

# GASTRO NEWS .wien

STARTSEITE | ESSEN & TRINKEN | LIFESTYLE | MEINUNG | JOBS | VIDEOS | GENUSS | RESTAURANTS | BUSINESS | CLUB

Newsticker 3. März 2017 in Business // Insekten – Proteinquelle der Zukunft?

## J. Hornig – erste Kaffeebar in Wien

Veröffentlicht am 28. Februar 2017 von Hannah Kaucic in Essen & Trinken



© Philipp Lipiarski

0  
SHARES

f Share

🐦 Tweet

✉ Newsletter abonnieren

### Kaffeekultur & neue Trends

Gestern, am 27. Februar 2017, hat die erste Kaffeebar, der in Graz ansässigen Spezialitätenrösterei J. Hornig, ihre Pforten im 7. Bezirk geöffnet und bereichert ab sofort die Wiener Kaffeehauszene. Auf 120 m<sup>2</sup> und mit rund 30 Sitzplätzen lädt die Kaffeebar, in der Siebensterngasse 29, Kaffeeliebhaber ab sofort zu einem neuen Kaffee-Erlebnis ein. Für die Gestaltung zeichnet sich Architekt Chieh-shu Tzou von [Tzou Lubroth Architekten](#) verantwortlich.

### Eiskaffee war gestern



© Tzou Lubroth

hektischen Alltag entfliehen.“

Vom klassischen Espresso bis hin zu **Cold Brew**, der die ideale Grundlage für Mixgetränke zum Beispiel mit Gin bietet, ist hier für jeden etwas dabei. Johannes Hornig, Geschäftsführer von J. Hornig: „Unsere Philosophie ist es, der Kaffee einer neuen Generation zu sein und das spiegelt sich auch in jedem einzelnen Detail unserer Kaffeebar wider. Die Gäste können sich rundum wohlfühlen und so – zumindest für eine kurze Zeit – dem

### Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

### Meistgelesene Artikel



Tim Mälzer bei Salonplafond weg



Sternekoch Juan Amador: „Ich bin ein Wiener“



Stornogebühr



Wiens erster Spa-Bereich für alkohol- und wurstaffine Nachteulen: Andr...



Muscheln & mehr: wo Nicht-Muschelesser zu Muschelessern werden



Jetzt **Facebook** Fan werden!



Folgen Sie uns auf **Twitter!**



Folgen Sie uns auf **Google+!**

### Gewinnspiele

Newsletter bestellen

## DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Geht die Liebe wirklich durch den Magen?



Restaurantwoche September Teil 14: 4eck Restaurant|Bar



Neueröffnung: iQ Bar



Das Schick – Degustationsmenü mit „Aussicht“ auf Genuss

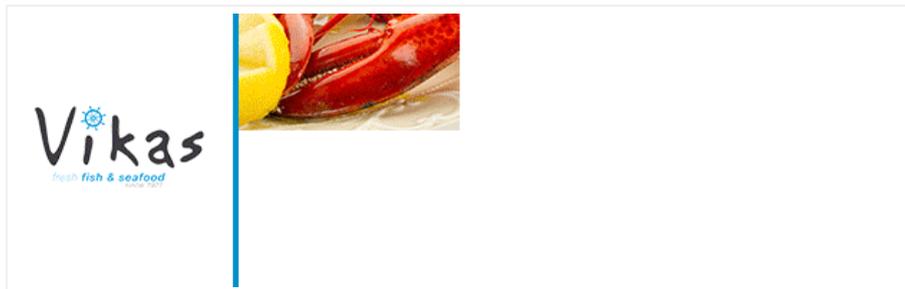


Der Otto und die Kräuter

Auch der allerneueste Trend fehlt nicht – Nitro Coffee. Der Kaffee wird hierbei mit einem Sauerstoff-Stickstoff-Gemisch vermischt und kommt aus der Zapfanlage. Das macht ihn noch geschmeidiger und cremiger. Zusätzlich zu diesen außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten, werden süße Köstlichkeiten von **Christina Tamburis „Mehlspeis-Labor“** angeboten und samstags und sonntags steht breakfast all day long auf dem Programm.

## Begegnung auf Augenhöhe

Hornig setzt auch bei den übrigen Produkten auf Saisonalität und Regionalität, so findet man Bio-Wein vom Weingut Hagn oder Premium Bier der Brauerei Schrems aus dem Waldviertel auf der Karte. Das wichtigste Produkt, die Bohnen werden bei J. Hornig direkt von den jeweiligen Farmen in den Ursprungsländern, ohne Zwischenhändler, bezogen. „Dass es den Menschen in den Anbaugebieten und auch der Umwelt gut geht, hat für uns oberste Priorität. Daher überzeugen wir uns selbst und lernen die Bauern kennen. Denn wir wollen auf gleicher Augenhöhe mit unseren Partnern zusammenarbeiten“, so Johannes Hornig, der regelmäßig die Farmer in der ganzen Welt besucht. In der integrierten Rösterei wird ein Teil der Bohnen für die Kaffees direkt vor Ort und für die Gäste sichtbar verarbeitet. Für Kaffeebegeisterte und Koffein-Junkies ein absolutes Muss!



### Hornig Kaffeebar

Siebensterngasse 29  
1070 Wien

### Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 7.30 bis 20 Uhr

Sa & So: 9 bis 20 Uhr

Tel.: +43 1 52 22 251

Email: [kaffeebar@jhornig.at](mailto:kaffeebar@jhornig.at)

Sind Sie auf Facebook? – [Jetzt Fan von gastroneWS.wien werden!](#)

## DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Geht die Liebe wirklich durch den Magen?



Restaurantwoche September Teil 14: 4eck Restaurant|Bar



Neueröffnung: iQ Bar



Das Schick – Degustationsmenü mit „Aussicht“ auf Genuss



Der Otto und die Kräuter

## Ranking der Facebook Shares



Sternkoch Juan Amador: „Ich bin ein Wiener“



Muscheln & mehr: wo Nicht-Muschelesser zu Muschelessern werden



Stornogebühr



Haubenköche präsentieren die Wiener Restaurantwoche März 2017 – Reservierungsstart am 21.

Februar!



Walter Leidenfrost im Interview: die neue Persönlichkeit am Herd des Ludwig van

## Meistgelesene Themen



Konkurs



Restaurant Neueröffnungen Wien



Christina Hummel



Andreas Flatscher



Culinarius Beteiligungs und Management GmbH

Alle Themen

## Nachrichten in Bildern

