

# Deko KÜCHE

**Marco Simonis** ist Genuss-Experte



## Leidenschaft und offene Augen

Der „Urban Appetite“-Chef über seine Motivation, Schönes zu vertreiben.

### Was macht für Sie eigentlich einen modernen Marktplatz aus?

**MARCO SIMONIS** Auf jeden Fall der gelungene Mix aus guter Stimmung, hochqualitativen Produkten, angenehmen Ambiente und allerhöchster Servicequalität. „Urban Appetite“ soll vor allem ein Raum zum Genießen und Wohlfühlen, Platz für Inspiration und Kreativität, Respekt, Freude und Freunde sein! Wir möchten Orte erschaffen, die sich auf das Wesentliche besinnen und trotzdem immer wieder überraschen.

### Wie, und wo, finden Sie die Produkte für die richtige Mischung aus Kulinarik und schönen Dingen?

**SIMONIS** Mein Motto ist: „Do things with passion – or not at all“. Ich mache mich vor allem mit Leidenschaft auf die Suche, und mit Neugier. Vieles finde ich auf Reisen. Man muss aufmerksam und mit offenen Augen durchs Leben gehen, dann findet man so manches auf Märkten, Messen und vieles auch über Kundenkontakte. **Gibt es in naher Zukunft Pläne für weitere Filialen?** **SIMONIS** Wir sind da grundsätzlich für alles offen!



**MODERNER MARKTPLATZ.** Die vierte Filiale von Marco Simonis hat eröffnet.

## Shopping-Tipp

# Urban Appetite goes Wieden

### Marco Simonis eröffnet vierte Niederlassung

**Neu in Wien.** Nach dem Erfolg des Stammhauses, „Marco Simonis“ und des vor einem Jahr im 6. Bezirk eröffneten „Marco Simonis Urban Appetite“ sowie der „Kantine“, einem neuen Konzept für die Mittagspause, hat der umtriebige Genuss- und Design-Nahversorger nun den nächsten Schritt gewagt und mit dem „Urban Appetite“-Konzept einen weiteren Standort in der Taubstummengasse eröffnet. Vom Coffee to go am frühen Morgen über täglich

wechselnde Daily Specials zu Mittag bis zum Afterwork Drink und feinsten Delikatessen finden die Wiedner hier ab sofort alles, was Herz und Gaumen begehren. Dazu werden auch noch allerhand hübsche Dinge wie Geschirr, Bücher oder Kleinmöbel aus aller Welt geboten und machen das Lokal damit zum modernen Marktplatz.

**Marco Simonis Urban Appetite,**  
1040 Wien, Taubstummengasse 13,  
Tel.: 01 503 17 47, [www.marcosimonis.com](http://www.marcosimonis.com)



## COOKING Buchtipps: Dinner-Knigge 2018

**Autorin Ashley Blom** gibt in ihrem Ratgeber fünfzig Tipps, wie man sich bei der tollen Dinner-Party doch noch richtig verhält, obwohl man keine Austern mag, den Wein für alle verkosten soll und noch nie eine Kokosnuss coram publico geöffnet hat. 18,50 Euro, erschienen bei Dumont.

## Thema der Woche: So isst man...



### AUSTERN.

Austern werden üblicherweise roh serviert – mit einer kleinen Gabel, die das Muschelfleisch und das enthaltene Salzwasser aufnehmen kann. Zum Öffnen gibt es Spezialmesser, z. B. von **Laguiole**, gesehen um 93 Euro.



**KAVIAR.** Die teuren Fischeier wollen ohne Geschmacksbeeinträchtigung genossen werden, deshalb verwendet man niemals Silber, das einen Oxidationsgeschmack mit sich bringt, sondern Horn- oder Goldlöffel. Diese Löffel (oben) stammen aus Südafrika. 25 Euro, über [brokatundkaviar.at](http://brokatundkaviar.at).



### HUMMER.

Die saftigen Meeresbewohner gelten als Delikatesse, sind aber nicht einfach zu verzehren. Die Hummerschere knackt den Panzer der Scheren, mit Hummergabeln bekommt man das Fleisch heraus. Besteck von **Carl Mertens**, 69,90 bzw. 29,90 Euro.