



Palais Coburg Residenz GmbH

5-Sterne Hotel

Coburg Team

Gourmet-Restaurant

Direktion: Herr Roland Hamberger

Sternekoch und Küchenchef

Herr Silvio Nickol

Coburgbastei 4

A-1010 Wien (Österreich)

Telefon: +43 (0) 1 518 18 800

Telefax: +43 (0) 1 518 18 100

e-Mail: gourmet@palais-coburg.com

e-Mail: hotel.residenz@palais-coburg.com

Internet: <http://www.palais-coburg.com>



Mitglied bei Relais&Châteaux

Das Palais Coburg im Herzen Wiens bietet seinen Gästen Kultur, Genusskultur und luxuriösen Komfort in einem außerordentlichen Ambiente. Sechs Jahrhunderte Baugeschichte werden in dem über den ehemaligen Wehrmauern der Kaiserstadt errichteten Baukunstwerk erlebbar, und wie zur Zeit ihres Entstehens ist die ehemalige Residenz des Fürstenhauses Coburg-Gotha mit ihren eindrucksvollen Prunkräumen auch heute noch den Zwecken der elegantesten Repräsentation gestiftet. Darüber hinaus ist das Palais Coburg ein Ort kulinarischer Genüsse, der Pflege und Präsentationen von Weinraritäten und ein Haus, in dem sich Reisende, die das Besondere lieben, gerne niederlassen.

Gourmet Restaurant Palais Coburg



Am fünften April 2011 wurde das in neuem Glanz erstrahlende Gourmet Restaurant von Silvio Nickol und seinem Team eröffnet. Dem Sternekoch Silvio Nickol ist es gelungen, die Genusskultur des luxuriösen 5 Sterne-Hauses mit einem besonderen, kulinarischen Erlebnis auf höchstem Niveau zu kreieren.



Hochmodern, ein Kunstwerk dieses Gourmet-Restaurant „Silvio Nickol“.

Das Gourmet-Restaurant im Palais Coburg präsentiert sich architektonisch gänzlich in Glas, Holz und Leder in angenehmen Farbtönen und indirekten Lichtelementen schaffen eine intime Atmosphäre und sorgen für das passende Ambiente für einen Abend mit Stil und Tradition.

Das kulinarische Angebot umfasst kreative Interpretationen klassischer Gerichte sowie außergewöhnlich komponierte Innovationen, welche auf einzigartige Weise mit dem umfassenden Weinsortiment des Weinarchives kombinieren. Repräsentiert wird der einzigartige Weinschatz durch das Team des Weinarchives.

Ein überaus eindrucksvolles Angebot aus fünftausend verschiedenen Weinen bietet nicht zuletzt durch ihn die perfekte Begleitung zu jedem Menü.



Silvio Nickol

Ganztägig überzeugt das Palais Coburg mit leichten, kulinarischen Genüssen im ehemaligen Wein-Bistro, das nun den Namen Basteigarten Restaurant trägt und sich besonders für den gelungenen Business Lunch oder ein entspanntes Mittagessen in privatem Kreis eignet. Bei schönem Wetter steht den Gästen außerdem noch der weitläufige Basteigarten zur Verfügung, der inmitten von Magnolien, Rosenbäumchen, Lavendel und Buchsbäumen zum Genießen einlädt.

Das Palais Coburg und sein neues Gourmet Restaurant stehen für Luxus und höchste Qualität, die sich nicht nur in den traditionellen Mauern der Residenz, sondern auch in seiner exquisiten Kulinarik wieder findet. Ein vollendetes Geschmackserlebnis in stilvollem Rahmen, das man auf jeden Fall erleben sollte.

Mein persönliches Genusserlebnis am Abend des 19. April 2011:

Erster Gruß aus der Küche:
Terzett von Melone

Zweiter Gruß aus der Küche:
Quartett von Gamba (Garnelen)

Symphonie vom heimischen Zander

Komposition von ungestopfter Bio-Gänseleber mit thailändischen Aromen

Cremige Polenta mit Onsenei und einem Rondell von Winter-Trüffeln

Lisette „Barigoute“

Drautaler Laxn „in Rot“

Soufflierte Taubenbrust an Rouennaiser Sauce und Maximeerdäpfel

Joghurt Panna Cotta mit Basilikumsavarin und Melonen-Dillsüppchen

Pâtisserie-Überraschung persönlich serviert von einer hübschen talentierten Wienerin

Wenn man besonders Schönes erlebt hat, soll man davon erzählen, genauso wie von einer tollen Reise.

Dem jungen Team in Küche und Service spreche ich mein großes Kompliment aus.

Der Genießer, Hermann - J. Düppenbecker.



Gänseleber-Thai

In einem großen Haus, einer weltbekannten Adresse verwöhnt ein geniales Team seine internationalen Gäste mit den besten Gourmetfreuden, welche man sich in den kühnsten Träumen nur vorstellen kann. Wenn die nicht mehr unter uns weilenden großen bekannten Dichter und Komponisten dies ebenfalls erlebt hätten, würden sie mit dem Schwärmen und Schwelgen gleichfalls nicht mehr aufhören.



Karpfen

Die Verwöhnung beginnt schon beim Empfang

Die Begrüßung ist herzlich, umsichtig und zeigt weltmännische Erfahrung sowie Schulung mit großem Allgemeinwissen. Ein Architekt aus Frankreich hat dieses hochmoderne Restaurant erschaffen. Ein Kunstwerk. Auch die jeweiligen frisch angerichteten Speisevariationen sind Unikate der höchsten Kochkunststufen. Ich hatte kurz die Gelegenheit die jungen Menschen in der Küche zu beobachten. Fasziniert hat mich dabei, wie sie mit Begeisterung und Detailgenauigkeit jedes Gericht zubereiten. Eine echte Freude.

Als Gast im Restaurant durfte ich über Stunden dieses harmonische und kulinarische Potpourri von vielen Aromen und Geschmacksnuancen mit großer Freude genießen. Genuss pur!

Die sympathischen Damen und Herren erklärten fachlich die einzelnen Produkte auf den Tellern und gaben auf Fragen von mir gern informationsreiche Auskünfte.

Zum Schluss der Zeremonie überraschte mich die Patisserie mit einem Feuerwerk von Mehlspeisen, wobei mir die Qual der Wahl schwer fiel.

Aber jetzt genug von meiner Vorschwärmerei. Ich empfehle Ihnen, reservieren Sie, liebe Leserinnen und Leser dieses Mails, rechtzeitig einen Platz (*oder für Ihre Gäste mehrere Tischplätze*) in diesem edlen Gourmetrestaurant und ich bin mir sicher, dass Sie genauso wie ich den Abend für immer in positiver Erinnerung behalten werden und nicht nur einmal im Palais Coburg Gast

sind.

Dem Team im Palais Coburg und Silvio Nickol, danke ich sehr für das kulinarische Erlebnis, welches sie mir bereitet haben.



Köstlichkeiten für Sie!

Eröffnungsmenü:

Silvio Nickol und sein Team geben sich die Ehre, ihre Gäste zu verwöhnen:

Komposition von ungestopfter Bio-Gänseleber mit thailändischen Aromen

Symphonie vom heimischen Zander

Essentielle Bouillon vom Perlhuhn mit Ochsenherzkarottenflan und kleinem Cannelloni

Mild geräuchertes Rindermark auf konfierten Schalotten, Espressoauszug und Wintertrüffel

Drautaler Laxn „in Rot“

Konfiertes Saibling an Korianderstampf und klarem Bouillabaisse

Duett vom Milchkalb

Tranchen vom Kärntner Almochsen unter der Macadamianusskruste und Ahorn-Balsamico-Estragonjus

Splitter vom gereiften Vorarlberger Bergkäse mit Apfelwasabi

„Delice von der Valrhona Schokolade mit mildem Ingweweis

Zitronen-Rosmarin-Moelleux mit Thymianerde und Majitogletscher



Savarin



Spiegelssaal



Flusskrebse



Gartenpavillon

Das Palais Coburg



Die Fassade des Palais Coburg

Luxus pur - Kunst - Kultur und Kulinarik, dies ist im Palais Coburg Wien vereint.

Das Palais liegt zwar nicht direkt an der Ringstraße, doch hat sich der Erbauer den freien Ausblick auf diese berühmte Straße Wiens und den Stadtpark durch ein Servitut gesichert, das bis heute gewahrt wurde.

Das prächtige, von Herzog Ferdinand von Sachsen Coburg in den 1840er Jahren erbaute Palais beherbergt 35 luxuriöse Suiten, Kulinarik und Weingenuss auf höchstem Standard. Die Suiten, in unterschiedlichen Stilen eingerichtet, verfügen über getrennte Wohn- und Schlafbereiche, luxuriöse Bäder, voll ausgestattete Küchen und mobile Wlan-Tablet-PC. Der Spa-Bereich, über den Dächern Wiens, mit Sauna, Dampfbad, Indoor-Pool und Sonnenterrasse gehört zu den schönsten der Stadt Wien.

Räumlichkeiten wie die Prunksäle oder Kasse-matten stehen für Veranstaltungen zur Verfügung.

Ausführliche Information ersehen Sie auch in den Büchern, welche bisher über das Palais Coburg Wien aufliegen und in der Homepage.

Wein: In einem der schönsten Weinkeller warten mehr als 60.000 Flaschen aus vier Jahrhunderten darauf, von wahren Genießern getrunken zu werden. Das Palais Coburg erhielt 2007 den „Grand Award“ des amerikanischen Weinmagazins „Wine Spectator“. Weitere Auszeichnungen sind zu erwähnen:

Weinwisser 2005: 1. Weinkarte weltweit mit 20 von 20 möglichen Punkten. Wine Spectator: Kreis der ca. 70 „Grand Award“-Gewinner weltweit. À la Carte 2010: Coburg Weinbistro (jetziges Basteigarten Restaurant) 71 Punkte. GaultMillau: 1 Haube, 13 Punkte im Weinbistro (jetziges Basteigarten Restaurant). Bertelsmann Führer: Hotel des Jahres 2010. Die besten Komplimente kommen jedoch von den Gästen selbst.



Die größten Bordeaux-Weine

Weinbar: Abends ist die Weinbar in besonders stimmungsvolles Licht getaucht. Bei feiner Musik und animierendem Weinprogramm wird sie zur Chill-out-Oase für all jene, die nach Büroschluss Entspannung suchen, untertags bildet sie das passende Ambiente für privaten wie beruflichen Gedankenaustausch in legerer Atmosphäre.

Weinarchiv: Wie bereits erwähnt, wird das berühmte Weinarchiv vorbildlich von dem Chef-Sommelier Simon Klocker geleitet und von seinem Team verwaltet. Für die Verwaltung der gigantischen Keller zeichnet u.a. verantwortlich Herr Thomas Fassel. Außerdem ist beratend noch der ausgezeichnete und sehr erfahrene Star-Sommelier Mister Frank Smulders tätig. Mister Smulders ist der zweite Europäer, welcher weltweit die Prüfung zum „Master of Wine“ absolviert hat.

Simon Klocker hatte bereits schon im jugendlichen Alter von 22 Jahren das Interesse am Wein. Spaß am Rande, „Vielleicht hat er anstatt Muttermilch bereits guten Wein gekostet?“. Reine Vermutung von mir. Der Weg führte ihn im Alter von 22 in die USA. In Atlanta sammelte er erste Erfahrungen zum Thema Wein. Später dann in Großbritannien. Als Chefsommelier arbeitete er im „The Lowry“ in Manchester, im „The Greenhouse“ sowie im

„UMU“ in London. Seit Anfang 2007 ist er im Palais Coburg. Im Jahr 2008 erwarb er das Advanced Sommelier Diplom des „International Court of Master Sommeliers“ und ist damit auf dem Weg der erste Master Sommelier Österreichs zu werden.



Ausschnitt aus dem Frankreichkeller

Thomas Fassel hat mit seinen 25 Lebensjahren bereits ebenfalls ein überdurchschnittlich hohes Wissen über die edlen Rebensäfte.

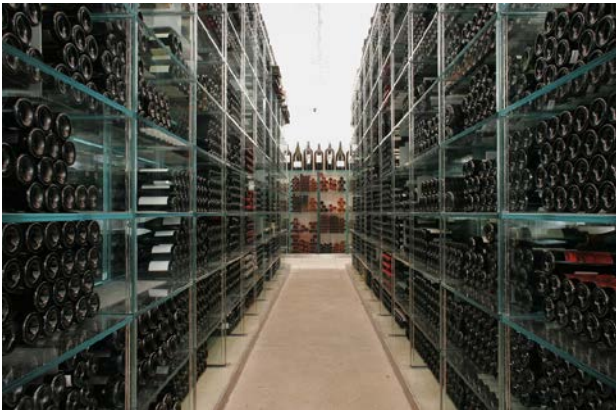
Er war zunächst im Restaurant „Le Ciel“, welches sich im Grand Hotel Wien befindet, tätig. Dann führte ihn der Weg nach Mendocino in die USA. Von dort zurück, arbeitet er seit 2008 im Palais Coburg Wien. 2009 hat er die Ausbildung zum Diplom Sommelier abgeschlossen. Seit dem Jahr 2010 hat er zusätzlich zum Beruf Sommelier auch die Aufgaben des Kellermeisters übernommen.



Coburg Wine Open: Das Coburg Wine Open findet 2011 im November bereits zum vierten Mal statt. Sie haben bei diesem Anlass die Möglichkeit, die besten Weine der Welt in einem sehr außergewöhnlichen Ambiente zu verkosten. Dazu werden Ihnen perfekt auf die Weine abgestimmte Menüs angeboten. Genusskultur auf allerhöchstem Niveau steht dabei im Vordergrund.



*Weingewölbe im tiefen Keller des Palais Coburg.
Wer nicht brav ist, wird im Brunnen versenkt.*



Hier lagern in Glasregalen alte ehrwürdige Weine.

Basteigarten Restaurant: Neu interpretierte österreichische Küche mit klarer Linienführung und internationalen Akzenten. In der Sommerzeit steht den Gästen auch der weitläufige Basteigartens zum Genuss bereit. In dem gärtnerisch attraktiv gestalteten Ambiente können Sie angenehme Stunden mit vorzüglicher kulinarischer Begleitung erleben. Der sonntägliche Champagner-Brunch hat sich als ein Klassiker ebenso etabliert wie die Grillabende auf der Terrasse im Sommer, welche ich Ihnen ebenfalls sehr empfehle.



Feine Grillspezialitäten im Basteigarten bei sommerlichem Wetter.



Erholsam und wunderschön ist der Aufenthalt im lauschigen Basteigarten. Hier lass Dich nieder und Du wirst verwöhnt.



Erinnerungen an kaiserliche Zeiten...

Genuss unter Schatten spendenden Bäumen und windgeschützt im Basteigarten. Bei sommerlichen Temperaturen eine Ruhe-Oase im Zentrum der Business-Weltstadt Wien. Hier können Sie entspannen und kulinarische Leckerbissen mit passendem Wein oder anderen Getränken, perfekt serviert von freundlichen Damen und Herren des Palais Coburg, genießen. Lassen Sie sich vom Angebot überraschen. Es steht in einem guten Einklang, das Preis-/Leistungsangebot.

Wohnen, Feste, Tagungen, Events...

In diesem wunderbaren „Palais Coburg“ Gast zu sein, bedeutet nicht ‘Übernachten im üblichen Sinn’, sondern Präsenz in einer Residenz, „Wohnen im feinsten luxuriösen Stil“ oder „Wohlbefinden pur...“



Imperial-Suite Victoria



Hohe und beeindruckende Kasematten.

Für Veranstaltungen stehen unterschiedlichste, in Wien in dieser Gesamtheit einmalige Räumlichkeiten und Bereiche zur Verfügung, die das Haus besonders auszeichnen. Die Prunkräume in der Bel Etage des Palais und die beeindruckenden Kasematten (ehemalige Befestigungsanlagen) sowie das Coburg-Gewölbe im Untergeschoß des Hauses stehen zur Wahl. Modernste Veranstaltungs- und Bühnentechnik. Vom vertraulichen Kamingespräch über Galadiner bis zu Konzerten oder Conventions-Veranstaltungen mit bis zu 280 Personen sind hier möglich.



Imperial-Suite Maria-Antonia



Stadtbild Wien im Palais Coburg

Die 35 Suiten bieten den Gästen der „Palais Coburg Hotel Residenz zwischen 54 m² und 165 m² Fläche und sind durchschnittlich 100 m² groß. Die meisten davon erstrecken sich über zwei Etagen. Alle Suiten sind individuell ausgestattet, wobei eine reizvolle Verbindung des historisch wertvollen Ambientes mit dem Komfort, den technischen Annehmlichkeiten und den gestalterischen Akzenten unserer Zeit geschaffen wurde. Jede Suite ist einer historisch bedeutenden Persönlichkeit zugeordnet, die der Familie Sachsen-Coburg und Gotha angehörte bzw. mit ihr und mit der Geschichte des Hauses in Verbindung stand. Somit werden mit den Suiten im Palais Coburg

die Verdienste der Herrscherhäuser von Großbritannien, Frankreich, Ungarn, Portugal, Bulgarien, Belgien und Österreich gewürdigt.

Die Suiten wurden nach ihrer Ausrichtung und Lage im Palais und der Art ihrer Gestaltung in vier Kategorien eingeteilt. In „Imperiale Suiten“, „Palais Suiten“, „City-Suiten“ und „Moderne Suiten.“

Damit kann den unterschiedlichen Bedürfnissen und dem persönlichen Geschmack der Gäste Rechnung getragen werden.

Die Grundausstattung aller Suiten ist umfangreich und bietet den Komfort, den anspruchsvolle Reisende unserer Zeit erwarten dürfen.

Eigener Entrée-Bereich; Getrennter Wohn- und Schlafbereich; Vollständig ausgestattete Küche mit Minibar; Luxuriöses Bad; Separate Gäste-Toilette; Individuelle Klimakontrolle; Notebook mit klassischer Office-Ausstattung; High-Speed-Internetzugang sowie Intranet für das Service-Angebot des Hauses; TV im Wohn- und Schlafbereich; DVD/CD-Player und eigene Videokanäle; Mehrere Telefonstationen; Safe und viele, viele andere Annehmlichkeiten. Die Imperialen Suiten befinden sich über den Prunksälen des Palais Coburg, sind herrschaftlich prachtvoll ausgestattet und zählen zu den repräsentativsten Räumen des Hauses. Sie verfügen in der unteren Ebene über einen großzügigen Wohnraum, eine große Terrasse mit Blick auf den Palaisgarten und den Stadtpark, eine komfortable Küche sowie Gästetoilette. Im oberen Geschoss befinden sich das Schlafzimmer und ein großes Bad, das in manchen Suiten auch mit Whirlpool und Sauna ausgestattet ist. Die Möblierung erfolgte im eleganten Empirestil, ergänzt durch antike Schreibtische aus dem Spätbiedermeier oder im Directoire-Stil. Antike Luster aus der traditionsreichen Kristallmanufaktur Lobjoy strahlen Wärme ab und geben den Räumlichkeiten edlen Glanz.

Buchen Sie Ihren Aufenthalt im Palais Coburg, wenn Sie nach Wien reisen:

Internet: <http://www.palais-coburg.com> .



City-Suite

Der Spa-Bereich: Der Spa-Bereich, über den Dächern Wiens, mit Sauna, Dampfbad, Indoor-Pool und Sonnenterrasse gehört zu den schönsten der Stadt Wien.



Ausschnitt aus dem Spa-Bereich

Direktor: Herr Roland Hamberger

Verantwortlich für den funktionierenden großen Betrieb dieser edlen Adresse in Wien zeichnet Herr Direktor Roland Hamberger.

Küchenchef und Starkoch Silvio Nickol:

Herr Nickol ist deutscher Staatsbürger.

Geburtstag am 21. Januar.

Geburtsort: Hoyerswerda, Sachsen.

Auszeichnungen: Im Jahr 2010, Kreativste Küche Österreichs, à la Carte. Im Jahr 2009: 2**Michelin-Sterne und 18 Punkte Gault Millau. Im Jahr 2008: 1*Michelin-Stern und 17 Punkte Gault Millau.

Professionelle Erfahrungen:

Seit Oktober 2010 Küchenchef im Palais Coburg Hotel Residenz, Wien.

Von März 2007 bis September 2010 war er

Küchenchef im Schloss Velden am Wörthersee in Kärnten. Dort wurde das Restaurant Schlossstern eröffnet und Silvio Nickol wurde mit 2** Michelin Sternen sowie mit 18 Punkten vom Gault Millau ausgezeichnet.

Von November 2006 bis Februar 2007 wurde er in der Residenz Heinz Winkler in D-83229 Aschau im Chiemgau (Bayern-Chiemgau) zum Küchenchef trainiert. Zuvor war er von September 2005 bis Oktober 2006 im Hotel Traube Tonbach, Restaurant Köhlerstube als Assistent vom Küchenchef Henry-Oskar Fried in D-72270 Baiersbronn tätig. Weitere berühmte Gourmet-Adressen auf seinem Wanderweg zum Starkoch sind aufzuzählen:

12/2001 bis 08/2005 Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn, Restaurant Schwarzwaldstube (3*** Michelin, 19,5 Punkte im Gault Millau), Souschef von Harald Wohlfahrt.

11/1999 bis 11/2001 Scholteshof, Stevoort/Flandern, Belgien (2** Michelin Sterne),

Souschef von Roger Souvereyns.

03/1997 bis 10/1999 Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn, Restaurant Schwarzwaldstube (3*** Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault Millau), Chef de Partie (Poissonier, Saucier) bei Küchenchef Harald Wohlfahrt.

09/1994 bis 08/1995 Chef de Partie (Gardemanger, Saucier) von Lothar Eiermann im Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe in D-74639 Zweiflingen.

Seine Ausbildung absolvierte er mit Erfolg von 1991 bis 1994 Landhaus Hotel Waitz, D-63165 Mühlheim-Lämmerspiel.

...und was ich sonst noch erfahren habe:

Die besten Auszeichnungen, und das sind viele, bekommt Silvio Nickol und sein Team durch die Würdigung seiner Gäste und sei es ein Lächeln, wenn sie nach dem Gourmetmahl nach Hause gehen. Anmerkung von Hermann: „Ein Lächeln ist das Kleingeld des Glücks“ (asiatisches Sprichwort, welches immer wieder wahr ist). Silvio Nickol isst gern, Germknödel mit Heidelbeeren.

Seine Lebensgefährtin gibt ihm Kraft und unterstützt ihn bei seiner Arbeit.

Das Flair von Wien und das einmalige, dynamische, zum Genießen verleitende

Palais Coburg sagt ihm sehr zu.

Seine Zukunftspläne sind: „Gesund bleiben“.

Geschichte des Palais Coburg Wien

Das Palais Coburg ist ein 1845 fertiggestelltes Palais im 1. Wiener Gemeindebezirk. Es befindet sich an der Adresse Coburgbastei 4 und wurde dort auf der Braunbastei, einem Rest der im 16. und 17. Jahrhundert geschaffenen und im 19. Jahrhundert geschleiften Basteien Wiens, errichtet.

Der ursprüngliche Entwurf von 1839 für den Auftraggeber Ferdinand Georg August von Sachsen-Coburg-Saalfeld-Koháry stammte von dem Wiener Architekten Karl Schleps.

Nach dessen Tod 1840 wurde das Palais von Baumeister Adolph Korompay in fünfjähriger Bauzeit fertiggestellt. Der Baugrund war durch die Vermählung Ferdinands mit Maria Antonie Gabriele von Koháry in den Besitz der Familie Coburg gelangt.

Die freistehenden Säulen im Mittelteil der Fassade brachten dem Gebäude im Volksmund damals den Beinamen Spargelburg ein. Für die Stufen sämtlicher Stiegenhäuser, zumal der monumentalen Prunktreppe sowie tragender Architekturteile, verwendete man weißen, sehr harten Kaiserstein aus Kaisersteinbruch.

Das Palais war nach Fertigstellung bis zum Revolutionsjahr 1848 nicht bewohnt, 1849 bezogen es August von Sachsen-Coburg und Gotha und seine Frau Clementine d'Orléans. Sie adaptierten Teile des Palais als Zinshaus und vermieteten sie. Zudem statteten sie die Prunkräume des 1. Obergeschosses mit den Insignien des französischen Königshauses und des Hauses Sachsen-Coburg und Gotha aus. 1864 erfolgte die Fertigstellung der Figurenbekrönung auf dem Mittelrisalit.

1945 beschädigten Bombentreffer das Gebäude.

In der Zeit von 1945 bis 1955 befanden sich russische Besatzungstruppen im Palais Coburg, von 1955 bis 1997 waren die ÖBB Österreichische Bahnen auf zwei Etagen eingemietet. Die letzte Coburger Besitzerin war Prinzessin Sarah Aurelia, welche es zwar bis zu Ihrem Tod 1994 bewohnte, allerdings bereits 1978 an Realitätenmakler verkaufte. Nach dem Konkurs des Eigentümers gelangte

es in den Besitz der Länderbank, von welcher es der Unternehmer und Vermögensverwalter Peter Pühringer 1997 erwarb. Heute befinden sich neben den Firmensitzen von Pühringers Unternehmen ein Luxushotel und ein Restaurant im Palais Coburg. Die Revitalisierung und authentische Restaurierung des Palais Coburg wurde von der POK Pühringer Privatstiftung realisiert. Dieses Projekt steht in einer Reihe mit weiteren gemeinnützigen Engagements. Neben der Bewahrung von kulturellem Erbe hat sich die POK Pühringer Privatstiftung beispielsweise die kontinuierliche Unterstützung der Wiener Sängerknaben oder die Förderung des Wiener Kindertheaters zum Anliegen gemacht. Darüber hinaus fördert die POK Pühringer Privatstiftung in erheblichem Maß Wissenschafts- und Bildungsprojekte, indem sie zukunftsweisende Forschungsaktivitäten finanziert und ideell begleitet. So ist im Palais Coburg die ZZ Vermögensverwaltung etabliert, die im Bereich des Financial Engineering zu den führenden Institutionen zählt. Geschichte und Kunst, Wissenschaft und Wirtschaft – Kapital, Kultur und Kulinarik – sind damit im neuen Palais Coburg unter einem Dach vereint. So wird das Palais Coburg einer Aufgabe gerecht, die uns besonders wichtig erscheint: Die Vergangenheit bewahren - die Zukunft gestalten.

Dies wünscht Ihnen von Herzen,
Ihr Hermann Düppenbecker



Verbringen Sie eine wunderschöne Zeit im Palais Coburg Wien und erfreuen sich an der besonders feinen Kulinarik in „Silvo Nickols Gourmet-Restaurant, im Basteigarten oder bei einem Anlass in diesem geschichtsträchtigen Haus mit seinem tüchtigen jungen Team.