

Übernahme: Das wurde aus dem alten Gasthaus Sagmeister!

Veröffentlicht am 21. Juni 2021 von *Dominik Köhler* in Allgemein, Essen & Trinken, Genuss, Restaurants



Das Team des neuen Restaurant 575 Sagmeister ©Stefan Stasiek

Share | Tweet

Newsletter bestellen

Ihr Gastro News Wien Newsletter Wöchentliche Nachrichten zu Genuss und Gastronomie vom Onlinemagazin Gastro News Wien - jederzeit unkompliziert abzubestellen

E-mail Adresse eingeben Anmelden

Gregor Deim, Philipp Schmidt und Lukas Weber, die neuen Inhaber des Gasthaus Sagmeister, heute 575 Sagmeister, bringen frischen Wind und ein zeitgemäßes Konzept in den Traditions-Betrieb. Dabei spielt die 575 eine ganz besondere Rolle.

Der Sommer ist bekanntlich die Jahreszeit der Trends und Strömungen. Egal ob in der Musik, der Mode oder dem Essen. Überall geht es darum was gerade IN oder eben schon wieder OUT ist. Ein gutes Beispiel in der Gastronomie ist der wiedererstarke Hype um den Bubble Tea und die Poke Bowls. Aber es geht auch anders. Man kann auch mit Wiener Küche für Aufsehen sorgen. Das neue Restaurant 575 Sagmeister in der Schimmelgasse 11, im 3. Wiener Gemeindebezirk, ist ein Paradebeispiel dafür. „Vor etwa 4 Monaten habe ich damit begonnen, mit Hilfe meiner zwei besten Freunde Philipp Schmidt und Lukas Weber, das ehemalige ‘Gasthaus Sagmeister’ komplett zu renovieren und wieder zu beleben. Ausgehend von dem hartnäckigen Jugendtraum ‘Irgendwann machen wir 3 ein Lokal auf!’. Zwischen meiner Jugend und heute sind zwar ein paar Jahre vergangen, trotzdem haben wir die Idee vom eigenen Lokal immer im Hinterkopf behalten und uns jetzt erfüllt“, erzählt der Inhaber Gregor Deim.



©Stefan Stasiek

Die Bedeutung der 575

Das 575 Sagmeister wurde im Juni nach aufwändigen Umbauten wiedereröffnet. „Wir bieten unseren Gästen österreichische Küche mit modernen Akzenten an. Aber ich wollte noch einen Schritt weiter gehen. Und da kommt die Zahl 575 ins Spiel. Diese Zahl steht nämlich nicht nur für die Breite Österreichs in Kilometern, sondern vor allem für das Einzugsgebiet, aus dem wir all unsere Lebensmittel und Getränke beziehen“, erklärt Deim stolz. Die Regionalität der Produkte hat in der jüngsten Vergangenheit zunehmend an Bedeutung gewonnen. Auch die Corona-Krise hat den Bezug und das Verlangen nach einheimischen Produkten verstärkt. Man ist zusammengerückt und unterstützt sich so gut es eben geht. Das 575 Sagmeister ist eine Mischung aus altem Wirtshaus und modernem Restaurant mit Potenzial „Kultstatus“ zu erreichen. Ein Besuch lohnt sich.



©Stefan Stasiek

575 Sagmeister
Adresse: Schimmelgasse 11, 1030 Wien
Telefon: 0664 88315023
Website: <https://www.575sagmeister.at/>

GENUSSMONAT Home-Edition

Ganz einfach online bestellen und im Restaurant abholen!

JETZT BESTELLEN >

THEMEN

575 Sagmeister | Gasthaus Sagmeister | Gastronomie | Gregor Deim | Wien | Wiener Küche

DIESE THEMEN KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN

Sterneküche | Schlemmen | Brian Johnston | Tamara Jurasic | Culinarium Beteiligungs und Management GmbH | Katharina Winkler | Cabernet | Veranstalterverband | gasthäuser | MAKOM | Superstrada18 | Spitzenhotellerie | Restaurant Apron | Robert Seeber

Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

Meistgelesene Artikel

- NENI am Wasser: Neues Gastro-Highlight am Donaukanal!
- Die besten 13 Lokale am Wasser!
- Neuer Trend? Kaffee-Smoothies: Obst und Kaffee im Mix(er)
- Neuer Beachclub „Die Sandkiste“ startet in den Sommer!
- Übernahme: Das wurde aus dem alten Gasthaus Sagmeister!

16.11. BIS 06.12. 2020

GENUSS MONAT Homeedition

JETZT RESERVIEREN >

Meistgelesene Themen

- Konkurs
- Restaurant Neueröffnungen Wien
- Martin Ho
- Insolvenz
- Heinz Reitbauer

Alle Themen

Nachrichten in Bildern



Best of Huth

MITTAGSMENÜ / LUNCH DEAL

Mo bis Fr (außer Feiertag) von 12-15.00 Uhr

JETZT BESTELLEN

huth GASTWIRTSCHAFT | DA MORITZ huth PIZZA - PASTA - GRILL | MAX BULLEN & SCHWEINE | MAMA & DER BULLE