

Das Sky 53 ist das Betriebsrestaurant von Österreichs größtem Sanitärerzeuger SHT. Die Firmenzentrale ist im Gewerbegebiet von Perchtoldsdorf beheimatet.



Alles, nur keine **KANTINE** ...

... lautete der Wunsch des Sanitärerzeugers SHT. Gastronom Peter Carlsen baute ein hipbes Fortgehlokal mitten im Industriegebiet und bietet eine Küche, die hier niemand erwarten würde.



Gastronom Peter Carlsen mit Gattin Martina Sivakova.

Die Gediegenheit der Tischkultur geht Hand in Hand mit der Atmosphäre des Lokals.



Wie nicht anders zu erwarten, reiht sich in der Perchtoldsdorfer Industriezone ein Profanbau an den anderen. Gastronomisch zählt das Gebiet nicht unbedingt zu den Hotspots, vom traditionellen Karlwirt und diversen Würstelständen einmal abgesehen.

Genau diesen Umstand macht sich Gastronom Peter Carlsen aber zunutze. Seit mehreren Monaten führt er mit seinem Team das Sky 53, das einerseits im ersten Stock bei SHT untergebracht ist und zugleich als Betriebsrestaurant fungiert und andererseits mehr und mehr als hipbes Fortgehlokal von sich reden macht. Wie das? „Sie dürfen nicht vergessen: Wir haben hier das höchste Pro-Kopf-Einkommen in ganz Österreich“, analysiert Carlsen im Gespräch mit HGV PRAXIS präzise, „es gibt weit und breit nichts Vergleichbares, und – nicht zu vergessen – wir sind verkehrstechnisch perfekt angebunden.“

Da kommt der Funktion als Betriebsrestaurant eine eher untergeordnete Rolle zu. „Natürlich sind wir immer für die rund 330 Mitarbeiter da,



Was hier sehr harmlos aussieht, ist abends eine beliebte Location zum Genießen, sich Treffen, Fortgehen und Spaß haben. Die Terrasse des Sky 53 – und rundherum keine Nachbarn ...

Natürlich gibt es Steaks, Fisch, Couscous und Wok-Gerichte: Aber wer würde ein feines Wiener Kalbsbeuscherl im Industriegebiet vermuten?

auch viele Zulieferer zählen bereits zu unseren Stammgästen. Aber es war klarer Wunsch von SHT, keine Kantine zu betreiben“, erklärt Gastronom Carlsen. Vielmehr soll sich das Restaurant gestalterisch an den im Erdgeschoß sehr weitläufig angelegten Schauraum von SHT anlehnen. Und da geht es eben besonders gediegen zu: Auf Hochglanz polierte Armaturen wechseln sich hier mit den gewagtesten Bädern, Toiletten, Whirlpools und Spiegellandschaften ab.

Als durchaus gediegen kann man auch das kulinarische Niveau einen Stock drüber bezeichnen. Mit Küchenchef Alex Kristen und Sous-Chef Gabor Zsiga verpflichtete Carlsen zwei überaus ambitionierte Köche, die sich wohltuend von den „Irgendwas-auf-Zitronengras-aufgespießt“-Verfechtern abheben. Natürlich gibt es Steaks, Fisch, Couscous und Wok-Gerichte, aber geschmorte Schweinsbackerl, feine Kalbs-

zunge, eine würzige Lammstelze und ein wunderbar molliges Kalbsbeuscherl genauso. Und genau das würde man hier nicht unbedingt erwarten.

Peter Carlsen, der seine (professionell eingesetzten) Fußballschuhe längst an den Nagel gehängt hat, ist aber viel zu sehr Unternehmer, um nicht auch das Abendgeschäft im Sky 53 aufzubauen. Eine herrliche Terrasse mit viel Platz draußen und eine noch längere Bar drinnen bieten die perfekten Möglichkeiten, um hier, von tollen Cocktails und guter Musik begleitet, so richtig zu feiern. Und das, wo rundherum nur tote Hose herrscht. Der Wirt kennt das Gebiet, betreibt er doch im benachbarten Campus 21 ein florierendes Café. Und Carlsen kennt auch Leute. Es ist höchstwahrscheinlich, dass so mancher mehr oder minder bekannte Wuchteltreter im Sky 53 einkehrt – einer soll sogar auf den Spitznamen „Schneckerl“ hören ...
-sax-

Unsere Lösung für's Housekeeping.

integral 2GO

Das präziseste Dosiergerät seiner Klasse!

HAGLEITNER verfolgt seit 15 Jahren eine Philosophie: Konzentrierte Produkte in höchster Qualität zu fertigen, den teuren Transport von Wasser auf das kleinstmögliche Maß zu reduzieren und dabei die Umwelt zu schonen. Erfahrung und permanente Weiterentwicklung der bahnbrechenden Rezepturen gemeinsam mit der Dosiertechnik bilden das intelligente Reinigungssystem integral 2GO. Exakte Dosierung der Reiniger, fertig vermischt mit der nötigen Menge an Wasser. **Ready 2GO.**

Effizient
Mit sechs Produkten können Sie alles reinigen und desinfizieren.

Individuell
Egal ob Flasche, Eimer oder Reinigungsmaschine. Sie können von 0,4 l bis 50 l flexibel und per Knopfdruck abfüllen.

Sorglos
Wir montieren die Geräte fachgerecht und schulen Ihr Personal.

Wirtschaftlich
Überdosierungen gehören in die Vergangenheit. So haben Sie die Kosten im Griff.

Sicher
Einfaches Handling für Ihr Personal. Der Kontakt mit den Konzentraten ist ausgeschlossen.

Platzsparend
Die sechs Hochkonzentrate in kompakter Form reduzieren Ihr Lagervolumen. Diese Platzersparnis schafft Ordnung und Übersicht.

Exakte Dosierung auf Knopfdruck. Effizienter geht es wohl nicht mehr.

Erfahren Sie mehr: www.hagleitner.com

oder kontaktieren Sie uns: +43 (0) 5 0456