

Thum eröffnet erste Schinkenbar

Die Idee hatte er 2013 – jetzt hat er sie auch umgesetzt. Die Eröffnung war ein rauschendes Fest. Wir waren vor Ort, haben uns die Bar näher angesehen und Roman Thum ausführlich zu seinen Plänen befragt.



Die Eröffnung der Thum Schinkenbar im Hochhaus in der Herrengasse in Wien war ein voller Erfolg.

© Harry Winkelhofer

Man könnte ja leicht dem Gedanken anhängen, dass in der Herrengasse Schinkensemmerln, Roastbeef und ein Glaserl Wein seit Jahrzehnten zum guten Ton gehörten. Die Hofburg in Sichtweite, die Ministerien gegenüber oder in unmittelbarer Entfernung, das Café Central auf Nummer 14 und eben Österreichs erstes Hochhaus. Es ist ein fruchtbares Terroir für gestandene Genießer, durstige Politiker, gestresste

Geschäftsleute und die neue **Schinkenbar** fügt sich – als wär's nie anders gewesen – organisch in dieses prominente Ensemble ein. „Ein Standort in der Innenstadt war immer schon unser Wunsch“, sagt Roman Thum. „Das kleine Lokal im Hochhaus Herrengasse ist perfekt. Zwischen Hofburg und Palais Ferstel entwickelt sich die Herrengasse zu einer wahren Gourmetmeile, da passen wir genau hin.“ Weiteres Asset: der Schanigarten.



Wiens Bürgermeister Michael Ludwig war zu Gast und zeigte sich begeistert. © Christian Bissuti

„Keep it simple“

Das Geschäft, schmal rechteckig geschnitten, teilt sich der Länge nach in Schank bzw. Vitrinen- sowie in einen den Gästebereich, zwei in der Wand eingelassene Nischen bieten Sitzgelegenheiten. Die Eröffnung am 15. November war ein rauschendes Fest. Neben vielen Freunden, Bekannten und Geschäftspartnern schaute auch der Bürgermeister vorbei. Den Autor dieser zeilen begrüßte er jovial mit „Sie san ja a echta Feinspitz“, was dieser einfallslos mit einem „Sie aber auch“

konterte. „Keep it simple“ jedenfalls lautet das Motto der neuen Schinkenbar. Klar, handgeschnittenen Beinschinken gibt es, auch zartes Roastbeef, dazu einige Weine, Sprudeliges (geht immer) oder das süffige **XXXXX. Bier**. Nun aber zum Interview.

Fleisch & Co: Am Rochusmarkt und auf der Freyung seid ihr seit Jahren vertreten. Hattest du schon länger den Wunsch nach einem fixen Standort?

Roman Thum: Als Marke sind wir auf den Märkten vertreten, wobei die Stände am Rochusmarkt und auf der Freyung Roman Hradescni betreibt.

Fleisch & Co: Der zweite Roman quasi?

Roman Thum: Genau (lacht). Also: Die Idee der Schinkenbar gibt es seit 2013. Der Vermieter des Hochhauses in der Herrengasse ist eines Tages zu mir gekommen und hat mich gefragt, ob ich mir so was vorstellen kann. Er meinte, Thum würde hier gut hineinpassen. Mir hat damals jedoch die Person, die diese Bar auch führen kann, gefehlt. Außerdem hatte ich damals gerade das Firmengebäude in der Triester Straße gekauft und ich wollte mir da keine zweite Front aufmachen.



Das Schinken-Trio: Franz Thum, Alexandra Sallai und Roman Thum vor der neuen Schinkenbar. © Martina Berger

Fleisch & Co: Verständlich. Und doch stehen wir jetzt in der Herrengasse ...

Roman Thum: Ja, denn diesen Sommer hat mich dann schließlich eine befreundete Marketing-Expertin, die Alexandra Salai gefragt, ob wir nicht gemeinsam eine Schinkenbar machen wollen. Ich habe ihr das schon existierende Konzept gezeigt und sie war sofort begeistert. Wir sind also wieder ins Herrenhaus und das gleiche Geschäft, wie damals angedacht, war zum Glück

wieder zu haben. Nachdem man uns gesagt hat, wir könnten das Ganze einmal temporär bespielen, habe ich diesen Schritt zur ersten Schinkenbar gewagt.

Fleisch & Co: Die Herrengasse ist also ein Pop-up, aber es kann mehr daraus werden?

Roman Thum: Es ist ein Pop-up und Experiment. Wenn das gut angenommen wird, ist alles möglich.

Fleisch & Co: Wie ist die denn Rollenverteilung, also wer macht was?

Roman Thum: Mein Cousin Franz leitet die Bar, Alexandra ist für Marketing und PR verantwortlich. Sie hilft mir bei der Umsetzung und sie hat die richtigen Ideen.

Fleisch & Co: Was hast du dir für hier Besonderes überlegt? Neben dem Schinken war Roastbeef zur Eröffnung der Renner ...



Ob Beinschinken oder Roastbeef, alles hier ist von bester Qualität. © Winkelhofer

Roman Thum: Vom Angebot wollen wir das Ganze sehr einfach halten. Es gibt natürlich einige Dinge unseres Sortiments in Stücken, den Beinschinken im Ganzen und geschnitten und Roastbeef. Beides als Portion, mit Biowaldstaudenroggenbrot oder in der Biohandsemmel. Das Gebäck kommt jeweils von Joseph, es wird hier frisch aufgebacken. Zusätzlich gibt es

Biomangalitzafleisch in Form von Kotelett und Schopf, Dry Aged Rib Eye und Rumpsteaks und einiges vom Schwein.

Autor: Marko Locatin

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at