



Presse – Information

VAIVAI – L'arte di mangiare Italienische Küche in Reinkultur

Bremen, Juni 2014. 300 Gäste feierten am 19. Juni in Bremens Überseestadt, dem trendigen Quartier am Wasser mit innovativer Architektur und großem Zukunftspotential, die Eröffnung des VAIVAI, Italian Grill & Bar. Die neue Location empfängt seine Besucher auf 400 Quadratmetern und bietet 140 Sitzplätze im Restaurant, 40 in der Lounge sowie 120 Terrassenplätze direkt an der Weser. Standort No. 1 des VAIVAI ging bereits 2012 in Frankfurt an den Start und kaum eröffnet, hatte das Viertel am Grüneburgweg einen neuen Liebling. Hinter dem VAIVAI in der Überseestadt stecken die Macher des Frankfurter Erstlings Goran Petreski und Tim Plasse sowie die Bremer Gastronomen und Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Gastro Consulting Michael Maier und Roland Koch, die in Bremen auch für das Bolero, die Paulaner's Wirtshäuser und den CHILLI CLUB verantwortlich zeichnen. Gemeinsam mit Betriebsleiter Bastian Zare betreiben Maier und Koch nun auch den neuen Hotspot in der Überseestadt.

Das VAIVAI ist im Industrielook inszeniert und auf urbane Art sehr gemütlich und unkompliziert. Hier vermischen sich die Formen eines modernen Lofts mit gemütlichem Landhausflair. Eisenregale treffen auf Kommoden im Vintage-Stil, Industrielampen auf robuste Holztische, Betonwände auf einen gekachelten Tresen. Ein absolut gelungenes Design, das mit charmanter Wohlfühlatmosphäre begeistert. Sehr hipp, sehr chic, sehr lässig und entspannt. Der coole, aber nicht kalte Industrial-Look und die kontrastreiche Mischung aus alt und neu, einfach und edel sind in Bremen bislang einmalig.

Gekocht wird nach italienischem „Back to the roots“-Prinzip: einfach, sehr geschmackvoll und alles selbstgemacht. In der offenen Showküche kann man das rege Treiben in der Küche beobachten, im verglasten Kühlraum reifen Rinderhälften an Haken, in den Grill-Öfen brutzeln die Dry Aged Steaks und auf der Theke türmen sich Gemüse und Antipasti. Dem kulinarischen Konzept des VAIVAI entsprechend wird italienische Küche in Reinkultur geboten. Auf der überschaubaren Speisekarte gibt es Vorspeisen, eine Auswahl für den ersten und den zweiten Gang, Fisch und Fleisch sowie Süßes und Käse – genau wie in südlichen Gefilden. In lässiger und lebendiger Atmosphäre genießen die Gäste unter anderem Carne Cruda (12 Euro), eine piemontesische Spezialität aus Kalbstartar, hausgemachtes Lasagne alla VAIVAI mit Black Angus und Taleggio



(15 €) und Bistecca alla Fiorentina oder auch einen ganzen Wolfsbarsch mit Kräutern und Zitrone (beides nach Grammgewicht). Für das gesamte Angebot gilt die Devise: feinste Produktqualität als Basis einer italienischen Küche in Reinform, die dem Untertitel des Restaurants, „L’arte di mangiare“ (die Kunst des Genießens), alle Ehre macht.

Beeindruckend auch die Champagner- und Weinkarte des VAIVAI, die mit über 100 Positionen vom UNICO Pecorino Terre di Chieti (28 €) über einen Barolo Cerequio (49 €) bis hin zum Sassiscaia (260 €) oder einem Moët & Chandon Dom Pérignon Vintage Brut 2004 (209 €) für jedes Budget eine Alternative bereit hält.

Was die Bremer Erfolgsgastronomen Maier und Koch am Weser-Terminal eröffnet haben, darf getrost als großer Wurf bezeichnet werden. Gut möglich, dass die Überseestadt ab sofort noch mehr Menschen anzieht. Denn mit dem VAIVAI ist direkt an der Weser ein italienisches Restaurant der Extraklasse, eine kreative Wein- und Cocktailbar und gemütliche Lounge zugleich entstanden.

Pressekontakt

Sandra Schreiber

Fon: +49 (0)172 2124257

schreiber@gastroconsulting.de

Zur Unternehmensgruppe Gastro Consulting SKM GmbH:

Seit 1989 entwickelt die Unternehmensgruppe Gastro Consulting unterschiedlichste Gastronomie- und Foodservice-Konzepte. Heute weist die Kreativschmiede Gastro Consulting eine der größten Diversifikationen in der deutschen Gastronomiebranche auf. Mit zahlreichen Konzepten deckt die Unternehmensgruppe die wichtigsten Marktsegmente. Getreu dem Motto „soviel Individualität wie möglich – soviel System wie nötig“ haben die Macher die zum Portfolio gehörenden Marken entwickelt, weiterentwickelt, reifen und wachsen lassen. Derzeit beschäftigt die Kreativschmiede Gastro Consulting über 850 Mitarbeiter. 25 Jahre nach der Gründung vereinen sich unter dem Dach der Unternehmensgruppe ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens.