

# Meissl & Schadn statt Carpe Diem

**Salzburg.** Ende Oktober schließt das Carpe Diem, im Frühling zieht Familie Weitzer ein.

**Wien/Salzburg.** Eigentlich hatte Hotelier Florian Weitzer internationale Städte im Auge, um weitere Standorte des auf österreichische Küche spezialisierten Wiener Restaurants Meissl & Schadn (im Grand Ferdinand) zu eröffnen. Aber dann habe Michael Pfaller, ebenfalls Weitzer-Geschäftsführer, Salzburg ins Spiel gebracht. Zwei Standorte konnten sich die beiden vorstellen: jenes Eck in der Getreidegasse, in dem derzeit das (zu Red Bull gehörende) Restaurant Carpe Diem Finest Fingerfood untergebracht ist. Oder jener vom Café Glockenspiel am Mozartplatz.

„Es muss schon eine sehr prominente Adresse sein, nicht in irgendeiner Seitengasse“, sagt Weitzer im Gespräch mit der „Presse“. Dass Dietrich Mateschitz sein Carpe Diem für den Tempel der österreichischen Küche aufgeben würde, hätten sie nicht gedacht. „Wir haben es probiert, und es hat geklappt. Wir haben ihn überzeugt,

eigentlich unglaublich“, zeigt sich Pfaller überrascht.

Das Haus, in dem sich das Restaurant befindet, gehört den „Salzburger Nachrichten“. Mateschitz ist mit seinem Carpe Diem dort Mieter. Mit Ende Oktober zieht er sich zurück. Ab November übernimmt Familie Weitzer, um dann mit Jahreswechsel mit den Umbauarbeiten zu beginnen. „Das



Florian Weitzer eröffnet im Frühling 2020 auch in Salzburg ein Meissl & Schadn. [Weitzer]

ganze Konzept ist auf die österreichische Tradition abgestimmt, auch die Architektur. Das Licht kommt zum Beispiel von Lobmeyr“, sagt Weitzer. Die Eröffnung ist für März oder April nächsten Jahres geplant. Das Restaurant soll jenem in Wien sehr ähnlich werden, es wird lediglich etwas größer ausfallen. Während es in Wien 140 Sitzplätze gibt (plus 50 Plätze im Extrazimmer), werden es in Salzburg rund 235 Plätze sein. „Das Konzept bleibt gleich: österreichische Küche unter neuem Licht, also mit Stolz, Eleganz und Finesse“, so Weitzer. Es könne nur sein, dass den Salzburger Nockerln – die ohnehin bereits auf der Karte stehen – am neuen Standort etwas mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Die internationalen Standorte sind damit nicht vom Tisch, im Gegenteil. Es sind weitere Restaurants in Deutschland oder der Schweiz geplant. Derzeit suche man Standorte. (ks)