



Die kulinarische Genussreise geht weiter

Michelin-Stern gekröntes Tian Wien feiert 5. Geburtstag

Wien, November 2016: Freunde hielten sein Vorhaben für verrückt, es mit vegetarischer Gourmetküche als Koch bis an die Spitze zu schaffen. Paul Ivić hat sie eines Besseren belehrt. Er ist sowohl Geschäftsführer als auch Chef de Cuisine im Tian in der Wiener Himmelfortgasse. Als einziges vegetarisches Restaurant in der Geschichte von Gault&Millau erhielt das Tian drei Gault&Millau Hauben und einen Michelin-Stern – und feiert am 1. Dezember seinen 5. Geburtstag.

Eine Vision für das Tian

Das **Gourmetrestaurant Tian** im **Herzen von Wien** besticht nicht nur durch sein **einzigartiges Konzept der experimentellen Gourmet Cuisine** und die von der **Wiener Belle Epoque** inspirierten Räumlichkeiten, sondern zeichnet sich vor allem durch ein **starkes Team** im Hintergrund aus. **Paul Ivić** verbindet seinen **hohen Anspruch** an eine **außergewöhnliche Küche** mit der **Leidenschaft** für bewusstes und ideenreiches Kochen. Er möchte Gästen aus der ganzen Welt seine Vision für das Tian näherbringen: „**Ich will die Menschen nicht bekehren, sondern schmecken und spüren lassen, wie wunderbar vielfältig die Geschmäcker sein können.**“

Basierend auf seinem **fundierten Wissen** über die **Zusammensetzung** und **Wirkung natürlicher Produkte** lässt Paul Ivić traumhafte **Genussreisen** entstehen. Dabei hat **Qualität** und **Frische der Zutaten** höchste Priorität für ihn. Die **fein-aromatischen Kräuter**, das **saisonale Gemüse** sowie **Obst** stammen aus **nachhaltigem, fairem Landanbau** aus der Region.

Alles außer Müsli

Obwohl Paul Ivić **selbst kein Vegetarier** ist, fühlte er sich schon **früh zur vegetarischen Küche hingezogen**. Aufgewachsen in Tirol, reifte in ihm bereits mit 20 Jahren der Wunsch, ein Restaurant der **experimentellen Spitzenküche** zu eröffnen. „**Ich wollte aufzeigen, dass vegetarische Küche einerseits gut schmecken kann und gleichzeitig außergewöhnlich sein kann, jenseits von langweiligen Klischees**“, so Paul Ivić. Privat mag er es eher ruhig, entspannt gerne bei guter Musik und beim Kochen in den eigenen vier Wänden. „**Es ist im Grunde unwichtig, ob ein Klangspiel aus Tönen, Farben oder Aromen besteht, es muss spannend sein, positiv überraschen und einfach Freude bereiten.**“

Das ist auch das Ziel des außergewöhnlichen Teams von Ivić: **Tian Head Sommelier Matthias Pitra** wurde dieses Jahr vom internationalen Gastronomiefachmagazin **ROLLING PIN** zum engagiertesten und **kreativsten Sommelier** des Jahres gewählt. Bereits 2015 gewinnt Tian Chef Pâtissier **Thomas Scheiblhofer** die **Gault&Millau Auszeichnung "Pâtissier des Jahres 2016"**. Jetzt folgt der nächste Preis — auch vom internationalen Gastronomiefachmagazin **ROLLING PIN** wird Thomas Scheiblhofer für seine einmaligen und kunstvollen Dessertkreationen erneut zum **Pâtissier des Jahres** ausgezeichnet.

www.tian-vienna.com

Public Relations

Schaffelhuber Communications | Natascha Sagorski
Infanteriestraße 19 | Haus 5 | 80797 München
Fon +49 (0)89/ 78 79 791 -02 | natascha.s@pr-sc.de
www.pr-sc.de