aber auch die Martinis sind legendär. Und einmal im Monat findet das schwingvolle Dazzling Gatsby Dinner statt, mit live Jazz Band, unlimitiertem Schlumberger Sekt und feinen Gerichten vom Haubenkoch.

Ansonsten stehen Klassiker wie Schnitzel, Tatar und Burger auf der Speisekarte. Signature Dishes sind die Bouillabaisse Émile mit Knoblauch-Kräuter Baguette und die herrlich saftigen Short Ribs. Auch die Sepia-Ravioli schmecken köstlich, zum süßen Abschluss bietet sich eine Crème brûlée an. Aber auch das Frühstück ist oh là là: Eier Benedict, Crêpes und natürlich

ofenfrische Croissants, damit man sich mitten in Wien wie in Paris fühlt.

A Barraca

Oder soll es vielleicht doch lieber ein Kurztrip nach Portugal sein? Das A Barraca wurde von Lucinda Vino Tavares vor 18 Jahren gegründet, um die vielfältige, authentische Küche ihrer Heimat vorzustellen. Stolz ist die Besitzerin auf ihren würzigen Rohschinken, der ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker nach einem Rezept ihres Vaters mit Meeressalz und Kräutern an der Luft getrocknet wird.

Auch das Brot ist hausgemacht. Natürlich stehen vor allem Fisch und Meeresfrüchte im Zentrum, wie der gegrillte Silberne Degenfisch nach Alentejo-Art oder Schwarzer Degenfisch mit Garnelen und Morcheln in Butterblättereig mit Weißweinsauce. Ebenfalls empfehlenswert: Bacalhau mit Venusmuscheln und Garnelen in der Cataplana. Als Abschluss legendäre Süßspeisen wie Pastel de Natas, Vanillecreme Törtchen mit Butterblättereig. Der familiäre Umgang zieht vor allem Stammgäste an, die gerne von der Chefin persönlich bedient werden.

Indien Village

Sanfte indische Klänge und eine ausgewählte Inneneinrichtung entführen in das „indische Dorf“. Mit der Speisekarte aus Holz in der Hand vergisst man schnell, dass man im Herzen von Wien ist. Das war auch die Absicht von Inhaber und Chef Sunny Sakhuja und seiner Frau Vandana, die hier traditionelle nordindische Küche anbieten. Mit frischen Zutaten authentisch zubereitet und zeitgenössisch verfeinert. Typisch sind Gerichte aus dem Tandoor, einem Lehmofen, in dem nicht nur Murg Shashlik, mariniertes Hühnerfilet gegrillt, sondern auch der besonders beliebte Tandoori Mix mit verschiedenen gegrillten Fleischstücken zubereitet wird.

Mit jahrelanger Erfahrung in der internationalen gehobenen Gastronomie, viel Kreativität und Treue zur traditionellen

indischen Küche hat Sunny die Kunst des Curry-Kochens perfektioniert. Die meisten Gerichte sind eher zurückhaltend scharf.

Daihachi

Die japanische Küche ist puristisch. Gutes Sushi lebt davon, dass Thunfisch oder Lachs ganz frisch sind – und der Reis die richtige Konsistenz hat. Sushi-Meister Kuo-Jung schließt bei der Wahl seiner Zutaten oft die Augen. Und inhaliert erst einmal den Duft. Von Meer. Erde. Gras. Der Eigengeschmack jeder einzelnen Zutat ist ihm so heilig wie das Ritual, mit dem er es zubereitet. Das Resultat: Die aufs Wesentliche reduzierte Esskultur im Daihachi beeindruckt seit Jahren. Gemeinsam mit seiner Frau Chao-Li verwöhnen sie in der ehemaligen Champagner-Bar des Hotel Hansen Kempinski Hotelgäste, treue Fans (viele aus der japanischen Botschaft) und neue KundInnen. Für viele ist es sogar das beste Sushi-Lokal Wiens.

Quero

Das Zusammenspiel der Kulturen hat dazu geführt, dass die peruanische Küche als die spannendste Fusionsküche der Welt bezeichnet wird. Die Hochkultur der Inka, die Conquistadores aus Spanien und die JapanerInnen, die als GastarbeiterInnen kamen – sie alle hinterließen ihre kulinarischen Eigenheiten. Eric und Ludwig Melzer haben peruanische Wurzeln und hatten gemeinsam mit Mehdi Hedayati die Idee, auch in Wien die Klassiker der traditionellen peruanischen Küche anzubieten.

Besonders geschätzt wird von den Gästen, darunter auch viele SüdamerikanerInnen: Lomo Saltado, Streifen vom Rumpsteak sautiert mit Tomate, Zwiebel und Koriander, Kartoffelstäbchen und Basmaitreis. Für eines ist das Quero aber vor allem bekannt: Ceviche – ein jahrtausendealtes Gericht. Roh gewürfelter Fisch, mariniert in Limettensaft. In Peru ist die Leidenschaft für Ceviche übrigens so groß, dass das Gericht zum Kulturerbe der Nation gekürt wurde.



Émile

1010, Schottenring 11
Montag-Sonntag 7:00-24:00 Uhr
emile-plaza.at/restaurant



A Barraca

1010, Hohenstauffengasse 7
Montag-Freitag 11:30-15:30 Uhr,
17:30-23:30 Uhr, Samstag 18:00-23:00 Uhr
abarraca.at



Indien Village

1010, Rockgasse 3
Montag-Freitag 11:30-14:30 Uhr,
Samstag 18:00-23:00 Uhr
indien-village.at



Daihachi

1010, Schottenring 26
Montag-Freitag 12:00-14:00 Uhr,
18:00-22:00 Uhr
daihachisushi.at



Quero

1010, Börseplatz 5
Montag-Freitag 11:00-24:00 Uhr,
Samstag und Feiertage
17:00-24:00 Uhr
quero-vienna.at

Fotos, von oben nach unten: Émile, Katharina Schiffl



Illustration: Adobe Stock, master1305

So wohnen wir in Zukunft

Unser Zuhause wurde selten so intensiv genutzt wie in den vergangenen beiden Jahren. Womöglich sind wir auf den Geschmack gekommen, auch in Zukunft vermehrt im Homeoffice zu arbeiten. Und haben erkannt, wo es in der eigenen Wohnung Optimierungspotential gibt.

Ob wir wollten oder nicht, während der Pandemie wurden die eigenen vier Wände zum Mittelpunkt des Lebens, privat wie beruflich. Dadurch haben wir aber auch erkannt, wo vielleicht noch nicht alles rund läuft, wo Verbesserungspotential besteht. „Menschen, die häufiger zu Hause arbeiten, investieren deutlich mehr in die eigene Wohnung“, sagt Doris Delmas, Österreich-Geschäftsführerin von Roche Bobois: „Die Wohnung soll sich unseren sehr unterschiedlichen Bedürfnissen – von Homeoffice bis zum privaten Rückzugsort – bestmöglich anpassen. Die Betten sind flauschig und rund, Sofas haben verstellbare Sitztiefen, auch ausziehbare Esstische und gemütliche Stühle boomen.“

Ruhe und Lebendigkeit

Stilistisch gibt es eine große Bandbreite. „Der Landhausstil ist wieder in, der uns mit seinem rustikalen Flair seiner Rahmenfronten an die guten alten Zeiten bei Oma erinnert“, sagt Innenarchitekt Raphael Amon: „Neu dazu gekommen ist der Mut zu mehr Farbe.“ Aktuelle Wohntrends greifen den Kontrast zwischen Ruhe und Lebendigkeit auf. Es soll gemütlich, flexibel in der Gestaltung und nachhaltig sein. „Unsere KundInnen hinterfragen den Ort der Herstellung. Natürliche Materialien stehen im Vordergrund. Der Fokus hat sich deutlich verschoben, Qualität und Nachhaltigkeit sind heutzutage der eigentliche Luxus, den man sich leisten möchte“, betont Doris Delmas.

„Das Wohnen hat sich grundlegend verändert“

Michael Frost, Inhaber des Scandinavian Design House, stellt aktuelle Wohntrends vor.

Natürliche Materialien wie Holz, Leinen, Baumwolle und organische Formen liegen im Trend. Aber auch Möbel-Klassiker. Gutes Design ist immer modern. Vor allem durch unser Arbeiten daheim hat sich allerdings unsere Nutzung der Wohnung grundlegend verändert. Wir mussten lernen, unseren Raum flexibler zu gestalten. Das war eine Herausforderung – sowohl aus KundInnen- als auch aus HerstellerInnen-Sicht.

Welche innovativen Lösungen gibt es für das Homeoffice?

Die Nachfrage an neuen Konzepten für das Homeoffice ist definitiv gestiegen und wird auch in den kommenden Jahren ein zentrales Thema bleiben. Im Trend sind vor allem Möbel, die nicht sofort nach Homeoffice aussehen. Der finnische Hersteller

Das kann auch Innenarchitekt Amon bestätigen: „Zwar wird Ikea noch Generationen mit Möbeln beglücken, jedoch zeichnet sich eine Trendwende ab, unabhängig vom Einkommen. KundInnen lassen sich länger Zeit mit ihrer Kaufentscheidung als früher und legen mehr Wert auf individuelle Lösungen.“ Lokale Handelsware und Materialien aus Europa wurden stärker nachgefragt. Der Wunsch nach Planungen von Einbaumöbeln sei gestiegen, KundInnen seien bereit, mehr für nachhaltigere Lösungen auszugeben.

Multifunktionale Möbel

Der Trend zum Homeoffice hat unsere Wohnungen umgekrempelt: „Menschen mussten sich Arbeitsplätze schaffen in einer Umgebung, die bis dato nur ihrer Erholung und Entspannung diente. Dies führte zu einem starken Bedarf an funktionalen Möbeln, wie etwa ergonomisch verstellbaren Tischen und Sesseln. Aber auch Arbeitsplätze, die hinterher einklappbar und verstaubar sind“, so Architekt Amon. Der Büro-Profi Bene kann das nur bestätigen: „Mit unserer Serie BENE FOR HOME setzen wir auf kreative Lösungen für daheim“, sagt Michael Fried, Geschäftsführer für Sales, Marketing & Innovation: „Es geht um flexible, inspirierende Arbeitsplätze mit perfekter Work-Style-Balance für zu Hause: funktional, langlebig und ergonomisch, ohne viel Platz wegzunehmen.“

Aber auch unsere Büros verändern sich gerade massiv. Sie erinnern immer weniger an klassische Arbeitsräume mit

genormten, langweiligen Tischen. Bunte Sofas lockern die Bürolandschaft auf, viele Pflanzen sorgen für gute Stimmung und Bücherregale lassen an gemütliche Wohnungen denken. „Wir schaffen Räume, die Menschen zusammenbringen“, lautet das Motto der Buerofreunde, die Raumlösungen kreieren, in denen Menschen ihr Potential entfalten können. Damit auch kein Kabelsalat das wohnliche Ambiente stört, hat Paul Siblik die passenden Lösungen parat. Als Elektro-Nahversorger des Börseviertels sorgt er allerdings nicht nur für die entsprechende Netzwerkverkabelung, sondern ist zudem Spezialist für Smart Homes, neueste Heizsysteme und Beleuchtung.

Wandelbare Räume

Auch diese wurde einem Update unterzogen, denn Räume wollen sich nicht mehr bloß auf eine Funktion reduzieren lassen.

So wird die Küche zunehmend zu einem flexiblen, kreativen Ort, der nicht zwangsläufig nach Küche aussehen muss. Er ist je nach Tageszeit wandelbar. Nutze ich den Tisch tagsüber als Homeoffice-Option? Koche ich abends gern für Gäste und möchte dabei einen offenen Raum haben? Dafür braucht es unterschiedliche Lichtstimmungen. „Emotionen entstehen nicht einfach so“, betont der Traditionsbetrieb WienLicht. In seinem Flagship Store in der Vorlaufstraße kann man auf 550 Quadratmetern erkunden, welche Licht-Option für welche Bedürfnisse ideal ist. Damit man seine Wohnung in ganz neuem Licht sieht.



Roche Bobois
1010, Wipplingerstraße 27
roche-boboiss.com



Scandinavian Design House
1010, Rudolfsplatz 13A und
Heinrichsgasse 4,
scandinaviandesignhouse.at



Raphael Amon
1010, Tuchlauben 7A
raphaelamon.at



WienLicht
1010, Salztorgasse 1,
Showroom: Vorlaufstraße 1
wienlicht.at



Paul Siblik Elektrotechnik
1010, Heinrichsgasse 2
paul-siblik.at



Bene Büromöbel
1010, Neutorgasse 4-8
bene.com



Buerofreunde
1010, Börsegasse 9
buerofreunde.at



Foto: Katharina Schiffl



Illustration: Adobe Stock, master1305

Move it!

Im Börseviertel gibt es viele Möglichkeiten, Wellness, Sport und Schönheits-Treatments in entspanntem Ambiente zu verbinden. Ein kleiner Fitness- und Beauty-Leitfaden.

Apps werden auch im Sport immer wichtiger. Sie helfen, unsere Herzfrequenz zu messen, überwachen unser Fitnessprogramm, melden sich, wenn wir faul sind, anstatt unsere tägliche Anzahl an Schritten zurückzulegen. Sie sind praktisch und günstig. Aber gerade nach der Pandemie sind wir es auch ein wenig müde, immer allein trainieren zu müssen. Oft fehlt die Motivation, eine App ist eben doch keine persönliche Unterstützung. Wie wäre es also mit einem Personal Trainer oder einer Trainerin, der oder die einem ein individuelles abgestimmtes Sportprogramm zusammenstellt – und auch modifiziert, falls doch nicht alles perfekt zum eigenen Rhythmus passt.

„Bewegung ist das Lebenselixier des Menschen“, sagt Philip Regenfelder, Sportwissenschaftler und Personal Trainer bei Vitura. Er zeigt, wie man Sport in den Alltag integrieren kann, wie wichtig die richtige Ausführung der Übungen ist, und worauf man bei der Ernährung achten soll. Es geht darum, Trainingserfolge zu sehen – und vor allem auch zu spüren. Ohne die nötige Kontrolle schleichen sich nämlich schnell Fehler ein. Das Ergebnis: Man tritt sportlich auf der Stelle und verliert die Motivation. Umso besser, wenn einem ein Profi zur Seite steht. Vitura möchte Menschen ansprechen, die keine Lust auf ein 08/15-Trainingsprogramm haben – und liegt damit voll im Trend.

Ganzheitliches Programm

Längst sind Gyms keine simplen Kraftkammern mehr, die allein dem Muskelaufbau dienen. Sie verstehen sich ganzheitlich, verbinden Sport, Gesundheit, Ernährungsberatung und Spa. Ein gutes Beispiel dafür ist auch Holmes Place, der Club der schon immer die Nase vorn hatte, wenn es um Fitness-Trends ging. Der erste Holmes Place Health Club – so der vollständige offizielle Name – eröffnete 1979 im Londoner Stadtteil Chelsea. Das Konzept: Jeder Club punktet mit einem speziellen Angebot. So haben einige Pools, in denen man seine Längen ziehen kann, eine Dampfsauna oder einen Jacuzzi, damit die Gedanken zur Ruhe kommen und der Körper sich erholen kann. Personal TrainerInnen gehören zum Standardprogramm. Im Holmes Place im Börseviertel werden auch Massagen

angeboten, ein idealer Ausgleich zu Sport und Büroalltag. So kann man zwischen Rückenmassage und Ganzkörpermassage auswählen, aber es gibt auch Spezialmassagen mit besonderer Tiefenwirkung.

Auch bei City Pilates & Yoga verfolgt man einen ganzheitlichen, sanften Ansatz: In einer Body & Health Körperanalyse-Stunde kann man sein persönlich abgestimmtes Programm aus Yoga, Pilates sowie alternativer Medizin erstellen, es gibt Einzel- und Gruppentraining. Aber auch ein besonderes Programm für Menschen, die unter chronischen Schmerzen leiden oder in einer Rehabilitationsphase nach einer Operation stehen. Eine Spezialität des Studios ist Hormon-Yoga. „2008 lernte ich diese Art von Yoga kennen, praktiziere es seitdem täglich, und das hat in meinem Körper sehr viel verändert“, sagt Yogastudio-Inhaberin Barbara Rabeda. Hormon-Yoga soll speziell auf das weibliche Drüsen- und Hormonsystem einwirken und auf natürliche Weise die Östrogenproduktion in den Eierstöcken anregen. Aber es gibt auch viele Übungen, die gut gegen Stress sind, um das vegetative Nervensystem zu beruhigen.

Wachs in den Händen

Manchmal möchte man sich einfach nur verwöhnen lassen. Sine-Sine macht Schluss mit lästigem Rasieren daheim. Die ExpertInnen für Körperenthaarung bieten nicht nur das klassische Brazilian Waxing in all seinen Formen an, sondern auch speziell entwickelte Verfahren, die auch für AllergikerInnen und NeurodermitikerInnen geeignet sind. Beim sogenannten Sugaring wird ausschließlich Zuckerpaste aus eigener Herstellung verwendet. StammkundInnen schätzen die professionellen und herzlichen MitarbeiterInnen, bei denen das Wohlbefinden der KundInnen an oberster Stelle steht. Waxing ist übrigens auch bei Männern immer beliebter.

Wer lästige Haare dauerhaft loswerden möchte, ist im Medicare-Salon richtig. Mittels IPL-Technologie – das ist intensiv pulsierendes Licht – werden da Härchen schmerzlos entfernt. Die ExpertInnen von Medicare verfügen nicht nur über das nötige Know-how, sondern auch über modernste, zertifizierte Geräte. Es geht um Schönheit, aber gearbeitet wird gänzlich ohne Operationen. Auch auf den Einsatz von Medikamenten oder schädlichen

Mitteln wird verzichtet. Es braucht Kompetenz beim Erhalt der natürlichen Schönheit, Medicare bietet etwa eine HIFU-Behandlung an, um Falten zu verringern und das Gesicht zu straffen. Quasi Facelifting ohne OP. Beliebt ist auch die Kryolipolyse, das ist eine Kältebehandlung, die zu einer dauerhaften Fettreduktion führen soll. Aber auch, wer zu wenig Haare hat, ist bei Medicare in guten Händen: Mittels Plasmabehandlung sollen körpereigene Inhaltsstoffe regenerative, aufbauende Prozesse anregen.

Von Kopf bis Fuß

Rundumpflege ist auch das Motto von I am now, einem Holistic Beauty Salon. Ein FriseurInnen-Besuch ist für die meisten von uns schließlich mehr als bloß das zweckgebundene Haarschneiden. Man möchte durchatmen, sich entspannen und verwöhnen lassen. „Unsere Behandlungen starten bei der Kopfhaut und enden bei den Nagelspitzen“, sagt Julia, Salon-Managerin und Stylistin, die sich mit ihrem Team um ganzheitliche Schönheit kümmert – vom perfekten Abend-Make-up bis zur Komplett-Veränderung. Eine Kopfhaut-Analyse zeigt, welche Pflegeprodukte wichtig sind, jede der MitarbeiterInnen ist Spezialistin für bestimmte Treatments und Frisurentrends. Es geht darum, die haarschonendste Variante zu wählen: Gesundheit und Wohlbefinden werden hier großgeschrieben.

Zeit für eine grundsätzliche Frage: Was macht eigentlich eine gute Frisur aus? „Mir ist wichtig, dass der Haarschnitt perfekt sitzt, damit das Styling zu Hause mit wenigen Handgriffen gelingt“, sagt Meisterfriseur Markus Meidinger. Damit man nicht daheim verzweifelt, weil die Haare ganz anders fallen als im Salon, setzen Meidinger und sein Team auf Liebe zum Detail und viel Zeit, um herauszufinden, was KundInnen wollen – und welche Frisur zur Persönlichkeit und zum Alltag passt. „Das richtige Styling unterstreicht die natürliche Schönheit jedes und jeder Einzelnen. Uns geht es auch um mehr Achtsamkeit. Der Wunsch nach Echtheit und Authentizität spiegelt sich bei uns auch in den Produkten wider“, so Meidinger. Aber auch der Salon selbst ist cool: Hell und minimalistisch eingerichtet. Eine tolle Mischung aus alten Räumen und neuem Styling.



Vitura
1010, Rudolfsplatz 9
vitura.at



Friseur Markus Meidinger
1010, Rudolfsplatz 3/2
markus-meidinger.at



Holmes Place
1010, Wipplingerstraße 30
holmesplace.at



Medicare
1010, Schottenring 30/
Ringturm
medicare-wien.at



City Pilates
1010, Rudolfsplatz 2/1
citypilatesyoga.at



Sine Sine
1010, Neutorgasse 11
www.sine-sine.com



I am now
1010, Salzgries
iamnow.at

Kultur im Dialog

Sich auf Kunst einlassen, sie entdecken und erleben – das kann man nicht nur im Museum, sondern auch bei „Kunst am Zaun“ unter freiem Himmel.

Im Börsepark treten jedes Jahr Kunst und Natur in einen Dialog, ergänzen sich zu einem Gesamtkunstwerk. Es locken dabei nicht nur Gemälde. Es gibt auch Fotokunst, Skulpturen, Drucke und Zeichnungen zu entdecken „Kunst ist ein Lichtblick und ein hoffnungsvolles Zeichen für eine Zukunft voller Kreativität, Gemeinsamkeit und Freude“, davon ist Kuratorin Sonia Siblik überzeugt. Ihr war es immer ein Anliegen, Kunst direkt zum Publikum zu bringen und damit auch Hemmschwellen abzubauen. Durch diese offene Haltung entsteht ein soziales Miteinander auf Augenhöhe. Auch die KünstlerInnen freuts, schließlich bekommen ihre Werke dank der Präsentation im Freien mehr Sichtbarkeit – auch abseits gängiger Formate. Schließlich zieht die Veranstaltung Jahr für Jahr rund 1.500 BesucherInnen an. Wer möchte, kann direkten Kontakt zum Publikum suchen, sich positives Feedback holen, mit anderen Kunstschaffenden ins Gespräch kommen. Ein Gewinn für alle.

Kunst bewundern und gleichzeitig das milde Herbstwetter genießen, dazu ist bei „Kunst am Zaun“ jedes Jahr Gelegenheit. Die Zahlen sprechen für sich: Heuer haben 80 KünstlerInnen teilgenommen. Gemeinsam haben sie über 600 Kunstwerke vorgestellt. Unter den Ausstellenden waren bekannte Namen wie Milan Markovich, Claudia Christof, Thomas Windisch, Susanne Wagner, Cunqing Li, José Luis Loria Méndez oder Ricardo Flores. Das musikalische Rahmenprogramm sorgte für eine anregende Stimmung, für das leibliche Wohl sorgten das Café La Naranja, Churros Don Diego, Los Mexikas, der Wein stammte von Fink & Kotzian. Aber keine Sorge, wenn Sie das Event heuer verpasst haben: Auch nächstes Jahr wird es „Kunst am Zaun“ wieder geben.

Auf der Suche nach dem Aha-Effekt

Ein Verein möchte die Identität des Börseviertels stärken. Dank intensiver Vernetzungsarbeit ist der Stadtteil wirtschaftlich, kulturell und gesellschaftlich präsenter denn je.

Es braucht engagierte Menschen, die Dinge vorantreiben. Die das Besondere erkennen und auch anderen die Augen öffnen. Im Urlaub würden wir staunen über die faszinierende Architektur im Börseviertel, würden durch die kleinen Geschäfte bummeln oder in einem der schicken Restaurants

Hinsicht präsenter wurde. Oft braucht es einen Namen, damit man sich seiner Identität bewusst wird – auch für die Menschen, die hier leben und arbeiten. Obmann Leo Doppler freut sich: „Unser Börseviertel, diese liebevolle Zugehörigkeit demonstrierende Bezeichnung, ist im Grätzl ein immer öfter zu hörender Begriff.“ Geschäftsführerin Monika Goschler-Praxmarer ergänzt: „Das Leben in der Nachbarschaft ist bunter und interessanter, als vielen bewusst ist.“

Im Börseviertel sind Leben und Arbeiten unkompliziert, lebendig und nachbarschaftlich. Das Grätzl hat im Laufe des letzten Jahrhunderts eine gewaltige Entwicklung vom Textilviertel zum Technologiestandort durchgemacht. Gleichwohl hat es seinen Charakter nie ganz verloren. Der Verein Boerseviertel ist das Sprachrohr des Viertels. Ein Netzwerk aus rund

Stadtteil stärken“ spiegelt das gut wider. Vereinsobmann Leo Doppler ergänzt: „Das Zusammenwirken von PartnerInnen, die unterschiedliche Kompetenzen und Ressourcen mitbringen, ist der Schlüssel zur Lösung vieler Herausforderungen.“

Der Erfolg eines Vereins lebt vom Engagement zahlreicher Mitglieder und UnterstützerInnen. Der Verein Boerseviertel wird von einem ehrenamtlichen Vorstand geleitet, der Kompetenz aus seinen Berufsfeldern einbringt und den ein Ziel verbindet: Das Börseviertel kulturell und gesellschaftlich in eine positive Zukunft zu führen und die Identität des Viertels zu stärken. Er ist parteipolitisch und konfessionell neutral.

Wir freuen uns schon, Sie im Börseviertel zu treffen.



einen Kaffee trinken. Daheim hetzen wir oft von Termin zu Termin, haben keine Zeit, um die Schönheit dieses Quartiers wahrzunehmen, das ganz zentral in der Innenstadt liegt. Da braucht es jemand, der uns zeigt, was es in Wien noch alles zu entdecken gibt.

So ist es dem Verein Boerseviertel zu verdanken, dass in den vergangenen Jahren die Marke gestärkt, die Vernetzungsarbeit vorangetrieben und ein Stadtteil in wirtschaftlicher, kultureller und gesellschaftlicher

50 Betrieben und 400 Privatpersonen, die das Grätzl mit kreativen Events und gemeinsamen Aktivitäten belebt.

Dabei ergeben sich Vorteile aus der räumlichen Nähe und der partnerschaftlichen Zusammenarbeit. Geschäftsführerin Monika Goschler-Praxmarer sagt: „Das nachbarschaftliche Leben wird gefördert und die Mitglieder werden in der Öffentlichkeit präsentiert.“ Das Motto des Vereins „Miteinander sich und den

Von links nach rechts: **Stella Zinn**, Hotel Managerin Hilton Vienna Plaza
Sonia Siblik, Social Media, Kunst am Zaun
Leo Doppler, Obmann Verein Boerseviertel, Hansen Restaurant
Monika Goschler-Praxmarer, Geschäftsführerin Verein Boerseviertel
Florian Wille, Direktor Palais Hansen Kempinski
Christoph Koessler, Gesamtprokurist Amisola Immobilien AG

Fotos: Hilton, Katharina Schiffl

Freude und Hoffnung

Die erfolgreiche Aktion: Weihnachten im Schuhkarton.

Weihnachten ist eine Zeit des Miteinanders. Wer schenkt, wird mit dem Glück der Beschenkten belohnt. „Die Freude der Kinder über die Schuhkarton-Geschenke aus dem Börseviertel ist jedes Mal riesengroß“, erzählt Initiatorin Sonia Siblik. „Weihnachten im Schuhkarton“ ist die beliebteste Geschenkaktion weltweit. Unter dem Motto „Mehr als ein Glücksmoment“ erleben Kinder in Not Weihnachtsfreude durch in Schuhkartons verpackte Geschenke. Seit 1993 wurden damit rund um den Globus bereits über 186 Millionen Kinder in über 150 Ländern erreicht.

Auch der Verein Boerseviertel hat sich an der Aktion beteiligt. Er möchte Kindern, die oftmals noch nie ein Geschenk zu Weihnachten erhalten haben, eine schöne Überraschung bereiten. „Kinderaugen sollen an Weihnachten erstrahlen“, sagt Siblik: „Dafür reicht mitunter schon eine Zahnbürste.“ Auf die richtige Geschenk-



Wollen auch Sie Kinderaugen zum Strahlen bringen?

Kontaktieren Sie dazu:
Sonia Siblik, T.: +43/(0)660/533 31 31
sonia.siblik@paul-siblik.at

Foto: Samaritas Purse

Mischung kommt es an. Dinge zum Naschen und Spielen sind zwar gut, aber auch Hygieneartikel, Kleidung und Schulmaterial sollten eingepackt werden. Damit kein Neid oder das Gefühl der Benachteiligung entstehen, bekommen alle Kinder das Gleiche.

Die Spendenbereitschaft ist groß. 2021 wurden 126 Kartons aus dem Börseviertel auf die Reise zu notleidenden Kindern geschickt – etwa nach Montenegro. Seit 2005 haben die Menschen im Börseviertel, aber auch darüber hinaus Gelegenheit, einem Kind in Not Freude und Hoffnung zu schenken, indem sie sich an der weltweit größten Geschenk-Aktion beteiligen.

Wie kann man also selbst mitmachen? Freude schenken ist leicht: Einfach die Geschenke zur Sammelstelle bringen. Dort verpackt ein geschultes Team die Päckchen und schickt sie auf die Reise nach Osteuropa. Die Aktion wird auch von der Familie Bannert (Spielwaren Bannert) und von Ing. Paul Siblik unterstützt.